34001

Educación

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

(9)

Semana No.20 (correspondiente del 09 al 13 de junio de 2025)

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

34002

Gmail UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 09 AL 13 JUNIO - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

3 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 18 de junio de 2025, 10:47
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>, scsamper@bucaramanga.gov.co, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 18 de junio 2025

Señores
UT. NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar en documento Excel adjunto, el detallado de hallazgos correspondiente a las visitas realizadas por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 09 al 13 junio 2025, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite los registros de las visitas realizadas.
Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

Se adjunta vinculo en el cual se encuentra disponible el acta de visitas para su descarga.

https://drive.google.com/drive/folders/1oJxXWLRcDc4d-pwsg1mH2LhYHLt4ZInm?usp=sharing

Cordialmente

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

Proyectó: Ing. Fernando Matallana - Líder Técnico
Proyectó: Ing. Layniker Ortiz - Líder Técnico
Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Apoyo Técnico
Proyectó: ND. Silvio Samper - Apoyo Técnico
Proyectó: Ing. Yeimi Orozco - Apoyo Técnico

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." "Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 09 AL 13 JUNIO UT. NUTRIPAE25.xlsx
116K

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 22 de junio de 2025, 9:24
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: ycorozcoo@bucaramanga.gov.co

34003

Doctora;

ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato 276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Asunto: RESPUESTA HALLAZGOS SEMANA DEL 09 al 13 JUNIO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

Cordial saludo;

Por medio de la presente y a fin de dar cumplimiento en la entrega total de los documentos y/o soportes como planes de mejora implementados por el operador Union Temporal Nutripae 25 Grupo 1 a los hallazgos presentados en las visitas por el Equipo de Supervisión PAE en Semana de 09 al 13 de Junio 2025. Se envía malla de hallazgo con plan de mejora, documento word con soportes

› anterior para su conocimiento y fines pertinentes

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

2 adjuntos

PROYECCIÒN HALLAZGOS DEL 09 AL 13 JUNIO UT. NUTRIPAE25.xlsx
116K

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 09 A 13 DE JUNIO 2025.docx
3936K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 25 de junio de 2025, 14:37
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, junio 25 de 2025

Señores

U.T NUTRIPAE 25

Operador grupo 1

Cordial saludo,

34004

Por medio del presente, se confirma la revisión de la subsanación de los hallazgos reportados por el equipo técnico de supervisión del PAE durante la semana del 09 al 13 de junio de 2025 reportados en las instituciones:

- I.E LAS AMÉRICAS
- BODEGA ALMACENAMIENTO U.T NUTRIPAE 25

Los soportes presentados soportan la subsanación de los hallazgos evidenciados, por lo que se emite concepto de cierre para los hallazgos reportados en las visitas técnicas de supervisión en la semana evaluada.

Adjunto se envía documento en formato Excel con la relación de hallazgos, la trazabilidad de la revisión y el concepto de cierre el cual debe ser incluido en el informe de obligaciones del mes correspondiente.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
ra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyectó:

Ing. Fernando Matallana – Líder Técnico

Ing. Janneth Trujillo – Apoyo Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

---

e: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: martes, 24 de junio de 2025 8:00 a. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 09 AL 13 JUNIO - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenos días Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

34005

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyecto: Camilo Andres Rueda Angarita

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

---------- Forwarded message ---------
De: **UT NUTRIPAE 25** <nutripae25@gmail.com>
Date: dom, 22 jun 2025 a la(s) 9:24 a.m.
Subject: Re: HALLAZGOS SEMANA DEL 09 AL 13 JUNIO - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora;

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de contrato 276 de 2024

Alcaldía Bucaramanga

Bucaramanga (Santander)

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Asunto: RESPUESTA HALLAZGOS SEMANA DEL 09 al 13 JUNIO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

Cordial saludo;

34006

Por medio de la presente y a fin de dar cumplimiento en la entrega total de los documentos y/o soportes como planes de mejora implementados por el operador Union Temporal Nutripae 25 Grupo 1 a los hallazgos presentados en las visitas por el Equipo de Supervisión PAE en Semana de 09 al 13 de Junio 2025. Se envía malla de hallazgo con plan de mejora, documento word con soportes

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

--

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Coordinación General

Calle 28 No.14-58 B. Girardot

Error! Nombre de archivo no especificado.

Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido. *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."*

[El texto citado está oculto]

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 09 AL 13 JUNIO UT. NUTRIPAE25.xlsx
117K

34007

Educación

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI APS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 22
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 09 AL 13 JUNIO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /SEDE/JORNADA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REGISTRO DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Diligencia por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Diligencia por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
LO LAS AMERICAS	SEDE NIVEL 1 RPS - ALMUERZO SUPERVISION NUTRICIONAL	9/06/2025	90,90%	BUENO	16- Si cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	No se dispone de agua para los beneficiarios , hasta que se hizo la observación en el desarrollo de la visita .	Se realiza disponiendo de agua para consumo de beneficiarios en sede educativa	ANEXO 1. REGISTRO FOTOGRAFICO AGUA PARA CONSUMO DE BENEFICIARIOS EN SEDE EDUCATIVA	Soporta decidencia de disposición de agua para consumo por los beneficiarios durante el servicio	CERRADO				
					24- Se lleva a cabo el diligenciamiento de control de temperatura para las preparaciones calientes y frias	No hay diligenciamiento de control de temperatura del mismo del dia 6 de junio	Se realiza diligenciamiento de formato de control de temperaturas en sede educativa	ANEXO 2. REGISTRO FOTOGRAFICO FORMATO CONTROL DE TEMPERATURAS DE PREPARACIONES DILIGENCIADO.	Soporta registro actualizado de control de temperaturas de alimentos preparados	CERRADO				
					27- Se realiza diligenciamiento diario del formato de descarnido (REGISTRAR EL PESO ANTERIOR DEL DIA DE LA VISITA)	No hay diligenciamiento del formato de recibos liquidos y solidos de fecha 4 de junio .	Se realiza diligenciamiento de formato de descarnido en sede educativa	ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRAFICO FORMATO DESCARNIDO DILIGENCIADO	Soporta registro actualizado de generación de descarnido	CERRADO				

34000

Educación

Alimentos para Aprender

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

PAE

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 1



E-mail: nutripae25@gmail.com

Educación Alimentos para Aprender Alcaldía de Bucaramanga PAE

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Vigente

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Las AMERICAS 1	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA		MES	MAYO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO*		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS**		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)
2	10	X	65°	—	—	X	65°	X	65°	—	—	X	13°	X	10°
5	11	X	70°	—	—	X	65°	X	60°	—	—	X	15°	X	13°
6	12	X	65°	—	—	X	70°	X	60°	—	—	X	15°	X	13°
7	13	X	70°	—	—	X	65°	X	65°	X	60°	X	15°	X	10°
8	14	X	65°	—	—	X	65°	X	60°	—	—	X	15°	X	10°
9															
12	15	X	60°	—	—	X	65°	X	60°	X	65°	X	15°	X	15°
13	16	X	60°	—	—	X	65°	X	65°	—	—	X	15°	X	10°
14	17	X	65°	—	—	X	70°	X	60°	X	65°	X	15°	X	10°
15	19	X	65°	—	—	X	65°	X	60°	X	65°	X	13°	X	15°
16															
19	18	X	60°	—	—	X	65°	X	60°	—	—	X	13°	X	10°
20	20	X	65°	—	—	X	70°	X	70°	—	—	X	13°	X	14°
21	01	X	70°	—	—	X	65°	X	65°	—	—	X	13°	X	14°
22	02	X	70°	—	—	X	65°	X	65°	—	—	X	13°	X	13°
23	05	X	70°	—	—	X	65°	X	65°	X	65°	X	13°	X	10°
26	04	X	65°	—	—	X	65°	X	60°	—	—	X	13°	X	10°
27	07	X	60°	—	—	X	65°	X	60°	X	65°	X	10°	X	10°
28															
29															
30	09	X	65°	—	—	X		X		X		X		X	

Realizado por:	Juan David Lagos R.	Verificado por:	Ivon Polo Moreno

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punción de toma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
* Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosas o grano
Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 18°C
El producto terminado (proteicos, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60° C

E-mail: nutripae25@gmail.com

34010

Educación

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 3

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE	CODIGO: FC-002
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE25	RACIÓN PREPARA EN SITIO	VERSIÓN: 01 AÑO: 2025
INSTITUCION EDUCATIVA:	Los Americos 1	MES: MAYO

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	02/05/2025	10	2
2	05/05/2025	11	2
3	06/05/2025	12	2 5
4	07/05/2025	13	2kg
7	08/05/2025	14	2kg
8	09/05/2025	—	—
9	12/05/2025	15	2 kg
10	13/05/2025	16	2 kg
11	14/05/2025	17	2 kg
14	15/05/2025	19	2 kg
15	16/05/2025	—	—
16	19/05/2025	18	2kg
17	20/05/2025	20	3 kg
18	21/05/2025	1	3 kg
21	22/05/2025	2	2 kg
22	23/05/2025	5	2.5 kg
23	26/05/2025	4	2kg
24	27/05/2025	7	3kg
25	28/05/2025	—	—
28	29/05/2025	—	—
29	30/05/2025	9	2 kg

REALIZADO POR:	Juan David Lagos R.	CARGO:	Manipulador
VERIFICADO POR:	Juan pablo Herrera	CARGO:	Supervisor

E-mail: nutripae25@gmail.com

34011

Educación

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-NPE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 22
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 09 AL 13 JUNIO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PUNTAJE % TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Valoración)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 22	BODEGA ALMACENAMIENTO	13/06/2025	93,54%	BUENO	4. Cuentan con las basuras de limpieza, desinfección, ficha tecnicas y hojas de seguridad de los productos, acorde con los elementos para la preparación de soluciones, aprobados de acuerdo a cada procedimiento y se aplican las diluciones establecidas en el programa	Se evidencia la falta ficha tecnica del productos labón antibacterial POP profesional y la hoja de seguridad del producto detergente en polvo Fanas, utilizados en las actividades de limpieza y desinfección de la bodega	Se realiza entrega de ficha tecnica y hoja de seguridad de elementos de aseo faltantes.	ANEXO 4. REGISTRO FOTOGRAFICO FICHA TECNICA Y HOJA DE SEGURIDAD DE ELEMENTOS DE ASEO FALTANTES	Soporte evidencia de fichas técnicas de productos de aseo	CERRADO				
					26. Pisos y paredes sanos de facil limpieza y desinfección	Se evidencia piso con grietas por detgentes que difcultan limpieza	Se realiza mantenimiento de grietas presentes en pisos de bodega de almacenamiento de alimentos	ANEXO 5 REGISTRO FOTOGRAFICO MANTENIMIENTO DE PISOS EN BODEGA DE ALMACENAMIENTO	Soporte evidencia fotografica de mantenimiento de pisos	CERRADO				
					33. Pisos limpios estan contruidos con materiles que no generen sustancias o contaminantes toxicos, olorosos, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libre de grietas o defectos que difculten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	Piso presenta grietas por detgentes en diferente áreas de la bodega, que difcultan la limpieza	Se realiza mantenimiento de grietas presentes en pisos de bodega de almacenamiento de alimentos	ANEXO 5 REGISTRO FOTOGRAFICO MANTENIMIENTO DE PISOS EN BODEGA DE ALMACENAMIENTO	Soporte evidencia fotografica de mantenimiento de pisos	CERRADO				
					48. Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas estan etiquetadas adecuadamente, con estas que indique su toxicidad y estan almacenadas en áreas o estantes aisladas para estos productos. Se cuenta con fichas tecnicas y de seguridad de estos productos.	Se evidencia la falta ficha tecnica del productos labón antibacterial POP profesional y la hoja de seguridad del producto detergente en polvo Fanas, utilizados en las actividades de limpieza y desinfección de la bodega	Se realiza entrega de ficha tecnica y hoja de seguridad de elementos de aseo faltantes.	ANEXO 4. REGISTRO FOTOGRAFICO FICHA TECNICA Y HOJA DE SEGURIDAD DE ELEMENTOS DE ASEO FALTANTES	Soporte evidencia de fichas técnicas de productos de aseo	CERRADO				

Educación

Alimentos para Aprender

Alcaldía de Bucaramanga

PAE

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 4

PQP	PRODUCTOS QUÍMICOS PANAMERICANOS S.A FICHA TÉCNICA JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PQP PROFESIONAL	FT-CC-578 Versión 4 Agosto 2023 Página 1 de 1

1. ASPECTOS GENERALES

PROPIEDADES: Jabón líquido antibacterial para la limpieza y desinfección de las manos y antebrazos.

CONTENIDO NETO: 500 mL, 1 L, 4 L y 20 L.

USOS

El Jabón líquido antibacterial PQP Profesional es un producto especializado y desarrollado para lavado y eliminación de bacterias de manos y antebrazos en lugares tales como: consultorios médicos y odontológicos, colegios, restaurantes, industrias manufactureras y de alimentos e instituciones en general. Posee una excelente acción limpiadora y bactericida. Es un producto eficaz que proporciona altos niveles de higiene en las manos del usuario.

BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO

Contiene una mezcla de agentes antibacteriales y agentes tensoactivos que ayudan a remover la suciedad y eliminar bacterias. Posee eficacia sobre un alto espectro de bacterias tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Pseudomona aeruginosa.

Además, está formulado con un pH neutro y agentes humectantes que previenen la resequedad y ayudan a proteger la piel dejando una agradable sensación de suavidad.

No contiene fragancia ni deja olor residual en las manos. Es un producto listo para usar, biodegradable y libre de fosfatos.

INGREDIENTES

Aqua, Sodium Laureth Sulfate, Sodium C14-16 Olefin Sulfonate, Cocamide DEA, Cocamidopropil Betaine, Glycerin, PEG-75 Lanolin, Urea, Sodium Chloride, Lactic Acid, Tetrasodium EDTA, Benzisothiazolinone, Propylene Glycol (and) Ethylhexylglycerin (and) Octenidine HCl.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (Propiedades fisicoquímicas y/o microbiológicas)

PROPIEDADES	VALOR
pH Directo (25 °C)	6.5 - 7.5
Densidad g/mL (25 °C)	0.95 – 1.05
Apariencia	Líquido viscoso
Color	Incoloro traslúcido según estándar de referencia
Olor	Sin fragancia según estándar de referencia

3. RECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES PARA EL USO:

Para un mejor resultado use el producto puro.

1. Humedecer las manos y antebrazos con agua.
2. Aplique de 3 mL a 5 mL de jabón líquido antibacterial por cada lavado (1 push= 1,8mL).
3. Frote las manos constantemente 1 minuto, hasta la formación de espuma, hacer movimiento rotatorios descendientes desde el brazo, antebrazo y mano, entrelazar los dedos con el fin de ubicar los puntos de suciedad acumulada.
4. Enjuague con agua potable hasta eliminar los residuos de suciedad completamente.
5. Seque con secador automático o toalla de papel desechable.

Nota. Un lavado adecuado debe durar mínimo 70 segundos.

Rendimiento basado en dosis mínimas

Presentación de 500 mL: 166 Lavados.
Presentación de 1000 mL: 330 Lavados.
Presentación de 4000 mL: 1330 Lavados.
Presentación de 20000 mL: 6650 Lavados.

PRECAUCIONES

No ingerir, manténgase fuera del alcance de los niños y mascotas, en caso de contacto con los ojos enjuague con abundante agua. Enjuague y seque las manos después de usar este producto. En caso de ingestión accidental, no induzca al vómito, beba grandes cantidades de agua y consulte inmediatamente a su médico.

4. EMPAQUE Y TRANSPORTE

El producto es suministrado según las presentaciones indicadas en el numeral 1. En envase PET: 500 mLx24 Unidades y 1000 mLx12 Unidades y en envase PEAD: 4 Lx 4 Unidades y 20 Lx 1 Unidad.

Empaque secundario para presentaciones de 500 mL, 1 L y 4 L: Cajas de cartón corrugado.

Este producto no está clasificado como sustancia química peligrosa, por lo tanto, no está regulado para el transporte terrestre por el decreto 1609 de 2002.

5. ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia del producto.

Vida útil: Dos años en condiciones normales de almacenamiento.

6. DATOS DEL FABRICANTE

Este producto es fabricado y comercializado por: Productos Químicos Panamericanos S.A.

Planta Girardota Antioquia: Autopista Norte, Km 22. Teléfono (604) 4449777. Girardota -Colombia.

7. NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA:

NSOC06928-21CO.

Fecha última actualización: 31/08/2023

E-mail: nutripae25@gmail.com

Educación Alimentos para Aprender Alcaldía de Bucaramanga PAE

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 4

FICHA TÉCNICA DETERGENTE EN POLVO TENAX		
Producto: DETERGENTE	Notificación Sanitaria No.: NSOH03156-08CO	
Presentación Comercial: 50 g, 125g, 250g, 400g, 500g, 900g, 1000g, 2700 g, 3000g, 5000 g, 10, 15 y 20 Kg		
Descripción Física del Producto		
Apariencia: Polvo granulado		
Color: Blanco con puntos Azules o Color Azul	Olor: Floral, Limón o Natural.	
Composición Cualitativa	*Proveedor*	*Origen*
1. Sulfato de Sodio	Manufacturas siliceas – Jadesi - Nextech	China, México
2. Dodecilbencenosulfonato de sodio	Stepan – Brinsa - Conquimica	Colombia
3. Agua	Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá	Colombia
4. Carbonato de sodio	Manufacturas siliceas	Colombia
5. Silicato de Sodio	Manufacturas siliceas	Colombia
6. Fragancia	Quimisense - Polaroma	Colombia
7. Zeolita	Jadesi S.A.S.	China
8. Blanqueador óptico	Sumiquim	India
9. Dispersiones Pigmentarias	Simplicol	Brasil
10. Polimero	Andercol	Colombia
Contenido de Agente Tensoactivo: 7%		
Función *Análisis Fisicoquímicos*		
Sulfato de Sodio: Aditivo del proceso. NTC 1519 - Aspecto: polvo de color blanco - Humedad: 0.10% máx. - Cloruros: 0.50% máx.	Zeolita: Secuestrante de iones calcio y magnesio. - Aspecto: polvo de color blanco - Pureza: 94% min. - Humedad: 0.2% máx.	
Dodecilbencensulfonato de sodio: Reduce la Tensión superficial. NTC 2533 - Aspecto: Liquido viscoso de color café oscuro - Ingrediente Activo: 96.0% min.	Fragancia: Permite el olor agradable al producto Apariencia: Liquido traslúcido.	
Agua: Ayuda en las operaciones de producción del detergente	Dispersiones Pigmentaras: Color del producto.	
Silicato de Sodio: Evita la oxidación. NTC-969 - Aspecto: Liquido grisáceo - Densidad °Bé: 40.0-42.0 - Alcalinidad: 8.7 – 13.0% - Relación Na_2OSiO_2: 1:2.4 - 1:3.15	Carbonato de sodio: Ayuda a neutralizar la suciedad y contribuye al ablandamiento del agua.	
Blanqueador óptico: Aumenta el grado de blancura en las prendas	Polimero: Ayuda a la suspensión, dispersión y emulsificación de la mugre.	
Legislación		
Norma Técnica Colombiana **NTC 985: 2000**, Jabones y Detergentes. Detergentes Sintéticos en polvo para uso doméstico.		
Decisión 721. Regula los regímenes sanitarios, de control de calidad y vigilancia sanitaria en relación con la producción, procesamiento, envase, expendio, importación, exportación y comercialización de los productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.		
Norma Técnica Colombiana **NTC 3684**: 1995, Contenido Neto de los productos empacados.		
Norma Técnica Colombiana **NTC 3685**: 1995, Información en el rotulado de los productos empacados.		

Características Fisicoquímicas *Técnicas analíticas aplicadas*		
CARACTERÍSTICAS	**ESPECIFICACIONES**	**TÉCNICA ANALÍTICA**
Color	Blanco con gránulos azules o Azul	Visual
Olor	Floral, Limón o Natural	Olfativa
Contenido de Agente Tensoactivo	7%	NTC 2533

E-mail: nutripae25@gmail.com

34014

Educación

Alimentos para Aprender

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

PAE

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 5









E-mail: nutripae25@gmail.com

34015

Educación

INFORME No.6 JUNIO 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 TÉCNICO No.39 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.50

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

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

34016

Educación

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

ACTAS DE VISITA COMITÉ DE TRANSPARENCIA POR SANTANDER

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

3401?

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Pazcífico | Aprendiz | Comité de Cafeteros

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

Institución educativa:	V.J.O.G.U.D.L. SEDE I y C	ETC:	BUCALOMA	Ciudad/ Municipio:	BUCALOM.
Dirección y Zona:	VEREDA EL INICIO	Fecha Visita:	12/06/2025	Hora inicio:	8 AM
Operador:	UT NUTRIPAE 25	No Contrato / Convenio:	276/2025	Hora de terminación:	
Tipo de complemento alimentario:	RPS ALMUERZO	Total de raciones contratadas:		Hora de entrega del Complemento Alimentario:	11am.
Numero titulares de derecho atendidos en la visita:		Numero de visita	X 1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	ISABEL VILLAREAL	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	NOMBRE E HELLEN		
Visita técnica:	X	Visita verificación de ETA:	—	Visita SPQR:	—
Objeto de la visita:	VERIFICACION RPS ALMUERZO				

PUNTAJE ESPERADO	67.	PUNTAJE OBTENIDO	62	PORCENTAJE %	95%
MENOR 60% INSUFICIENTE		60 A 93,99% ACEPTABLE		MAYOR O IGUAL A 94% BUENO	
CONCEPTO FINAL			BUENO.		

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

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

34018

III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
14	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza cumpliendo con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos, ordenadamente en pilas o estibas (cerradas con tapa o otra forma de almacenamiento) y dispone estantería de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	1	
15	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
16	Cuenta con el formato de remisión de entrega de alimentos de la semana en ejecución debidamente diligenciada y firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE, la manipuladora de alimentos y transportador	1	
17	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005	1	
18	Se lleva actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
19	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
20	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -2°C y se llevan registros	1	
21	Cuenta con el Formato de reposición o faltantes de alimentos. Si existe reposición el formato debe estar debidamente diligenciado y firmado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	8 PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE % 100%
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
22	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. Se realiza la limpieza y desinfección de las superficies de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso.	1	
23	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como huevos, frutas, verduras y hortalizas, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
24	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de la establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
25	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada (guía de preparación)	1	
26	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	Se cuenta con instrumentos y utensilios de medición y en buen estado con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción. Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	1	
28	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve inicial y finalmente a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 10°C.	1	
29	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	
30	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) y rotulados.	1	
31	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o de acuerdo con las necesidades del colegio y no se generan retrasos especificados durante el suministro. El horario de entrega está publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION			
PUNTAJE ESPERADO	10 PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE % 100
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
32	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica.	1	
33	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. Cuenta con formato publicado por grupo de escolaridad.	1	
34	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	
35	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo.	1	
36	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y a complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	5 PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 100%

3409

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
37	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.*	1	
38	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
39	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
40	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
41	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
42	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
43	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
44	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por el Ente Territorial.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
47	Cuenta con los insumos de aseo requeridos contractualmente, en cantidad necesaria y se almacenan en un sitio alejado de los alimentos, ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
48	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, bayetas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
49	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. Cuenta con el soporte correspondiente.	1	CONCEJO MUNICIPAL OLAYA 23/01/2024
50	Existe un programa de abastecimiento de agua con proceso de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte. En caso de necesitarse, se realiza el proceso de potabilización por punto de bullición del agua y se cuenta con los utensilios necesarios para ello.	0	VECINAL
52	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
53	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica según normatividad vigente y se promueve el reciclaje.	1	
54	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
55	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
56	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
57	Se cumple con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	Las instalaciones y/o los alimentos no encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	CONCEJO MUNICIPAL OLAYA 23/01/2024
59	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos, certificado de fumigación según periodicidad y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92%

34020

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
60	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		NO	NO OBTENIDO	
61	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable		NO		
62	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		NO		
63	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		NO		
64	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		NO		
65	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que eviten el producto de toda posibilidad de contaminación		NO		
66	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.		NO		
67	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) y con vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente e implementan buenas practicas de manufactura		NO		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.0%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
68	Los equipos y utensilios tales como licuadoras, básculas, cuchillos, ollas y demás manejo están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. Y están en buen estado.		1		
69	Los recipientes donde se les prevee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.		1		
70	Los equipos, menaje y herramienta con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		1		
71	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)		1		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
IX. SALUD OCUPACIONAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
72	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga		1		
73	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.		1		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.
X. GESTION SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
73	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE. Es visible el mecanismo que el operador y/o la ETC tienen para atender las SPOR en el comedor escolar		1		
74	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.		1	7 CDES.	
75	Se cuenta con el formato de registro y control diario de asistencia debidamente diligenciado.		1		
76	En el comedor escolar se promueven las practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.		0		
TOTAL GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE REQUIERE CUBRIR REJILLA SIFON (PISO)

ARREGLO DE NUCLEO (OXIDO) CONDICIO DE COCHOS

PINTURA PATOS DE LA ESTUFA.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

* El operador entrega agua en bolsa para las preparaciones y el consumo de los estudiantes

Atendido por:	JASON ANDRES LOPEZ	Cargo:	SUPERVISOR
Atendido por:	ISABEL VILLAMIZAR	Cargo:	MANIPULADORA.
Realizada por:	NORMA HERRERA.	Cargo:	VEEDORA DEL C.T.S.
Realizada por:		Cargo:	

Isabel Villamizar López
MANIPULADORA.

SUPERVISOR

Norma E. Herrera

ITEM	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	13	10	77%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	13	13	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	13	13	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	6	6	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	13	12	92%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	5	5	100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	9	0	0%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	4	4	100%
IX. SALUD OCUPACIONAL	2	2	100%
X. GESTIÓN SOCIAL	4	3	75%
TOTAL	67	62	93%

34021

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

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

Institución Educativa:	VILLAGUAL SEDE 1 y C	ETC:	BUCARAMANGA	Ciudad/ Municipio:	BUCARAMANGA.
Dirección:	VEREDA EL INICIO.	Fecha Visita:	12/06/2025	Hora inicio:	8 A M
Operador:	U.T. NUTRIPAE 25	No Contrato / Convenio	276/2025	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca:			Número de menú programado:	19				Se presentaron intercambios:		SI X		No		N/A		
	Gramera		Fecha de última calibración:	Marzo 25		Número de menú entregado:	18.				Presentaron soporte de autorización:		SI X		No		N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9								
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10								

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRADO DE ESCOLARIDAD																			
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	ASADO EN CUADROS	50	52	54	426R	C	61	58	64	476R	C	70	60	73	506R	C
Leguminosas	—				—	C	216	161	189	100 GR	C	230	169	194	125GR	C
Cereal	ESPAGUETIS	185	189	176	606R	C	81	59	63	416R	C	56	50	57	506R	C
Tubérculo, raíces, plátanos	TOJOCOS DE MADURO	46	62	77	326R	C	72	74	69	656R	C	91	97	72	706R	C
Verdura fría o caliente	ENSALADA MIXTA	58	81	63	506R	C	225	225	225	200CC	C	225	225	225	200CC	C
Fruta	JUGO LOCO	225	225	225	200CC	C										
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						0					0					0
NO CUMPLE						0					0					0

OBSERVACIONES:

¿Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	N/A	Especifique en cuales preparaciones: DESDE EL MENU # 18
¿Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO	N/A	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	100%

VEREDA CTS → NUCLEO EL VILLAGUAL

34022

Educación

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

ACTAS DE VISITAS DE EQUIPO DE SUPERVISION

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

34023

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 25	No. Contrato:	276	Fecha Visita:	3 junio 2025
Grupo:	7	Area Urbana: ✓	Area Rural:	Hora Inicio:	8:20 am
Institución Educativa/Sede	IE CAMPO HERMOSO SEDE 12			Hora de Terminación:	10:45 am
Dirección:	calle 47 # 70 cc 68 Barrio Campo Hermoso				
Horario de Entrega en Sede Educativa	9:00 am – 9:45 am				
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	47	No. De manipuladoras en el sitio:	7	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	Jaga Felipe Fuentes Segura	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Briza Yelandra Pabón		
Cargo:	manipulador				
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	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 evidencian adecuadamente los productos	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	cumple con el item 7.2	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	se evidencia cumplimiento	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.	El sanitario es compartido	NC
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - SI Aplica.	se evidencia cumplimiento	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 alejada el aseo.	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	existe el espacio para los residuos.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

340241

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

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Lote 26 2061 Vence 070726
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 770 Vence 11/02/2026
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N/A	
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	No se evidencio reposiciones

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

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

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

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

34025

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:	3 Junio 2025	Hora Inicio:	8:20 am	Hora Finalización:	10:45 am	Grupo:	1
Institución Educativa	IE Campo Hermoso Sede B			Operador:	UT. NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	7	MENÚ ENTREGADO Nº:	7	¿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	Yogur con sabor a Mora.	214	213	214	200	C																
Derivado de cereal	granola con coco y Pasas	21	21	20	20	C																
Fruta	Manzana	142	137	141	120	C																
Dulce y/o postre																						
CUMPLE						3																
NO CUMPLE						0																

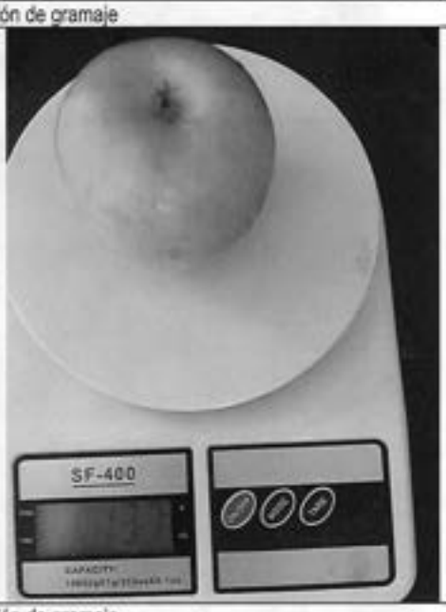
OBSERVACIONES GENERALES: se evidencia cumplimiento del menu aprobado por el area de Nutricion

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Juan Felipe Fuentes Capacheta	Realizada por:	Sandra Veronica Pabon
Cargo:	manipulador	Cargo:	Profesional Apoyo Tecnico
Firma:	Felipe Fuentes	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	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



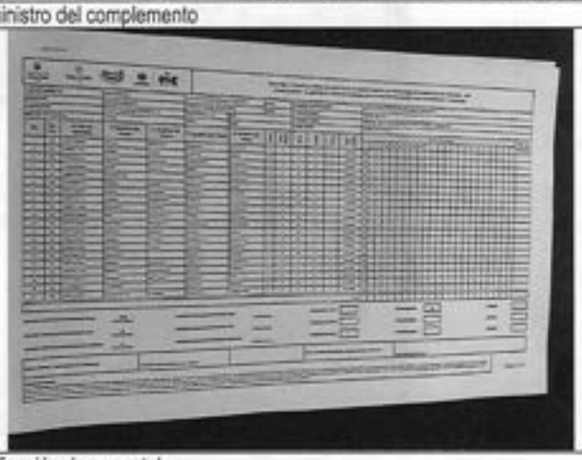
Personal manipulador



Suministro del complemento



Suministro del complemento



Verificación documental



Verificación documental

34028

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



Gestión social



Gestión social



Horario de entrega



Canales de atención al ciudadano



Seguridad y Salud en el trabajo



Seguridad y Salud en el trabajo

34029

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:	03-06-25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	9:00 am
Institución Educativa/Sede	CAMACHO CARREÑO SEDE A					Hora de Terminación:	1:45pm
Dirección:	Calle 41 Nº 48-15 Barrio García Rovira						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 11:00 am a 1:45 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	739	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	Esmeralda Pedroza		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo			
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE TOTAL	96.7	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	7
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.	Cumple	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Cumple	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Cumple	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Cumple	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	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Cumple	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Las ventanas y las aberturas no tienen malla antiinsecto	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.	Cumple	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Cumple	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cumple	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Cumple	C

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

34030

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 tienen el certificado de L y D del tanque de agua, ni almacenan agua en un recipiente con tapa para cubrir 1 día de preparación
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes estsblecidas 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	Abril de 2025
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	94.7%

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia la publicación de la Ficha Técnica de Información del PAE
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Acta Nº1 → 13-03-2025 Acta Nº2 → 03-06-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicada la estrategia EAN

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de res - La Carnicería L: 120519 V: 13-06-2025
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	

34031

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente. Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	Durante la visita no se evidencio personal transportador de alimentos.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de 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	— o —	PUNTAJE OBTENIDO	— o —	PORCENTAJE	— o —

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de RPS-Almuerzo con una cobertura total de 739, se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #8, se realiza un muestreo del menú 7 por el menú #8 aprobado por la ETC.
Se evidencia que la proteína (pollo - carne de cerdo) almacenadas en el congelador con una verdura (zanahoria) por lo que levantó un hallazgo por una posible contaminación cruzada. Pude evidenciar que en esta sede educativa se requiere urgente un congelador

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	ESmeralda Pedroza Pava
IDENTIFICACIÓN	91.298386	IDENTIFICACIÓN	1095977772
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	manipuladora
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Esmeralda Pedroza Pava
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

34032

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

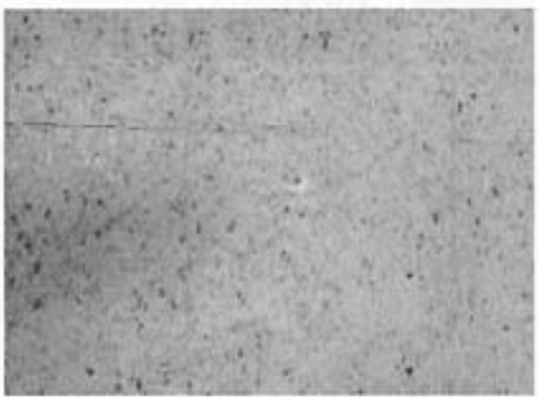
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMACHO CARREÑO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: CAMACHO CARREÑO

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

34033

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

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

34034

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	03-06-25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8: 40am
Institución Educativa/Sede	Tecnológico Eloy Valenzuela Sede "C"					Hora de Terminación:	11:30 am
Dirección:	Calle 25 Nº 6-03 Barrio - Girardot.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	9: 15AM a 9:45am 3:15pm a 3:45pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM 160 Total JT 166 326.		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo			
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			X JM
Nombre de quien atiende la visita	Yurisney Macias			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.		
Cargo:	Manipuladora.						

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	60	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE TOTAL	98.33	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC.

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		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.	Cumple	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos construidos con teja de eternit y cerchas exp	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.	Cumple	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Tanque aéreo de uso compartido	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	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Cumple	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.	Cumple	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.	De uso compartido con Estudiantes.	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Cumple	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cumple	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Cumple	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	Tanque aereo de uso compartido 24 Enero - 2025 Comercializadora Orion
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Soporte de AMB hasta el mes de Abril 2025
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A	IE Ubicada en área 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	Se evidencian 3 recipientes con sus tapas y sus respectivas bolsas.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Se realiza separación en sitio de RS.
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
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	Instalaciones y alimentos libres de plagas.
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18
PORCENTAJE	100%		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Ficha Tecnica publicada en area externa de lugar de almacenamiento
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Acta de conformacion de CAE con fecha: 06 marzo 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO 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	LB00125126 Pechuga V: 06 May 26. de Pollo.
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	

34036

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Se evidencian 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	Bitácora foliado y actualizada.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de Supervisión en I.E. Tecnológico Eloy Valenzuela Sede C en modalidad PSJM, se programó entrega de Menú 7 y se realizó entrega de menú # 12 Sin aprobación de ETC. La fruta corresponde al menú #7, las preparaciones (Chocolate con leche y canela y Arepa de maíz con queso) hacen parte del menú 12 programado para entregar el jueves 5 de junio de 2025. Se socializa visita con personal manipulador y Supervisor de operador Yeison López.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones.

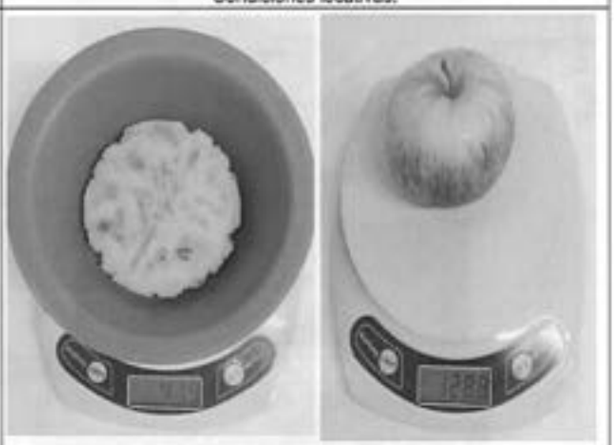
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocío Olarte.	NOMBRE	Yuris Lopez Urrego Perez
IDENTIFICACIÓN	37721114.	IDENTIFICACIÓN	1092541149
CARGO	Apoyo técnico PAE	CARGO	Manipulador
FIRMA	Mabel Rocío Olarte	FIRMA	Yuris Lopez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

34037

SUPERVISION 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: TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA:	03	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Tecnológico Salesiano Eloy Valenzuela sede C

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

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

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

34039

Educación Aprende PAE

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

Versión: 03 | 2025

Operador	Motripae 2025	No. Contrato	276		Fecha Visita	3/06/2025	
Grupo	1	Area Urbana	X	Area Rural		Hora Inicio	11:30 am
Institución Educativa/Sede	Gustavo Cote Uribe				Hora de Terminación	2:00 pm	
Dirección	Cra 5 # 15-23 Barrio Maria Paz Norte						
Horario de Entrega en Sede Educativa	12:30 pm A 3:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE	256	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	Deicy Ondoñez		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Gionay Rios Moreno		
Cargo	Lider Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento		X		

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificacion	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	exelente	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente				

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Ordenadamente en canastillas con balsatina
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 Almacenamiento RI Limpia, Ordenada y se Garantiza el RI
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos dentro de su vida Util, Aptos para el consumo
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	cumplen con las normas sanitarias.

Powered by CamScanner

34040

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	se evidencia FT1 PAE y su canal De PQRS
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	cuenta con Acta CAE 10/03/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	se evidencia EAN
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV = 04/07/2025 Lote: 252121 Yogurth
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV = 11/02/2026 Lote = 1107
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	Hay menu # 7 RI
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	En correcto Grado de Maduración
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Verificados Por el CT SEB PAE
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	cuando se reportaron por el operador Si cumplimiento
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se da cumplimiento Ciclos de Menu
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia Publicacion
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	El operador da cumplimiento Menu # 7 RI
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	se da cumplimiento Gramaje Menu # 7
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 Observado
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	
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	

Powered by CamScanner

34041

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:	3/06/2025	Hora Inicio:	11:30 am	Hora Finalización:	2:00 Pm	Grupo:	1
Institución Educativa:	Gustavo Cote Uribe			Operador:	Nutripae 2025	No. de Cupos:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	7	MENÚ ENTREGADO Nº:	7	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la [illegible]?	SI X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Yogurt	207g	217ml	204	200ml	C	203ml	207ml	203ml	200ml	C										
Derivado de cereal	Granola	21g	21g	21g	20gr	C	26g	26g	26g	25gr	C										
Fruta	Manzana	127g	134g	143gr	120g	C	146g	140g	138gr	120ml	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Gustavo Cote Uribe Seda cumplimiento Gramaje RI Menu # 7

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	

Atendido por:	Kelly Viviana Ortiz Mejia.	Realizado por:	Diana Rios Moreno
Cargo:	manipuladora	Cargo:	apoyo Tecnico PAE SEB
Firma:	Kelly Ortiz.	Firma:	Diana Rios Moreno
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 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE GUSTAVO COTE URIBE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GUSTAVO COTE URIBE

PERSONAL MANIPULADOR IE GUSTAVO COTE URIBE	PERSONAL MANIPULADOR IE GUSTAVO COTE URIBE
	
DOCUMENTACION PAE IE GUSTAVO COTE URIBE	DOCUMENTACION PAE IE GUSTAVO COTE URIBE
	
DOCUMENTACION PAE IE GUSTAVO COTE URIBE	DOCUMENTACION PAE IE GUSTAVO COTE URIBE

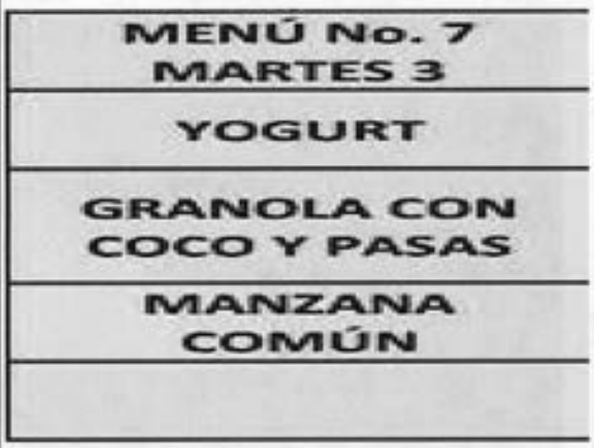
34043

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 GUSTAVO COTE URIBE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GUSTAVO COTE URIBE

DOCUMENTACION PAE IE GUSTAVO COTE URIBE	MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE
	
DOCUMENTACION PAE IE GUSTAVO COTE URIBE	MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE
	
MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE	MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE

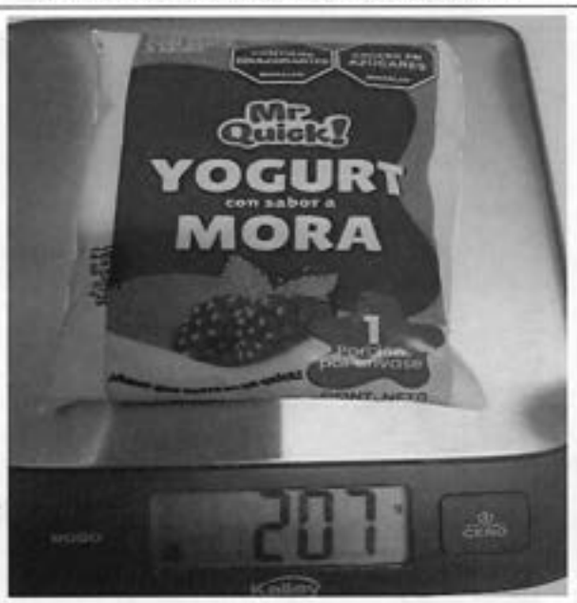
34644

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 GUSTAVO COTE URIBE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GUSTAVO COTE URIBE

MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE	MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE
	
MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE	MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE
	
MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE	MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE

34045

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 GUSTAVO COTE URIBE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GUSTAVO COTE URIBE

MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE	MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE
	
MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE	MENU RI # 7 ENTREGADO PAE IE GUSTAVO COTE URIBE
	
MENU RI # 7 PAE IE GUSTAVO COTE URIBE	MENU RI # 7 ENTREGADO PAE IE GUSTAVO COTE URIBE

34046

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 GUSTAVO COTE URIBE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GUSTAVO COTE URIBE

MENU RI # 7 PAE ENTREGADO 3-06-2025 IE GUSTAVO COTE URIBE



MENU RI # 7 PAE ENTREGADO 3-06-2025 IE GUSTAVO COTE URIBE

34047

Educación Aprender PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSION: 001-2023

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO — CÓDIGO:021-001-2023 — VIGENTE DESDE:01-2023

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA						
Fecha de la visita:	03.06.2025	Sede educativa / Institucion	MIRAFLORES SEDE C.				
Operador del programa:				Numero de contrato:	276.		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo X	No de servicios:	304.		

Información de los refuerzos entregados

Descripción del menú:	MENU #10. — CARNE DE CERDO — PAPA A LA FRANCESA — JUGO GRANADILLA CON LECHE — ARROZ CON FIDEO — ENSALADA DE MIXTA				
Intercambios	Alimento:	ARREGLE MENU			
	Motivo del intercambio y/o	DIA NO CLASE	Fecha:	30/5	Autorizado por: CARACAS FAMILIARES

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

APLICADOR DE LA VISITA						NUMERO DE MANIPULADORAS	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	33	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	33	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXCELENTE

RANGOS DE CALIFICACION	<59,9% Deficiente	60-79,9% Regular	80-96,9% Bueno	97-100% Excelente

De 1 a 75	1
De 76 a 150	2
De 151 a 300	3
De 301 a 500	4
De 501 a 750	6
De 751 a 1000	8
De 1001 a 1200	10
De 1201 a 1500	12

No. Manipuladora encontradas en las instituciones: 4

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observación / Hallazgo
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	COBERTURA 304.
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	NIVEL 1 Y NIVEL 2
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	
11	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	
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	

34048

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	03.06.2025	Hora Inicio:	9:00	Hora Finalización:	1:30PM	Operador:	NUTRIAPES	Grupo:	1.
Institución Educativa:	MIRAFLORES SEDE C.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	LAURA I. CASTELLANO.		

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:		PRECISIÓN (g):	0

MENÚ PROGRAMADO	12	No. MENÚ ENTREGADO	10	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI X	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA			
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)	
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																				
Alimento Proteico (carne , pollo, huevo)	CARNE DE CERDO.	44	46	41.	40	C	50	51	46	45	C.									
Leguminosas																				
Cereales	ARROZ CON FRIJOLES	58	62	56.	55	C	90	88	86.	85.	C									
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	PAPA A LA FRANCESA	40	36	33	32	C	45	44	44.	41	C									
Ensalada o verdura caliente	ENSALADA MIXTA	51	55	50.5	50	C	66	65.3	70.	65	C									
Bebida	JUGO GUAYABA	210	210	211	200	C	205	210	213	200	C									
Leche y productos lácteos	LECHE																			
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO - COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA Y JORNADA TARDE																				
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																				
Cereal acompañante																				
Fruta																				
Bebida																				
CUMPLE		CUMPLE					CUMPLE													
NO CUMPLE																				

OBSERVACIONES GENERALES: SE VERIFICA GRAMAJE DEL MENÚ # 10 PARA LOS NIVELES 1 Y 2 DE ESCOLARIDAD

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Yuri Maluares Ferrer	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Laura I. Castellanos M.
CARGO:	Manipuladora Alimentos	CARGO:	Nutricionista- Dietista
FIRMA:	Yuri M.	FIRMA:	UP. - RMM. 02448

34049

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

	
Ruta de atención	Menú publicado
	
Contramuestras	Verificación documental

34050

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	04-06-25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:05 A.M
Institución Educativa/Sede	JORGE ELIECER GAITÁN SEDE A.					Hora de Terminación:	1:30 P.M
Dirección:	Calle 16 Nº 9-54 Barrio Gaitán						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:45 am a 1:00 P.M -						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	192		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Juan Pablo Moreno.		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte			
Cargo:	Supervisor Operador						

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		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.	Cumple.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos construidos en teja de eternit y cielos	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.	Cumple	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Cumple	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.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Cumple.	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Ventanas y puertas se evidencian provistas	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones sanitarias de uso compartido.	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Cumple.	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cumple	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Espacio ubicado area externo de cocina debidamente identificado	C

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

34051

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 observa recipiente con tapa para almacenamiento de agua para mínimo 1 día Tanque de uso compartido 7 enero 2026.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia soporte de AMB del mes de Abril 2025.
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A	La IE de Jorge Eliecer Gaitán está en área urb.
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 evidencian 3 recipientes con tapa y bolsa plástica.
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 verifica 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	Instalaciones y alimentos libres de plagas.
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18
PORCENTAJE	100%		
V. 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	Solo se tiene Acta de conformación de CAE 19 de marzo 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO 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 cerdo Lote: 3250519 FV 18-06-25 Pechuga mac Pollo L800925 V: 7 May 2026.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

34052

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	No se observa personal transportador durante visita.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de 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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	
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 evidencio bitácora foliada y actualizada.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizo visita técnica de Supervisión a entrega de RBS Almuerzo en IE Jorge Eliecer Gaitan Sede A, se verificó cumplimiento de gramaje en el menú #10, Arroz aprobado por componente nutricional de la ETC.
Se socializa la visita con personal manipulador de Alimentos y Supervisor Juan Pablo Moreno Prada.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte.	NOMBRE	Juan pablo Moreno.
IDENTIFICACIÓN	37721114.	IDENTIFICACIÓN	1099365364.
CARGO	Apoyo Tecnico PAE-SEB.	CARGO	Supervisor
FIRMA	Mabel Rocio Olarte.	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

34053

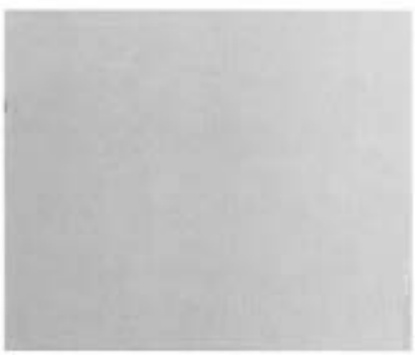
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JORGE ELIECER GAITAN SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: JORGE ELIECER GAITAN SEDE A

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

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

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

34055

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:	04-06-25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:00 am
Institución Educativa/Sede	LAS AMERICAS NIVEL 1					Hora de Terminación:	1:30 pm
Dirección:	Calle 33 #33A-36 Barrio Alvarez						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 12:00 pm a 1:30 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	235	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Juan David Lagos		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo S			
Cargo:	Manipulador						

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Cumple	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Cumple	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Cumple	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Cumple	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	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Cumple	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.	Cumple	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.	Cumple	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Cumple	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cumple	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Cumple	C

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

34056

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	Milton Rangel Sandoval Nit 13922956-1 23-10-2024
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	Abril de 2025
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	100 %
V. 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 la publicación de la Ficha Técnica de Información del PAE
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Acta 01 → 05-05-2025 Acta 02 → 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 publicación de la estrategia EAN.
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de Cerdo L: 3250519 V: 19/06/2025
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	

34057

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	Durante la visita no se observo a personal transportador de alimentos.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de 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	— o —	PUNTAJE OBTENIDO	— o —	PORCENTAJE	— o —

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizó visita técnica en esta IE en la modalidad de RPS-Almuerzo con una cobertura total de 235. Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #10, se realizo un arrastre autorizado por la ETC, se prepara el menú #10 y corresponde preparar el menú #9.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo Roa	NOMBRE	Juan David Lagos R.
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	1093491654
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipulador
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Juan Lagos.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

34058

SUPERVISION 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: LAS AMERICAS NIVEL 1 NBV

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: LAS AMERICAS NIVEL 1

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

34059

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

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

34060

Educación | Bucaramanga Aprende | PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT. NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	4 Junio 2025
Grupo:	1	Área Urbana:	✓	Área Rural:		Hora Inicio:	8:58 am
Institución Educativa/Sede	IE VILLAS DE SAN IGNACIO					Hora de Terminación:	12:45 pm
Dirección:	Cra 24 W 37-47 Barrio La inmaculada						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10.30 Am - 2 Pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	1.251		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	PAOLA RINCON		Nombre del supervisor - Equipo PAE	SARA Yelandra Rabon			
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	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	13
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12 ✓		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	se encuentra ubicado de focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	estan construidos en material resistente y de facil limpieza	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes y pisos en buen estado, funcionando bien el drenaje.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	6 tanques con capacidad para 1.200 L de agua	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	se evidencian areas para el almacenamiento de materias primas.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	cuentan con el area evitando contaminacion 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 anti insecto evitando cualquier tipo de plagas	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.	cuentan con baños para mujeres y hombres.	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	se evidencian protegidas funcionando	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	cuentan con area aparte para 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 un espacio exclusivo para el deposito de residuos.	C

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

34061

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Se evidencian en todas las áreas anjeos sucios.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10
PORCENTAJE	100%		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	
5.3	El operador realiza publicación de la estralegia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	0		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pollo Vence 06052026 Lote B00125126 carne Vence 16-06-2025 Lote 1250514
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	

34062

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se presenta oportunidad de mejora del item 9.19, se evidencia en todos los ateos anjeos sucios.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Shirley Veronica Rojas	NOMBRE	Paola Rincon Romero
IDENTIFICACIÓN	63337097 Bmanga	IDENTIFICACIÓN	37550379
CARGO	Profesional apoyo tecnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Paola Rincon Romero
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

34063

SUPERVISION 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: VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	06	2025	LUGAR:	Única Sede

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

34064

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

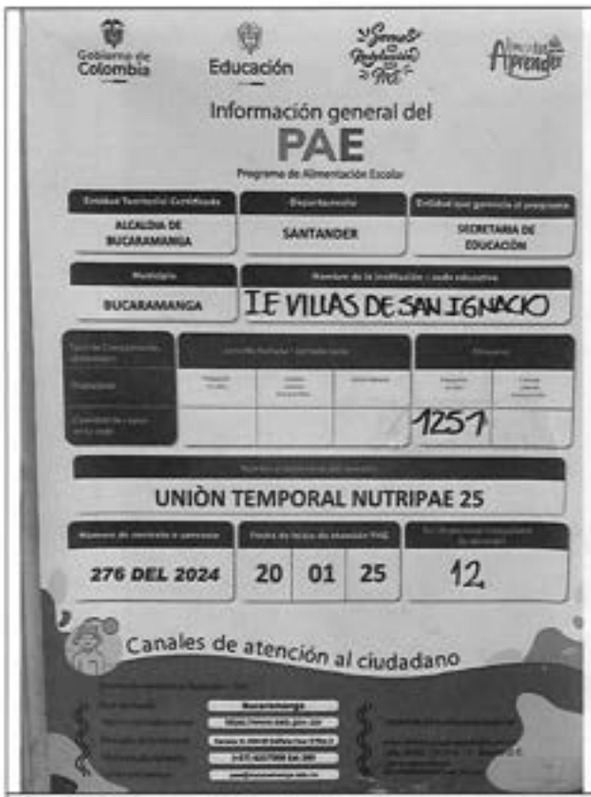
	
Verificación de gramaje	Verificación de gramaje
	
Verificación de gramaje	Verificación de gramaje
	
Verificación de gramaje	Verificación de gramaje

34065

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

	
Personal manipulador	Personal manipulador
	
Área de servido	Área de servido
	
Suministro del complemento	Suministro del complemento

SUPERVISION 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>Gestión social</td>
<td>Canales de atención al ciudadano</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Horario de entrega</td>
<td>Botiquín de primeros auxilios</td>
</tr>
</table>

34067

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

	
Fruta congelada	Alimentos congelados
	
Área de bandejas	Distribución de alimentos en nevera

SUPERVISION 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 recolección de residuos	Área de producto no conforme
	
Sanitario	Área de Sanitarios

34069

Educación Aprende

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

Versión: 003 2025

Operador:	Nutripoe 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	05-06-25
Grupo:	J	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	12:30 p.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Liceo Patria					Hora de Terminación:	3:30 p.m.
Dirección:	Calle 31 cr 33 - 17 San Alonso						
Horario de Entrega en Sede Educativa	J-M 7:00 a.m 9:30 JT 1:30 - 3:30 p.m						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	J-T → 231 443		No. De manipuladores en el sitio:		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	Lenys Mirela Gutiérrez		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Hery Andres Sánchez Ramirez.			
Cargo:	Mon. Manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	✓			

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI / NO		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE TOTAL	100	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

Powered by CamScanner

34070

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 publicado
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

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	L 1219 8 Ven 22-JUL-25
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	L 314723 Ven 16/Jun/2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N-2	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	1	
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 faltantes. formato

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	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			
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	En el momento de la visita no se observa personal de transporte
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	N.O	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	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.	N.O	

Powered by CamScanner

34071.

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:	05-06-25	Hora inicio:	12:30 p.m	Hora Finalización:		Grupo:	1
Institución Educativa	I.E Luis Patricio			Operador:	Nutripae 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	14	MENÚ ENTREGADO Nº:	13	¿Se realizaron cambios al menú?	SI ✓	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? SI NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Vat (UHT)	229.0	227.1	125.8	200	C	219.1	224.3	220.0	200	C										
Derivado de cereal	Ponque C chocolate	49.4	53.5	49.4	40	C	80.8	71.5	80.3	60	C										
Fruta	Banano	152.4	129.0	169.0	143	C	163.0	145.0	153.8	143	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		2					3														
NO CUMPLE		0					0														

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico cumplimiento de gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	LAURA PARCELA GUTIERREZ RUEDA	Realizada por:	Henry Andres Sanchez R.
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	Apoyo-SUP.
Firma:	LAURA GUTIERREZ	Firma:	
Atendido por:	Odilio Cruz Cruz	Realizada por:	
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	
Firma:	Odilio Cruz Cruz	Firma:	

Powered by CamScanner

34072

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

34073

SUPERVISION 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

34074

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:	Nutripue 2025	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	5/06/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural		Hora Inicio:	6:30 am
Institución Educativa/Sede	Francisco Paula Santander Sede C					Hora de Terminación:	8:45 am
Dirección:	Calle 31 # 14 CC-05 Barrio Santander						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:00 am 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	82	No. De manipuladoras en el sitio:	1				

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

Nombre de quien atiende la visita	Floripe Jaimes	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Giangy Rios Merino
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	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES 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 De Almacenamiento RI	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	No Presenta Riesgos de Contaminacion RI	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	construidos en material Resistente De Facil limpieza	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Solo personal manipuladora	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Cumple con la Iluminacion y ventilacion	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	se almacenan lejos de los Alimentos	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Area con Recipientes marcados, con bolsas, Tapas	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	Almacenado Ordenadamente En canastillas limpias y balsatinas
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area limpia, Ordenada y no presentan malos Olores
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos Aptos para el consumo PAE
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Fechas, lotes cumplen Normas sanitarias

Scanned with CamScanner

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia FTI PAE y su canal PQRS
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	6/05/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia Publicacion EAN
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV: 22/07/2025 Lote 12/9
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV 16/06/2025 Lote= 314725
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	Hoy menu # 13
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 banano correcta Maduracion, cumple con el Peso
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Verificados en Bodega Por CT SEB
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuando se requieren se da Cumplimiento
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se da Cumplimiento Ciclo De Menus
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia Publicacion
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Cumple en su totalidad Menu Rl # 13
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	En todos los Productos se da Cumplimiento
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

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

Scanned with CamScanner

34076

Educación

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

Fecha de Verificación:	5/06/2025	Hora Inicio:	6:30 am	Hora Finalización:	8:45 am	Grupo:	1
Institución Educativa	Francisco De Paula Santander Sede C			Operador:	Nutripae 2025	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche UHT E	211	216	219	200ml	C	218	231	218	200ml	C										
Derivado de cereal	Ponque Dechocolate	42g	50g.	49 gr	40gr	C	73g	67g	65	60gr	C										
Fruta	Banano	177g	182g	193g	143g	C	194g	183g	193g	143	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Francisco De Paula Santander sede C se cumple con el Gramaje Menu RI # 13

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Elsa Pastrana Manrique	Realizada por:	Gionby Rios Moreno
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SGB PAE
Firma:		Firma:	Gionby Rios Moreno
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Scanned with CamScanner

34077

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 C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C

PERSONAL MANIPULADOR IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	PERSONAL MANIPULADOR IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C
	
PERSONAL MANIPULADOR IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	PERSONAL MANIPULADOR IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C
	
DOCUMENTACION PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	DOCUMENTACION PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C

34078

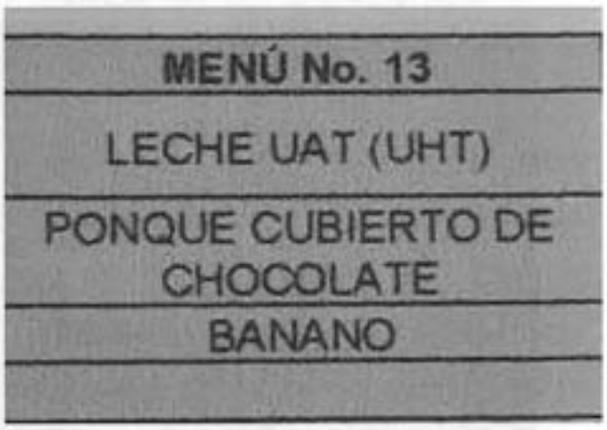
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	06	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C

DOCUMENTACION PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C
	
DOCUMENTACION PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C
	
MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C

34099

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 C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	06	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C

MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C
	
MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C
	
MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C

34080

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 C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	06	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C

MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C
	
MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C
	
MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	MENU RI # 13 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C

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

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C

MENU RI # 13 ENTREGADO EL DIA 5-06-2025 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C



MENU RI # 13 ENTREGADO EL DIA 5-06-2025 PAE IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C

34082

Educación Aprender PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	05-06-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	JORGE ELIECER GAITÁN SEDE B					Hora de Terminación:	10:30 am
Dirección:	Carrera 12 N° 16-42 Barrio Gaitán						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 8:30 am a 10:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	95		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	Eliana Sanabria		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo			
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo /		Espacio exclusivo de almacenamiento X				

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EX.

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	1
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Cumple	1
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Cumple	1
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Cumple	1
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Cumple	1
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cumple	1
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Cumple	1

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

34083

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 publicación de la Ficha Técnica de información del PAE.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Acta Nº 2 → 24-04-2025 Acta N:1 → 19-03-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicación de la estrategia EAN
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%		

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entera UAT (UHT) Alquería L: 12/9 V: 22-07-2025
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Ponque con cobertura de chocolate L: 314725 V: 16-06-2025
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).	N.A	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Banano
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	N.O	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100 %		

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se verifico el cumplimiento del menú # 13
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Operador realizó entrega de todos los componentes menú #13
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú 13
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100 %		

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

34084

Educación | Más tiempo 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:	05-06-25	Hora Inicio:	8:00 am	Hora Finalización:	10:30 am	Grupo:	1
Institución Educativa	JORGE ELIECER GAITÁN SEDE B			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	14	MENÚ ENTREGADO Nº:	13	¿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 UAT (UHT)	213.5	215.1	217.6	200cc	C	213.2	218.2	213.7	200cc	C										
Derivado de cereal	paquete cubierto de chocolate	49.0	48.6	47.5	40gr	C	65.1	64.2	76.4	60gr	C										
Fruta	Banano	192.7	148.8	194.7	143gr	C	190.0	194.7	192.1	143gr	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se Verifica el cumplimiento del gramaje de todas los componentes que conforman el menú # 13, se realiza un cambio autorizado por la ETC correspondia entregar el menú 14 y se entrega el menú 13

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Eliana Sanabria	Realizada por:	Carlos Alberto Reátiga Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Eliana Sanabria G	Firma:	Carlos A. Reátiga
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

34085

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



Suministro del complemento.



Condiciones de saneamiento.



Verificación documental.



Gestión social.



Horario publicado.

34086

Educación Aprendizaje	**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:	UTNutripae 25	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	05-06-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:15 am.
Institución Educativa/Sede	Francisco de Paula Santander "A"					Hora de Terminación:	11:00 am
Dirección:	Cra 5 occidente No. 30-61 Barrio Santander.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 AM A 10:00 A.M 1:30 P.M A 3:30 p.M.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM 326 Total 471 JT 145	No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Leidy Sarmiento		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte			
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo	X	Espacio exclusivo de almacenamiento				

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	97.43	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

34089

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	Ficha Técnica publicado en pasillo junto a área donde se realiza la entrega de R.I.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Acta de conformación CAE: 12-02-2025. 1ª reunión: 4 marzo 2025. 2ª reunión: 29 Abril 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entero UHT Alqueria L: 1219 FV: 22 julio 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	Ponqué cubierto de chocolate Lote: 314725 Vencimiento: 16 junio 2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	Se entrego Fruta: Banano
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	Banano en óptimas condiciones
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	Se programó menú # 13 y se entrega menú # 13 arrastre aprobado x ETC.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verifica cumplimiento de gramaje.

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

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

34088

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:	05-06-25	Hora inicio:	7:15 am	Hora Finalización:	11:00 a.m	Grupo:	1
Institución educativa:	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER "A"			Operador:	UT NOTEPAE 25	No. de Cobertura:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:		13	MENÚ ENTREGADO Nº:	13	¿Se realizaron cambios al menú?		X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?		X	NO												
NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)							
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche entera UHT											214.6	217.9	229.8	200	C	226.2	215.8	217.8	200	C
Derivado de cereal	Porraje cubierto de chocolate											111.1	113.3	100	80	C	100	87.6	87.1	80	C
Fruta	Banano.											168.3	173.8	216.4	143	C	194.8	172.5	171.5	143	C
Dulce y/o postre												-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CUMPLE																3					3
NO CUMPLE																0					0

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje en menú 13 arrastre aprobado por componente nutricional de ETC

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

Atendido por:	Leidy Katherine Sanabria	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico PAE-SEB.
Firma:		Firma:	Mabel Rocio Olarte
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

34081

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

	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento.
	
Condiciones de saneamiento.	Gestión Social.
	
Gestión social.	Horario publicado.

34090

Educación	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:	6 junio 25
Grupo:	7	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. MAIPORE SEDE C					Hora de Terminación:	9:15 am
Dirección:	Calle 17 N. 10-40 Barrio Kenedy						
Horario de Entrega en Sede Educativa	Jornada mañana 7:00 A 9:00 am Jornada Tarde 1:00 A 3:00 Pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	IH 178 JT 160 TOTAL 338	No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2 ✓	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Nari Tequia	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	SARA VELANDIA RAMON				
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	48	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	48	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACION CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

34091

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

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	N/A	El dia de hoy no se entrego fruta NO estaba incluida en el menu.
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	NO se presentaron Faltantes

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

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	1	
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	1	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	1	
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	1	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la 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 manipulsación de alimentos).	1	
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	1	

34092

Educación

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

Fecha de Verificación:	6 junio 25	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:15 am	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. MANDARIS SEDE C			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:		15	MENÚ ENTREGADO Nº:	15	¿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	Arepa con leche UHT	217	217	217	200	C																
Derivado de cereal	Galleta chips chocolate	48	45	50	40	C																
Fruta																						
Dulce y/o postre	bocadillo Guayaba	23	22	24	15	C																
CUMPLE						3																
NO CUMPLE						0																

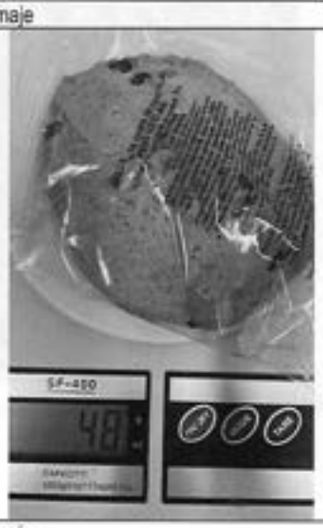
OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento del menú aprobado por el área de Nutrición

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Nancy Tarazona	Realizada por:	SARA VALENTINA PARDO
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional Apoyo Técnico
Firma:	Nancy Tarazona.	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

	
Cumplimiento de menú aprobado	Cumplimiento de menú aprobado
	
Verificación de gramaje	Verificación de gramaje
	
Verificación de gramaje	Verificación de gramaje

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

	
Personal manipulador	Personal manipulador
	
Personal manipulador	Suministro del complemento

34095

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



Verificación documental



Verificación documental



Gestión social



Gestión social



Horario de entrega



Canales de atención al ciudadano

SUPERVISION 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 aceite quemado	Evidencia de la visita

34097

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 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	06/6/2025
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 AM
Institución Educativa/Sede	I.E. MAYORE SEDE B					Hora de Terminación:	10:00 AM
Dirección:	A-10 - 104, C217 NTS NORTE Nº 10-2						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 AM A 9:00 AM						

No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	1054	No. De manipuladoras en el sitio:	4	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	JUAN CAMP MANTILLA	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	VANESSA ORTIZ.
Cargo:	MANIPULADORA		

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

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	99	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	99	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXCELENTE

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

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

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

34098

V. GESTION SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	1	
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	1	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	1	
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	1	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la 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	
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	

34099

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	06/06/2025	Hora Inicio:	7:00 PM	Hora Finalización:	10:00 AM	Grupo:	1
Institución Educativa	J.E MARIPOSE SEDE B			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	avena Y Cremosa						211	210	211	200	C										
Derivado de cereal	Galleta chip						72	72	74	60	C										
Fruta	—						—	—	—												
Dulce y/o postre	Bocadillo						16	16	17	15	C										
CUMPLE											3										
NO CUMPLE											0										

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Ivon Lina Mantilla	Realizada por:	Leynker Ortiz García
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Prof de apoyo tecnico
Firma:	Ivon Lina	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

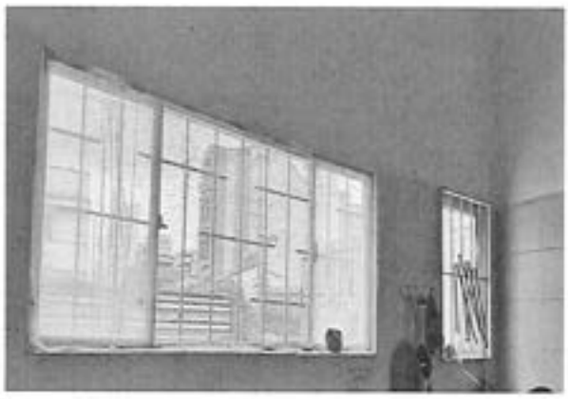
34100

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

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

34101

SUPERVISION 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

34102

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 003 -2025

Operador:	Nutripae 2025		No. Contrato:	276	Fecha Visita:	6/06/25	
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede:	Club Union Sede C				Hora de Terminación:	1:00 pm	
Dirección:	Calle 53 # 26-50 Barrio los Coloradas						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	10:30 am 1:00 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	410	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:	Dwisney Esteban		Nombre del supervisor - Equipo PAE:	Gionv64 Ríos Moreno			
Cargo:	Liden Manipuladora						

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

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

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

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

I. INSTALACIONES 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.	Alejado de focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos no Presentan 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.	Pisos Presentan grietas Paredes Pendiente Pintura	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	3 Tanques de capacidad 600 lts H2O	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 Minimo y garantiza Conservacion Alimentos	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Area Minima Para limpieza Menajes	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencian mallas en las ventanas	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	compartido con los Estudiantes	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Presentan Protegidas y se encuentran 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 Delos alimentos RPS	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 RS, demarcada cumple con la norma	C

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

Powered by CamScanner

34103

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Lavado el 4 Enero 2025. Vence Julio 6/2025
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	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 en Bolsas A congelación
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Agua en Jarras Hervida y refrigerada

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

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 Plagas, Heces, Palomeras, etc
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	15/04/2025 Registro de Fumigación
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	Ventanas, con Anjeos y no Permiten Ingreso de Plagas,

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 alención correspondientes al operador.	1	Se evidencia Publicación FTI PAE
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	30/03/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencian 2 Publicaciones 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 18/06-2025 Lote 3250519
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Optimos grados 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	optimos grados de calidad

Powered by CamScanner

34104

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehiculo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehiculo). Modelo 2016 en adelante.	NO	No Observado
11.2	El vehiculo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
11.3	El vehiculo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	
11.4	El vehiculo 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 vehiculo 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 vehiculo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	
11.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuar con las BPM en la Preparación Alimentos RPS

* Continuar con el Aseo, Orden, limpieza, Cocina y comedor escalera IE

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gicvby Rios Moreno	NOMBRE	Deisney Luz E.
IDENTIFICACIÓN	91276343 Blga	IDENTIFICACIÓN	1100889 022 B/gtos
CARGO	Apoyo Tecnico SEB	CARGO	Lider manipuladoras
FIRMA	Gicvby Rios M	FIRMA	Deisney Luz Esteban
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

34165

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 CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	6	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

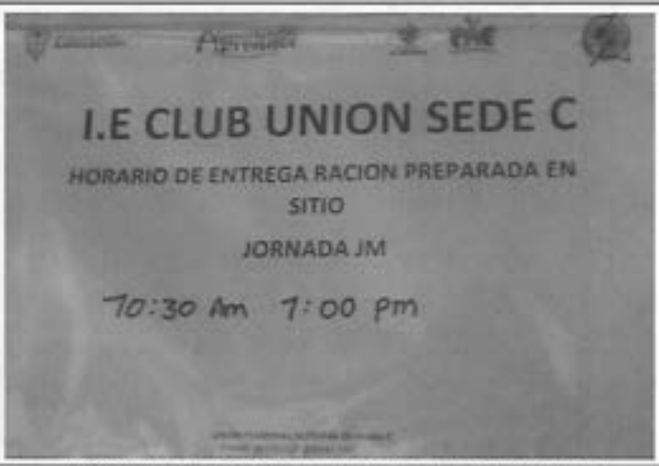
INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C
	
INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C
	
INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	6	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

DOCUMENTACION PAE IE CLUB UNION SEDE C	DOCUMENTACION PAE IE CLUB UNION SEDE C
	
DOCUMENTACION PAE IE CLUB UNION SEDE C	DOCUMENTACION PAE IE CLUB UNION SEDE C
	
DOCUMENTACION PAE IE CLUB UNION SEDE C	DOCUMENTACION PAE IE CLUB UNION SEDE C

34107

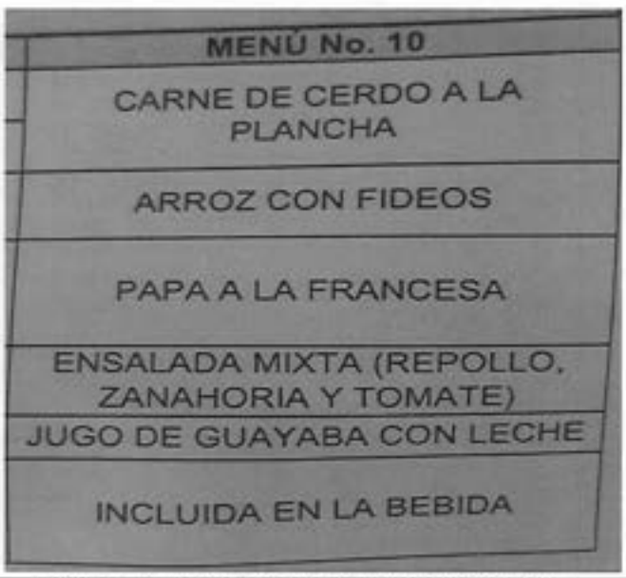
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	6	06	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

DOCUMENTACION PAE IE CLUB UNION SEDE C	DOCUMENTACION PAE IE CLUB UNION SEDE C
	
DOCUMENTACION PAE IE CLUB UNION SEDE C	DOCUMENTACION PAE IE CLUB UNION SEDE C
	
DOCUMENTACION PAE IE CLUB UNION SEDE C	DOCUMENTACION PAE IE CLUB UNION SEDE C

34108

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 CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	6	06	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C	MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C
	
MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C	MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C
	
MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C	MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C

34109

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 CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	6	06	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C	MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C
	
MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C	MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C
	
MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C	MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C

34110

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 CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	6	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C	MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C
	
MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C	MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C
	
MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C	MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	6	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C	MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C
	
MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C	MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C
	
MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C	MENU RPS # 10 PAE IE CLUB UNION SEDE C

34112

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 CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	6	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

MENU RPS # 10 ENTREGADO EL DIA 6-06-2025 PAE IE CLUB UNION SEDE C



MENU RPS # 10 ENTREGADO EL DIA 6-06-2025 PAE IE CLUB UNION SEDE C

34113.

Educación | Aprendo | RAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VIGENTE DESDE 01-2025

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDIA DE BUCARAMANGA				
Fecha de la visita	06/06/2025.	Sede educativa / Institución	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE P.		
Operador del programa	NUTRIONE25.			Número de contrato	270.
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo X.	No de atenciones	214.

Información de los ciclos entregados

Descripción del menú	MENÚ #14. = PERICONGERIMOSA - MAIZ - AJIACO ARROZ AL PINCHON - NARANJO - JUGO MANDARINA EXCEL					
Intercambios	Alimento					
	Motivo del intercambio y/o	APRASTRE X NO CLASE	Fecha	30/05/25	Autorizado por	LAURA I. CASTELLANOS

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
33.	32.	96%.	BUENO.

RANGOS DE CALIFICACION	<59,9% Deficiente	60-79,9% Regular	80-96,9% Bueno	97-100% Excelente

NUMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 75	1
De 76 a 150	2
De 151 a 300	3
De 301 a 500	4
De 501 a 750	6
De 751 a 1000	8
De 1001 a 1200	10
De 1201 a 1500	12

No. Manipuladoras encontradas en las instituciones: 3.

Requerimientos alimentarios y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú	1	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa	1	NIVEL PREESCOLAR = NIVEL PRIMARIA.
6	Se evidencia cumplimiento del grameje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa	1	SE VERIFICA GRUPO 1 Y GRUPO 2
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menus	1	
8	Se cuenta con las guias de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	SI SE VERIFICAN EN AZ.
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones tecnicas - nutricionales definidas en las guias de preparación de alimentos	1	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.
11	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	1	SE VERIFICA SOPORTE EN MEDIO DIGITAL
12	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	
13	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolepticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menu 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	

Educación Aprende Alimentación PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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	1	
18	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	1.	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones	1.	EAN 1 Y EAN 2.
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.
21	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para insectos y roedores.	1	
22	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1	
	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura de manera lineal y continua.	1.	
24	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
25	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido.	1	
26	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frias	1.	
27	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomide (Registrar el peso del dia anterior a la visita)	0	NO SE DISPONE DEL PESO PARA REALIZAR EL PESAJE DEL DESCOMIDE.
28	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
	Los lácteos y/o derivados se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
	Los tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y óptimo grado de madurez	1	
	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según los establecido en los lineamientos.	1	
	Los huevos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	

Observaciones generales de la visita: SE EVIDENCIA CA PRESENTE AGA.

Observaciones de quien recibe la visita:

Nombre: LAURA I CASTELLANOS M.	Nombre: Ruby Sere
Documento: 1098605665	Documento: 63549607
Cargo: NUTRICIONISTA.	Cargo: Manipuladora

34115

Educación Alimentación Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	06.01.2025.	Hora Inicio:	8:40	Hora Finalización:	1:30	Operador:	NUTRIPAE 25.	Grupo:	1
Institución Educativa:	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	LAURA I. CASTELLANOS	No. de Contrato:	276.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	#15.	No. MENÚ ENTREGADO	#14.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI X	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	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)	PECHUGA GRATINADA	45	44.	4/25	42	C	50	49	47.2	47	C										
Leguminosas																					
Cereales	ARROZ ACOMPAÑADO	58	60	56.	55	C	90	85	85.5	85	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	MACROCARPALLA.	50	48	51.	46	C	60	66	59	50	C										
Ensalada o verdura caliente	PIPE	52	50.	51.1	50	C	70	66	66	65	C										
Bebida	JUGO MANGO EN LECHE	201	210	211	200	C	220	212	210.	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		CUMPLE					CUMPLE														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: SE VERIFICA GRAMAJE DE 2 NIVELES DE ESCOLARIDAD SIN ENCONTRAR INCUMPLIMIENTO.

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

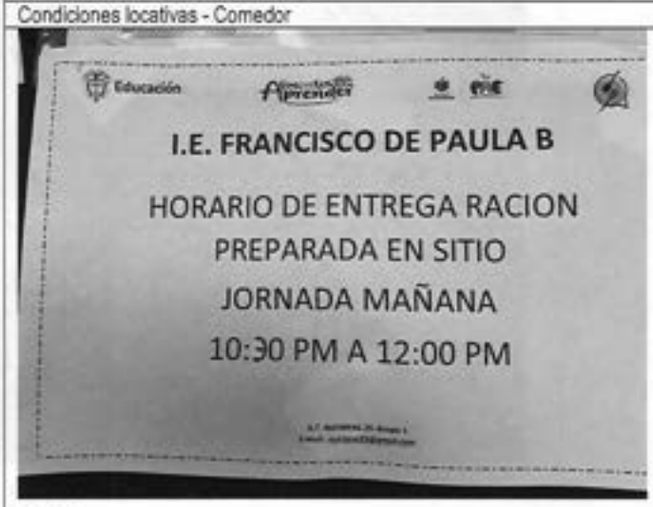
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Ruby Jerez	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Laura I. Castellanos M. Nutricionista- Dietista UR-RHM 68...
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	NUTRICIONISTA.
FIRMA:	Ruby Jerez	FIRMA:	

34116

SUPERVISION 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)	06	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE B

SUPERVISION NUTRICIONAL	
	
Condiciones locativas - Comedor	Ficha técnica
	
Horario	Verificación de gramaje

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

	
Verificación documental.	Ruta de atención
	
EAN	Menú # 14

34118

Educación | PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN No: 2021

VIGENTE DESDE: 2021

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita	09/06/2025		Sede educativa / Institución	I.E Los Americas.			
Operador del programa	U.T Nutrapoe.				Numero de cupos	276	
Tipo de Cumplimiento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo X	No de servicios	235.		

Información de los rubros entregados

Descripción del menú	Pechuga en salsa de Piño. arroz al perejil. Yuca frita Ensalada de lechuga. Zanahoria y pepino. Jugo de mora con leche				
Intercambios	Alimento	Si. la mora: Si aprobada por la mora			
	Motivo del intercambio y/o	Disponibilidad fruta	Fecha	6-06.	Autorizado por E.T.C.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (SI CUMPLE, NO CUMPLE, NO APLICA)

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	33	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE TOTAL	90%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno		
RANGOS DE CALIFICACION	<59,9% Deficiente	60-79,9% Regular	80-96,9% Bueno	97-100% Excelente					

NUMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 75	1	No. Manipuladoras encontradas en las instalaciones
De 76 a 150	2	
De 151 a 300	3	3 manipuladoras de alimentos
De 301 a 500	4	
De 501 a 750	6	
De 751 a 1000	8	
De 1001 a 1250	10	
De 1251 a 1500	12	

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú	1	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervision	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial	1	
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa	1	
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa	1	Se realzó Verificación de gramaje y se realizó registro en el formato de Verificación de gramaje
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús	1	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos	1	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	
11	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	1	Se realzó intercambio de la fruta. del Jugo. con autorización de la ETC
12	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	
13	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas 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	0	No se dispuso de agua para los beneficiarios hasta que se hizo la observación.
15	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada	1	

Powered by CamScanner

34119

Educación Alimentación Escolar 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 la Visita:	09-06-2025	Hora Inicio:	10.00 AM	Hora Finalización:	1.00 pm	Operador:	U.T. Nutripac	Grupo:	1
Institución Educativa:	I. E. Las americas					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Maiffa Edith Rodriguez	No. de Contrato:	226

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	SF. 400	PRECISIÓN (g)	

No. MENÚS PROGRAMADOS:	16	No. MENÚS ENTREGADO:	16.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI ✓	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI ✓	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

ADVERTENCIA:	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
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Pechuga en Salsa de pollo.											55	60	62.	50	C	88	87	75	60	C
Leguminosas	—											—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereales	Arroz al perejil											114	112	116	100	C.	124	132	128	120	C.
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Yuca frita											77	70	60	50	C	65	68	70	60	C
Ensalada o verduras cocinadas	Pechuga - Zahahoria cruda											76	73	70	70	C	97	95	96	90	C
Bebida	Jugo de mora en leche.											222	224	218	200	C	223	207	208	200	C
Leche y productos lácteos	incluido en la bebida											—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

MODALIDAD PREPARADO EN SITIO COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE												Cumple gramaje					Cumple gramaje				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Nota: se recumbo aprobado con fecha del 6 de junio para la bebida fria por mora

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

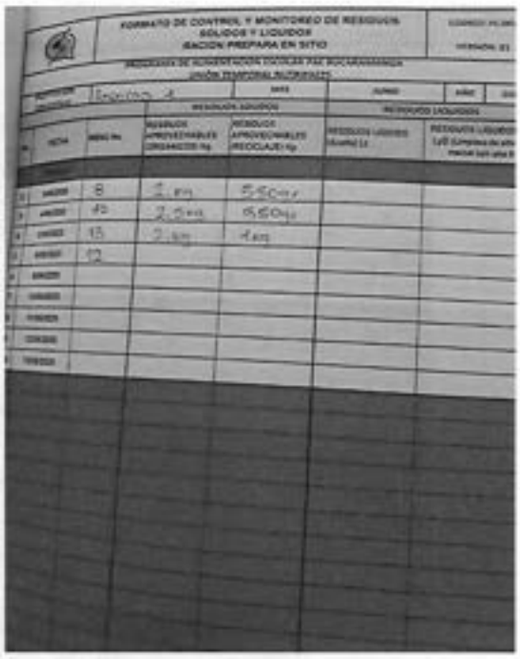
Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2023

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA	Ivan David Lagos R	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA	Maiffa Edith Rodriguez S
CARGO	Manipulador	CARGO	Nutricionista Equipo Tecnico PAE
FIRMA	Ivan Lagos R	FIRMA	

Powered by CamScanner

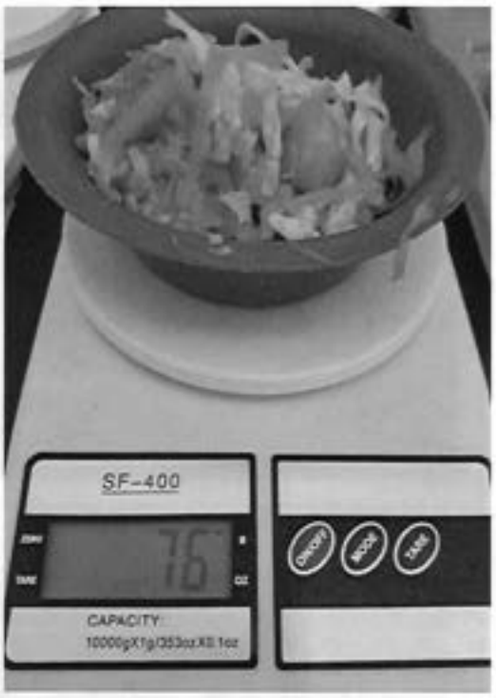
34120

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

	
FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO , NO DILIGENCIADO EL DIA 6 DE MAYO .	NO HAY DILIGENCIAMIENTO DEL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS EL DIA 6 DE MAYO
	
ALMACENAMIENTO PULPA DE FRUTA	ALMACENAMIENTO DE CARNE

34121

SUPERVISION 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 GRAMAJE DE LA VERDURA	VERIFIVAVIÓN GRAMAJE DE LA VERDURA
	
VERIFICACION GRAMAJE DE JUGO	VERIFICACION GRAMAJE DE YUCA

34122

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

	
PREPARACIÓN DE LA PROTEINA	YUCA QUE HACE PARTE DEL MENÚ
	
JUGO DEL DIA	PROCESO DE SERVIDO

34123

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN BODEGA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE BUCARAMANGA				
Operador:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**No. Contrato**	276 de 2024	**Grupo:**	1
Dirección de la Bodega (incluir municipio)	Calle 28 No.14 - 58 Barrio Galán	**Fecha Visita: (dd/mm/aaaa)**	13/6/2025	**Visita No.**	4
Nombre de quien atiende la visita	Cesar Ivan Carrillo	**Nombre del Supervisor PAE**	Janneth Trujillo Alvernia Jenis Hernandez Martinez Hery Sanchez Ramirez	**Hora de inicio:**	10:20 a.m.
Cargo:	Auxiliar de Calidad			**Hora de finalización:**	2:00 p. m.

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	79	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	75	PORCENTAJE	94,94%	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

ÍTEM	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	Operador adjunta soporte de gestión.
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	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.	0	Se evidnencia la falta ficha técnicas del producto Jabon antibacterial POP y la hojas de seguridad del producto detergente en polvo Tenax 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	Se evidencia soporte de certificado de fumigación realizado el dia 21 de mayo de 2025, fecha de expiración 20 noviembre 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	Se evidencia soporte de control integrado de plagas (roedores) realizado en la bodega de almacenamiento el dia 11 de junio 2025 empresa: ORION DEL ORIENTE SANPLASS
7	Se cumple con el programa de manejo de residuos liquidos y sólidos; se cuenta con registros actualizados al dia de la visita.	1	Se evidencia registros de residuos liquidos y solidos diligenciados, en cuanto a la disposicion de los residuos se evidencian organizados
8	Se cumple con el programa de Abastecimiento o suministro de agua potable, se cuenta con registros actualizados al dia de la visita incluyendo la verificación de Cloro y pH.	1	Se evidencia registros de control de agua potable y soportes AMB; presenta soportes de lavado de tanque de agua potable, fecha 20 enero 2025, registro 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 realizado el 31 de mayo de 2025

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LA VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	88,89%

II. CAPACITACIÓN

ÍTEM	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, Ergonomia, Manejo de cargas.
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, Ergonomia, Manejo de cargas.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE CAPACITACION

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

34	Se dispone de servicios sanitarios y vestier. Se encuentran separados (por sexo) de las áreas de almacenamiento.	1	Cuenta servicio sanitario por sexo
35	Los servicios sanitarios y vestier son los adecuados, están limpios y cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal tales como: papel higiénico, jabón líquido antibacterial, toallas de papel y papeleras.	1	Servicios sanitarios cuentan con dotación de implementos de higiene requeridos
36	Se cuenta con un lavamanos independiente a los servicios sanitarios y cuenta con los insumos requeridos	1	Se evidencia lavados al ingreso de la bodega dotado con insumos requeridos.
37	Ausencia de roedores e insectos y/o de heces de animales.	1	Durante la visita no se evidencio.
38	Se tienen identificados los puntos (cebos) con que cuenta y los métodos mecánicos para el control de plagas.	1	Se evidencia identificación de cebos y registro de control mesual realizado, el 11 de junio 2025.
39	Se realiza la sanitización de ambientes al iniciar un nuevo alistamiento para el ensamble y cuenta con registro.	1	
40	En la bodega se evidencian avisos alusivos a las prácticas de higiene personal y lavado de manos	1	
41	Todas las áreas se encuentran identificadas y señalizadas con avisos en material sanitario estipulado por el programa.	1	Se evidencia 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	29	PORCENTAJE	93,55%

IV. CONDICIONES DE CALIDAD Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	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 boisas 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.	0	Se evidnencia la falta ficha técnicas del producto Jabon antibacterial POP y la hojas de seguridad del producto detergente en polvo Tenax utilizados en las actividades de limpieza y desinfección de la bodega.
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 almacenados.	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	
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	
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	
57	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública son almacenados bajo las condiciones exigidas y se encuentran debidamente rotulados.	1	

34125

VII. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
77	Existe extintor con carga vigente, se encuentra instalado y señalizado.	1	Se cuenta con extintores fecha vigencia: enero 2026
78	Se cumple con el protocolo en cuanto a la altura reglamentaria para el estibado (no sobrepase la altura de los hombros según recomendación de seguridad y salud en el trabajo y/o de acuerdo a las recomendaciones de los fabricantes plasmadas en las cajas).	1	Cumple con altura máxima para estibado
79	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos básicos.	1	Cuenta con botiquín con elementos requeridos y dentro de su vida útil

TOTAL CUMPLIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100,00%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES
Se realiza verificación 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 verifica cargue de alimentos complementos industrializados en el vehículo transportador placas GQV 365, el cual realiza la Ruta No. 3
Se socializa los hallazgos reportados en la presente acta para su subsanación;

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	Janneth Trujillo Alvernia	NOMBRE	Cesar Ivan Carrillo
CÉDULA	63356089	CÉDULA	91531658
CARGO	Apoyo Técnico	CARGO	Auxiliar de Calidad
FIRMA		FIRMA	
DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	Hery Sanchez Ramirez	NOMBRE	
CÉDULA	1098709216	CÉDULA	
CARGO	Apoyo Técnico	CARGO	
FIRMA		FIRMA	
DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	Jenis Hernandez Martinez	NOMBRE	
CÉDULA	37513986	CÉDULA	
CARGO	Apoyo Técnico	CARGO	
FIRMA		FIRMA	

34126

SUPERVISION 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 Locativas: área almacenamiento de las basculas – Equipo Gato hidráulico







Condiciones Locativas: área servicios sanitarios separado por sexo





Condiciones Locativas: área disposición de Residuos sólidos

34127

SUPERVISION 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: Certificado lavado de tanques



Verificación Documental: Diligenciamiento registros Plan Saneamiento Básico







Verificación Documental: Certificado fumigación – Control de plagas (roedores) – Estación control de cebos





Verificación almacenamiento de las contramuestras

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

HALLAZGOS
  
Hallazgo No.1 Se evidencia falta ficha técnica del producto Jabón Antibacterial PQP Profesional – Hoja de seguridad producto detergente en polvo Tenax
 
Hallazgo No.2 Se evidencia piso con grietas por degastes en diferentes áreas de la bodega

34129

Educación

INFORME No.6 JUNIO 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 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 junio de 2025.

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

34130

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25 - GRUPO 1					
INSTITUCIONES EDUCATIVAS BUCARAMANGA					JUNIO
Nº	INSTITUCION	SEDE	MODALIDAD	COBERTURA	FECHA
1	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON	PRINCIPAL	RPS JM/JT	245	11/06/2025
2	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE A:	RI	108	
3	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE B:	RPS ALM	19	
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	6/06/2025
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	
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO	SEDE A	RPS ALM	800	3/06/2025
9	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE A:	RPS ALM	232	
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE B:	RI	58	
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE C:	RPS ALM	242	
12	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE D:	RI	288	
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	13/06/2025
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	11/06/2025
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	9/06/2025
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	10/06/2025
30	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS	PRINCIPAL	RPS ALM	1402	
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	12/06/2025
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	
41	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE C:	RI	289	
42	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE D:	RI	242	
43	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE E :	RI	298	
44	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL GARCÍA HERREROS		RI	863	6/06/2025
45	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE A:	RPS ALM	565	
46	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE B:	RPS ALM	24	
47	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE C:	RPS ALM	18	
48	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE D:	RPS ALM	18	
49	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE E:	RPS ALM	23	
50	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE F:	RI	8	
51	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE G:	RPS ALM	13	
52	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE H:	RI	126	
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	10/06/2025

34131

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	3 de junio de 2025	Hora inicio: 6:30 am	Hora finalización: 8:00 am
Lugar	Sala de Juntas – CAMACHO CARREÑO		
Tema	ACTA EXTRAORDINARIA Y DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Realizar segundo seguimiento del Programa de Alimentación Escolar PAE

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:
Reunión extraordinaria y segundo Seguimiento del PAE

2. Toma de asistencia de acuerdo a la convocatoria



Saludo y verificación del quorum

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	CELULAR	CORREO
RECTORA	LUZ MARIBEL DÁVILA PÉREZ	63368282	3183270628	iecamachocarreno@bucaramanga.educ.o
ORIENTADORA ESCOLAR	NEYDA ROSARIO FLÓREZ ALVARADO	1096952625	3115043043	orientacion.camacho2022@gmail.com
REP. DOCENTES	SOL HINE	91488025	3173927679	a2br91@hotmail.com
REP. DOCENTES	LAURA SPINEL	37745520	3154776050	d.Laura.Spinel@bucaramanga.edu.co
REP. PADRES DE FAMILIA	ORLANDO CRUZ	91247666	3016309305	
REP. PADRES DE FAMILIA	LIS MELENDEZ	91252697	3167416857	
PERSONERO DE LOS ESTUDIANTES	Barbara Mendoza	5466363	3223748901	rodriguezlorianyela1@gmail.com
CONTRALOR ESTUDIANTIL	JUAN SEBASTIAN VALENCIA GUERRERO	1095308382	3154804581	sebasguerrero904@gmail.com
REP. ESTUDIANTES	FREDDY YOUSSED DIAZ MARTINEZ	1097492162	3197029412	dfreddy263@gmail.com
MANIPULADORA	ESMERALDA PEDROZA PARRA	1095911772	3132922769	smparrit14@gmail.com

Asistieron 9 miembros de 10 para un porcentaje 90%. La orientadora escolar, se encontraba atendiendo un caso.

Invitados: Coordinador Francisco Javier Navarro Navarro, Apoyo técnico SEB PAE Jenis Hernández, Nutricionista SEB PAE Silvio Samper, Trabajadora Social SEB PAE Belkis Espinosa, Juan Pablo Moreno Supervisor del Operador Nutripae y Tránsito Parra Almeida Auxiliar Administrativa.

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 demás 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 (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición 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 las ETC, **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 genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan 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 SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.**

3. Temas a desarrollar:

-Revisión de compromisos Acta Primer Seguimiento CAE

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Revisión permanente del corte de la carne para evitar riesgos en el consumo por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes estudiantes de nuestra Institución Educativa	Operador NutriPAE	Vigencia escolar 2025
Capacitación con manipuladoras de alimentos (Buenas prácticas de manufactura)	Operador NutriPAE	Sábado 10 de mayo de 2025 Se dio cumplimiento.
Instalación de rejilla restaurante escolar	Operador NutriPAE	Mayo de 2025. Por parte de la rectora, se hizo la recomendación de que la malla fuera resistente y duradera (Ver anexo). Se hizo un requerimiento sobre un incidente presentado con un estudiante con las heces fecales de las palomas. Ya se ha realizado gestión con SEB, Bienes y Servicios y Fondo Infraestructura Educativa, se está en la gestión. Compromiso pendiente de cumplir hasta tanto se haga la proyección de la calidad y pertinencia de la malla, y se de la aprobación de recursos por parte del Operador Nutripae.
Acompañamiento en reuniones de padres de familia (buenos hábitos alimenticios)	Secretaría de Educación de Bucaramanga	Próxima reunión de padres de familia Se realizará el 14 de mayo a las 6:30 am Se dio cumplimiento por parte del SEB Nutricionista y Trabajadora Social.
Envío de encuestas sobre mejoras del PAE	Secretaría de Educación de Bucaramanga	Concreción de fechas Se realizará en el mes de mayo de 2025 Las encuestas están en desarrollo para el mes de junio de 2025.
Revisión del horario del PAE para que los estudiantes más pequeños pasen a las 11 am y seguir en la mejora continua.	Directivos Docentes IE Camacho Carreño	Se hicieron los ajustes correspondientes de acuerdo a las necesidades que se presentan, sin embargo, se debe tener muy presente el uso de colores relacionados con los niveles de escolaridad.
Seguimiento continuo	Estudiantes, Docentes, Directivos y Padres de familia	Vigencia escolar 2025 Este es un compromiso permanente.

34133

- Cobertura

Estudiantes matriculados a 3 de junio de 2025



-Organización entrega PAE Ración Preparada en Sitio:

HORARIOS PAE

10:30 a.m.	11:00 a.m.	Transición 1	Primeros y Segundos
11:00 a.m.	11:30 a.m.	Transición 2	Terceros, Cuartos y Quintos
11:30 a.m.	12:00 a.m.	Arreglo comedor	
12:00 m.	12:30 p. m.	Jardín	Sextos, Séptimos y Octavos
12:30 p.m.	1:00 p.m.		Novenos, Décimo y Undécimo

-Informe de seguimiento por parte de los estudiantes y miembros del CAE

Por parte del señor padre de familia Orlando Cruz, se expusieron dos situaciones presentadas en la entrega del PAE RPS, informando que Él ha estado y estará muy pendiente:

Fecha de envío: 19 de mayo de 2025



Para esa gracia q den Pae de media mañana ahorita llega 11 y le sirven ese monto 12:42 p.m.

34134

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 de envío: 20 de mayo de 2025

Reenviado



0:58 12:45 p.m.



Desperdicio por servido de pastas blancas, a los estudiantes no les gusta la preparación de esta pasta por tanto prefieren no comerla.

Se pide al equipo de la SEB PAE que se valore el menú de los días, ya que algunos como este presentan alto nivel de desperdicio. Lo que se pretende es resolver la situación y que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes estudiantes se alimenten. De igual forma, se pide tomen en cuenta la presentación de la carne para evitar accidentes o situaciones.

Por parte del Nutricionista se informa que se va a aplicar una encuesta de manera presencial por parte de la SEB sobre el proceso de PAE RPS. Se inician las encuestas a partir del 9 de junio de 2025.

Por parte del padre de familia, don Orlando se menciona que no se ha mejorado la alimentación: gramaje y calidad de alimentos. Se hace énfasis en que se debe dar un buen trato a los estudiantes a la hora del servido. Para esto se pide por parte del Supervisor del PAE que se haga el seguimiento y se mencione quién especificamente del Operador del PAE da un trato inadecuado.

Por parte de los estudiantes se indaga permanentemente sobre la entrega PAE RPS y se informa que muy rara vez hacen observaciones. Habrá mejoras que realizar y es un proceso que necesita seguimiento. También se menciona que las Operarias de PAE y el planillero son muy amables. NO se presenta queja alguna.

4. Compromisos adquiridos en la presente reunión:

- Revisión permanente del corte de la carne para evitar riesgos en el consumo por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes estudiantes de nuestra Institución Educativa (Operador NutriPAE)
- Instalación de rejilla restaurante escolar (Operador NutriPAE)
- Envío de encuestas sobre mejoras del PAE (SEB PAE)
- Seguimiento continuo por parte de la Comunidad Educativa

34135

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

5. Conclusiones y recomendaciones:
Se puede dar repitencia de acuerdo a los criterios establecidos en suplencia (ausencia de estudiantes) y se puede hacer al final del servicio de servicio del Programa de Alimentación del PAE.

La repitencia se debe dar completa para evitar que se presenten quejas y/o reclamos, por tanto, se debe garantizar 100%.

6. Fecha de la próxima reunión
La tercera reunión de seguimiento CAE está programada para el 8 de agosto del año en curso, acorde al cronograma de reuniones CAE:

Conformación CAE 2025	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
13 de marzo de 2025	Mayo 9 de 2025	Junio 10 de 2025	Agosto 8 de 2025	Octubre 30 de 2025

NOTA: ENVIAR ACTA AL CORREO pae@bucaramanga.edu.co y cargar acta al drive https://drive.google.com/drive/folders/1HTpq_hcBYzFS9FhhceOrCQXNGLSYhAht

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Revisión permanente del corte de la carne para evitar riesgos en el consumo por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes estudiantes de nuestra Institución Educativa. Solo se permitirán los cortes autorizados para implementar durante la preparación del menú.	Operador NutriPAE	Vigencia escolar 2025
Instalación de rejilla restaurante escolar	Operador NutriPAE	Por parte de la rectora, se hizo la recomendación de que la malla fuera resistente y duradera. Se hizo un requerimiento sobre un incidente presentado con un estudiante con las heces fecales de las palomas. Ya se ha realizado gestión con SEB, Bienes y Servicios y Fondo Infraestructura Educativa, se está en la gestión. Compromiso pendiente de cumplir hasta tanto se haga la proyección de la calidad y pertinencia de la malla y autorización de recursos.
Envío de encuestas sobre mejoras del PAE	Secretaría de Educación de Bucaramanga	Las encuestas están en desarrollo para el mes de junio de 2025, a partir del 9 de junio empieza la aplicación en la IE Camacho Carreño.
Seguimiento continuo	Estudiantes	Hacer seguimiento mediante registro fotográfico.
Seguimiento continuo	Docentes, Directivos y Padres de familia	Vigencia escolar 2025. Este es un compromiso permanente.
Ajuste de horarios organización PAE	Coordinador	Junio 2025

341136

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





34137

	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 constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Sol Estela Hernandez	I.E Camacho Carreño	docente	solecito66hr@hotmail.com 3053000200	
Laura T. Spinelli.	I. E camacho carreño.	Docente.	spinelitus@hotmail.com	
Orlando Cruz V	camacho carreño	comité pae	gmail.com.	
José Fdo. Rojas P. Ftia. LD.			josefernandorojasorozco@gmail.com	
Luis Melendez		comité padres	luisnarmelendez@gmail.com	
Barbara Heredia	I.E camacho carreño	Personera	rodriguezbarbara@gmail.	Barbara
Freddy Diaz	I.E.C.C	VICE Personero	dfreddy263@gmail.com	Freddy Diaz.
Juan Sebastian Valencia G	IECC	Contralor	sebastiangarcia90@gmail.com	
Betsy Espinosa	SEB	T.Social	brespinosa@bucaramanga.gov.co	
Silvio Samper Agudelo	SEB-PAE	nutricionista operativo	ssamper@bucaramanga.gov.co	
Jesus Hernandez M.	SEB-	Apoyo Tecnico	jesus.hernandez2@iebolivariano.edu.co	

Observación: Se entiende que el señor José Fernando Rojas no hace parte del CAE, por tanto, no se tiene en cuenta su firma en la presente acta.

Redactada por	Firma Tránsito Parra Almeida Nombre: Tránsito Parra Almeida Entidad-Cargo: IE Camacho Carreño Correo electrónico: iecamachocarreno@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

34138

	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 constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Juan Pablo Moreno P.	MUNICIPIO	Supervisor	[illegible]	
Esmeralda Pedraza Pena	Municipio	manipuladora	Smporrit14@gmail.com	
Luz Marbel Davila P	Particular	Rectora	[illegible]	
Francisco Javier Navas Nava	I.E. Camacho Carreño	coordinador	[illegible]	

Redactada por	Firma Tránsito Parra Almeida Nombre: Tránsito Parra Almeida Entidad-Cargo: IE Camacho Carreño Correo electrónico: iecamachocarreno@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.educaramanga.gov.co.

34139

	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	6 de Junio de 2024	Hora inicio: 1:45	Hora finalización: 2:30
Lugar	IE Rafael Garcia Herreros		
Tema	2 Seguimiento PAE		

OBJETIVO	realizar 2 reunión de seguimiento del PAE en la IE. Rafael Garcia Herreros cumpliendo con lo establecido en la resolución 0337 del 23 de diciembre del 2021 y el anexo técnico de participación ciudadana

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 6 de Junio se realizo seguimiento en la IE. Rafl. la rectora da la bienvenida, estudiantes, manipuladora, madre de familia, docente.
se da por iniciada, la reunión con la orden del dia.
- la rectora manifiesta que porque no se dio doble (doble) del pan doble ración.
en la jornada de la tarde se entrego el alimento en los salones por parte de la IE se han realizado actividades ludicas, para aprovechar el servicio.
la madre de familia manifiesta que los niños se llevan a la hueta para almuerzo. la rectora manifiesta la importancia de consumir los alimentos, le da manifiesta q apartir del (30) de Inician las encuestas, fecha de regreso 13 de Junio al 9 de Julio.
Invitación para talleres, 10 de Julio 6:30 en la mañana ejercicios fisicos y en la tarde 12:30 y.
Padres de familia Octubre. día fecha.
Cobertura 251 JM. 547 JT. total 898.
felicitan al operador por el servicio.
los estudiantes manifiestan que les ha gustado todo se encuentran satisfechos
la madre de familia manifiesta que Van a donar una gallina para la ayuda de la entrega de los alimentos.

Powered by CamScanner

34140

	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.

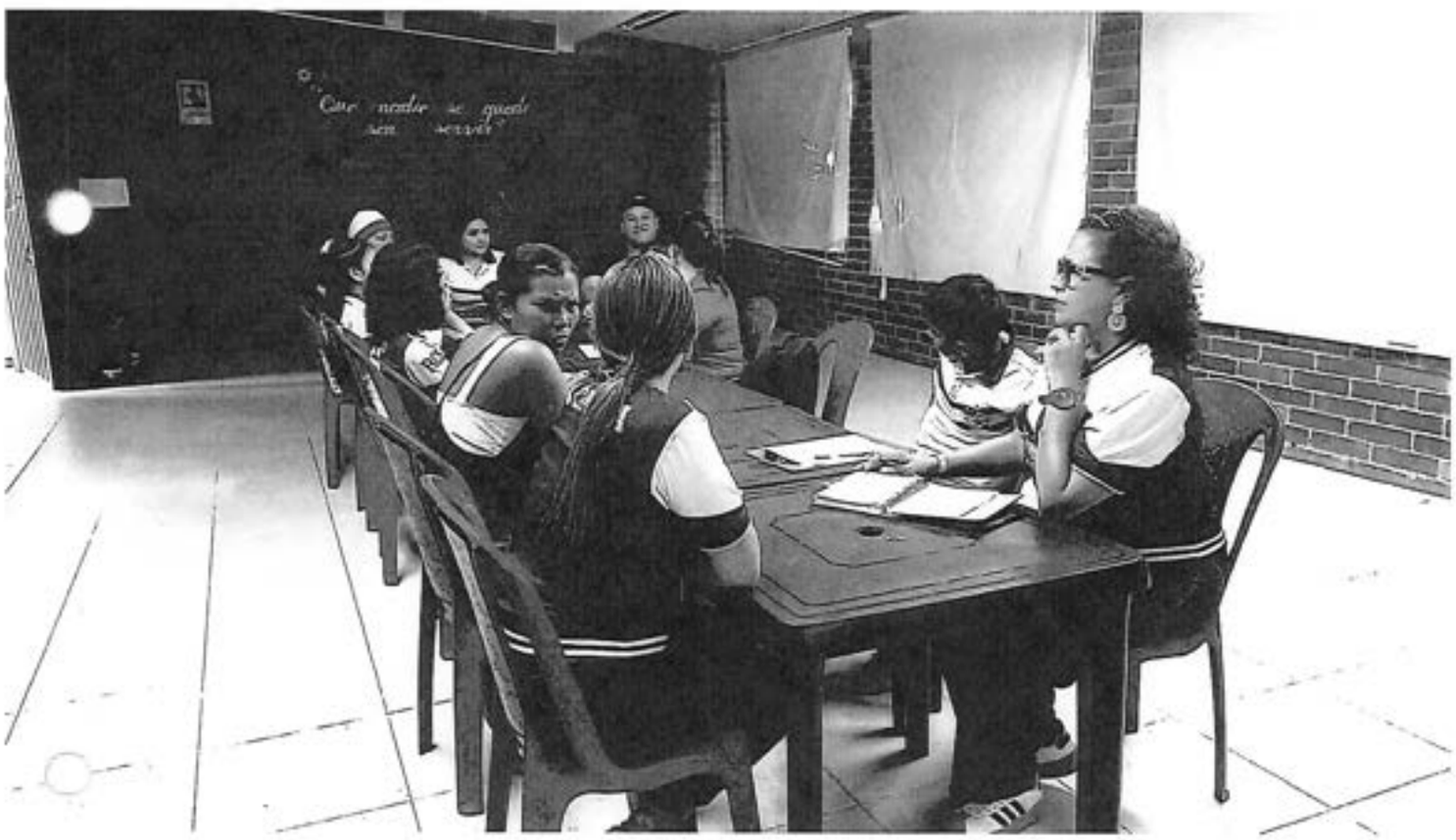
NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Dexy Yesenia Pinzon Sánchez	RGH	Dex Experiencia	3165250735	
Mabel Lucia Galvan Mantilla	RGH	Contralora	3246125 41037 mlgalvanmantilla.estu@colegiosmunicipales.educo	Mabel Galvan
Abix Fernandez Manipuladora	PAE	Manipuladora	Fernandezmartinez@hotmail.com	
Luis Valentina Casanova Garcia	RGH	Personera	316 5190358	Lya Casanova
Nicole Katherine Rodriguez Galvis	RGH	Gobernadora		Nicole Katherine
Adriana Patricia Baez Reyes	RGH	Personero.	Jhanice Borda Perez@gmail.com	Adriana B. de P.
Yolimar Patricia Perez	RGH	Representante de padres		Yolimar Perez
Evelyn Chogó duran	RGH	Gobernador	3104806812	Evelyn C.
Diego Campos	Director	Apoyo Apoyo	Rodriguez2@gmail.com	
Sandra Milena Tabaco	RGH	Docente.	yanfermilyhernandezsanjosedelas.edu.co 3156267526	
Mariana Salazar	RGH	Docente	M camilasolano@colegiosmunicipales.edu.co 3175871555	M camila S.
Rocio Espinosa	SEM	Social	3107706472	

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

34141



Powered by CamScanner

34142

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO RAFAEL GARCIA HERREROS	**ACTA COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**	**Código: PCGA-02-R-14 Versión: 1**	

ÓRGANO: **PAE**		**ACTA No. 3**	**PGS. 4**
LUGAR	SALA DE AUDIOVISUALES	**FECHA**	**Martes abril 22 2025 HORA: 1:45 pm**
ASISTENTES	Rectora: Sandra Yodany Ochoa Bohórquez Equipo PAE SEB Belkys Rocío Espinosa Supervisor Operador U.T Nutripae Diego Armando Campos Personera 2025 Zharick Adriana Borja Pérez Contralora 2025 Mabel Lucia Galván Mantilla Personerita 2025 Lya Valentina Casanova Alarcón Madres de Familia Yolima Patricia Pérez . Manipuladora de Alimentos Faride Martínez Ramírez Estudiantes: Angel Antonio Castro Hernández Nicole Dahiana Rodríguez Berbesi Evelyn Chogo Duran Docente María Camila Salazar T. Aux. Enfermería: Diana Mayerly Arenas S.	**AUSENTES**	Madres de Familia Adriana Marcela Martínez T
Persona que realiza el acta	**Diana Mayerly Arenas Sánchez**		

34143

1. OBJETIVO

Dar cumplimiento a la resolución 335 de 2021 en el numeral 4.2.1, "El comité de Alimentación Escolar (CAE), previsto en la normatividad vigente es uno de los espacios establecidos por la UAPA para fomentar la participación ciudadana el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, que contribuye a optimizar su operatividad en procura de mejorar la atención de los niños, niñas adolescentes y jóvenes". Este ente debe ser conformado por la Institución Educativa.

2. AGENDA

2.1 Minuto con Dios
2.2 Verificación de asistencia
2.3 Respuesta frente a doble ración el día 03 de junio por suspensión de clases el 30 de mayo
2.4 Implementación de buenas prácticas con los desechos del PAE
2.5 Fecha de receso de clases
2.6 Invitación al equipo PAE u operador para charla a estudiantes
2.7 Cobertura a la fecha
2.8 Proposiciones y varios:
2.9 Fin de la reunión

3. RESUMEN DESARROLLO DE LA AGENDA

3.1 La reunión se desarrolla de manera presencial. Como es principio y fundamento la señora rectora, realiza Minuto con Dios.

La señora Sandra, rectora de la institución da inicio a la tercera reunión del año con los integrantes del comité, dando la bienvenida y agradeciendo la disposición de cada uno de los convocados. Se realiza verificación de la asistencia encontrándose más del 50% de los convocados a la reunión. La señora rectora informa que la personera y contralora fueron revocadas de sus cargos y ahora las estudiantes Zharick Adriana Borja Pérez y Mabel Lucia Galván Mantilla fueron elegidas para asumir los cargos.

3.2 La rectora expone al comité que el pasado viernes 30 de mayo fue suspendidas las clases presenciales por situación de riesgo público por protesta de motociclistas, por tanto, en conversación con el supervisor, quien planteo ración doble para el martes 03 de junio, la cual no se dio; ante eso el supervisor Diego refiere que como fue notificado al equipo PAE la suspensión de clases no era posible la entrega de doble ración.

3.3 Desde la institución se viene trabajando en la implementación de buenas prácticas, entre ellas:

- la disposición final que se le esta dando a los residuos de cascaras de la fruta del PAE, usadas para el abono orgánico de la huerta que esa liderada por la personera estudiantil y padres de familia,
- la implementación de disponer en cada aula de clases bolsas para la disposición de las bolsas de los derivados de los lácteos en bolsas exclusiva para ello, evitando que sean depositadas en las canecas de basura de las aulas.
- campañas de promoción en formaciones, sonido interno, direcciones de grupo el consumo del PAE.

3.4 La señora rectora informa que el receso de los estudiantes a vacaciones inicia a partir del viernes 13 de junio y regresan el lunes 07 de julio

3.5 Desde el comité se extiende la invitación al equipo PAE o al operador para acompañarnos en brindar a todos los estudiantes una sensibilización de hábitos de alimentación y aprovechamiento del beneficio del PAE para el jueves 10 julio en formación con los estudiantes, la profesional Belkys del equipo PAE interviene haciendo énfasis que ellos pueden brindar ese acompañamiento, se establece para el 10 de julio 6:20 am y a las 12:30 pm, abarcando las dos jornadas.

3.6 Se informa al comité la cobertura a la fecha

JORNADA MAÑANA	251	848
JORNADA TARDE	597	

3.5 Proposiciones y varios:

- Belkys del equipo PAE informa al comité que a partir del 9 de junio se brindará acompañamiento en las instituciones para la primera encuesta del programa de alimentación escolar.
- Se informa que en la semana del 9 al 13 de junio no hay novedades en la jornada académica, la señora rectora refiere que esta pendiente la confirmación del 11 junio por paro.
- La señora Yolima, madre de familia menciona que hará entrega de una zorra a la institución para que sea usada por el personal manipulador, en el traslado de las canastillas.
- Los estudiantes manifiestan el PAE ha mejorado mucho, le gusta lo que les dan
- Se agradece al supervisor Diego el tener en cuenta a la institución cuando hay reubicaciones, permitiendo que se pueda ofrecer un refrigerio a estudiantes que permanecen todo el día en la institución y no puede ir a sus casas.
- Próxima reunión para el 26 de agosto

Siendo las 14:25 se da por terminada la reunión

4. TAREAS Y RESPONSABLES

TAREAS	RESPONSABLE(S)	FECHA
Cumplimiento de envío de acta del Comité de Alimentación Escolar vigencia 2025 a la Secretaría de Educación.	Diana Mayerly Arenas S.	Lunes 16 junio de 2025

FIRMAS

Ángel Antonio Castro Hernández

Liya Valentina Casanova A.

Paola Patricia Pérez

Sandra Y. Ochoa B.

Adriana Borja P

Diego Campos B.

Nicole Rodriguez

M. Camila Salazar

Belkys Rocio Espinosa.

Evelyn Chagé Duran

Nabel Lucia Galvan Montilla.

Pascual Martinez Ramos

34146

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	**06 de junio de 2025**	Hora inicio: **6:00 a.m.**	Hora finalización: **7:50 a.m.**
Lugar	**Sede A – Sala de Calidad**		
Tema	**ACTA DE SEGUIMIENTO AL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE**		

OBJETIVO	**INFORME NOVEDADES PAE – IE Bicentenario**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- **Agenda de la reunión**:

- Saludo
- Verificación del quórum
- Desarrollo de la reunión
- Conclusiones
- Toma de asistencia.

1. Saludo

Se extiendo un cordial saludo de bienvenida y agradecimiento por la asistencia a los participantes a la reunión por parte del señor Rector Licenciado José de Jesús Moreno Ruiz, quien informa que la reunión se postergo debido a que se estaba en una actividad muy importante para la institución que es la renovación de la certificación ICONTEC, hoy está invitada la Contraloría por solicitud de ellos a raíz de algunas situaciones que se han presentado con el tema del consumo de las raciones. Se estuvo hablando estos días con el operador y se les invito para que estén presentes con una representación significativa y decisoria frente a la situación. Esperamos que se preste la mayor atención de parte de Secretaría de Educación, porque se hacen observaciones y quedan en el aire. Que este espacio sea para tomar decisiones muy acertadas con relación al servicio.

Igualmente se informa que los estudiantes están en los acumulativos del periodo por esto no hacen presencia en la reunión, y los coordinadores se encuentran en las labores cotidianas de ingreso de la jornada, adicional la coordinadora Verónica encargada del PAE en la sede B y Transición de la sede A, está recibiendo el mercado.

2. El comité verifica que hay quórum para el desarrollo de la reunión.

Por consiguiente, a continuación, se relacionan las personas que integran el comité CAE en la sede educativa.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
José de Jesús Moreno Ruiz	Rector	3105548079	Jmorenoruiz20@gmail.com
Zurley Verónica Bermúdez Báez	Coordinadora – Sede B	3044837277	Social.veronicabermudez@gmail.com
Josue Pinilla Arenas	Coordinador – Sede A		2024coordinación1@gmail.com
Guillermo Andrey Parada Gómez	Docente Sede A	3152526424	Andrey.parada@hotmail.com
Zuly Patricia Sandoval Malagón	Padres de Familia - Secundaria	3014442975	Zulycita1215@yahoo.es
Jesica Karina Flórez	Padres de Familia - Primaria	3185027242	jkfloreztorrado@gmail.com
Jenifer Paola Calixto Hernández	Padres de Familia - Transición	3173137177	calixtojenniferpaola@gmail.com

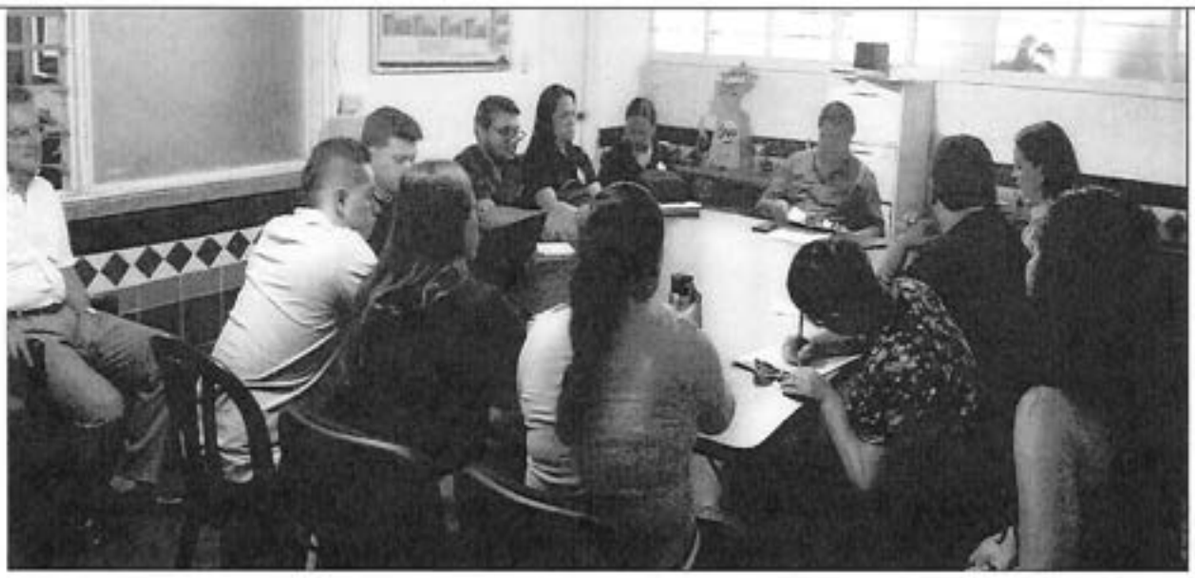
Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Sandy Paola Quintero P.	Padres de Familia - Transición		Sandypaolaq27@gmail.com
Ángel Mauricio Beltrán Bueno	Personero estudiantil – Titular de derecho	3204857190	angel.beltran.0804@gmail.com
Heidy Daniela Sepúlveda López	Contralor estudiantil - – Titular de derecho	3168268479	ruthlopezhijos@gmail.com
María Alejandra Hernández Pinto	Titular de derecho- Secundaria	3212779809	Mariaalejandrahernandezpinto22@gmail.com
María José Bautista Rueda	Titular de derecho- Primaria		
Rosa Pinto	Manipuladora		
Susana Clavijo Castro	UT NUTRIPAE 25 - Supervisión		coordinacionutnutripae@gmail.com
Yarley Ramirez Florez	UT NUTRIPAE 25 - Coordinador		nutripae25@gmail.com
Diego Campos	UT NUTRIPAE 25 - Supervisor		nutripae25@gmail.com
Andrea J. Castañeda F.	Equipo SEB – Psicóloga		ajcastaneda@bucaramanga.gov.co
Fernando Matallana	Equipo SEB – Apoyo Técnico		kfmatallanad@bucaramanga.gov.co
Camilo Andrés Rueda Angarita	Equipo SEB – Coordinador		pae@bucaramanga.gov.co
Silvio Samper Osorio	Equipo SEB – Nutricionista		scsamper@bucaramanga.gov.co
Gina Tatiana Gómez	Contraloría General de la República – Contralora delegada		Gina.gomez@contraloria.gov.co
Leidy Mantilla	Contraloría General de la República – Psicóloga		Leidy.mantilla@contraloria.gov.co
Kemberly Valle	Contraloría General de la República – Comunicador		Kemberlyvalleamari51@gmail.com

El docente Guillermo Parada se encuentra en el proceso de evaluaciones por consiguiente no está presente, se recibió excusa de la señora Sandy Quintero representante de los padres de familia de Transición quien por cuestiones laborales no pudo asistir, y envía unas sugerencias respecto al RI entregado a los niños información que le fue entregada al operador.

34148

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





3. Temas a desarrollar:

- **Informe de las Raciones asignadas por sede para la vigencia 2025**

TIPO ESTRATEGIA	NOMBRE_SEDE	ASIGNADO ABRIL		
REFRIGERIO	SEDE A	283	JM	167
			JT	116
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	SEDE B	496	*	

TIPO ESTRATEGIA	NOMBRE_SEDE	ASIGNADO MAYO		
REFRIGERIO	SEDE A	283	JM	167
			JT	116
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	SEDE B	487	*	

*La asignación para el 2025 por parte de la SEB fue de 570 complementos para jornada única, pero se han presentado desistimientos los cuales se han reportado a la SEB (76 en total), así:

I.E. BICENTENARIO				
DESISTIMIENTOS FEBRERO A MAYO 2025		AM/PM	SEDE B	ÚNICA
NOMBRE_ESTRATEGIA	SEDE	JORNADA	GRADO	SALDO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	SEDE B	ÚNICA	PRIMERO	16
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	SEDE B	ÚNICA	SEGUNDO	21
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	SEDE B	ÚNICA	TERCERO	17
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	SEDE B	ÚNICA	CUARTO	20
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	SEDE B	ÚNICA	QUINTO	2
			TOTAL	76

El rector da la bienvenida y sede la palabra a la doctora Gina Tatiana Gómez Contralora delegada quien informa que el motivo del acompañamiento es debido a que se realizó una jornada nacional hace más o menos 10 días, y en el caso particular del BICENTENARIO, se tienen unas observaciones por quien hizo la visita la doctora Leidy Mantilla respecto al suministro de alimentos y es conocer de primera mano en este escenario y tomar las acciones respectivas.

Interviene el señor Rector indicando que incluso a raíz de la visita de la Contraloría General la SEB visitó ese mismo día se hizo una reunión, se levantó un acta, respecto al bajo consumo de la ración de desayuno que se da en la sede B.
Lo que se ha podido identificar, hay raciones que tienen una mayor aceptación y que podemos decir que casi el 100% de los estudiantes la reclaman, pero hay días que, de acuerdo al menú no les gustan y por eso es el bajo consumo. Y ese día fue también extraordinario el bajo consumo, de casi 500 solamente tomaron 200.

En las reuniones del CAE se ha hablado que las bebidas calientes no les gustan a los chicos al igual que ciertos menús y realmente a la Institución se le sale de las manos esta situación, se ha hablado con el operador y obligar a la gente a que consuma es muy difícil.

Aquí se han hecho campañas, incluso la Secretaría de Educación en las escuelas de padres, invitando a que los padres de familias sean conscientes de que este es un servicio que se ofrece en las instituciones de manera gratuita y que lo deben consumir, que por favor quien no lo consuma debe informar si es el caso desistir del servicio; que está pasando lo que se ha visto, el padre de familia juega que el niño de pronto necesita la ración, le gusta un día, pero otro no; no se pueden retirar estudiantes sin que esté el desistimiento por escrito y firmado por el padre de familia, y ese es el fenómeno que está sucediendo.

La recomendación de la Institución a partir de la fecha que el estudiante que se verifique, que durante una semana no reclame el complemento se le comunique al padre de familia la situación y si este no firma el desistimiento, se le informara a la SEB para que tome la determinación.

Desde el CAE se han hecho las observaciones, según lo que dicen, que para hacer un cambio toca que sea como un concepto general de todos los colegios. No sabemos si es posible que se tenga alguna decisión diferenciada, o eso es una cuestión ya del tema de contratación que no se puede modificar.

En el BICENTENARIO se ve la situación que algunos que sí realmente lo necesitan y aprecian, pero no todos. Desde que se inició el programa en el año 2018, cuando no se tenía el restaurante en ese momento se empezó con RI y se tenían 695 raciones asignadas, se ha venido perdiendo año tras año. Entonces aquí como que no es la prioridad, en otros colegios dicen que sí lo necesitan realmente, pero aquí tenemos muchos padres de familia de estratos uno y dos, pero parece que tienen recursos.

Todos los días las coordinadoras invitando a que por favor pasen a reclamarse el refrigerio, que antes de

que vayan a jugar.
Como Institución procuramos que en el momento que no pasen, pues las planillas van con los que realmente reclaman, pero la empresa también está muy preocupada y seguidamente van a intervenir, porque el alimento se prepara, pero para botar.

Antes de que se continue la Contralora doctor Gina Tatiana manifiesta que es importante informar el resultado de esa jornada, no solamente con esta institución y por eso el preámbulo para darle la palabra al operador, porque ese mismo día se presentó en dos instituciones más donde el mismo menú no era el que los estudiantes les apetece o les gusta. Y la preocupación va en que en estos comités y estas reuniones que se hacen ya había sido notificado que ese menú no era del agrado de los estudiantes.
Entonces, ¿para qué hacemos estos comités si no estamos tomando acciones? El manejo en una institución fue darles más a los niños, en otra institución dejar la comida, desafortunadamente desecharla. En fin, entonces, ¿qué es el tema de que no tenemos que esperar? Porque esto fue una visita de la Contraloría sorpresa, ¿quién sabe cuántas veces ha pasado lo mismo y no hemos tomado las acciones que se han efectivas?.

Acá hay responsabilidades de todos los que están sentados en la mesa. Recuerden que la función de la Contraloría es preventiva. Hay otra línea, la Contraloría, bueno, señor rector, vuelvo y digo, no sé si este sea el caso, me corrija. Una institución tenía actividades en grado 11 este día y los estudiantes no alcanzaron a consumir la alimentación escolar, son actividades que tienen que estar planeadas, avisadas al operador con previa antelación para que esto no suceda. Entonces, ¿cuál es la responsabilidad? el rector, el encargado de la institución educativa, coordinador y demás, deben haber avisado al PAE.
¿Qué pasa con los alimentos que el PAE quedó? ¿Quién responde? Responde el PAE, la Secretaría de Educación ¿Dónde está la supervisión que le está haciendo a esa entrega y a ese cronograma de actividades que están sucediendo? ¿Qué es lo que tienen programados para el año? Ahora, particularmente. ¿Por qué? el alimento termina siendo un recurso público, entonces, el alimento definitivamente se consume o se desecha, también se está perdiendo un recurso público. Igual darle a otra persona el doble no es la solución cuando también le está quitando el derecho a otra persona que no tiene, digamos, no en esta institución, porque ustedes saben que la cobertura también es para aquella persona del norte que no está acreditada o que no tiene el beneficio y puede tenerlo mientras que en el otro está botando el alimento.

El señor Rector toma la palabra acotando que la Institución educativa está conformada por dos sedes A y B que algunos no lo han entendido todavía, que se matriculan unos estudiantes en la sede A y se tienen en la otra sede B, es el caso de este año de grado octavo y que allá es jornada única en primaria y que el refrigerio está dirigido a jornada única, por ende, no han aprobado complemento para octavo grado que son niños y niñas que están sin ese servicio, algunos queriendo el servicio y, sobre todo, muy complicado que se esté botando la comisa sabiendo que hay niños que quieren.

Se ha insistido con la Secretaría, para que den solución, que por escrito autoricen suministrar a esos grupos de octavo el refrigerio, para evitar problemas y no se ha hecho. Igualmente insistimos desde el año pasado con que se fusionen las dos sedes, y tampoco hay solución. Entiendo que en la SEB tanto la secretaria y subsecretaria están de acuerdo, pero las personas que les corresponde hacer la gestión no lo han hecho. Hace dos o tres meses vinieron a una reunión ocho personas de inspección y vigilancia, cobertura, de talento humano, y otras dependencias y todo queda en reuniones y carreta y de solución nada.
Se volvió a preguntar, hace un mes hablé con la Secretaría de Educación, me reuní en el despacho y le pregunté y no saben nada. ¿Entonces a quién acude? Si se fusionaran las dos sedes, se podría entregar a grado octavo esos alimentos que sobran en un momento, como suplencia, es demasiado lento el proceso que se maneja en la Secretaría, hay que decirlo aquí, no hay solución.
Sí nos afectan, justamente acabamos tener una visita y la recomendación de ICONTEC, porque en la auditoria pareciera que solo están auditando secundaria; se requiere unificar las sedes para evitar ese problema, pero tampoco se ha hecho. Se tienen los oficios, las solicitudes, incluso se está pidiendo jornada única para 10 y 11, tampoco han solucionado eso. Entonces todo queda en el aire.

Toma la palabra la doctora Leydi manifestando que desde la Contraloría General se hace seguimiento permanente, encuesta en tiempo real, el día de la visita se solicitó el acta del último comité CAE para conocer el estado actual del PAE y revisando había una apreciación que se dejó de que la Contraloría solamente dejaba las observaciones a las manipuladoras. Situación que preocupó, porque se ha visitado esta institución en otras ocasiones y, por ejemplo, primero se pasa aquí al industrializado. Pregunta, señor rector, ¿Quién

es el o la coordinadora delegada para verificar las entregas en las sedes?

El rector responde que para primaria es la coordinadora Verónica Bermúdez, aquí el coordinador Josué Pinilla, pero lógicamente que se maneja a través de los docentes que están ahí en el punto para la entrega. Y porque quedo en el acta, no es ninguna mala intención, pero es simplemente lógico que cuando hay una visita, pues haya las observaciones con el propósito de mejorar. Pero se han tenido muchas visitas justamente este año en la Contraloría y, de pronto, con quien hablen en el momento, no siempre uno está ahí, es la primera vez que yo tengo el contacto con usted. Es muy extraño por que el Rector es el primero en llegar y el ultimo en salir, que de pronto estuviese en alguna reunión.

La doctora Leidy manifiesta que ingresan a la institución educativa e indican que necesitan el acompañamiento del coordinador o del señor rector, sino están presentes se tiene que realizar la visita y proseguir porque se debe hacer en tiempo real, no se puede tomar fotos.
El rector reitera que el día de la visita él estaba como siempre presente en la rectoría de la sede A, pero ese día la visita llego a la sede B.
En la visita a sede B la Contraloría pidió el acompañamiento del contralor escolar pero como debía trasladarse de una sede a otra entonces entrevistaron a una representante del grado tercero con quien se tuvo comunicación respecto al complemento, se le pregunto ¿qué pasa con tus compañeros? ayuda a traerlos y fue cuando se entendió que el menú a los niños no les gustaba, refiriendo que se cansan de masticar y que no iban a ir a recibir el complemento.

El rector reitera que en anterior visita él se encontraba en reunión de rectores y justamente escribió a la coordinadora, que había visita; esos son los motivos de la salida, el supervisor Diego del PAE, siempre que viene me encuentra aquí.

La Contralora indica que por eso se realizó la pregunta ¿Quién es la persona que usted delega como, coordinador de PAE?. Porque las encuestas que realiza la Contraloría General de la Nación, son directamente al rector aplicadas personalmente por la Contralora Provincial, y para que quede en acta, para saber en una próxima visita, si el rector no está porque tiene diferentes ocupaciones, quienes son los encargados de atender y acompañar la visita.

El rector reitera, la cuestión es que la coordinadora es la encargada, pero si no solicitan la presencia del rector y lo informan, por el contrario, se entiende que la visita fue atendida y ahí terminó, se considera que no necesitan ninguna información.

Si hay un delegado no pasa nada, los docentes están ocupados con ubicar a los niños y se van a clases a clases, pero la visita continua, comenta la doctora Leidy.

Interviene la coordinadora Verónica Bermúdez de la sede B y encargada en la tarde de Transición en sede A, en las 2 ocasiones de este año que llego la Contraloría hacer visita como para contextualizar, se inició los días miércoles ahora es el lunes quien ingresa a las diez de la mañana porque tiene acompañamiento de la jornada en el grado de transición, razón por la cual el 10 de mayo les atendió la coordinadora Sandra quien facilito la información solicitada pero no le indicaron que debía acompañarlos en la visita, como si se hizo el día 26 de mayo, entonces para la próxima el acompañamiento es de comienzo a fin.

Hay que tener cuidado porque en el acta anterior del CAE se registró que la Contraria solamente habla con las manipuladoras, cuando hubo un preámbulo de una encuesta realizada a una coordinadora y un primer contacto con un equipo docente, manifiesta la Contralora.

En cuanto a la hora de los descansos en la sede A solo hay uno vigilado por los docentes de bachillerato en la zona de entrega del RI o el coordinador, en la sede B se tienen dos descansos y el complemento es preparado en sitio, entre 8:30 a 9:00 para grados primeros y segundos, y después de tercero a quinto, está la distribución de los docentes en el comedor y demás zonas y las dos coordinadoras que tienen que estar en diferentes actividades incluso los padres de familia cuando hacen presencia al igual que el personal del operador siempre escuchan que se les está recordando a los estudiantes que pasen a recibir el PAE, es allí donde de pronto se dificulta para realiza el acompañamiento a las visitas, refiere la coordinadora Verónica.

En anterior vista todo el tiempo la acompaño una docente y otros dos en el área donde se suministran los

alimentos, para aclarar lo que se registró en el acta, manifiesta la Contralora.

Antes de darle el paso a la secretaría y al operador tenemos una inquietud, interviene el señor Rector, porque se presenta desorden y no es tan exacto sobre como lo quiere la Contraloría, es el tema del registro de los que consumen el refrigerio, desde este comité sea planteado la posibilidad de un sistema un poco más avanzado, más técnico, porque preguntar el nombre y grado al niño y se marque la planilla, eso demora, se tienen 30 minutos para entregar el refrigerio y muchas veces ni se alcanza por esa situación. Se planteo la posibilidad para que el operador o desde la secretaria de Educación se implemente un sistema más técnico para un mejor control, se tienen los carnets de los estudiantes con código de barra, podría darse una lectura y sería más práctico y exacto, el colegio no tiene los recursos para invertirle a ese sistema, pero se ha dejado plasmado en algunas reuniones, se les pide el favor a la Contraloría que ayuden en ese aspecto para que el suministro sea práctico y eficaz.

El Colegio Santander tiene la lectura biométrica. Es competencia directamente es de la Secretaría de Educación, la Contraloría lo que hace es articular, sentar los actores como lo estamos haciendo hoy, se deja en el acta y cuando se esté en la Secretaría de Educación se comunicara porque es un tema general de las instituciones, argumenta la Contralora.

Toma la palabra Camilo Rueda coordinadora del programa PAE en la secretaría de Educación, informando que desde inicio de año se han tenido reuniones con el señor Rector abordando los temas tratados en la reunión, es muy importante que en cada institución educativa haya un coordinador delegado y responsable del programa, el rector tiene múltiples ocupaciones, no puede ser la persona que esté pendiente de las raciones que se entregan o no, y hacer el acompañamiento o vigilancia de a quién y qué cantidad, en las buenas prácticas o experiencias en otras instituciones (La Normal) el rector, el delegado y coordinador ya conoce quiénes y saben qué niños tienen marcados. También otra opción un código QR en la entrada de rectoría para conocer si hay quejas del menú.

Para ser realistas por parte de la Secretaría es muy complejo que se haga, primero el operador no lo puede hacer porque es un incremento de costos que no quedó calculado en la licitación, esa recomendación que para hacer al momento de contratación de otro proceso. Otra institución educativa cada estudiante es caracterizado en su grupo y los docentes entregan fichos diarios para que cada niño, obviamente es un ejemplo, cada institución educativa lo adopta según la necesidad.

Tenemos dos aristas en este tema, que es si les gusta el menú o si la población en verdad no necesita recuerden que, venimos bajo la Resolución 335, que marca los alineamientos y la verdad puede ser muy desactualizado porque lo que vemos en el sistema no es la realidad de las cosas, hay una variable que no se puede medir y es la necesidad, un niño puede ser de jornada única vive en el Álvarez y puede tener todos los días para traer su descanso, por resolución dice que tenemos que darle PAE, ahora va el ejercicio hecho de la parte social, que es el acompañamiento a los comités con padres de familia y ellos mismos no quieren firmar el desistimiento, y el PAE es si o no y así trasladar esos cupos a otra sede educativa que sí tenga la necesidad.

Ahora está la otra arista que es el tema de los menús como SEB se tomó una decisión muy drástica se requiere hacer una encuesta de satisfacción en la cual hay que sacar un muestreo aproximadamente del 40% de la cobertura de los 40 mil, pero también hay una orden inmediata que es verificar los menús no se necesita esperar una encuesta. Esta semana hubo una mesa de trabajo que ya han hecho nutricionistas por parte de la entidad y el operador, para verificar esos menús o esas preparaciones que hay que modificar de forma inmediata, de ahí salieron unos resultados que se van a plasmar posterior a la semana de receso.
El tema concreto de la institución y teniendo la presencia de la Contraloría como supervisor, qué posibilidad hay de que tengamos un desistimiento global emitido directamente desde el Comité, a qué hace referencia que, si 200 niños toman un día sí o un día no, y que los padres no firman el desistimiento se les retire el programa y dárselo a los que sí lo necesiten y evitar el desperdicio.

Es fundamental el término que con la comida de los niños no se juegan, pero también es más fundamental que la comida no se vote. ¿cómo evitamos el desperdicio? desde comienzo de año se llevó este tema a la secretaría de la unificación de las dos sedes entiendo que es un tema administrativo y están en ese procedimiento por parte de la SEB y que quede en el acta y que es un compromiso volver a preguntar ¿qué pasa con esta novedad? también hay un tema técnico con la unificación una brecha de

espacio que sí o no pero hay que dar respuesta.

Interviene el señor Rector indicando que desde el año pasado y justamente estando en la reunión en la secretaría se llamó y un ingeniero del MEN dijo que la SEB tiene la facultad de hacer la unificación, entendería en esos términos que falta voluntad, incluso dijeron que el ministerio había solicitado a las entidades territoriales revisar el tema y de pronto unificar u organizar algunas sedes, acá no pasa, en el sentido de que hay colegios como el INEM que tienen muchas sedes dispersas en diferentes sitios y que se salen de control de un proceso administrativo de un rector y coordinadores, que revisaran ese tema y así hay muchas instituciones, no sabe qué criterio tuvieron en su momento para decir esta sede pertenece a tal y de pronto está más cerca de otro colegio que a donde está asignada, el ministerio indico que hicieran la promoción y no se sabe si es por cuestiones administrativas o territoriales que se desconocen.

La SEB a la institución hizo una visita que se aplazó mucho, invitaron al equipo PAE, pero se les dijo den la viabilidad la orden por parte de inspección y vigilancia y desde el PAE procedemos, indica Camilo, dejar el tema en el acta para trasladar de nuevo esa solicitud.

La Contralora interviene informando que es una propuesta, están presentes para articular más no toman decisiones, la institución tiene identificados esos 100 niños que no están tomando regularmente el alimento, se puede hacer, si terminan la jornada escolar el 13 de junio, se convocar una reunión la otra semana con esos padres y como Contradiría se les dice la gravedad del asunto que el recurso público se está botando y demás. Es una forma de coadyuvar para que puedan generarse más desistimientos mientras que ustedes establecen desde la Secretaría de Educación cuál es el procedimiento, sobre todo para este caso, ya tienen el soporte, no está la Secretaría acá, tiene que decirle existió esta reunión hay un precedente y está el acta, es muy importante señor Rector para su salud y demás, que esta acta quede bien revisada por todos, porque en un proceso de responsabilidad o indagación preliminar, se dice acá hay un acta donde solicitamos y pusimos en conocimiento; y para el operador también, que existen determinada cantidad de niños que no están consumiendo, que hay que generar los desistimientos para que ellos, con el procedimiento que tienen internamente lo puedan lograr, esa es la propuesta.

La SEB pregunta como es el consumo del RI, porque en la institución se manejan dos complementos sede A es RI y sede B preparado en sitio, y responde el operador que el RI lo consumen bien, porque la cobertura acá es muy poca en comparación con la matrícula.
La SEB hace un comparativo ejemplo, en el último del 20 de mayo se tienen 283 focalizados en RI en la sede de A para una matrícula de 825, o sea, 542 niños no están focalizados, hay que ver la variable de esos 283 ¿cuántos se van a suplencia? si son pocos, es porque está teniendo mucho más un impacto positivo el RI.
Interviene el supervisor del operador, indicando que en la institución educativa la mayoría de RI se entregan en su totalidad, las únicas suplencias que hay a veces, por alguna incapacidad o inasistencia de docentes, de resto, siempre se les entregan a los titulares de derecho, en RI está el acompañamiento de los docentes o coordinado con lista en mano, si no está el titular de derecho se informa cuantos sobraron y se procede con la suplencia.

Si se presentan diario 15 suplencias en la institución, se tienen un impacto positivo el RI, porque, ahora otro caso que se tiene (la Normal) con una cocina hermosa pero la realidad es otra, los de primaria salen a las 11:30 a.m. y no almuerzan porque llegan los papas, se tiene que hacer un planteamiento y cambiar a RI para que consuman el programa y que lo quieran esos 493 complementos, indica la SEB.

El Bicentenario ha pasado por todas las modalidades en el 2018 se inició el RI y estaba la doctora Ana Leonor en la secretaría de Educación y decía que nosotros hacíamos la campaña para que no reclamaran se tomaba fotos a las canastas de frutas y las bolsas tal cual se entregaban iban a las cestas de la basura, drenajes y al baño, hasta que entendieron que no querían, posteriormente se construyó el restaurante y eran almuerzos fue peor los chicos se querían ir rápido y el papá apurando, acá se tiene como 80 niños de transporte escolar otro problema, cuando plantearon que fueran desayuno se dijo Sí, entramos a las seis, los niños seguramente se desayunan antes de las cinco de la mañana, y a las nueve de la mañana ya tienen hambre, mejoro un poco , pero como lo pueden ver sigue el problema, manifiesta el rector.

La SEB manifiesta que como lo plantea la Contraloría y antes de terminar las clases es bueno hacer la reunión con los padres de familia del programa de alimentación escolar de jornada única.

Es recurrente que sean los mismos niños y se tiene el dato de más o menos 150, interviene la coordinadora. Se puede verificar hoy, indica la doctora Leidy, el menú contiene pollo, y gusta? Interviene el supervisor Diego que el día de ayer y los niños son más flexible al desayuno de mano, era arepa con chocolate y banano, lo reclamaron muchos, pero cuando es pollo o algo asado, como se ha visto en las visitas hay días que el menú se consume en su totalidad, que por inasistencia queda 30 para repitencia, la planillera hace verificación al inicio de la jornada por los salones, al momento del servido se hace niño por niño, al medio día con la coordinadora nuevamente se revisa los libros inasistencia, y para el día de la visita el menú era carne en bistec, tajadas y avena, que no agrada, y prefieren ir a jugar. Lo contrario se vio ayer el desayuno mágico, si fuera otro tipo o cambiar ese proceso, porque fueron 353 niños y repitencia casi de 140 con los cuarto y quinto.

En caso de las inasistencias se les indica a las manipuladoras para que no se prepare todo el alimento? Pregunta la doctora Leidy, la SEB interviene informando que el rector reporta desde el día antes; la institución también informa que si hay incapacidades, permisos, se notifica; puede haber situaciones ejemplo un docente que informa las 6:30 de la mañana que está en enfermo, pero igual se reporta.

La preparación pues no se realiza, interviene Camilo, pero medir quién va a pasar porque les guste el menú o no es un poco más complejo. La opción de Diego es muy viable, pero hay que atacar el problema del raíz, que es si o no. Porque la planificación esta con 15 días de anticipación, este es un proceso también que perjudica el operador, porque se le piden para la institución 400 raciones diarias y un día se entregan 200 y se bota comida, pues preferiblemente marcar 200, si es el caso, y que el rector esté solicitando más cupos porque que hay niños identificados que si quieren PAE, se buscan cupos.
Incluso con la coordinadora y el supervisor Diego informa que desde la semana pasada se verifico que son 330 o 340 niños pasan, si es un estándar, los desayunos bajarlos de 493 a los 340, porque como el día que vino la Contraloría pasaron solo 200 0 250, se va a tener una repitencia solamente 90, pues los niños que no están pasando casi son siempre son los mismos, porque se estuvo reunión con el equipo PAE de la SEB se hizo una labor de toda una semana, y los papás decían, pero si esta semana yo les puedo les mandan el refrigerio, pero si la otra semana no tengo, pues que vaya coma PAE, y no firman los desistimientos.

Es que es más compromiso de nosotros como padres, manifiesta la señora Zuly, si vamos a recibir el PAE no le demos para la lonchera, y en la mayoría de los casos traen lonchera y reciben PAE, entonces los niños seleccionan lo que les gusta, es más de conciencia, a pesar que se ha hecho sensibilización en la institución los padres no entiendes, y es estupendo que se realice la citación, mi hijo recibe el PAE y no se le da para descanso, trae su termo de agua, y el dinero es para las acumulativas o copias, como papas tenemos responsabilidad.

Se invita a la señora Zuly para que acompañe el día de la reunión, indica la Contralora.

Interviene Diego, inclusive la madre de familia ha participado en verificar, porque los papas manifiestan que por la demora en la fila que por eso los niños se aburrían y no pasaban, ella y otras madres de familias se dieron cuenta que era rápido, pasan por grados; pero es verdad los niños traen lonchera con bonyurt, galletas, papas, y reciben el PAE.

Pregunta la Contralora ¿Cuál es el procedimiento que manejan para entrar a la acción de generar sugerencias como el menú de mano, como lo encontrado acá? Responde Silvio nutricionista de la SEB, se tiene en un colegio una prueba piloto, por eso causo curiosidad, si visitaron tres instituciones educativas y las tres no tenían el mismo menú, si fue Bicentenario (desayuno), Goretti y las Américas (almuerzo), fue el Goretti era pasta pero sirvieron más porque iba a haber desperdicio, se sirvió todo pero no entregó la cantidad que era. En el Goretti JM JT que es la prueba menú de mano se entrega empanada, que se implementara después de la vacaciones en todas las instituciones educativas, consiste más tipo de desayuno, son empanadas, arepas rellenas son los mismos ingredientes solo se cambia la preparación (pollo se desmecha y se rellena la arepa) o empanada rellena (huevo con arroz), es un menú diferenciado y para consumo más fácil.

La sugerencia del rector es, individualizar cada situación, es diferente lo que se vive en el norte o en los colegios de la meseta o particularmente en este, la SEB responde, que es por parte de los menús que se está en un proceso de mejora continua, ya se verifico que preparaciones no son tan apetecibles por los niños, el inconveniente que tenemos en la institución educativa, como lo dice el rector, es por el sector, pues traen lonchera y no es lógico, y como dice la Contralora, no prestar el apoyo y por parte de la SEB de hablar y que

digan si o no, son recursos públicos y se está incurriendo en un problema y no solamente la responsabilidad la tiene el rector la tenemos todos los actores, y es fundamental la reunión con esos padres y sacar conclusiones ese día, si son 156 desistimientos, o se firmar un desistimiento global, para tener un valor y preparación real a consumir, y si en el futuro necesita más la institución se hace la solicitud.

Participa la Contralora indicando si para caso particular el plan piloto se implementaría en esta institución, porque son las características de la población, la SEB indica que como dice el rector, es el factor necesidad, no se pueden tener 125 menús, porque eso causaría traumatismo para la supervisión y operación misma, por eso la SEB hace análisis de la situación, el informe del desperdicio y se toman las decisiones de qué se va a hacer. Se asistieron a los CAE, se hacen observaciones, y es una situación se tiene pendiente.
Se tiene un tiempo pertinente de evaluación de esos menús de 2 a 3 meses de cómo se ejecuta ese menú, para poder tener una información. Porque es que muchas veces, en una institución lo consumen más que en otra.

En conclusión, ¿en esta institución se implementará después de vacaciones esa modalidad?, pregunta la Contralora. A raíz de las situaciones reportadas a la SEB de los menús desde las instituciones porque en todas hay diferentes inquietudes, si hay más aceptabilidad en una institución de interés se llevara el menú a otras, manifiesta el nutricionista.
No se está cambiando el menú, es la preparación con la exigencias que quedaron en el contrato, se está haciendo es llevarlo más a la perfección que se tiene en un desayuno habitual y no lo que compran los estudiantes o padres de familia a las carrera. Respecto a la bebida caliente que la institución tenían observaciones la SEB hizo la mesa y se tomó la decisión de retirar la avena, coladas y maicena que se entregaban calientes, ahora se van a estregan más jugos, agua de panela y chocolate frio que son más aceptados y hay variabilidad.

La gente es curiosa, en el norte que se hizo la visita, hay que pensar como madre o pensar cómo piensan los chicos, y en un institución educativa han incluido en las manipuladoras que madres de los estudiantes, y decía la rectora que ha sido una experiencia muy positiva, porque a esta madre que le duele de familia, que es veedora y que sabe cómo le gusta a su niño, que hay que pensar como ellos, obviamente respetando las especificaciones de contrato y demás.

En el contrato la SEB estableció la inclusión de manipuladoras madres cabeza de hogar de las instituciones educativas, no asignadas necesariamente en la misma para evitar temas de conflicto de interés, como lo dijo la Contraloría y el operador, el éxito del programa está en las manos de la manipuladora, se les ha hecho jornada de capacitación en convenio con Chicamocha, y son puntos positivos y que no todas son mamás, pero que los niños que son atendidos como les gustaría, aspecto importante y que ha venido trabajando el operador quien durante el año y desde el inicio del contrato lleva cinco capacitaciones en temas de preparación de alimentos, sobre sazonadores, la señora Rosa estuvo presente.

Como operador más que entregar por entregar alimentos, buscamos que tengan aceptación, que las señoras que están preparando estos alimentos, son señoras que les guste, que ella lo vean como dice, que es en casa, que les está preparando a los niños los alimentos, se ha tenido do la oportunidad de ir a los colegios y probar algunos de los alimentos y una señora preparar los alimentos de una forma y en otro colegio de otra forma, cada una con una sazón diferente, que hacemos tratar de implementar lo que funciona en una sede a las otras sedes.
Retomando el tema y como operador es preocupante porque son los más afectados económicamente, se hace una planeación con 15 días de anticipación entregamos alimentos en las sedes educativas de forma semanal que es la cantidad que piden, para 500 niños, nosotros entregamos para 500 niños y llegar en un momento en el digan no les vamos a apagar los 500 raciones. Esos alimentos que no entregan se van a la basura, ese dinero como operador nadie lo va a recompensar, ya se perdió y a eso se suma tener que pagar lo de gas que se consumió, pagar al personal que laboro, la perdida es del operador, se está enfocado que las señora preparen los alimentos que se hagan campañas de los colegios y los niños los consuman.

En el caso particular del Bicentenario y con el rector se ha hablado y creo que en los comités que hemos tenido la oportunidad de asistir este año, la solicitud es mirar que se tienen los grados octavos con 129 niños de 13 años aproximadamente, piden comida ellos quieren consumir esos alimentos, pero desafortunadamente por un protocolo administrativo no se puede, y como operador se baja la cobertura y si dicen 200 se entregan 200, pero también acá ser conscientes hay 129 niños que quieren comer esos

alimentos que realmente lo necesitan dejo acá a consideración, lo que el rector ya les ha expuesto, no solamente en esta reunión, sino en otras, hacer una excepción o algo administrativo para que esos niños se puedan beneficiar del programa.

La Contralora indica que se levantara el acta por parte de la institución educativa, con la doctora Leidy se preguntaran a la secretaria de educación conclusiones de esta reunión, pero específicamente ese punto que ha sido solicitud reiterada del rector y el operador.

Interviene el rector para poner conocimiento que el tema ha estado en todas las actas y es que, porqué hay esa situación de matriculados aquí (sede A) en el papel y en físico allá, fue algo que tocó hacerlo en el año 2021, terminando pandemia para el año 2022, resulta que aquí tenemos 20 grupos que equivalen a 600 horas de clase que los cubren 27 docentes con 594 horas y 6 horas extras, inicialmente se tenían matriculados allá (sede B), ¿qué nos dijeron? , la secretaria de educación por cuenta del ministerio tienen que nombrar una nómina especifica allá cuatro grupos para nombrar docentes para todas las áreas es prácticamente imposible, un docente por el caso de religión no se va a dejar colocar porque él tiene un perfil y él se presentó y concursó para terminado cargo, y no se puede decir, colocar al profesor de matemáticas, lenguaje, religión, ética, educación física y todo, es imposible, solamente le daría casi la medida ni siquiera para un docente de matemáticas, porque cubriría 20 horas y quedarían faltando 2, qué hace la Institución trabajan aquí o allá y se rotan, están relativamente muy cerca una sede de la otra (2 minutos), entonces cuando la SEB evidencio eso, dijeron entreguen a un docente y se hizo en pandemia, en ese momento se logró cubrir con horas extras y era sencillo porque los mismos docentes de aquí, es decir, se tenía la virtualidad no se conectaban en la mañana en esas horas sino en la tarde.

Después de pandemia se vino el problema ¿por qué razón? porque ese docente ya no podía dictar las horas extras en la mañana y citar uno, dos, tres o cuatro grupos en la tarde, porque los papás, como así, que en la mañana un tiempo y otro en la tarde volver, entonces qué se habló en ese momento con la subsecretaría, la única solución es matricular todos en la sede A para que el ministerio no quite el docente y ubicarlo allá, porque aquí literalmente no hay más espacio, por eso se hizo y se ha tenido el problema, llegó esta administración y empezaron los oficios que por favor pasara la matrícula a la sede B y se les explico en detalle, no entendieron, se hizo reunión, se les informo la medida técnica que hay, no se puede de otra manera, se les planteo, como cuatro opciones en ese momento, dejen como vamos, unifiquen las dos sedes, construyamos aquí, y otra; y construir es muy difícil, no dan para un mantenimiento, menos para construir cuatro salones con baterías de baño, espacios comunes, eso jamás se va a dar y finalmente se concluyo dejar así, mientras se pueden tomar otra acción administrativa que seria la fusionar las dos sedes.

Para termina, la citación de padres del jueves 12 de junio por tradición aquí es bueno a la 6:00 a.m., es el horario donde más pueden asistir los padres familia porque muchos son empleados, la coordinadora elabora la lista para hacer circular y citación, y se realizará en el auditorio de la sede B.

La SEB interviene y queda registrado como compromiso, que la principal cabeza es el rector pero la encargada es la coordinadora responsable del programa en la entrega y las visitas, que la SEB hace el acompañamiento pero no puede ser juez y parte, debe ser una persona de la institución, preocupa mas la preparación en sitio, el rector manifiesta que siempre ha estado la coordinadora Verónica incluso recibiendo el mercado, revisando las condiciones en que debe ir, hablando con las señoras manipuladoras.

La coordinadora manifiesta que adicional se tiene que estar siempre atentos a todas las situaciones que se presenten y no solamente al PAE, al descanso un niño que se cae o están enfermos pues son pequeños, son situaciones recurrentes diarias, hacer la apertura la apertura de la jornada, o atención a padres de familia y hacer las salidas, como institución educativa organizada y el operador sabe, siempre al pendiente haciendo acompañamiento y seguimiento al proceso, pero hay situaciones como la que se presentó en que puede estar la coordinadora Sandra también, las visitas son imprevistas, siempre hay docentes acompañando la entrega en los puntos de entrega de las sedes.

Está preocupando mucho es el conteo, indica la doctora Leidy, porque el rector es el que firma en lo que entrega realmente, lo que se registra en las planillas que sea exacto, el rector manifiesta que hay un control que la institución es exagerada, ¿cuál es el procedimientos? Pregunta la Contralora, interviene la Coordinadora, la planillera del operador llegan con las planillas a veces se hacen hasta seis revisiones, se maneja con el registro educativo que se llama diario de clases que indica la asistencia de los estudiantes

con eso corrobora, se revisan los retiros y si algo no corresponde se devuelve, ese el primer filtro el segundo filtro es Lucila, entonces realmente lo de la facturación se revisa de manera ágil , organizada y la coordinación le dedica mucho tiempo y también desde la rectoría se informan las novedades de inasistencias, incapacidades por grupos, anormalidades académicas se informa retiros, desistimientos o asignaciones cuando hay niños nuevos o que requieren el servicio, todo eso se va reportando y con esas novedades que aparecen mes a mes se hace la revisión de las planillas con las inasistencias.

El supervisor manifiesta que lo indicado por la coordinadora y el colegio es verdad, aquí muestra la planilla del bicentenario que todavía no se ha entregado por parte del operador, primero se revisan las novedades reportadas, después se pasa al operador encargado de facturación y emite las planillas digital e impreso, la otra semana se hará la revisión en el día asignado por la institución, si presentan inconsistencia se cambian. Cuando ya están ok la coordinadora registra el visto bueno y se pasan a la rectoría para la otra revisión y posterior firma.

La doctora Leidy pregunta ¿todos los lunes siempre se registran el mismo desperdicio de los 200 complementos?, el supervisor responde que no, siempre varia de acuerdo al menú.
y cuando es carne? No, hoy por ejemplo es pollo, pero les gusta la yuca frita, por eso lo reciben y consumen. También manifiesta la doctora Leidy que otra situación es que dejan comida en el plato que es desperdicio y que se debe también hablar con los padres de familia, y en otras visita han dejado el plato como lo hubiesen lavado.

El control que realiza la institución, manifiesta el rector, es mejor que el simple hecho que un coordinador mire quien pasa y quien no, es muy difícil son 400 0 350, por más que los conozca, puede ser un control, el docente esta para que hagan las filas, organizar que pasen, pero identificar plenamente, imposible.

Diego interviene, que también el operador les informa a los docentes quienes faltan, por ellos también se preocupan cuando el menú está quedando, el rector indica que el control realizado es con las novedades diarias porque no son esporádicas.

Finalmente, la Contraloría informa como será la modalidad de las visitas, al llegar a la institución sin previo aviso, se ingresa se solicita el acompañamiento del coordinador o delegado, si esta el señor rector y puede acompañar, se hace una encuesta en tiempo real se solicita información de la institución como código DANE, comité CAE con el cual se contextualiza que esta pasando, se procede al área de cocina se verifica sobre todo desde la parte de participación ciudadana fecha, menu y ahora se va incluir conteo y pesaje en compañía del coordinador o docente como en sede B la docente Diana Paola, claro hay una variación por que hay un plato modelo y por ese se guían pero ahora, las manipuladoras son las que pesan el alimento, y así de esa manera serán las próximas visitas que se nos acompañen, que se hagan observaciones o si se ven igual se informaran.

Se da por terminada la reunión agradeciendo la presencia de todos y que ha sido una actividad muy productiva.

1. **Conclusiones y recomendaciones:**

- Se recomienda por parte de la Contraloría General citar a reunión de padres de familia de los estudiantes de la sede B que son beneficiarios de los complementos y no los están consumiendo los alimentos, a fin de concientizarlos.
- Revisión por parte de la secretaría de Educación la asignación del PAE para el grado octavo y la unificación de las sedes educativas.
- La contraloría igualmente hará seguimiento a lo consignado en el acta y tratará los temas con la secretaria de educación en próxima reunión.
- Los encargados de los complementos por sedes la coordinadora Verónica Bermúdez en la sede B (preparado en sitio) y RI Transición en la jornada de la tarde, y sede A el coordinador Josué Pinilla y el docente designado.

La próxima reunión de seguimiento se informará la fecha y hora previamente.

El acta se subirá en el enlace correspondiente dando cumplimiento a lineamientos de la SEB.

34158

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

HTTPS://drive.google.com/drive/folders/1C5v8pP6XnfdwurCs_wTMF5Uzuk2mf2v2

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Citar a reunión de padres de familia	Rector	Jueves 12 de junio 6:00 a.m. Sede B

34159

	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

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Zuly P. Sandoval M.	I.E. Bicentenario	Madre Familia	Zulycita12345@yahoo.es	Zuly Sandoval
Rosa pinto pinto	IE Bicentenario	manipuladora		Rosa pinto
Zuley Vanesa Quintero	IE Bicentenario	Coordinadora	social.vanesaquintero@gmail.com	
Andrea J Castañeda F.	SEB - PAE	Psicologa	ajcastaneda@bucaramanga.gov.co	Andrea Castañeda
Fernando Natallana	SEB - PAE	Prof. apoyo Técnico	fernatallana@bucaramanga.gov.co	
Claudia Andrea Ruiz Ayala	SEB-PAE	contadora	pae@bucaramanga.edu.co	
Silvio Sampar Ospino	SEB- PAE	Nutricionista Operativo	Ssampar@bucaramanga.gov.co	
Diana Carolina Castro	PAE PAE	Rep. legal Sup.	coordinacionalimentospae@gmail.com	Diana Castro
Yaileny Alumia Flórez	aprendiz PAE	Coordinador	nedrigue25@gmail.com	
José de Jesús Moreno	IE Bicentenario	Rector	jmorenoreyes26@gmail.com	
Erica Karina F.	I.E Bicentenario	Madre	ericafloresterceros@gmail.com	Erica Flores
Verónica Quintero Rojas	I.E Bicentenario	Coordinadora	social.vanesaquintero@gmail.com	
Diego Reyes	aprendiz PAE	Apoyo Logistico	nutripae@gmail.com	
Jesus Pinilla A	IE Bicent.	Asesor.	20eycoordinacion@gmail.com	
Ana Victoria Gomez P.	C.G.R.	Contable	gmagomez@contraloria.gov.	
Leidy Mantilla	C.G.R	Psicologa	leidymantillaC@contraloria.gov.co	Leidy M
Kimberly Valle	CGR	Comunicadora	Kimberlyvalle.arnani57@gmail.com	

Redactada por	Firma	
	Nombre:	Lucila Pico P.
	Entidad-Cargo:	Aux. Administrativo
	Correo electrónico:	lpico@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libra, y deliberadamente 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 solicitadns 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.

34160

	Institución Educativa Las Américas Dane 168001001025 Nit 804.003.902-9 Calle 33 # 36-16 Teléfono 6340088-6329163	
	ACTA DE REUNION EXTRAORDINARIA CAE	2025

Fecha de Reunión: Bucaramanga, Junio 9 de 2025
Lugar: Rectoría **Hora : 11 am**

OBJETIVO:

- **PLANTEAR ESTRATEGIAS DE SOLUCION PARA MEJORAR LA ENTREGA DEL PAE EN LA INSTITUCION EDUCATIVA LAS AMERICAS, TENIENDO PRESENTE LOS HALLAZGOS ENCONTRADOS EN LA VISITA DE AUDITORIA DE CONTRALORIA EL DIA 26 DE MAYO DE 2025**

AGENDA

1. Saludo
2. Verificación de asistentes
3. Intervención del Padre Germán Romero, Rector
4. Compromisos

DESARROLLO

1. Saludo

   El padre Germán Romero inicia la reunión dando un saludo a los asistentes agradeciendo la participación

2. Verificación de asistentes
   Seguidamente se verifica la asistencia estando la mayoría de los integrantes del comité CAE, más los invitados

Nombre	Cargo	Asistencia
GERMAN ROMERO CIFUENTES PBRO.	RECTOR	SI
JHON JAIRO MUÑOZ RINCON	COORDINADOR	SI
ADRIANA LUCIA COY CAICEDO	COORDINADOR	SI
NAZLY VIVIANA BASTIDAS	ADMINISTRATIVA	SI
BELKIS ROCIO ESPINOSA	PROFESIONAL SOCIAL SEB	SI
JUAN PABLO MORENO PRADA	SUPERVISOR PAE	SI
SANDRA SALAMANCA	MANIPULADORA NIVEL . 2	SI
NANCY ROMERO MANRIQUE	DOCENTE NIVEL 2	SI
MARTHA ALEJANDRA ORDUZ	DOCENTE J. TARDE	SI
YASMIN ROCIO MAYORGA	MADRE FAMILIA	SI
JENIFER VELASCO MORANTES	MADRE FAMILIA	SI
YEIMI CAROLINA TOLOZA	REP ESTUDIANTES	SI
SOLBEY PEÑARANDA BERNAL	MANIPULADORA R.I.	SI
DIEGO DURAN WILCHES	PERSONERO	SI
ANGEL MAURICIO QUINTERO	REP. ESTUDIANTES	SI
DIANA VALENTINA PINZON	CONTRALORA ESCOLAR	SI

También asistieron:

Nombre	Cargo
YARLEY RAMIREZ FLOREZ	OPERADOR PAE
SUSANA CLAVIJO CASTRO	OPERADOR PAE
SANDRA VELANDIA PABÓN	EQUIPO PAE
MABEL ROCIO OLARTE	EQUIPO PAE
CARLOS ALBERTO REATIGA	SUPERVISOR PAE
CAMILO ANDRES RUEDA	COORDINADOR PAE

3. Intervención del Padre Rector

El padre Rector comunica que debido a los hallazgos encontrados en la visita de la auditoría de la contraloría al PAE en la institución el dia 26 de mayo , como Rector de la institución citó a la reunión extraordinaria para tratar el tema y buscar estrategias para mejorar la organización y entrega de los complementos almuerzos como también evitar posibles inconvenientes. Es muy preocupante la situación ocurrida el 26 de mayo, ya que en el nivel 2, de los 190 menús, 33 no fueron recibidos y en el nivel 1 de los 235 menús, 137 no recibieron. Es importante como comité exponer los motivos por los cuales los estudiantes no tomaron el complemento almuerzo este día, o si realmente los estudiantes beneficiaros no están consumiendo el almuerzo. El padre Rector el día 28 de mayo solicitó a los coordinadores que dieran un informe del por qué los estudiantes no recibieron el día 26 de mayo el complemento almuerzo.

- El padre Rector solicita a la coordinadora del nivel 2 Adriana Coy que exponga los motivos por los cuales los 33 estudiantes no tomaron el complemento almuerzo, la coordinadora informa que según el reporte recibido de las docentes directoras de curso, para el día 26 de mayo, 26 estudiantes no asistieron en el nivel 2:

GRADO	NUMERO DE ESTUDIANTES
JARDIN	5
TRANSICION	3
PRIMERO	1
SEGUNDO	5
TERCERO	3
CUARTO	4
QUINTO	5
TOTAL	26

Cada una de las directoras tiene la justificación de las inasistencias, cuando sobran almuerzos porque algunos estudiantes no asisten a la institución en el nivel 2, algunos estudiantes realizan la repitencia, sobre todo estudiantes de grado tercero, cuarto y quinto; Con respecto a los desistimientos, algunos padres de familia pasaron a partir del mes de junio el desistimiento, no se han pedido antes porque a esta fecha el total de la cobertura del PAE en nivel 2 no se ha dado ya que están llegando 190 raciones y el total de estudiantes es 201, el día 3 junio se entregaron los desistimientos del nivel 2 a la señora Nazly Bastidas.

- El padre Rector solicita a Nazly Bastidas para que comunique al comité cómo se desarrolló la visita de la auditoría el día 26 de mayo. La señora Nazly informa que la visita inició a las 11:00 am en el nivel 2, se hicieron los debidos pesajes a los complementos almuerzos, una auditora se quedó en el nivel 2 y ella acompañó a la otra auditora al nivel 1, donde se realizaron los pesajes correspondientes y se llevó el control de los estudiantes que estaban recibiendo, la auditoría terminó a las 2:00 pm

Juan Pablo Moreno, supervisor del PAE, refiere a que ese día el no pudo asistir a la institución pero le informaron que la auditoría había terminado a las 12:30 para lo cual Nazly Bastidas informa que la auditoría terminó a las 2:00 pm

- El coordinador Jhon Jairo Muñoz informa que en el nivel 1, el inconveniente estuvo porque los estudiantes que reciben la suplencias salen a las 12:00 m y ese día no dejaron que ellos recibieran el PAE primero, que tenían que esperar a que pasaran los beneficiarios que salen a las 12:50 pm por lo cual los estudiantes se fueron, ya que el transporte llega antes de la 1:00 pm
- La contralora Diana Pinzón informa que ese día ella acompañó la auditoría, en los dos niveles se realizó el gramaje de ocho menús. La contralora comunica que en el nivel uno siempre se entrega el PAE primero a los estudiantes de suplencia y ese día no se les permitió pasar primero a los de suplencias y cuando ya pasaron los estudiantes de 10° y 11°, los estudiantes de suplencia no estaban porque ya se habían ido porque el transporte los recoge antes de la 1:00 pm. Agrega que realmente se le hizo extraño porque en el nivel 1 nunca sobran complementos.

El padre Rector da lectura al acta que se realizó ese día por la funcionaria que estuvo de parte de la Secretaría de Educación con lo cual concluye que los señores de la auditoría no esperaron para firmar el acta, añade que así se ha dado informe al contexto de la situación ocurrida el día 26 de mayo.

El Padre Rector informa que por parte de la auditoría no dejaron acta, solamente dejaron el número de raciones no consumidas con Nazly Bastidas; seguidamente se da espacio para intervención de los participantes en la reunión.

Yarley Ramírez, operador del PAE, comunica que ellos fueron afectados económicamente, ya que no les van a tener en cuenta los menús que no recibieron este día los estudiantes. También propone que sean marcados los suplentes teniendo como base los desistimientos de los beneficiarios.

Camilo Rueda, coordinador del PAE, recuerda que se deben tener en cuenta los criterios de focalización y priorización, recalca la importancia del PAE como programa para la permanencia escolar, recomienda hacer una reunión con estudiantes y padres de familia para saber quienes van a tomar el PAE y quienes definitivamente no lo van a hacer para que diligencien el desistimiento y poder organizar las suplencias.

El coordinador Jhon Jairo Muñoz informa que algunos estudiantes toman el complemento según el menú que hay para el día, son estudiantes inconstantes para tomar el PAE.

Se trató el tema de las ensaladas que algunos de los estudiantes no las consumen, principalmente pasa con la ensalada de remolacha que precisamente el día 26 de mayo estaba incluida dentro del menú, el ingeniero Camilo Rueda recomienda que deben aprovechar el formulario de satisfacción, como también aprovechar los talleres de hábitos saludables.

Por último el supervisor del PAE pregunta sí es posible la entrega (descargue) por parte del operador PAE de la ración industrializada para la jornada de la tarde a las 12:15 pm para lo cual no es posible ya que a esta hora el vigilante no puede desplazarse hacia la puerta de la calle 34 porque en la calle 35 están saliendo los estudiantes del nivel 2, por tanto debe hacerse después de la 1:00 pm

4. Compromisos
    - Reunión para ilustrar cual es el objetivo y como es el funcionamiento del PAE con los estudiantes beneficiarios del complemento almuerzo en el nivel 1 y los padres de familia, también para aclarar dudas
    - Organizar el equipo para redactar un documento para enviar a la contraloría
    - Programar la reunión con la doctora Leidy mantilla, el ingeniero Camilo Rueda queda comprometido para dialogar y organizar el día y la hora de la reunión, la reunión se realizará junto con el Padre Rector y la señora Yarley Ramírez.

La reunión finaliza a las 12:30 pm

En constancia se anexa nombre y firma de los asistentes a la reunión

34163

Institución Educativa Las Américas

Dane 168001001025 Nit 804.003.902-9 Calle 33 # 36-16
Teléfono 6340088-6329163

COORDINACION ORIENTACION ESCOLAR

ASISTENCIA CAE

2025

FECHA: JUNIO 9 DE 2025

N°	NOMBRE	documento	integrante	FIRMA	TELEFONO
	Jazmin Rocio Mayorga	63'327.720	madre de familia		3187747237
	Angel mauricio Quintero	1090f507733	Estudiante	Angel mauricio	3187747237
	Juan Diego Herrera Prada	1099365314	Estudiante		3155534155
A	Yaritza Ramirez Florez	63552788	Operador PAE - NUTRIPAE		3234902809
A	Susana Daniela Gaona	37180.319	Operador PAE-Nutripae	Susana Daniela G.	3143227611
	Martha Alejandra Ordoñez Barrera	63297898	Docente Primaria		3162668809
	Kelly Yuliana Espinosa	63549871	1.500 SEB		5107706424
	Carlos Alberto Restrepo Parra	91.298.376	Supervisor PAE -		3182687413
A	Jennifer Velasco Montes	1.123316279	auxiliar		3508518985
A	SANDRA CATALINA DIAZ SUAREZ	63337097	Equipo PAE Bumanga		3185246510
A	Mabel Rocio Olarte	37721114	EQUIPO PAE SEB. Apoyo Tecnico	Mabel Rocio Olarte	3154853678
	Sandra milena Salamanca.	1098627411.	Manipuladora Alimentos		3173392652
	Nancy Romero Manrique.	63'529715.	Docente	Nancy Romero M.	3212305060.
	Solbey M. Peñaranda B.	1098752994	Manipuladora de alimentos	Solbey Peñaranda B.	3123456884
	Yeimi Carolina Tolosa Jaimes	1093434222	Representante Estudiantes	Yeimi C. Tolosa J.	3213620263
	Noely Viviana Bastidas Cisneros	28558315	Auxiliar Administrativo	Noely Bastidas	3184697632
	Diego Sebastián Durán Wilches	1097498254	Personero	Diego Duran	3274662078
	Sarita Valentina Pinzón Rojas	1098704821	Contratista	Sarita Pinzon	3103558840.
	Juan Diego Ramírez R	804.25177	Coordinador		3182405972
	Claudia Andrea Pinilla Argüello	1098 607 140	Coordinadora PAE		3163044545

34164

	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	10 Junio del 2025	Hora inicio: 11:00	Hora finalización: 12:00
Lugar	IE. Villas de San Ignacio.		
Tema	2. seguimiento		

OBJETIVO	realizar 2do reunion de seguimiento del CAE en la IE villas de San Ignacio cumpliendo con lo establecido en la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 y el anexo tecnico de participación ciudadana.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 10 de junio se realiza seguimiento al PAE en la IE villas de San Ignacio se encuentra presente estudiantes manipuladoras docentes, coordinadores padres de familia. y representante de la SEB, el rector da la bienvenida y socializa que los padres de familia solicitan realizar el cambio de las reuniones en horas de la mañana. no sido positivo la entrega de alimento son agiodeudos con la alimentación.
los estudiantes manifiestan que existe desperdicio en la hora de la entrega. la comida es muy rico no se ve desperdicio de comida. la coordinadora manifiesta que. cuando los alumnos no reuben los alimentos se llama a los padres de familia para informar, no se presenta ninguna novedad.

341265

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

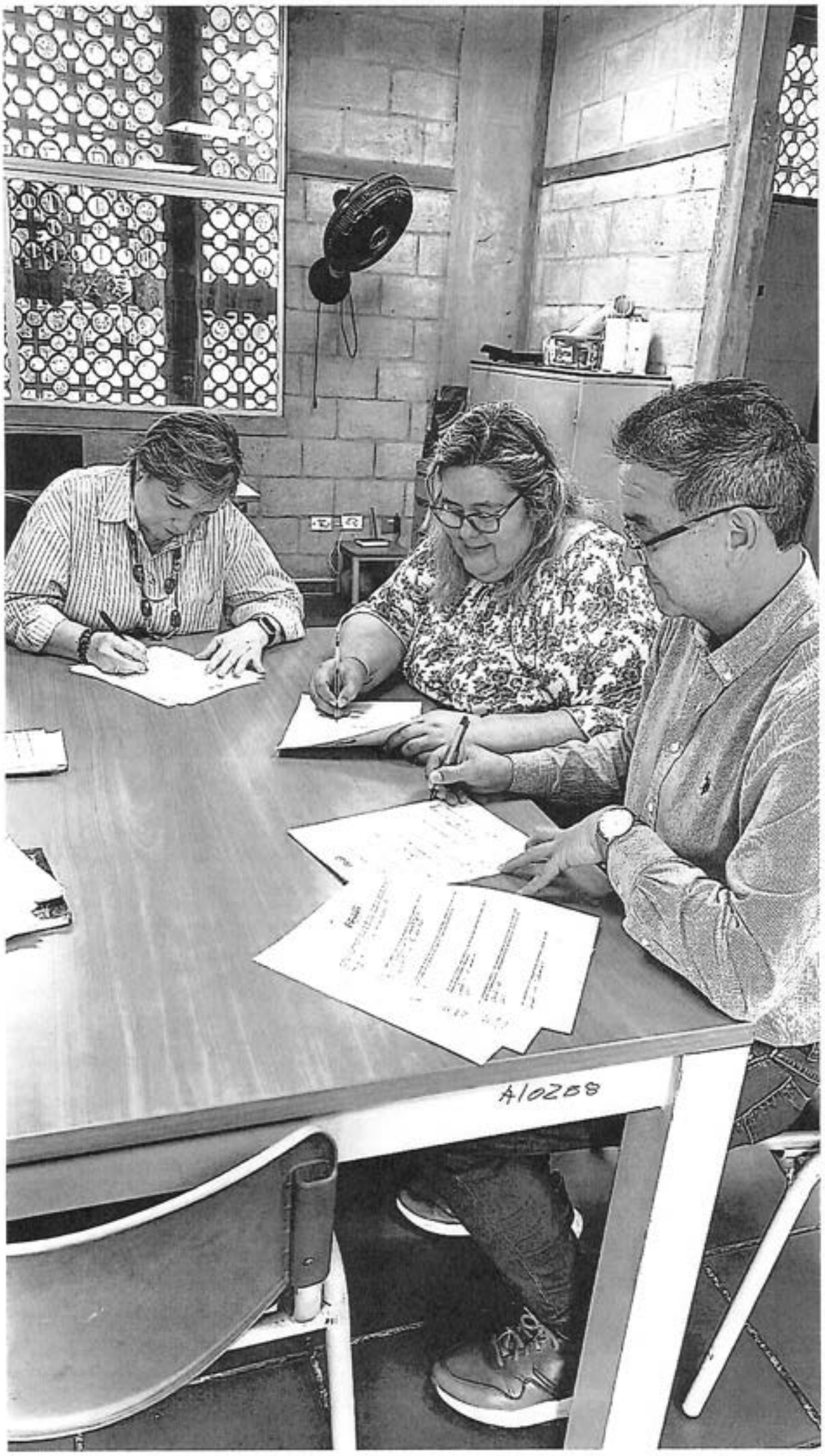
En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Danna Valentina Sandoval	I.E Villas	Personera	3164055364	Danna Sandoval
Nicol Dayana Gutierrez	I.E Villas	representante estudiantil	3508144815	Nicol Gutierrez.
Paola Rincon Romero	IE villas	Manipuladora	3225892206	Paola Rincon R.
Josué Diaz Motoya	IE Villas	Manipulador	3507775973	
Esperanza Arroyo Plata	IE Villas	Coordinadora	3152112628	
Lauren Sofia Trujillo R.	I.E villas	Contadora	3134245786	
Rocio Espinosa.	IE Villas	T.Social	3107706426.	
Alvaro Gómez P.	I.E Villas	Rector.	3163306022	

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

34166



34/167

	INSTITUCION EDUCATIVA LICEO PATRIA **ACTA DE REUNIÓN CAE**	Alcaldía de Bucaramanga

Fecha	Junio 10 de 2025	Hora inicio: 9:30 a.m.	Hora finalización: 10:25 a.m.
Lugar	Rectoría		
Tema	**ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE**		

OBJETIVO	Hacer el respectivo seguimiento al Programa de Alimentación Escolar PAE.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:
- Saludo
- Comprobación del Quorum
- Informe y evaluación de la estrategia PAE
- Varios

2. Toma de asistencia.

NOMBRE	CARGO	AUSENTE
Arnulfo Antonio Carvajal Tarazona	Rector	
María Eugenia Rangel Estrada	Coordinadora	
María Fernanda Sánchez Sanabria	Personera	
Sarah Sophia Ortega Blair	Contralora	
Yeison López Ortega	Supervisor UT NUTRIPAE 25	
Andrea Juliana Castañeda	Equipo psicosocial (PAE)	–
Laura Marcela Gutiérrez Rivera	Manipuladora	
Martha Lucia Villamizar Cote	Presidente Consejo Padres de Familia	–
Jisel Yuliana Velasco cano	Madre de familia	–
Jacobo Duarte Tarazona	Estudiante titular de derecho secundaria	

3. Temas a desarrollar:

1- Saludo
2- verificación quorum
3- Evaluacion /seguimiento programa.
4- varios

Desarrollo.

1- Inicia la reunión coordinadora Maria Eugenia Rangel.
2- Verifica asistentes y se verifica quorum para desarrollar la reunión
3- Evaluación alimentos.
El rector verifica que se hace entrega de acuerdo a lo manifestado por plantilla

34168

INSTITUCION EDUCATIVA LICEO PATRIA
ACTA DE REUNIÓN CAE

Alcaldía de Bucaramanga

El rector informa que hizo una petición a los SEO preferentemente TDH-Autismo para aminar alimentos dulces. Manifiesta el exceso de dulce en el menú de los alimentos, carbohidratos con endulzantes, lo que genera posiblemente que se pueda generar exacerbar comportamientos en estudiantes de inclusión y a la comunidad estudiantil en general

+ Los estudiantes manifiestan que los alimentos estan bien en cuanto al veramiento de alimentos. Algunas frutas como banano estaba verde, en frutas como ciruela y manzana se presentó la misma situación. El supervisor que manifiesta que no se recibió información al respecto; así mismo, el rector advierte que si viene fruta verde no la aceptara. El supervisor interviene diciendo que debe informarse a la manipuladora debe llamarlo para el cambio si es necesario.
+ Alimentos de preferencia: en general son buenos les encanta chocoramo - alfajor. los estudiantes les encanta el pan de maiz y queso
+ Alimentos lácteos: El yogourth les encanta, en general son excelente.
+ No se ha visto desperdicio de alimentos.
+ Horario entrega a estudiantes → se cumple.
+ Se solicita se mantengan horarios entrega de alimentos a manipuladoras Mañana / tarde.
+ Ha mejorado la entrega de alimentos a estudiantes por ayuda de docente.
+ En general se califica de muy buen servicio, determinado por cumplimiento de menú, horario de entrega - servicio de manipuladora y la calidad de los alimentos.

4. Compromisos claro 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)

Hacer seguimiento al (estudiante) alimentos que se encuentren verdes como las frutas. (Banano-ciruela manzana. La manipuladora debe informar oportunamente.

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

- Se presta un muy buen servicio del programa, los estudiantes estan altamente satisfechos.
- Recomendar a los SEO hacer seguimiento a la petición del rector con respecto a los alimentos que por ser muy dulces y exacerban conductas en estudiantes.

	INSTITUCION EDUCATIVA LICEO PATRIA **ACTA DE REUNIÓN CAE**	Alcaldía de Bucaramanga

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

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

NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**
Arnulfo Antonio Carvajal Tarazona	Rector	
María Eugenia Rangel Estrada	Coordinadora	
María Fernanda Sánchez Sanabria	Personera	
Sarah Sophia Ortega Blair	Contralora	Sarah Ortega Blair.
Yeison López Ortega	Supervisor UT NUTRIPAE 25	
Andrea Juliana Castañeda	Equipo psicosocial (PAE)	—
Laura Marcela Gutiérrez Rivera	Manipuladora	Laura Marcela Gutierrez
Martha Lucia Villamizar Cote	Presidente Consejo Padres de Familia	—
Jisel Yuliana Velasco cano	Madre de familia	Jisel Yuliana Velasco cano
Jacobo Duarte Tarazona	Estudiante titular de derecho secundaria	Jacobo Tarazona Duarte

Redactada por	Firma Nombre: María Eugenia Rangel Estrada Entidad-Cargo: Coordinadora. Correo electrónico: liceopatria@gmail.com

34170

	INSTITUCION EDUCATIVA LICEO PATRIA **ACTA DE REUNIÓN CAE** **JUNIO 10 DE 2025**	





34171

ESCUDO INSTITUCION		
ACTA DE SEGUIMIENTO - COMITÉ ALIMENTACIÓN ESCOLAR C.A.E 2025		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE		DANE: 168001006396
NOMBRE SEDE GUSTAVO COTE URIBE		DANE: 168001006396
DIRECCION: CRA 5 N° 15 DN – 23 María Paz Norte	MUNICIPIO: BUCARAMANGA	DEPARTAMENTO: SANTANDER
OPERADOR: U.T. Nutripae 2025		FECHA : Miércoles, 11 de junio de 2025

Después de surtir el proceso de elección de representantes, así como de conformación del Comité de Alimentación Escolar de la IE Gustavo Cote Uribe para la vigencia 2025, y habiendo tenido el primer seguimiento, se procedió a enviar las citaciones a los miembros del CAE para la segunda reunión de seguimiento, de acuerdo con la siguiente agenda propuesta:

ORDEN DEL DÍA

1. Bienvenida.
2. Oración-Reflexión.
3. Lectura y aprobación del acta N°2 de primer seguimiento al funcionamiento del PAE en la vigencia 2025 de la I.E. Gustavo Cote Uribe.
4. Seguimiento al funcionamiento del PAE hasta la fecha.
5. Asuntos varios.
6. Agradecimiento y despedida a los miembros del CAE e invitados asistentes a la reunión.
7. Marcha Final.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:30 a.m. del día miércoles 11 de junio de 2025 nos reunimos en la coordinación de la Institución Educativa Gustavo Cote Uribe las personas invitadas para la conformación del Comité de Alimentación Escolar CAE.

1. El Coordinador Sergio Andrés Rincón León, quien preside la reunión en representación de la Rectoría, dio la bienvenida a los asistentes invitados. Se da la bienvenida a los representantes de la SEB.

2. El Señor Coordinador lideró una oración para encomendar la reunión desde el rol de corresponsabilidad que tenemos los integrantes del CAE.

3. El Señor Coordinador hace lectura del Acta No 2 de primer seguimiento al PAE y los miembros la aprueban.

4. Se procede a hacer seguimiento al funcionamiento del PAE en el primer semestre del año lectivo. Aspectos a resaltar:

- ✓ Algo positivo ha sido el color del arroz y algo de saber en la ensalada.
- ✓ Los jugos y temperatura ha sido algo bueno también. El jugo de mango con leche es el que menos se acepta.
- ✓ Frente a los RI se resalta el buen estado de las frutas y los lácteos, pero se observa repetitivo el pan se siente seco y duro, la galleta dura y el amasijo. Importante revisar el proveedor. No se han vuelto a tener días especiales de complementos RI a diferencia del año pasado en el que a veces se entregaba Bon Yurt, etc.
- ✓ Ensaladas: se acepta bastante bien la ensalada pico de gallo y la de frutas; no así la de repollo, zanahoria, remolacha. Se sugiere el uso de lechuga en lugar de repollo. Se adelantará sugerencia para variar preparaciones y revisar componentes.
- ✓ Se ha mejorado en la variedad de la preparación de pollo.
- ✓ El equipo técnico expone cómo hacen verificación en las bodegas para garantizar la calidad de los productos.

- ✓ PERSONAL MANIPULADOR: Siente que han venido trabajando bien con el operador, que todos los insumos llegan bien, a tiempo. Lo anterior desde elementos de aseo hasta el mercado.
- ✓ En el colegio se manejan suplencias. La representante de la SEB indica que, en caso de que se hagan repitencias, se debe entregar la bandeja completa.
- ✓ Tapas de recipientes de desperdicios: ya se logró encontrar una tapa pero falta otra tapa. Se genera el compromiso para revisar en qué medida se puede conseguir con apoyo del operador.

5. Asuntos varios: se menciona que se va a aplicar una encuesta de satisfacción para evaluar los gustos de los estudiantes y mejorar la aceptabilidad de ciertos alimentos.
El Coordinador expone la intervención de Personería de Bucaramanga y los hallazgos importantes para la mejora.

- Disciplina en la fila. El nuevo planillero ha hecho un buen control en compañía del Coordinador; adicionalmente, hay 2 estudiantes de servicio social que ayudan con el control.
- Los estudiantes de 10 y 11 ahora pasan a las 11:50 a.m. para garantizar sus gramajes y mejorar la disciplina y el orden en el PAE.
- Desde las aulas se ha hecho pedagogía para mantener modales en la mesa y no hacer regueros ni en la mesa ni en el piso.
- Se ha mejorado el trato de los estudiantes hacia el personal del PAE.

6. La representante de la SEB agradece el trabajo en equipo que se ha venido haciendo para el éxito del programa. El Señor Coordinador dio los agradecimientos a los asistentes por su participación y colaboración. Se menciona que la próxima reunión de CAE será el 20 de agosto de 2025 a las 10:30 a.m.

7. Siendo las 11:25 a.m. finalizó la reunión.

De esta manera se cierra la segunda reunión de seguimiento del CAE de la IE Gustavo Cote Uribe y sus integrantes firman.

ANEXO N° 1 - EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS DE LA REUNIÓN



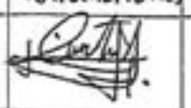
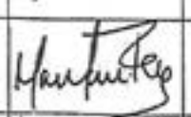
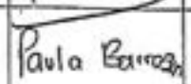
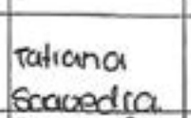
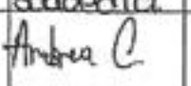






341174

ANEXO N° 2 – FIRMAS DE LOS ASISTENTES A LA REUNIÓN

PRIMER SEGUIMIENTO - COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE 2025				
MIÉRCOLES 11 DE JUNIO DE 2025				
INTEGRANTES				
CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FIRMA	CELULAR
RECTOR O DELEGADO	Sergio Andrés Rincón León	1098618187		3102986920
REPRESENTANTE DE PADRES DE FAMILIA	Sandra Delgado	1095910087		3183346872
REPRESENTANTE DE PADRES DE FAMILIA	Pablo Sereno	1098625745		3187390812
REPRESENTANTE DE PADRES DE FAMILIA	Luz Dary Caicedo Mantilla	1098709906		3022016831
REPRESENTANTE DE LOS ESTUDIANTES	Yuliana Michel Torres Pabón	1097103320		3142586512
REPRESENTANTE DE LOS ESTUDIANTES	Johan Alexis Durán Cañizares	1097101929		3126448179
PERSONERO	Yojhan Eduardo Díaz León	1097609697		3144548505
REPRESENTANTE DE LOS DOCENTES	Martín Ignacio Rey Jerez	91342702		3138769374
REPRESENTANTE DEL OPERADOR PAE	Paula Andrea Barragán	1095302478		3186232523
REPRESENTANTE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Yerly Tatiana Saavedra	1098745631		3157425438
REPRESENTANTE DE LA SEB	Andrea Castañeda	1007383003		3185473292
REPRESENTANTE DE LA SEB	Jenis Hernández	37513986		3153602529
REPRESENTANTE DE LA SEB	Hery Sánchez	1098769216		3154152656

	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	11-de junio del 2025	Hora inicio: 10:30	Hora finalización: 11:30
Lugar	IE EL PABLON		
Tema	SEGUIMIENTO PAE		

OBJETIVO	realizar 2do seguimiento del PAE en la IE cumplicon lo establecido en la resolución 0335 del 23 de diciembre del 2021 y el anexo tecnico de participacion ciudadana.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 11 de junio se realiza seguimiento del PAE el rector da la bienvenida se encuentra presente, rector, docentes, manipuladoras operador, estudiantes, padres de familia acompañamiento de la parte tecnica y apoyo equipo psicosocial.

la docente manifiesta que ha mejorado el servicio, se mantiene orden a la hora del servido.

Estudiantes, se maneja todo bien, no observa desperdicios, en ocasiones dejan los jugos por lo oidos y toman aqua. Ven desorden en los pisos de silla en las filas.

Madre de familia manifiesta que este bien las opciones que son bajas.

Docente manifiesta que no hace el servicio estan contentos

Manipuladora manifiesta que los estudiantes repiten que ayas son los que mas repiten.

La parte técnica informa que los productos son de calidad se encuentran en mejores condiciones

la TS. informa modificacion de los minutos para el proximo semestre

el rector informa que el operador llego oportunamente con los alimentos a la institución.

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
[illegible]	Opacder	Aperusion.	Dostripare@gmail.com	
Leonardo Palomino Santos	IER El Rodeo	Docter	iec.palon@bucaramanga.edu.co 3154194372 3150 37 3902	
Yudy Nataly Rueda		Madre	Jose 1095793310 e y mail.com	Yudy Rueda
YESICA PAOLA CARRILLO	CEREP.	Madre.	Valery Villamizar1607@. gmail com. 3108126513.	
Angel Yusser Cas.	Estudiante	Contralor		Angel E.
Andrea [illegible]	Cered [illegible]	[illegible]		
Olga Cecilia Arevalo P.	CEREP	Docente	olgacarevalo6 gmail.com	Olga Arevalo
Belkys Rocio	SEB	T.Social	3107706425	

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

34177



Powered by CamScanner

34178

	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	12 de junio de 2025	Hora inicio: 6:30	Hora finalización: 7:30
Lugar	IE Miraflores.		
Tema	Seguimiento PAE		

OBJETIVO	realizar reunión de seguimiento del PAE en la IE Miraflores cumpliendo con lo establecido en la resolución 0335 del 23 de diciembre del 2021 y el anexo técnico de participación ciudadana.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Hoy 12 de junio de 2025 se realiza seguimiento al pae en la IE miraflores, se encuentra presente, rectora, coordinadoras, padres de familia, operadora, manipuladora, (operador), apoyo técnico y del equipo psicosocial, estudiantes.

La rectora da la bienvenida y realiza lectura del acta anterior.

- se cumplieron los acuerdos por parte del operador, "fruta.
- se cumplieron por parte de la SEB para socializar los talleres hábitos alimenticios.
- los estudiantes manifiestan que se sienten contentos con los manipuladores, que le gusta mucho, la comida
- Compromisos SEB seguir el acompañamiento en talleres y escuela de padres.
- un estudiante manifiesta que el arequipe tenía un olor fetido en el empaque, el operador realiza cambio.
- el equipo técnico informa revisar, la fruta en el momento de recibirla.
- solicitan aumento de utiles de aseo a los operadores

15 julio sede C 6:45 AM. escuela de padres.
14 julio sede E (8:00) 730 escuela de padres.

Powered by CamScanner

34179

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F09
		Versión: 7.0
	ACTA DE REUNIÓN	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
Rosa Angelica carvajal Diaz	JET Tijera Flores	Madre de familia	carvajaldiazangelica30@gmail.com 3195919123	
Joseph Smith Amador Carvajal	IE Miraf	Estudiante	3175919123	Joseph Amador
Clara Hernandez	SEB-PAE	Apoyo Tecnico	clhernandez@bucaramanga	Clara Hdez
Carolina Rincón Jurado	SE Oriente Miraflores	Coordinadora	carolina.rincon@iedm.edu.co	
[illegible]	IE Oriente Miraflores	Docente	[illegible]	
Olga Lucia Castro	IE oriente Miraflores	Docente	ocastrocoa@gmail.com	
Martha Alvarez	Oriente Miraflores	Docente	martha.alvarez@ieom.edu.co	
Laura Serrano Prada	IEOM	Docente.	laura.serrano@ieom.edu.co	
Lady Johana Cordero Parada	Oriente Miraflores	Docente	orientacion.oriente@ieom.edu.co	Lady Cordero
Cino A. Rivera Flórez	IEOM	Coordinador	cino.rivera@ieom.edu.co 3187396576	
Martha Lucia Guerra	IE ORIENTE	Docente	martha.guerra@ieom.edu.co	
Dilan Buitrago	IEOM	controlor	dilan1096069447@gmail.com 3134413173	Dilan B.
Alberto Corte.	IEOM.	Acudiente	[illegible]	

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

34180



Powered by CamScanner

34181

	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	Junio 13 de 2025	Hora inicio: 11:00 a.m.	Hora finalización: 11:30 a.m.
Lugar	RECTORIA - FRANCILCO DE PAULA		
Tema	SEGUIMIENTO JUNIO		

OBJETIVO	Realizar seguimiento al servicio mes de junio

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Agenda de la reunión:**

   Reubicación de cupos
   Encuesta sobre el servicio

.. **2. Desarrollo:**

Se informa al comité que en la sede C hay 11 cupos y parte de ellos se pueden reubicar para la sede A con el fin de que algunos estudiantes de la sede puedan tener el beneficio, el comité autoriza la reubicación de **8 cupos**. Los otros 3 cupos quedan en la sede C para nuevos estudiantes.

Se informa al comité sobre la solicitud de la UAPA para el diligenciamiento de una encuesta sobre el servicio, se comparten links de la encuesta a los integrantes del comité.

Se solicita al operador mejorar en cuanto al registro de entrega diario. Planilla. El operador orienta sobre cómo se va a mejorar ese tema.

Conclusiones y recomendaciones: Se debe mejorar el registro – planilla diaria por parte de las manipuladoras. Se van a reubicar 8 cupos desde la sede C hasta la sede A. Se diligenció encuesta.

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRONICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Nevis Vertel	FDPS	Docentes	d.nevis.vertel@bucaramanga.edu.co	
Pedro Vicente Rueda	FDPS	Rector	lefranciscodepauls@bucaramanga.edu.co	
Claudia Serrano	FDPS	Coordinadora	d.claudia.serrano@bucaramanga.edu.co	
Juan José Hernández	FDPS	Representante de los estudiantes	juanjo.hernandez755@gmail.com	
Ana Hernández	FDPS	Personera estudiantil	anajulietnvillamizar15@gmail.com	
Mabel Rocío Olarte	PAE-SEB	Apoyo Técnico PAE	m.olarte@bucaramanga.gov.co	
Carlos Alberto Reátiga Parra	PAE-SEB	Apoyo Técnico PAE	c.reatiga@bucaramanga.gov.co	
Sonia Silva C.	FPS	Coordinadora	sanjosemo3@hotmail.com	
Juan pablo rivero	INTERPAE	supervisor	interpaes-@gmail.com	

34182

Educación

INFORME No.6 JUNIO 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 junio 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

34183

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

FICHA TECNICA CAPACITACION JUNIO 2025

ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

FECHA:	6 de junio /2025 - I.E Jorge Eliecer Gaitán sede A
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 al colegio: I.E Jorge Eliecer Gaitán sede A
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).
- Presentación de **VIDEO SOBRE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE**, en el cual se presenta de manera práctica los 6 grupos de alimentos, los alimentos que conforman cada grupo y la importancia nutricional del consumo de cada uno de ellos. Además, se abordan los mensajes clave de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 Años

34184

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







- Charla educativa a cargo de la nutricionista sobre: ¿Qué son los estilos de vida saludable?, los mensajes de las Guías Alimentarias, el Plato Saludable de la Familia Colombiana (6 grupos de los alimentos), la influencia de la actividad física como parte de un estilo de vida saludable, y la importancia de una alimentación saludable consumiendo los alimentos suministrados por el programa PAE.

- A través del juego **"DISEÑA TU PLATO SALUDABLE"**, se refuerza en los beneficiarios el conocimiento sobre los alimentos que conforman cada uno de los 6 grupos con los que pueden crear un plato saludable. Se pone énfasis en la importancia de consumir frutas y verduras, leche y productos lácteos, y carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas, destacando sus ventajas nutricionales. Además, se refuerza la importancia del consumo de agua y su disponibilidad a través del programa PAE. También se señala cómo la actividad física diaria contribuye favorablemente a la salud.

GRUPO 1	CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS
GRUPO 2	FRUTAS Y VERDURAS
GRUPO 3	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
GRUPO 4	CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS
GRUPO 5	GRASAS
GRUPO 5	AZÚCARES

34185

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



- Se aplica una evaluación del taller mediante la entrega de un folleto en donde los beneficiarios deberán encerrar el **HÁBITO QUE SALUDABLE** aprendido en el taller



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

- **ACTIVIDAD RECREATIVA**, A través de una empresa especializada en recreación, se presenta una actividad variada que promueve la actividad física
- Para concluir el taller se realiza **ENTREGA DE FRUTA y AGUA** a los participantes como parte de la promoción de los hábitos saludables, los cuales son consumidos al final de la actividad recreativa.
- Se solicita a los representantes de la institución educativa firmar la certificación que da constancia del desarrollo del TALLER PRESENCIAL (CHARLA LÚDICO-EDUCATIVA-RECREATIVA).

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN



34187

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
JORGE ELIÉCER GAITÁN

Plantel Oficial Resolución N° 06708
Fecha de Junio 18 del 2002

DANE: *168001001238* **NIT:** *804.003.930-5*

EL SUSCRITO RECTOR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN

INFORMA QUE :

El operador **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE25** a través del profesional en Nutrición y Dietista **PAOLA CAROLINA SEPÚLVEDA PINILLA** identificada con cedula de ciudadanía No 63.547.744 de Bucaramanga con Matricula Profesional **MND 05772 RESOLUCIÓN 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 Institución Educativa Jorge Eliécer Gaitán y atendió a 100 niños, niñas, Jóvenes y adolescentes la focalizados en la estrategia **PAE** el día 6 de Junio del 2025.

Se firma en la institución educativa el día 6 del mes de junio de 2025.

Cordialmente:

ALFREDO ORDUZ ARDILA
Rector

Dirección: Calle 16 Nº 9-54 Sede A. Carrera 12 N°16-42 Sede B./ Barrio Gaitán. Bucaramanga Santander
Correo electrónico: iegaitan@bucaramanga.edu.co
Teléfono de contacto: 6748925

34188

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 ISABEL CASTELLANOS M.

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. 03611/06 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 _____ y atendió a _____ niñas, niños, jóvenes y adolescentes el día _____ del 2025.

En constancia de lo anterior se firma en la institución y/o sede educativa el día____ del mes de_____ del 2025

FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA REALIZACION DE LA ACTIDIAD

NOMBRE Y APELLIDOS: Silvio Sample Ospino
FIRMA: _____
CEDULA: 7018824824
CARGO: Nutricionista Dietista
NOMBRE Y APELLIDOS: LAURA ISABEL CASTELLANOS M.
FIRMA: _____
CEDULA: 1098605665
CARGO: NUTRICIONISTA-DIETISTA.
NOMBRE Y APELLIDOS: Martha Edith Rodriguez S
FIRMA: _____
CEDULA: 37891302
CARGO: Nutricionista - Esp Tecnico

DOCUMENTO	APELLIDOS		NOMBRES	
6142060	FERNANDEZ	HIDALGO	DIANA	SARAHI
1099744912	GAMBOA	GAMARRA	LINCOLN	STEVEN
7247587	HERNANDEZ	MARQUINA	SOLANGEL	ELIZABETH
1099743803	MANTILLA	MORANTES	GESLLY	ALEJANDRA
5186768	MARCANO	TOVAR	FREYDTHER	YOVANNY
1095931502	RIOS	CARVALLI	JUAN	MANUEL
1595225	RODRIGUEZ	ESCALONA	ELIANNY	CAROLINA
1097116275	ROMERO	RUEDA	CAMILO	ANDRES
1097116284	ROMERO	RUEDA	NICOLAS	DAVID
7919455	ROMERO	YAGUARAN	EZEQUIEL	ALEJANDRO
4706791	RONDON	RAMIREZ	RICMARY	ALEXANDRA
6440164	VELASQUEZ	VENALES	JOSE	ABRAHAN
1097113681	VILLAMIZAR	LARROTA	JUAN	PABLO
1095310848	ZABALA	REY	DANNAH	MICHELLE
N58384316768	ALVAREZ	SIRA	EMILY	DEL VALLE
1030181840	ANTOLINEZ	BERMUDEZ	ALEJANDRO	
5017089	BALZA		MARIA	ALEJANDRA
1096074083	CASTELLANOS	NAVARRO	CRISTOPHER	DAVID
6500778	CASTILLO	FERNANDEZ	THIENNIISS	JHIZDEY
1097106562	CORDON	NIÑO	DANNA	ZOFIA
1139124654	GOMEZ	MORALES	JOSMAN	STIVEN
1098076010	GONZALEZ	HERRERA	ANDRES	FELIPE
1098075019	HERRERA	GOMEZ	KAROLAIN	CAMILA
1099745213	JAIMES	FERNANDEZ	MARIA	JOSE
1099422560	JIMENEZ	SEPULVEDA	MIGUEL	ANGEL
1097114356	LIEVANO	GAMBOA	VALERIN	NICOLL
1097113686	MURALLAS	BOTACHE	DERLY	VALENTINA
N38094636238	ORDOÑEZ	RAZ	ALERIC	DEL CARMEN
1097198660	PEREZ	GARCIA	ADRIANA	
1098730535	RINCON	CARRILLO	SILVIA	JULIANA
1095313354	ROJAS	GIRALDO	JUAN	PABLO
1092737052	RUIZ	SANDOVAL	SHAYRA	VALENTINA
6296436	VALOR	MORENO	CHIQUINQUIRA	DANIELA
1098830397	ZAMBRANO	OSMA	HECTOR	SANTIAGO
1094370672	BRAVO	PARADA	ANGEL	JERAHMEEL
1097108223	CARRILLO	LEITON	PAUL	STIWART
1098704359	CUZVA	BLANCO	SARAY	JULIETH
1095926605	DIAZ	GAMARRA	LAURIN	TATIANA
1097100434	DIAZ	OLARTE	KAROL	MICHEL
1097502245	DIAZ	OLARTE	KATHERIN	SOFIA
N58386646163	ECHEVERRIA	MELENDEZ	DEIVERSON	JOSE
N58386902552	FARIÑAS	MARIN	OMARLYS	ALEJANDRA
1185713051	GAMBOA	GAMARRA	SHELYTH	VALENTINA
1096702413	GARCIA	ROJAS	YERALDIN	
1097104414	GIL	SANTOS	SILVIA	ALEJANDRA
1097101082	GOMEZ	ESPARZA	JUAN	CAMILO
N58385324939	GONZALEZ	JIMENEZ	ARLETH	DE LOS ANGELES
1098075481	GUTIERREZ	PALOMINO	KAREN	SOFIA
1097097223	HERNANDEZ	MATEUS	KAROL	JULIANA
1099743132	JAIMES	FERNANDEZ	GISSELLE	MABEL
1082972767	JIMENEZ	MEJIA	ISABEL	CRISTINA
1097101973	MEJIA	FORERO	LAURY	DANIELA
1082960081	MENDEZ	HERRERA	ALVARO	ANDREY
2857800	MENDEZ	SUAREZ	MARIA	DE LOS ANGELES
1098738570	PEÑA	SUAREZ	KEVIN	ALEXANDER
1095306025	PEÑALOZA	RUEDA	LIYEN	FERNANDA
1095307445	RAMIREZ	CAICEDO	EMMANUEL	
1097102273	SILVA	PUENTES	EDINSON	ANDREY
1097109682	SILVA	SANDOVAL	JOSE	DAVID

DOCUMENTO	APELLIDOS		NOMBRES	
1097106491	TAPIA	PEDRAZA	JUAN	SANTIAGO
1096702643	TORRES	MORENO	BREYNER	FABIAN
1096702644	TORRES	MORENO	EDWIN	ESNEYDER
6295595	VALOR	MORENO	BARBARA	DANIELA
1097787317	VILLAMIZAR	RUIZ	JAIR	SNEIDER
1090434287	ABRIL	LINARES	NIKOLL	SOFIA
1097101254	ARIZA	ARDILA	MATIAS	ARLEY
1098702336	ASCENCIO	GUERRA	MARLYAN	GLORIETH
1098074572	AYALA	GRANADOS	SMITH	SANTIAGO
1093767461	BRAVO	PARADA	NARYITH	CAROLINA
1030180055	CASTRO	GARCIA	ANDRES	FELIPE
1042002747	CHACON	SANTANA	BRAYAN	FELIPE
1030180009	DAZA	MANTILLA	IFFY	GABRIELA
1095305918	DIAZ	BECERRA	LISBET	DAYANA
1044635977	FLOREZ	IMITOLA	JOSUE	JESUS
5617972	FRANCO	CASTELLANO	ANAYALESKA	MICHELLE
N38094787277	GERMAN	BELLO	FRANKLIN	JOSE
6624208	GRANJA	FERREIRA	IDIEL	ANAIVIC
6453636	GUAICULVA	VAAMONDE	JESUS	ALBERTO
1099741732	MANTILLA	MORANTES	CARLOS	ANDRES
1095927237	RIOS	CARVALLI	LUISA	FERNANDA
1097104880	ROSAS	ANGARITA	DANNA	MILEYDI
1098074462	SUAREZ	ESPARZA	JAM	PABLO
1095309811	SUAREZ	GARCIA	DAVINSON	SANTIAGO
1095309182	ALMEYDA	HERRERA	SANDY	VALENTINA
1097093051	ANAYA	GUTIERREZ	SERGIO	DAVID
N58384240712	ANTEQUERA	DAVILA	ARTURO	JOSUE
N58424420133	APOSTOL	DA SILVA	DIEGO	ANTONIO
1098662380	ARIAS	MANTILLA	KAREN	DAYANA
1098670188	BARAJAS	BARON	EMILY	YUREINI
1094779741	BAUTISTA	MONCADA	KAROL	LISETH
1097101152	BOTELLO	CLARO	DANNA	ZARAY
1097097431	CORDERO	RODRIGUEZ	BRAYAN	ALEXIS
1098074166	CORDERO	RODRIGUEZ	JUAN	PABLO
1096068053	DIAZ	BLANCO	JUAN	JOSE
7890056	DIAZ	MARTINEZ	MARIALEX	ANAIS
1186049	GUZMAN	INOJOSA	ENYERBERTH	LEONERSE
1097105791	LADINO	RUEDA	SHARON	JULIANA
1097098549	MANTILLA	ANGARITA	ANGEL	MAURICIO
1127358307	MANTILLA	PEÑA	CAMILO	ANDRES
1098074374	MARTINEZ	HERRERA	DEYBER	ANDRES
3844695	MATHEUS	ZARATE	JOHANDER	DAVID
1005331034	MEDINA	SILVA	ERVIN	SNEIDER
1018507395	MORENO	DAVILA	JASBLEIDY	TATIANA
1098704052	NIÑO	DUARTE	SARAY	
1067033816	PAEZ	PEDRAZA	LUISA	FERNANDA
2818388	PEREZ	RAMIREZ	JOSELYN	GREISMAR
1095309274	RODRIGUEZ	FLOREZ	KAROL	STEFFY
1098672986	RODRIGUEZ	TOLOZA	ERLYN	SAMUEL
7919456	ROMERO	YAGUARAN	EDUARDO	ANTONIO
1099743064	SANCHEZ	ARCE	SILVIA	LORENA

34191

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

CD: OBLIGACIÓN NUTRICIONAL No.41 SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE

ACTIVIDADES DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

JUNIO 2025

UT NUTRIPAE 25

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

Educación Alimentos para Aprender Alcaldía de Bucaramanga PAE

INFORME No.6 JUNIO 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 JURIDICO No.42 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir informe de resultados.

ANEXO No.53

- ✓ Certificado de representante legal en cumplimiento de la obligación jurídica No.42 de la fase de operacional, con fecha de expedición 20 de junio de 2025

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

34193

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

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

Asunto: **Certificado Obligación Jurídica No.42: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN JURÍDICA No.42: FASE OPERACIONAL:** *Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir informe de resultados.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que a fin de dar cumplimiento a la presente obligación y para el inicio de la ejecución del contrato No.276 de 2024 se procedió a suscribir el acta de inicio de la operación y ejecución del contrato del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

- Fecha del acta 23 de diciembre de 2024
- Fecha de inicio de la operación 20 enero de 2025
- Fecha de finalización 6 de agosto de 2025.

Para el cierre del presente informe correspondiente al mes de junio no se generó acta de pago parcial

Atentamente;

R/

Susana Clavijo C.

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

34194

Educación

INFORME No.6 JUNIO 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 TÈCNICO/FINANCIERA No.43 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Disponer mensualmente y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos. A) carpeta de control de los Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013. b) carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los manipuladores (salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales) y dotación personal para el desempeño laboral, entre otros asuntos resultantes de las relaciones laborales y contractuales que realicen los operadores. c) listado de personal vinculado al programa. D) carpeta de control de planes de mejoramiento resultantes de los hallazgos reportados en el proceso de monitoreo y control.

ANEXO No.54.1 TÉCNICO

- ✓ Formato Alimentos UAPA

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

34195

		VERSIÓN:
	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ETC: Panecanga

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE: $ 338.315.071,10 VLAN

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE: $ 46.736.819,00

	IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS					
No.	NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO O PROVEEDOR	CODIGO DE DESCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (SI/N	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓ	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos,	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
1	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901390055-4	PREPARACIÓN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	146AC	901305128-7	LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 12 - 89	3176991200	lacarniceriabutcher@outlook.com	CHAMIZO O PORCI	SI	_8_CARNES__PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	CARNE DE RES BUTCHER	146AC	8/03/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	INVIMA	JUNIO	CARNE DE RES	100,16	KILOGRAMOS	$ 4.783.920,00
2	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901390055-4	PREPARACIÓN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	146AC	901305128-7	LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 12 - 89	3176991200	lacarniceriabutcher@outlook.com	CHAMIZO O PORCI	SI	_8_CARNES__PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	CARNE DE CERDO FAJEADA	001F0	21/06/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	INVIMA	JUNIO	PULPA DE CERDO	405,50	KILOGRAMOS	$ 7.967.250,00
3	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901390055-4	PREPARACIÓN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	FRESKALECHE SAS	800114765-1	800114765-5	RAFAEL ESTEBAN ALVAREZ ESCOBAR	BUCARAMANGA	KILOMETRO 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL	3135800958	notificacionesfresklaleche.com	ABICACIÓN Y ENVASAI	NO	_1__LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	LECHE ENTERA X 1100 ML	R0400267147 95	29/06/2022	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	LECHE ENTERA X 1100 ML	33	UNIDAD	$ 127.050,00
4	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901390055-4	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	FRESKALECHE SAS	800114765-1	800114765-5	RAFAEL ESTEBAN ALVAREZ ESCOBAR	BUCARAMANGA	KILOMETRO 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL	3135800958	notificacionesfresklaleche.com	ABICACIÓN Y ENVASAI	NO	_1__LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	LECHE ENTERA X 200 ML	R0400267147 95	29/06/2022	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	LECHE ENTERA X 200 ML CAJA X 60 UND	648	UNIDAD	$ 8.748.000,00
5	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901390055-4	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	FRESKALECHE SAS	800114765-1	800114765-5	RAFAEL ESTEBAN ALVAREZ ESCOBAR	BUCARAMANGA	KILOMETRO 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL	3135800958	notificacionesfresklaleche.com	ABICACIÓN Y ENVASAI	NO	_1__LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Derivados lácteos bebibles o cucharables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogurt, kéfir, leches cultivadas, con bifidobacterias)	YOGURT ENTERO	RSA-0001217-2014	29/06/2022	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	YOGURT X 200 ML DEPLAY X 3 UND	717	UNIDAD	$ 5.847.300,00
6	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901390055-4	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	QUICK AND TASTY DE COLOMBIA SA	815004821-1	815004821 - 5	ELIANA AMORIA RODRIGUEZ EUSSE	CANDELARIA	KM 12 VIA CALI-CANDELARIA CAVASA BG 5	316 4413876	gerencia.calidad@quicksom.co	ABICACIÓN Y ENVASAI	No	_1__LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Derivados lácteos bebibles o cucharables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogurt, kéfir, leches cultivadas, con bifidobacterias)	AVENA MIX QUICK	RSA-0012870-2022	14/07/2023	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	BEBIDA LACTEA AVENA X 200 ML	30680	UNIDAD	$ 10.357.800,00
7	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901390055-4	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	QUICK AND TASTY DE COLOMBIA SA	815004821-1	815004821 - 5	ELIANA AMORIA RODRIGUEZ EUSSE	CANDELARIA	KM 12 VIA CALI-CANDELARIA CAVASA BG 5	316 4413876	gerencia.calidad@quicksom.co	ABICACIÓN Y ENVASAI	No	_1__LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	LECHE SABORIZADA MX-QUICK	RSA-0011417-2022	14/07/2023	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	LECHE SABORIZADA X 200 ML	7120	UNIDAD	$ 1.068.800,00
8	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901390055-4	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	900359930-0	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41	3134583601	exportar1@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	SI	_6_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_Y_ERA__ALGAS_MARINAS__DULCES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	N/A	N/A	POR SER PROVEEDURIA DE ALIMENTOS NATURALES COMO FRUTAS, HORTALIZAS FRESCAS NO TIENEN VISITA INVIMA			JUNIO	MANZANA X UNIDA	20.630	UNIDAD	$ 26.819.000,00

34196

		vereda
	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO
		VIGENTE DESDE

ETC Bucaramanga

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ $38.319.871,58 N/AN

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ $8.716.870,00

	IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS				
No.	NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CONFESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCALIDY	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓ N Y MARCA DE LOS ALIMENTOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓ	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos,	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
9	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901508015-6	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3183103140	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	901512839-0	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41	3134583601	asoprodse1@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	SI	_A_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_BOMBOS_Y_SETAS_,_RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS_,_LEGUMINOSAS_Y_AJOS_Y_ERA_ALGAS_MARINAS_,_SEMILLAS_FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	N/A	N/A	POR SER PROVEEDURIA DE ALIMENTOS NATURALES COMO FRUTAS, HORTALIZAS FRESCAS NO TIENEN VISITA INVIMA			JUNIO	MANDARINA X 217 GR	11.496	UNIDAD	$ 11.496.000,00
10	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901508015-6	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3183103140	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	901512839-0	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41	3134583601	asoprodse1@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	SI	_A_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_BOMBOS_Y_SETAS_,_RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS_,_LEGUMINOSAS_Y_AJOS_Y_ERA_ALGAS_MARINAS_,_SEMILLAS_FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	N/A	N/A	POR SER PROVEEDURIA DE ALIMENTOS NATURALES COMO FRUTAS, HORTALIZAS FRESCAS NO TIENEN VISITA INVIMA			JUNIO	BANANO X 145 GR	10.300	UNIDAD	$ 8.240.000,00
11	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901508015-6	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3183103140	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	901512839-0	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41	3134583601	asoprodse1@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	SI	_A_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_BOMBOS_Y_SETAS_,_RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS_,_LEGUMINOSAS_Y_AJOS_Y_ERA_ALGAS_MARINAS_,_SEMILLAS_FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	N/A	N/A	POR SER PROVEEDURIA DE ALIMENTOS NATURALES COMO FRUTAS, HORTALIZAS FRESCAS NO TIENEN VISITA INVIMA			JUNIO	MANDARIN X 120 GR	2.100	UNIDAD	$ 2.730.000,00

34197.

	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CÓDIGO: VIGENTE DESDE:

ETC: Anexocongo

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE: $ 350.210.871,58 36,84%

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE: $ 80.718.870,00

No.	IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS														REGISTRO DE COMPRAS					
	NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORresponde A COMPRA PÚBLICA LOCALIDT	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓ	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos,	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES	
12	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901308065-6	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3181103140	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	900397030-0	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41	3134583800	asoprodsr1@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	SI	_4._FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS_,_RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS_,_LEGUMINOSAS_,_Y_ALOE_VERA_,_ALGAS_MARINAS_,_SEMILLAS_,_FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS_	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	N/A	N/A	POR SER PROVEEDURIA DE ALIMENTOS NATURALES COMO FRUTAS, HORTALIZAS FRESCAS NO TIENEN VISITA INVIMA			JUNIO	BANANO X 145 GR	1.150	UNIDAD	$ 920.000,00	
13	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901308065-6	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3181103140	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	900397030-0	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41	3134583800	asoprodsr1@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	SI	_4._FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS_,_RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS_,_LEGUMINOSAS_,_Y_ALOE_VERA_,_ALGAS_MARINAS_,_SEMILLAS_,_FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS_	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	N/A	N/A	POR SER PROVEEDURIA DE ALIMENTOS NATURALES COMO FRUTAS, HORTALIZAS FRESCAS NO TIENEN VISITA INVIMA			JUNIO	CIRUELA X 110 GR	6.112	UNIDAD	$ 5.500.800,00	
14	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901308065-6	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3181103140	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	900397030-0	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41	3134583800	asoprodsr1@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	SI	_4._FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS_,_RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS_,_LEGUMINOSAS_,_Y_ALOE_VERA_,_ALGAS_MARINAS_,_SEMILLAS_,_FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS_	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	N/A	N/A	POR SER PROVEEDURIA DE ALIMENTOS NATURALES COMO FRUTAS, HORTALIZAS FRESCAS NO TIENEN VISITA INVIMA			JUNIO	DURAZNO X 129 GR	9.552	UNIDAD	$ 10.516.200,00	
15	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901308065-6	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3181103140	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	900397030-0	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41	3134583800	asoprodsr1@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	SI	_4._FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS_,_RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS_,_LEGUMINOSAS_,_Y_ALOE_VERA_,_ALGAS_MARINAS_,_SEMILLAS_,_FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS_	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	N/A	N/A	POR SER PROVEEDURIA DE ALIMENTOS NATURALES COMO FRUTAS, HORTALIZAS FRESCAS NO TIENEN VISITA INVIMA			JUNIO	DURAZNO X 129 GR	1.000	UNIDAD	$ 1.155.000,00	
16	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901308065-6	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3181103140	CECILIA MURILLO DE MENESES	N/A	37837513 - 2	CECILIA MURILLO DE MENESES	BUCARAMANGA	CALLE 22 No 19-114 LOCAL 18	3214672113	comercializadoralacteos04@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	SI	_1._LECHE_,_DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_ IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES1_ 12_,_OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Quesos frescos (no madurados)	QUESO DOBLE CREMA LIQ CAMILIAS	RSA-0010846-2020	17/10/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	QUESO DOBLE CREMA	187	KILOGRAMOS	$ 3.646.500,00	
17	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901308065-6	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3181103140	COMERCIALIZADORA OBA SS SANTANDER SAS	N/A	901309646 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3117651	comercializadoraoba santander@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	_1._LECHE_,_DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_ IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES1_ 12_,_OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% m/m, distintos a los de 1.4.2	BIOLAC	RSA-0013373-2021	23/05/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	DULCE DE LECHE X 15 GR	10.340	UNIDAD	$ 3.412.717,00	
18	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901308065-6	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3181103140	COMERCIALIZADORA OBA SS SANTANDER SAS	N/A	901309646 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3117651	comercializadoraoba santander@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	_1._LECHE_,_DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_ IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES1_ 12_,_OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% m/m, distintos a los de 1.4.2	AREQUIPE BIOLAC	RSA - 0013874 - 24	23/05/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	DULCE DE LECHE X 20 GR	6.450	UNIDAD	$ 3.255.282,50	

34198

		VERSIÓN:
	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

BSG Bucaramanga

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 330.210.071,28 SUMA

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 83.716.872,00

No.	IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS																REGISTRO DE COMPRAS					
	NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OFERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO O PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LP)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓ	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE DIO DICHO CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA EDEAL EN EL MES (Kilogramos,	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
19	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901900657-4	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3183333140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901405030 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantandersas@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	7 - PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA	Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)	MOLPAN	NSA-0008855-2020	26/09/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	PAN DE MIEL	10.333	UNIDAD	$ 9.291.540,00
20	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901900657-4	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3183333140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901405030 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantandersas@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	7 - PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA	Productos de panadería dulce: roscas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces	MOLPAN	NSA-0011406-2021	26/09/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	MANTECA	10.333	UNIDAD	$ 12.388.720,00
21	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901900657-4	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3183333140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901405030 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantandersas@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	7 - PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA	Galletas saladas "crackers", galletas saladas	SANTA CATALINA	NSA-0013908-2021	17/05/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	GALLETA REDADA	7.385	UNIDAD	$ 3.180.427,40
22	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901900657-4	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3183333140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901405030 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantandersas@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	7 - PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA	Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)	BOSCON AREQUIPE	NSA - 0011112 - 2021	12/12/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	BOSCON CON AREQUIPE	10.000	UNIDAD	$ 13.550.220,00
23	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901900657-4	INDUSTRIALIZADA	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3183333140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901405030 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantandersas@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	6 - CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMINOSAS, EXCEPTOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7	Productos a base de arroz, papa, yuca, harinas o fécula de cereales, de raíces, de tubérculos, leguminosas o fitoterápicos; pre-cocidos, cocidos y/o saborizados, no considerados como postres; se incluyen las tortas de arroz, de papa o de yuca, snacks, natrillas, papas fritas, colombinas, de maíz	SANTA CATALINA	NSA - 0008117 - 2020	12/01/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	ROSQUITAS	6.470	UNIDAD	$ 9.231.384,00
24	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901900657-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3183333140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901405030 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantandersas@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	2 - GRASAS, ACEITES, EMULSIONES, GRASAS Y CERAS	Grasas: aceites, mantecas, ácidos grasos, aceites esenciales, ceras (diferentes a las de abejas) de origen vegetal	ACEITE DE SOYA IDEAL	PSA - 0003063 - 2021	12/07/2023	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	ACEITE DE SOYA X 1000 ML	312	UNIDAD	$ 2.412.109,08
25	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901900657-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3183333140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901405030 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantandersas@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	6 - CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMINOSAS, EXCEPTOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7	Pastas alimenticias y fideos con o sin tratamientos (por ejemplo deshidratación, cocción, pre-gelatinización o congelamiento, con o sin adición de huevo	FIDEOS LA NIEVE	RSA - 0013329 - 2023	9/10/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	PASTA SPAGUETTY X 250 GR	1.271	UNIDAD	$ 1.671.774,84
26	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901900657-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3183333140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901405030 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantandersas@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	5 - CONFITERÍA	Chocolates de mesa	COLOSAL	RSA - 0010672 - 2015	9/01/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	CHOCOLATE X 500 GR	30	UNIDAD	$ 345.330,69
27	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901900657-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3183333140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901405030 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantandersas@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	11_AZÚCAR_PRODUCTOS_CLIVO_COMPONENTE_PRINCIPAL_01_AZÚCAR	Azúcar blanco (cualquier tamaño de partícula), se incluye el azúcar blanco (blanquilla)	INCAUCA	RSA - 0004994 - 2018	6/04/2015	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	AZÚCAR BLANCA X 500 GR	600	UNIDAD	$ 1.031.560,00

34199

		NOMBRE:
	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ETC Bucaramanga

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 336.319.671,59 ALAN

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 89.716.870,00

	IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS				
No.	NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL SI/NO	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓ	FECHA DE EJECUCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos,	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
29	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	901290065-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901895945 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantanderses@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	3_GRASAS__ACEITES_EMULSIONES_GRASAS_Y_CERAS	Emulsiones con no menos del 80% de grasa de origen animal o ingredientes lácteos (margarina, mezcla de mantequilla-margarina)	CHEF	FDA - 00068814 - 2004	30/05/2023	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	MARGARINA X 125 GR	190	UNIDAD	$ 356.371,50
29	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	901290065-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901895945 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantanderses@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	13_SAL__HIERBAS_AROMATICAS_ESPECIAS_CONDIMENTOS__VINAGRE__SOPAS_SALSAS_ENSALADAS__PRODUCTOS_PROTEÍNICOS_DIFERENTES_A_LOS_DE_A-B.4	Sal para consumo humano	SAL BLANCA (R	INVIMA - 0007107 - 2018	16/04/2024	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	JUNIO	SAL X 500 GR	150	UNIDAD	$ 172.500,00
30	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	901290065-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901895945 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantanderses@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL GRUPO_7	Almidones y féculas	DE LA ABUELA	INVIMA - 008309 - 2017	19/09/2023	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD DE FLORIDA	JUNIO	FECULA DE MAIZ X 90 GR	55	UNIDAD	$ 122.242,25
31	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	901290065-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901895945 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantanderses@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Arequipe, dulce de leche, cuajadas de leche	LA SABANA	INVIMA - 0033118 - 2019	31/05/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	DULCE DE LECHE X 1000 GR - AREQUIPE	10	UNIDAD	$ 161.000,00
32	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	901290065-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901895945 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantanderses@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL GRUPO_7	Harinas: se incluyen las de hortalizas y vegetales	HARINA DE TRIGO LA NIEVE	FDA - 001630 - 2018	9/10/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	HARINA DE TRIGO X 500 GR	1.000	UNIDAD	$ 1.640.840,00
33	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	901290065-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901895945 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantanderses@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL GRUPO_7	Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	CASARIARE	RSAFC108014	24/03/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	ARROZ BLANCO X 500 GR	1.655	UNIDAD	$ 3.475.690,00
34	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	901290065-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182103140	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901895945 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercializadorasssantanderses@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL GRUPO_7	Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	FRIJOL ROJO 00	INVIMA 0006512-2010	16/04/2024	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	JUNIO	FRIJOL BASICAL X 500 GR	85	UNIDAD	$ 466.311,50

34200

		Versión:
	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ETC Bucaramanga

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 350.516.671,38 ALIAN

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 83.714.870,00

	IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS																REGISTRO DE COMPRAS				
No.	NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CONSTITUIDO A COMPRA PÚBLICA LOCAL SI/N	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓ	FECHA DE ELISCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (KG/gramos,	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
33	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901930063-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182203140	COMERCIALIDADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901899545 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercial@adrossantanders@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES_DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Granos extreme o triturados o en copos se incluye el arroz	LENTEJA MARITZA	INSA - 0010092 - 2021	19/09/2023	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD DE FLORIDA	JUNIO	LENTEJA X 500 GR	100	UNIDAD	$ 816.500,00
34	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901930063-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182203140	COMERCIALIDADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901899545 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercial@adrossantanders@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_SUSTITUCION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_O__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_1	Leches en polvo y cremas de leche en polvo	LONCHE EN POLVO FORTIFICADO	INSA - 0016884 - 2021	31/08/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	LECHE EN POLVO X 380 GR - CAJA X 10 UND	12	UNIDAD	$ 3.135.599,00
37	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901930063-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182203140	COMERCIALIDADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901899545 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercial@adrossantanders@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES_DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Cereales para el desayuno se incluye el arroz tostado o soplado y las copos de avena	FORTAVENA	INSA - 0013304 - 2022	21/04/2024	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	AVENA EN HOJUELA X 250 GR	48,0	UNIDAD	$ 60.699,84
38	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901930063-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182203140	COMERCIALIDADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901899545 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercial@adrossantanders@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_Y_ERA__ALGAS_MARINAS__INCLUIDOS__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Pulpas o puré de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1	PULPA DE FRUTA EMPURATE	PSA - 0004716 - 2024	18/06/2024	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	JUNIO	PIÑA PULPA X KG	161,72	KILOGRAMOS	$ 804.690,40
39	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901930063-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182203140	COMERCIALIDADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901899545 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercial@adrossantanders@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_Y_ERA__ALGAS_MARINAS__INCLUIDOS__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Pulpas o puré de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1	PULPA DE FRUTA EMPULPATE	PSA - 0004716 - 2024	18/06/2024	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	JUNIO	GUAYABA PULPA X KG	671,28	KILOGRAMOS	$ 3.835.579,60
40	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901930063-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182203140	COMERCIALIDADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901899545 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercial@adrossantanders@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_Y_ERA__ALGAS_MARINAS__INCLUIDOS__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Pulpas o puré de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1	PULPA DE FRUTA EMPULPATE	PSA - 0004716 - 2024	18/06/2024	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	JUNIO	TOMATE ARBOL PULPA X KG	534,96	KILOGRAMOS	$ 2.768.418,00
41	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	901930063-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 14 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CARRILLO	3182203140	COMERCIALIDADORA SS SANTANDER SAS	N/A	901899545 - 1	SUSANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-34	314 3227611	comercial@adrossantanders@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_Y_ERA__ALGAS_MARINAS__INCLUIDOS__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Pulpas o puré de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1	PULPA DE FRUTA NEOFRUT	PSA - 0004358 - 2024	18/11/2023	FAVORABLE	INVIMA	JUNIO	UVAS PULPA X KG	466,80	KILOGRAMOS	$ 1.849.170,00