ALCALDÍA DE
BUCARAMANGA

SECRETARIA ADMINISTRATIVA

277

CONTRATO N°: _____

NOMBRE DEL CONTRATISTA: UT BGA INNOVA

_____

901900717

CEDULA O NIT: _____

FECHA: AÑO: 2024 MES: 12 DIA: 27

FOLIOS: 200 CARPETA: _____

21001

UT BGA INNOVA	FORMATO ENTREGA DE DOTACION Y EPP		
	Fecha: 17/03/2025	Version: 01	Pagina: 1 de 1

dd	mm	aaaa
17	03	2025

DATOS DEL COLABORADOR A QUIEN SE LE ENTREGA

Nombre: Jhonatan Bastos
Cargo: Conductor

c.c. 1.094278.639
Vehiculo/placa GQU086

DOTACION LABORAL

Item	Elementos	Caracteristicas	Cant.
1	PANTALÓN	TELA	1
2	CAMISA	TELA	1
3	GORRO	TELA	1
4	TAPABOCAS	TELA	1

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

Item	EPP Entregado	Caracteristicas	Cant.

DATOS DE QUIEN ENTREGA	
Nombre:	Yaneris Vanegas
Firma:	
No. Doc.:	60.266.270

DATOS DE QUIEN RECIBE	
Nombre:	Jhonatan Basto
Firma:	Jhonatan Basto
No. Doc.:	1094278639

21002

Gmail

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

6 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 26 de marzo de 2025, 8:00 a.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@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, 25 de marzo 2025

Señores
UT. BGA INNOVA
Operador Grupo 2
Correo electrónico: utbgainnova@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 17 al 21 de marzo 2025, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite el registro de la visita realizada.
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/1vi0Zr3EQJCLLslgmdZODPiTfqL3FDuqG?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 | 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."

PROYECCION HALLAZGOS DEL 17 AL 21 MARZO - UT BGA INNOVA.xlsx
148K

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 4 de abril de 2025, 3:55 p.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

21003

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 17 al 21 de marzo de 2025 de las Instituciones Educativas

[Texto citado oculto]

---

11 archivos adjuntos

- **Respuesta de hallazgos sedes del 17 al 21 DE MARZO.pdf** 73K
- **PROYECCION HALLAZGOS DEL 17 AL 21 MARZO - UT BGA INNOVA.xlsx** 160K
- **SOPORTE BODEGA.pdf** 355K
- **SOPORTE I. E RURAL BOSCONIA SEDE F.pdf** 9153K
- **SOPORTE I. E BOSCONIA SEDE G.pdf** 842K
- **SOPORTE I.E MARIA GORETTI SEDE C.pdf** 1256K
- **SOPORTE I. E INEM A.pdf** 4125K
- **SOPORTE I. E INEM B.pdf** 364K
- **SOPORTE I.E INEM D.pdf** 111K
- **SOPORTE I.E INEM G.pdf** 1028K
- **SOPORTE I. E SANTO ANGEL.pdf** 1111K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 24 de abril de 2025, 7:51 p.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, abril 24 de 2025

Señores

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Cordial saludo,

21004

De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 17 al 21 de marzo de 2025.

- Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(16 hallazgos)**
- Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **18 hallazgos)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

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. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: lunes, 7 de abril de 2025 8:00 a. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>; JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

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

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

21005

"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."

[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]

PROYECCION HALLAZGOS DEL 17 AL 21 MARZO - UT BGA iNNOVA.xlsx
162K

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 28 de abril de 2025, 3:58 p.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

SOPORTE I. E INEM A.pdf

Cordial saludo

Envío Subsanación de respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 17 al 21 de marzo de 2025 de las Instituciones Educativas

[Texto citado oculto]

9 archivos adjuntos

PROYECCION HALLAZGOS DEL 17 AL 21 MARZO - UT BGA INNOVA (1).xlsx
161K

SOPORTE I. E SANTO ANGEL.pdf
1342K

SOPORTE BODEGA.pdf
570K

SOPORTE I.E RURAL BOSCONIA SEDE E.pdf
474K

SOPORTE I. E RURAL BOSCONIA SEDE F.pdf
13991K

21006

SOPORTE I. E BOSCONIA SEDE G.pdf
1276K

SOPORTE I.E INEM D.pdf
863K

SOPORTE I.E INEM G.pdf
1769K

SOPORTE I. E INEM B.pdf
1332K

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 29 de abril de 2025, 11:46 a.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío alcance de soporte de respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 17 al 21 de marzo de 2025 a la Institución Educativa

SANTO ANGEL

[Texto citado oculto]

SOPORTE I. E SANTO ANGEL.pdf
1428K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 29 de abril de 2025, 3:46 p.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, abril 29 de 2025

Señores

U.T BGA INNOVA

Operador grupo 2

Cordial saludo,

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 17 al 21 de marzo de 2025 reportados en las instituciones:

- I.E SANTO ÁNGEL
- BODEGA U.T BGA INNOVA

21007

- I.E RURAL BOSCONIA SEDE F
- I.E RURAL BOSCONIA SEDE E
- I.E RURAL BOSCONIA SEDE G
- I.E SANTA MARÍA GORETTI SEDE C
- I.E INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE D
- I.E INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE G
- I.E INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE B
- I.E INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE A

Los soportes presentados son consistentes y soportan la subsanación de los hallazgos evidenciados, por lo que se emite concepto de cierre para los hallazgos evidenciados 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.

Agradecemos su atención.

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. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: martes, 29 de abril de 2025 2:50 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

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!

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

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.

21008

"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 BGA INNOVA** <utbgainnova@gmail.com>
Date: mar, 29 abr 2025 a la(s) 11:46 a.m.
Subject: Re: HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío alcance de soporte de respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 17 al 21 de marzo de 2025 a la Institución Educativa

SANTO ANGEL

El lun, 28 abr 2025 a la(s) 3:58 p.m., UT BGA INNOVA (utbgainnova@gmail.com) escribió:

> Doctora
>
> **ALIX CECILIA CHINCHILLA**
>
> Supervisora de **contrato No.277**
>
> Alcaldía Bucaramanga
>
> Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

21009

Cordial saludo

SOPORTE I. E INEM A.pdf¡Error! **Nombre de archivo no especificado.**

Envío Subsanación de respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 17 al 21 de marzo de 2025 de las Instituciones Educativas

El jue, 24 abr 2025 a la(s) 7:52 p.m., PAE Bucaramanga (pae@bucaramanga.edu.co) escribió:

> Bucaramanga, abril 24 de 2025
>
> Señores
>
> **UT BGA INNOVA**
>
> Operador Grupo 2
>
> Cordial saludo,
>
> De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 17 al 21 de marzo de 2025.
>
> - Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(16 hallazgos)**
> - Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **18 hallazgos)**
>
> Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.
>
> **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.

Proyectó: Ing. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

21010

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: lunes, 7 de abril de 2025 8:00 a. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>; JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

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

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.

"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 ---------

[Texto citado oculto]

[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]

> [Texto citado oculto]
> [Texto citado oculto]

21011

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."

"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."

"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."

"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."

"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."

[Texto citado oculto]

PROYECCION HALLAZGOS DEL 17 AL 21 MARZO - UT BGA INNOVA_SEGUNDA REVISIÓN.xlsx
163K

21012

Bucaramanga, 10 de abril de 2025

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de **contrato No.277**
Alcaldía Bucaramanga
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "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 2

Asunto: Respuesta de Hallazgos de Instituciones Educativas semana del 25 al 28 de marzo de 2025

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta al hallazgo evidenciado en las visitas realizada a la Instituciones Educativas del 25 al 28 de marzo de 2025.

Agradecemos su atención

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Proyecta: Olga Janeth Rivera
Ing de alimentos Apoyo Técnico Operativo

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

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN :	SEMANA DEL 17 AL 21 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE 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 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 (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA	SEDE B EL ROCIO	19/03/2025	97,40%	EXCELENTE	**4.4** El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad industrializada.	Según remision no cumple cantidad papel higienico.	Se realiza la reposicon de la cantidad del papel higienico	ANEXO 1 SE ADJUNTA REPOSICION	Se solicita presentar adicional al registro de reposición la remisión de insumos correspondiente al mes evaluado	ABIERTO	Se realiza la reposición de la cantidad del papel higienico	ANEXO 1 SE ADJUNTA REPOSICION, ANEXO 2 REMISION DE ASEO DEL MES EVALUADO	Se soporta registro de remisión de entrega de insumos de aseo y seguridad a la sede educativa debidamente frimada.	CERRADO

21014

ANEXO 1

UT BGA INNOVA	FORMATO REPOSICION O ENTREGA DE FALTANTES DE INSUMO DE ASEO

OPERADOR:	UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	20/03/25
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: CASTODIO GARCIA ROVIRA		TOTAL DE RACIONES: 510	
SEDE EDUCATIVA: B		JM: ___ APS: ___ JT: ___	

INSUMO O ELEMENTO DE ASEO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCION		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Papel Higiénico	1	Rollo	1	✓		✓			✓	

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	FIRMA:
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Yaneth Garcia	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Nelson Vera
FIRMA: Yaneth Garcia	CARGO: Coordinador
	FIRMA:

2105

ANEXO 2

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	26/02/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	MARZO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE 1: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
513	3	3 al 31 marzo 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL RECIBIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	3,00	3,00	
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	2,00	2,00	
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	20,00	20,00	
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	3,00	3,00	
JERINGA	U	1,00	1,00	
TAPABOCAS X UNIDAD	U	60,00	60,00	

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES:

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yancth García	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Nelson Vera Lizarazo
CARGO: Manipuladora	CARGO: Coordinador
FIRMA:	FIRMA:

Educación

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
IINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-
RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 25 AL 28 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE 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
I.E. PROVENZA	SEDE C	26/03/2025	97,40%	EXCELENTE	4.4 El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad industrializada.	No presenta remision de elementos de aseo.	se realiza entrega de la remision de aseo	ANEXO 1 SE ADJUNTA REMISION DE ELEMENTOS DE ASEO FIRMADA	Soporta remisión de entrega de insumos de limpieza y desinfección debidamente diligenciada	CERRADO

2107

ANEXO 1

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · PAE	**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE** **REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA**

OPERADOR	UNION TEMPORAL PGA PINOVA	**FECHA ELABORACION:**	26/03/2025	**CONTRATO:**	237
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	MARZO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA PROVENZA	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE E INSTITUCION EDUCATIVA PROVENZA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
244	2	3 al 31 marzo 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	20,00	20,00	
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	2,00	2,00	
JERINGA	U	1,00	1,00	
TAPABOCAS X UNIDAD	U	40,00	40,00	

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Danys Cadena Bueno	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** Martin Cárdenas
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Docente
FIRMA: Danys Cadena B	**FIRMA:**

Educación

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 25 AL 28 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE 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
I.E. INEM CUSTODIO GARCIA ROVIERA	SEDE C	26/03/2025	94,80%	BUENO	**4.2** Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuandamente, cuentan con las hojas de segurida, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	Registro de limpieza y desinfeccion mal diligenciado.	Se realizo refuerzo de capacitacion en cuanto al diligenciamiento del formato de limpieza y desinfeccion	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION , EL FORMATO DILIGENCIADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, REGISTRO FOTOGRAFICO.	Soporta refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos y evidencia fotográfica	CERRADO
					4.4 El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad industrializada.	No cuenta con remision de entrega.	Se realizo entrega de la remision de aseo para la firma	ANEXO 2 SE ADJUNTA REMISION DE ASEO FIRMADA	Soporta remisión de entrega de insumos de limpieza y desinfección debidamente diligenciada	CERRADO

21019

ANEXO 1

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	INEM C	
FECHA	26 DE MARZO 125	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

Remisiones

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

Se debe llevar un adecuado manejo en la documentación requerido dentro del ejercicio de la actividad de entrega del PAE dentro de la institución, ya que debe reposar hasta final de mes en curso

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Claudia Patricia Cruz	63492359	C	Claudia Patricia

Capacitación realizada por : Nombre: CAROLINA SANDOVAL

Cargo: Hsi SUPERVISORA

21020

ANEXO 1

UTEGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSD-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UTEGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: JNEM C — MES: Nov20

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X							
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X							
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X							
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X							
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X							
SEMANAL																									
Puertas				X				X					X												
Paredes				X				X					X												
Equipos de refrigeracion				X				X					X												
MENSUAL																									
Techos y Angeos																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X							
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X							

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA:

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02		02	02							
Excremento u orina señales de presencia de plagas	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02		02	02							
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02		02	02							

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N							
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N							
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N							

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Claudia Cano	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Carolina Saavedra	CARGO: Supervisora

ANEXO 1



Carrera 31 No. 51-74 Of. 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (7) 6960407, Bucaramanga
Carrera 13 No. 32-93 Int 3 Of 908 Edificio Baviera / Tel. (1) 3585410 Bogotá D.C.
E-mail: gerencia@mcdsas.com - www.mcdsas.com

21022

ANEXO 2

Colombia Educación Aprender PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA RENOVA	**FECHA ELABORACION:**	28/03/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	MARZO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE C - INSTITUCION EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
225	2	3 al 31 marzo 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	
BOLSAS PLASTICAS VERDES X UNIDAD	U	20,00	20,00	
BOLSAS PLASTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	2,00	2,00	
JERINGA	U	1,00	1,00	
TAPABOCAS X UNIDAD	U	40,00	40,00	

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Claudia Patricia	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** Héctor Mario Marin
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Coordinador
FIRMA: Claudia Patricia	**FIRMA:**

2023

Educación Alimentos Aprender

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

OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISION	SEMANA DEL 25 AL 28 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE 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 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 (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA	SEDE H	26/03/2025	79,4%	REGULAR	**3.1** El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	Personal manipulador de alimentos sin zapatos correspondientes a la dotación – María Marlene Pinto	se realiza la entrega de dotacion (zapatos a las señora Maria Marlene Pinto	ANEXO 1 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA DOTACION DE LA MANIPULADORA	Soportar registro de entrega de dotación - calzado	ABIERTO	se realiza la entrega de dotacion (zapatos a las señora Maria Marlene Pinto	ANEXO 1 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA DOTACION DE LA MANIPULADORA 1,1 FORMATO DE ENTREGA DE DOTACION	Se soporta registro de entrega de dotación al personal manipulador de alimentos	CERRADO
					3.2 La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	Personal manipulador presenta uñas largas y con esmalte transparente – María Marlene Pinto	se realiza refuerzo de capacitacion sobre buenas practicas de manufactura en cuanto a las unas largas	ANEXO 2 SE ADJUNTA ACTA DE REFUERZO DE CAPACITACION Y SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO	Se soporta refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos.	CERRADO				
					4.2 Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	No se cuenta con las hojas de seguridad y fichas técnicas de los productos en almacenamiento e inventario – Gel antibacterial prima, jabón de manos PQP – Registros desactualizados sin diligenciar.	Se realiza refuerzo de capacitacion en cuanto a los formatos de limpieza y desinfeccion y la entrega de las hojas de seguridad y fichas tecnicas de los productos que relacionan en el hallazgos	ANEXO 2 SE ADJUNTA ACTA DE REFUERZO DE CAPACITACION ANEXO 6 REGISTRO FOTOGRAFICO, ANEXO 3 FICHAS TECNICAS.	Soportar entrega de documentación en sitio	ABIERTO	Se realiza refuerzo de capacitacion en cuanto a los formatos de limpieza y desinfeccion y la entrega de las hojas de seguridad y fichas tecnicas de los productos que relacionan en el hallazgos	ANEXO 2 SE ADJUNTA ACTA DE REFUERZO DE CAPACITACION ANEXO 6 REGISTRO FOTOGRAFICO, ANEXO 3 FICHAS TECNICAS. 6,1 REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA ENTREGA EN SITIO	Se evidencia entrega de ficha técnicas de insumos de limpieza en la sede educativa	CERRADO

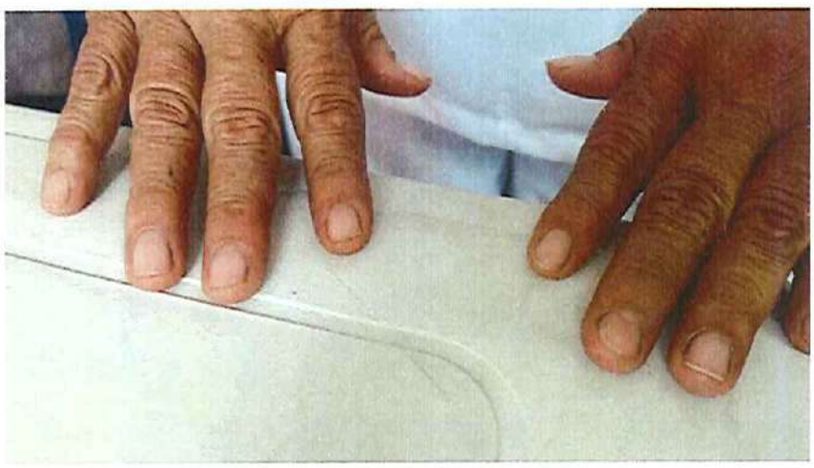
21024

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE 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 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 (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
M CUSTODIO GARCIA	SEDE H	26/03/2025	79,4%	REGULAR	**4.10** Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	Registros de residuos desactualizados PS.	Se realizo refuerzo de capacitacion de los programas del pan de saneamiento y sus formatos	ANEXO 2 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION Y ANEXO 4 FORMATO DILIGENCIADO, ANEXO 6 REGISTRO FOTOGRAFICO	Se evidencia soporte de refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en el diligenciamiento de los formatos	CERRADO				
					4.12 Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	Registros de control de plagas desactualizados PS.	Se realizo refuerzo de capacitacion de los programas del pan de saneamiento y sus formatos	ANEXO 2 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION Y ANEXO 4 FORMATO DILIGENCIADO, ANEXO 6 REGISTRO FOTOGRAFICO	Se evidencia soporte de refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en el diligenciamiento de los formatos	CERRADO				
					5.3 El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	No se evidenció publicación EAN.	se realiza entrega de la Estrategia Educacion Alimentaria Y Nutriconal (EAN)	ANEXO 5 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO	Se evidencia soporte de publicación de EAN en cartelera de la sede educativa	CERRADO				
					9.1 Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	Planillas sin diligenciar	Se realizo refuerzo de capacitacion de las planillas	ANEXO 2 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION Y ANEXO 6 REGISTRO FOTOGRAFICO	Se evidenica soporte de refuerzo de capacitación en diligenciamiento de fromatos	CERRADO				
					9.2 Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	La remisión diaria no relaciona los alimentos entregados a la sede educativa, no describe observaciones de aclaración, no se verifican ni diligencian las condiciones de calidad y cantidad.	Se realiza la entrega de la remision diaria de viveres	ANEXO 7 REMISION DE VIVERES FIRMADA	La remisión no describe los alimentos entregados el día de la visita, se solicita aclarar.	ABIERTO	Se realiza la entrega de la remisión diaria de víveres	ANEXO 7 REMISION DE VIVERES FIRMADA	Se aclara que para el día de la supervisión se contaba con aprobación de intercambio de componente granola por galleta combinada delc ual se encontraba	CERRADO

ANEXO 1



ANEXO 2



ANEXO 1.1

21026

UT BGA INNOVA	FORMATO ENTREGA DE DOTACION Y EPP		
	Fecha: 10/01/2025	Version: 01	Pagina: 1 de 1

dd	mm	aaaa
25	02	2025

DATOS DEL COLABORADOR A QUIEN SE LE ENTREGA

Nombre: Mara Marlene Pinto
Cargo: Manipuladora

C.C. 63 430. 470
SEDE ED: Inem H

DOTACION LABORAL

Item	*Elementos*	*Caracteristicas*	*Cant.*
1	PANTALÓN	TELA	1
2	CAMISA	TELA	1
3	GORRO	TELA	1
4	ZAPATOS (PAR)	PLASTICO	1

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

Item	*EPP Entregado*	*Caracteristicas*	*Cant.*

DATOS DE QUIEN ENTREGA

Nombre:	Crocines Salgados
Firma:	
No. Doc.:	37-726-721

DATOS DE QUIEN RECIBE

Nombre:	Mara Marlene Pinto
Firma:	Mara Marlene Pinto
No. Doc.:	63. 430. 470

21029

UTBSA INNOVA	FORMATO ENTREGA DE DOTACION Y EPP		
	Fecha: 10/01/2025	Version: 01	Pagina: 1 de 1

dd	mm	aaaa
25	02	2025

DATOS DEL COLABORADOR A QUIEN SE LE ENTREGA

Nombre:	Mara Malene Pinto	C.C.	63430470
Cargo:	Manipuladora	SEDE ED:	Inem H

DOTACION LABORAL

Item	Elementos	Caracteristicas	Cant.
1	PANTALÓN	TELA	1
2	CAMISA	TELA	1
3	GORRO	TELA	1

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

Item	EPP Entregado	Caracteristicas	Cant.

DATOS DE QUIEN ENTREGA	
Nombre:	Yolanda Saucedo
Firma:	
No. Doc.:	37 726 721

DATOS DE QUIEN RECIBE	
Nombre:	Mara Malene Pinto
Firma:	Mara Malene Pinto
No. Doc.:	63430470

21028

ANEXO 2

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	Custodio García Rovira Sede H	
FECHA	ABRIL 7/25	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:
DILIGENCIAMIENTO DE PLANILLAS, FORMATOS, UÑAS LARGAS, USO DE ESMALTE, HOJAS DE PRODUCTOS QUIMICOS

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

El diligenciamiento de las remisiones, planillas y formatos debe hacerse de forma clara y apropiada.

Las uñas no deben estar largas, ni se puede usar ningún esmalte, así sea transparente, endurecedor o similar, ni uso de cremas, lociones o accesorios.

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
María Marlene Pinto	63430470	IDEM H	María Marlene Pinto.

Capacitación realizada por :	Nombre	CAROLINA SANDOVAL
	Cargo	Supervisora.

21029

FICHA TÉCNICA DE SEGURIDAD GEL ANTIBACTERIAL

SECCION 1	PRODUCTO QUIMICO E IDENTIFICACION DE LA EMPRESA
1.1 Nombre del producto	GEL ANTIBACTERIAL
1.2 Clasificación SGA del producto	Toxicidad aguda categoría (5): Puede ser nocivo por ingestión y en contacto con los ojos Lesiones oculares graves/ Irritación ocular- Categoría (2B): Puede provocar Irritación ocular
1. 3 Descripción del producto	El Gel Antibacterial ayuda a la eliminación del 99,9% de las bacterias comunes, sin necesidad de lavarse las manos previniendo así diversas enfermedades, además de ofrecer suavidad, humectación y frescura.
1.3.1 Código UN	NA
1.4 Uso recomendado del producto químico y restricciones	Desinfección de manos sin necesidad de enjuague.
1.5 Datos sobre el proveedor	
1.5.1 Nombre de la empresa	Químicos Prima S.A.S
1.5.2 Dirección	Cra 16 # 5 – 19 Bucaramanga
1.5.3 Correo electrónico	quimicosprima@hotmail.com
1.6 Número de teléfono para emergencias	(57-7) 6943335 - 3013110384
1.7 Notificación sanitaria obligatoria cosméticos	NSOC03002-20CO

SECCION 2	IDENTIFICACION DE PELIGROS
2.1 Clasificación de la sustancia o mezcla	Toxicidad aguda categoría (5): Puede ser nocivo por ingestión y en contacto con los ojos Lesiones oculares graves/ Irritación ocular- Categoría (2B): Puede provocar Irritación ocular
2.2 Elementos de las etiquetas del SGA	Toxicidad aguda categoría (5): Puede ser nocivo por ingestión y en contacto con los ojos Lesiones oculares graves/ Irritación ocular- Categoría (2B): Puede provocar Irritación ocular

Pictograma: No requiere

Palabra de advertencia: Atención

H319 Puede provocar irritación ocular
H303 Puede ser nocivo en caso de ingestión

Consejos de prudencia
P101+P102+P103 Si necesita consultar al médico, tener a mano el recipiente o la etiqueta del producto, **Mantener fuera del alcance de los niños, Leer la etiqueta antes de uso.**

P305+P351+P338 EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado.
P337+P313 Si la irritación ocular persiste, consultar al médico.
P301+P312+P330+P331 en caso de ingestión: LLamar a un centro médico si la persona se encuentra mal, enjuagarse la boca. NO provocar el vómito.

2. 3 Otros peligros que no conducen a una clasificación No Aplica

SECCION 3 COMPOSICION E INFORMACION SOBRE INGREDIENTES

Sustancia	Número CAS	Clasificación SGA	TVL / TWA	Concentración (%)
Agua desionizada	7732-18-5	NA	NA	≥ 16
Carbomero 940 (Homopolímero del Ácido 2-propenoico)	9003-01-4	Met. Corr. 1; Acute Tox. 4; Skin Corr. 1A; Aquatic Acute 3	2mg/m³	≤ 0.3
Biguanidinas	NA	NA	NA	≤ 0.3
Propilenglicol	57-55-6	Skin. Corr. 2 Eye. Corr.2 A Sens. Resp. 1	NA	≤ 2
Glicerina	56-81-5	NA	NA	≤ 1
Trietanolamina	102-71-6	Eye Irrit. 2	NA	≤ 0,1
Alcohol etilico	27176-87-0	Irritación ocular (Categoría 2) Peligro para el medio ambiente acuático – peligro agudo (Categoría 3)	NA	≤ 69.9

SECCION 4 MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Medias generales El Gel antibacterial de Químicos Prima no tiene riesgos asociados. Es un producto de uso directo, No necesita dosificación. No mezclar con agua.

Inhalación No existe riesgo de intoxicación por inhalación. La producción de vapores es prácticamente nula.

Contacto con la piel No existe riesgo de contacto con la piel. Si observa alguna reacción desfavorable o irritación lávese con abundante agua por lo menos 15 minutos.

Contacto con los ojos Inmediatamente lave los ojos con abundante agua al menos por 15 minutos. Quite los lentes los lentes de contacto (si los tuviera), levante los parpados mientras se enjuaga. Si persiste la irritación consulte al médico.

Ingestión Enjuagar la boca y dar a beber abundante agua para diluir el material en el estómago. Si el vómito ocurre de manera natural, inclinarlo hacia delante para evitar aspiración. Buscar atención médica inmediatamente.

SECCION 5 MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

El producto no es inflamable, puede generar ignición al contacto con solventes orgánicos. No dejar en contacto de papel o cartón, puede generar ignición

Explosión	El GEL ANTIBACTERIAL Químicos Prima S.A.S. No es un producto inflamable, ni explosivo. Puede liberar vapores tóxicos si se ve involucrada en un incendio.
Medios de extinción apropiados	Agua, polvo químico, CO2, espuma. NO USAR chorros de agua directos
Peligros específicos del producto químico	No tiene productos peligrosos de descomposición.
Medidas especiales que deben tomar los equipos de lucha contra incendios	Los utilizados por el personal entrenado contra incendio. No requiere equipo especial. No inflamable, no explosivo. No requiere de procedimientos especiales.

SECCION 6 MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones personales, equipo protector y procedimiento de emergencia	Para atender y derrame utilice elementos de protección especial, botas de seguridad, guantes resistentes a productos químicos (Nitrilo), peto, overol, máscaras con filtros de vapores inorgánicos y Monogafas.
Precauciones relativas al medio ambiente	No existe riesgo con descarga a desagües, zanjas y sotanos, aguas superficiales y aguas subterráneas. **DERRAME EN AGUA:** En caso de derrame diluir, preferiblemente evitar vertimiento directo. Eliminar fuentes de ignición. Avisar a las autoridades encargadas del alcantarillado. Avise a los ocupantes de embarcaciones, a los alrededores y los que estén en áreas en dirección al viento, del peligro de fuego explosión y solicite que se mantengan alejados.
Métodos y materiales para la contención y limpieza de vertidos	Producto biodegradable, sin embargo, como todó químico se debe evitar su recorrido hacia alcantarillas, vías fluviales o áreas confinadas. Crear barrera y tratar con material absorbente a excepción de aserrín o cartón y disponga como material sólido en contenedores, lavar con agua. El material absorbente deberá ser tratado como el producto para su disposición.

21032

SECCION 7 MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Empaque	El producto suministrado por QUIMICOS PRIMA S.A.S. se envasa en canecas plásticas de 500 Ml, 1000 Ml, 3800 Ml o 20 Lts.
Precauciones que se deben tomar para garantizar una manipulación segura	Almacene en lugares ventilados, frescos y secos. Evite el daño físico del envase. Mantenga el producto bien cerrado. Evite el contacto con los ojos. No lo ingiera. Mantenga el envase adecuadamente cerrado. Manténgase fuera del alcance de los niños. Use la protección personal adecuada. TEMPERATURADE ALMACENAMIENTO: Ambiente. PRESIÓN DE ALMACENAMIENTO: atmosférico
Controles técnicos apropiados	El área de almacenamiento debe estar bien ventilada, seca y alejada de la luz solar directa. Se recomienda almacenar entre 15 y 29°C. Mantenga los recipientes bien cerrados cuando no los estés utilizando y cuando estén vacíos. Verifique siempre que los contenedores no tienen fallas. Apilar máximo de a tres recientes en filas para evitar vertimientos involuntarios.

SECCION 8 CONTROLES DE EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN PERSONAL

8.1 Parámetros de control	TLV/TWA (ACGIH): ND TLV-STEL (ACGIH): ND
8.2 Controles técnicos apropiados	Ventilación local y general para asegurar que la concentración no exceda los límites de exposición ocupacional. Control exhaustivo de las condiciones de procesos. Debe disponerse de ducha y estaciones de lavaojos.

8.3 Medidas de protección individual, como equipo de protección personal (EPP)

Protección de los ojos y la cara	Utilizar gafas de seguridad como protección ante salpicaduras.
Protección de la piel	Utilizar guantes de caucho para manipular el producto solo para evitar contaminación cruzada. Si observa una reacción desfavorable suspenda su uso.
Protección del cuerpo	No es necesario la utilización de protección para el cuerpo.
Protección de pies	Calzado de caucho, antideslizante o botas de caucho.
Protección respiratoria	No requiere equipo protección respiratoria, no produce gases tóxicos.
Medidas adicionales de higiene	No comer, tomar, masticar o fumar mientras manipule el producto, lavar las manos antes de comer y al salir.

SECCION 9 PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS Y CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

Estado físico	Líquido espeso
Color	Incoloro
Olor	Neutro
Punto de fusión/punto de congelación	-12,6°C
Punto de ebullición o punto de ebullición inicial e intervalo de ebullición	125 °C
Inflamabilidad	No Inflamable
Límites inferior y superior de explosión/ inflamabilidad	No conocido
Punto de inflamación	No Conocido
Temperatura de ignición espontánea	No presenta ignición espontánea
Temperatura de descomposición	no se observó descomposición hasta 1000°C
pH	7 .0 ± 1
Viscosidad cinemática	10000 – 20000 cPs
Solubilidad	Completamente soluble en agua
Coeficiente de reparto n-octanol/ agua (valor logarítmico)	N/D
Presión de vapor	No conocida
Densidad y/o densidad relativa	0,9 - 1.0 g/cm^3 ± 0.02
Densidad de vapor relativa	N/D
Características de las partículas	Sustancia líquida

SECCION 10 ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Reactividad	Esta sustancia no es reactiva.
Estabilidad química	GEL ANTIBACTERIAL Químicos PRIMA es una sustancia estable.
Posibilidad de reacciones peligrosas	No presenta reacciones peligrosas
Condiciones que deben evitarse	Ninguna conocida. No Almacene a temperaturas superiores a 30 ° C
Materiales incompatibles	
Productos de descomposición peligrosos	No se descompone en condiciones normales.
Corrosividad para metales	No es una sustancias corrosiva.

SECCION 11 INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Toxicidad Aguda	N/A
Irritación o corrosión cutáneas	No provoca irritación cutánea, pero se recomienda usar siempre guantes para su manipulación
Lesiones o irritación ocular graves	Puede provocar irritación ocular
Sensibilización respiratoria o cutánea	Puede ser nocivo en caso de ingestión.
Mutagenicidad en células germinales;	No se dispone de información sobre ningún componente de este producto, que presente niveles mayores o iguales que 0,1%, como carcinógeno humano probable, posible o confirmado por la IARC (Agencia Internacional de Investigaciones sobre Carcinógenos).

Efectos agudos y retardados

Puede ser nocivo en caso de ingestión y causar irritación ocular.

Datos sobre toxicidad materias primas

ETANOL

ETA-DL50 oral (rata, calc.): > 2000 mg/kg
ETA-DL50 der (conejo, calc.): > 5000 mg/kg
ETA-CL50 inh. (rata, 4hs., calc.): > 5 mg/l

PROPILENGLICOL

DL50 oral (rata, OECD 401): > 20000 mg/kg
DL50 der (conejo, OECD 402): > 2000 mg/kg
CL50 inh. (rata, 2hs., aerosol, OECD 403): 317,042 mg/l

TRIETANOLAMIDA

DL50 oral (rata, OECD 401): > 4200 mg/kg
DL50 der (conejo, OECD 402): 2000 mg/kg
ETA-CL50 inh. (rata, 4hs., calc.): > 5 mg/l

ALCOHOLES ETOXILADOS

ETA-DL50 oral (rata, calc.) >412 mg/kg
ETA-DL50 der (conejo, calc.) >14.000 mg/kg
ETA-DL50 inh. (rata, 4hs., calc.) 1,06 mg/l /4h

SECCION 12 INFORMACIÓN ECOLOGICA

12.1 Toxicidad

ETANOL

ETA-CE50 (O. mykiss, calc., 48 h): 14,8 mg/l
ETA-CE50 (D. magna, calc., 48 h): > 100 mg/l
ETA-CE50 (P. subcapitata, calc., 48 h): 23,5 mg/l
ETA-CE50 (T. pyriformis, calc., 48 h): > 100 mg/l
ETA-CSEO (D. rerio, calc., 14 d): > 1 mg/l
ETA-CSEO (D. magna, calc., 14 d): > 1 mg/l

PROPILENGLICOL

CL50 (O. mykiss, OECD 203, 96 h): 40613 mg/l
CL50 (C. dubia, OECD 202, 48 h): 18340 mg/l
CEr50 (P. subcapitata, OECD 201, 96 h): 19000 mg/l
CSEO (P. putida, 18 h): > 20000 mg/l
ETA-CSEO (D. rerio, calc., 14 d): > 1 mg/l
CSEO (C. dubia, 7 d): 13020 mg/l

TRIETANOLAMIDA

CL50 (O. mykiss, OECD 203, 96 h): 11800 mg/l
CL50 (D. magna, OECD 202, 48 h): 609,98 mg/l
ETA-CE50 (P. subcapitata, calc., 48 h): > 100 mg/l
ETA-CE50 (T. pyriformis, calc., 48 h): > 100 mg/l
ETA-CSEO (D. rerio, calc., 14 d): > 1 mg/l
ETA-CSEO (D. magna, calc., 14 d): > 1 mg/l
EC50 (aves, 96 h): 169 mg/l

12.2 Persistencia y degradabilidad

Producto Biodegradable,

	Método de ensayo OCDE 301-d > 60 % (%mínimo requerido Resolución 0689 de 2016: 60%) Método de ensayo NTC 4229: >90 (Límite permitido > 90%)
12.3 Potencial de bioacumulación	Log Ko/w: N/D BIOACUMULACIÓN EN PECES – BCF (OCDE 305): N/D
12.4 Movilidad en suelo	LogKoc: N/D CONSTANTE DE HENRY (20°C): N/D
12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB	El criterio de PBT y mPmB de REACH no aplica a sustancias inorgánicas.
12.6 Otros efectos adversos	AOX y contenido de metales: No contiene halógenos orgánicos ni metales.

SECCION 13 INFORMACIÓN RELATIVA A LA ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Favor referirse a las secciones 5,6 y 15 para información legal y de disposición final. Para la disposición final del producto este puede verterse en la cañería bien diluido, de acuerdo a las descripciones de dosificación entregadas por el proveedor ya que es un producto biodegradable. En caso de derrame contener el líquido derramado con un material adsorbente. El líquido contenido o adsorbido de debe disponer en una bolsa roja identificada adecuadamente con el nombre de la
Sustancia y la identificación de la empresa. Los residuos que queden se pueden limpiar con trapeador; si el material es irrecuperable puede lavarse con agua.

SECCION 14 INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

14.1 Número ONU	ND
14.2 ***Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas***	
14.3 ***Clase(s) relativas al transporte***	ND
14.4 Grupo de embalaje/envasado si se aplica	ND
14.5 ***Grupo de embalaje/envasado si se aplica***	ND
14.6 ***Precauciones especiales para el usuario***	Sustancia BIODEGRADABLE. No hay recomendaciones especiales para el producto pero se recomienda utilizar en las dosificaciones recomendadas y con los elementos de protección aquí descritos.

SECCION 15 INFORMACIÓN SOBRE LA REGLAMENTACIÓN

- La ley 769-2002. Código nacional de Transporte Terrestre, Artículo 32: la carga de un vehículo debe estar debidamente empacada, rotulada y cubierta conforme a la normatividad técnica Nacional.

- La ley 5 de Julio 2 de 1993. Por medio de la cual se aprueba el "convenio 170 y la recomendación numero 177 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo" adoptados por la 77ª. Reunión en la Conferencia General de la OIT, Ginebra, 1990.
- Decreto 1609 del 31 de Julio de 2002, por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.
- Los residuos de estas sustancias están considerados en: Ministerio de Salud. Resolución 2309 de 1986, por lo cual se hace necesario dictar normas especiales complementarias para la cumplida ejecución de las leyes que reglan los residuos sólidos y concretamente lo referente a residuos especiales.
- Decreto 4741-2005. Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
- Sustancia no peligrosa para la capa de ozono (1005/2009/CE).
- Contenidos orgánicos volátiles de los compuestos (COV) (2004/42/CE): N/D

SECCION 16 OTRAS INFORMACIONES

16.1 Abreviaturas y acrónimos

N/A: no aplicable. N/D: sin información disponible. CAS: Servicio de Resúmenes Químicos IARC: Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer ACGIH: American Conference of Governmental Industrial Hygienists. TLV: Valor Límite Umbral TWA: Media Ponderada en el tiempo STEL: Límite de Exposición de Corta Duración	REL: Límite de Exposición Recomendada. PEL: Límite de Exposición Permitido. INSHT: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. ETA: estimación de la toxicidad aguda. DL50: Dosis Letal Media. CL50: Concentración Letal Media. CE50: Concentración Efectiva Media. CI50: Concentración Inhibitoria Media.

16.2 Principales referencias bibliográficas y fuentes de datos

Colombia: NTC 4435 versión 2010 (2010-12-15)

Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos, quinta edición revisada, 2015 (SGA 2015)

International Agency for Research on Cancer (IARC), clasificación de carcinógenos. Revisión: 23/03/2015

16.3 Clasificación y procedimiento utilizado para determinar la clasificación de la



Índice de Riesgo	Escala
Salud: 0 Fuego: 0 Reactividad: 0	0= mínimo 1= ligero 2= moderado 3= serio 4= severo

Clasificación NFPA 704

CLASIFICACIÓN SEGÚN CEE

21037

Distintivo según las directrices de la CEE: La clasificación y el etiquetado se han realizado de acuerdo a las directivas de la UE 1999/45/CE y 67/548/CEE modificado y adaptado Reglamento CE N° 1272/2008 sobre clasificación No, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, y se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y el Reglamento de la CE N ° 1907/2006. **Frases S**: S2 Mantener fuera del alcance de los niños. S7 / 9 Manténgase el recipiente bien cerrado y en un área bien ventilada.
16.4 Exención de responsabilidad
La información indicada en esta Hoja de Seguridad fue recopilada e integrada con la información suministrada en las Hojas de Seguridad de los proveedores de materia prima. La información relacionada con este producto puede variar, si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular en procesos específicos. La información contenida aquí se ofrece solamente como guía para la manipulación de este producto específico y ha sido elaborada de buena fe por personal técnico capacitado. Esta hoja de seguridad no pretende ser completa o exhaustiva, incluso la manera y condiciones de uso y de manipulación pueden implicar otras consideraciones adicionales no contempladas en este documento.
16.5 Control de cambios
Junio de 2020. Se modifica actualiza la Ficha de seguridad según el Sistema globalmente Armonizado y notificación sanitaria obligatoria cosméticos INVIMA. Y decreto 1496 de 2018.

Qca. Sandra Herrera
Departamento de Control de Calidad.
QUÍMICOS PRIMA S.A.S

21038

PQP	**PRODUCTOS QUIMICOS PANAMERICANOS S.A** **FICHA TÉCNICA** **JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL**	FT-CC-578 Versión 1 Enero 2020 Página 1 de 1

1. ASPECTOS GENERALES

PROPIEDADES:

Jabón antibacterial con activos antimicrobiales desarrollado para la limpieza y desinfección de las manos y antebrazos en áreas donde se requiera tales como: industrias, colegios, restaurantes, hospitales y demás instituciones.

CONTENIDO NETO: 500 mL, 1 y 4 Litros.

USOS:

El producto está desarrollado para ser usado en las manos y antebrazos antes y después de realizar tareas que requieran mantener la limpieza e inocuidad del proceso.

Para un mejor resultado use el producto puro.

1. Humedezca las manos y antebrazos con agua.
2. Aplique de 3 mL - 5 mL de jabón líquido antibacterial/ cada lavado.
3. Frote constantemente las manos aproximadamente 1 minuto, hasta la formación de espuma, hacer movimientos 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:

Presentación de 500 mL: 160 Lavados.
Presentación de 1000 mL: 330 Lavados.
Presentación de 4000 mL: 1330 Lavados.

BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO:

La limpieza de las manos es esencial para la realización de actividades seguras e inocuas, esto es posible gracias al componente antibacterial de este producto, el cual ofrece un alto desempeño en la eliminación de microorganismos patógenos, además contiene pH neutro y agentes humectantes que previenen la resequedad y ayudan a proteger la piel dejando una agradable sensación de suavidad.

Elimina microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus y Pseudomona aeruginosa.

BENEFICIOS:

- pH neutro.
- Uso profesional e institucional.
- Limpieza y desinfección para su piel en un solo paso.
- Con agentes antibacteriales y humectantes.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

(Propiedades fisicoquímicas y/o microbiológicas)

PROPIEDADES	VALOR
Apariencia	Líquido viscoso
Color	Incoloro traslúcido
Olor	Característico
pH	6.5 - 7.5
Densidad (25°C) g/mL	0.90 – 1.05

3. RECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES PARA EL USO:

Puede ser nocivo en caso de inhalación. Puede provocar irritación cutánea y reacción alérgica en la piel e irritar las vías respiratorias.
Mantener fuera del alcance de los niños y mascotas.
Leer la etiqueta antes del uso.
Se recomienda el uso de protección ocular para su manipulación.

4. EMPAQUE Y TRANSPORTE

UN: No clasificado como sustancia peligrosa.
No es un producto peligroso en condiciones normales de transporte.

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 o desempeño del producto. Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición.

6. DATOS DEL FABRICANTE:

Este producto es fabricado y comercializado por productos Químicos Panamericanos S.A, Planta:

Km 22 Autopista Norte - Girardota -Colombia

7. NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA: NSOC98048-19CO

COPIA NO CONTROLADA

21039

ANEXO 4

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Inem Sede H — MES: MARZO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	3 - 7					10 - 14					17 - 21					24 - 27					31				
ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
SEMANAL																									
Puertas	X	X				X					X					X									
Paredes	X	X				X					X					X									
Equipos de refrigeracion																									
MENSUAL																									
Techos y Angeos					X					X				X											
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA																									
ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	X	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO:																									
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
ANALISIS FISICOQUIMICO:																									
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Ana Marlene Pinto. — CARGO: manipuladora.

VERIFICADO POR: Carolina Saavedra — CARGO: Supervisor

21040

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: INEM SEDE H. MES: Abril

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	1	2	3	4		7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30		
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

Pisos		X	X	X	X	X																				
Canecas de basura		X	X	X	X	X																				
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X																				
Sillas		X	X	X	X	X																				
Canastillas		X	X	X	X	X																				
SEMANAL																										
Puertas		X				X																				
Paredes		X				X																				
Equipos de refrigeracion																										
MENSUAL																										
Techos y Angeos																										

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X																				
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X																				

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES Y PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		ND	NO	ND	ND	NO																				
Excremento u orina señales de presencia de plagas		ND	ND	ND	ND	ND																				
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO																				

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR		N	N	N	N	N																				
COLOR		N	N	N	N	N																				
SABOR		N	N	N	N	N																				

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

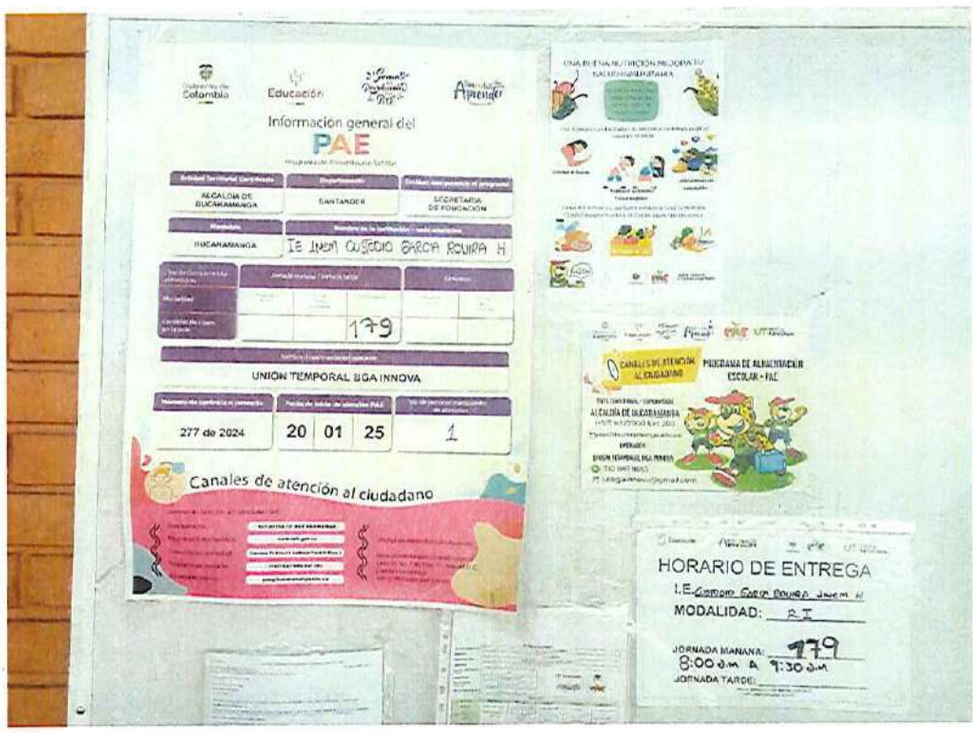
REALIZADO POR: Maylen Pinto — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: CAROLINA SANDOVAL — CARGO: Supervisora

21041

UT BGA INNOVA

ANEXO 5

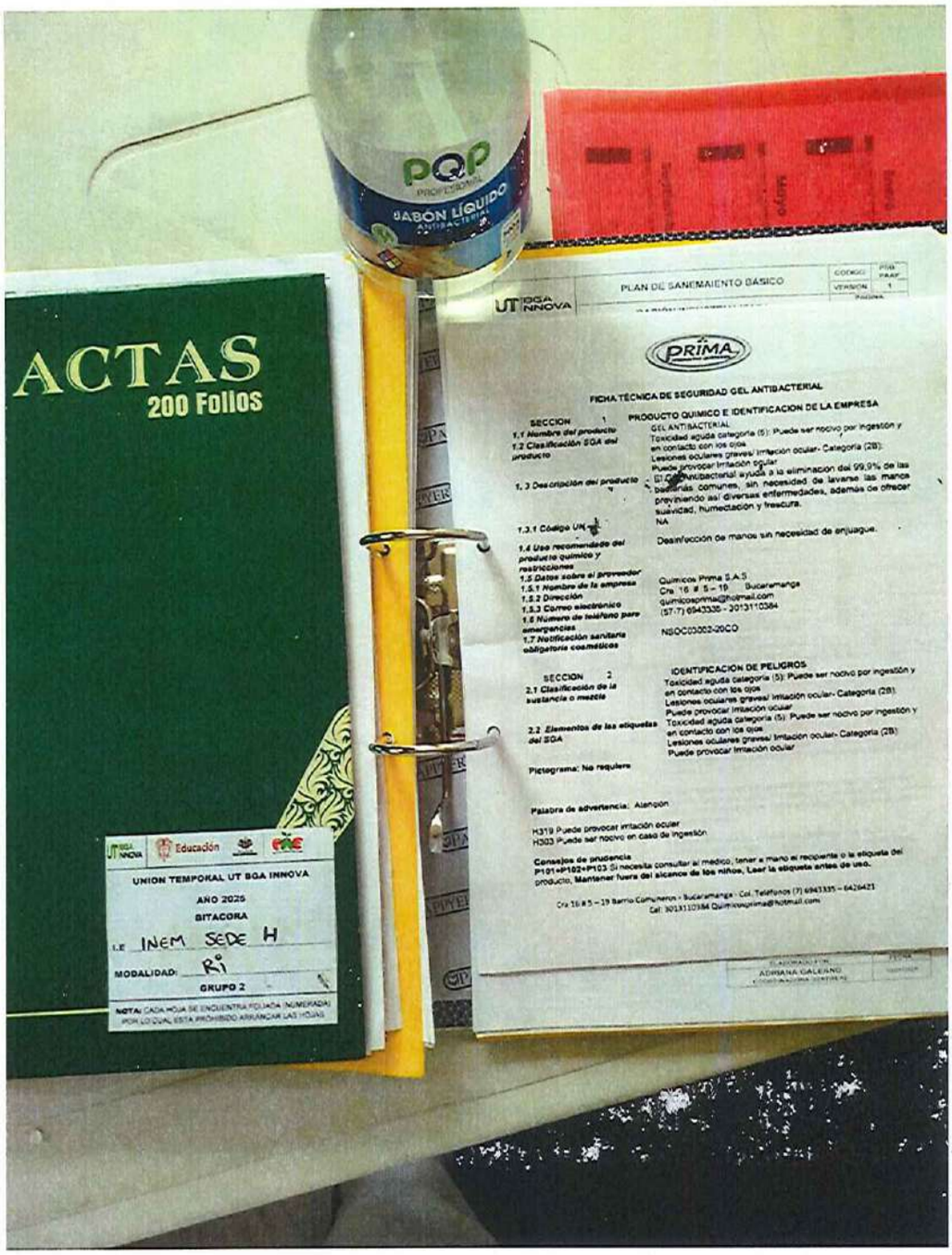


ANEXO 6



21042

ANEXO 6.1



ANEXO 7

21043

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA	26/03/2025
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE EDUCATIVA	SEDE H: INSTITUCION EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS	TOTAL RACIONES
G1 PREESCOLAR	25	25	MARZO 26	MENU7	
G2 PRIMARIA	154	154	-	-	JM: 179
G3 SECUNDARIA	0	0	-	-	JT: 0
G4 MEDIA	0	0	-	-	
Total	179	179	Semana 10	Semana 2	Total: 179

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1, cereales, tuberculos, raices, platano	6. Azucares	Granola con coco y pasas x 20 g	U	25,00	25,00	✓		✓			✓			✓	
		Granola con coco y pasas x 25 g	U	154,00	154,00	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y	2.1 Frutas	Manzana x 120 g	U	179,00	179,00	✓		✓			✓			✓	
3. leche y	3. Leche y	Yogurt en variedad de sabores x 200 ml	U	179,00	179,00	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador)	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
FIRMA:	FIRMA:	CARGO: Docente
		FIRMA:

21044

Educación Alimentos Aprender

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

OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN	SEMANA DEL 25 AL 28 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE 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 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 (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E JOSE CELESTINO MUTIS	SEDE PRINCIPAL	26/03/2025	90,0%	BUENO	2.2 Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	Durante la visita se evidenció producto queso doble crema – Lácteos Villa Aurora Lote: 17-03-25 Vence: 30/04/25 con contaminación biológica – mohos y levaduras, producto en refrigeración. Se requiere plan de mejoramiento incluyendo acciones por parte del proveedor.	Se realizo refuerzo de capacitacion en cuanto a contaminaccion cruzada que los productos y Informe de acciones por parte del operador	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE REFUERZO DE CAPACITACION , ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO, ANEXO 3 INFORME DE ACCIONES ANEXO 4 FORMATO DE BPM	Se solicita presentar registro de reposisicón de producto contaminado	ABIERTO	Se realizo refuerzo de capacitacion en cuanto a contaminaccion cruzada que los productos y Informe de acciones por parte del operador	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE REFUERZO DE CAPACITACION , ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO, ANEXO 3 INFORME DE ACCIONES ANEXO 4 FORMATO DE BPM, 4,1 FORMATO DE REPOSICION	Se soporta registro de reposición de componente lácteo - queso doble crema el cual fue evidenciado el día de la visita.	CERRADO
					2.3 Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	No se lleva control adecuado de Kardex, salidas de materia prima, se evidenció uso de queso en la preparación de puré de papa – Kardex no indicaba salida de queso y no se registró salida, el inventario actual no corresponde a lo requerido según Kardex.	Se realizo refuerzo refuerzo de capacitacion de los formatos , kardex	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE REFUERZO DE CAPACITACION, ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO	Se soporta registro de refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en el diligenciamiento del kardex.	CERRADO				
					2.5 El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	Se evidencian registros desactualizados, el formato genera confusión en las fechas de almacenamiento, se evidencia formato con enmendaduras de fechas. Se solicita plan de mejora de formato.	Se realizo refuerzo refuerzo de capacitacion de los formatos ,, se adjunta el formato de fe temperatura de refrigerados	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE REFUERZO DE CAPACITACION, ANEXO 5 REGISTRO FOTOGRAFICO	Se soporta registro de refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en el diligenciamiento del fromato de control de temperaturas.	CERRADO				
					2.6 El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	Se evidencian registros desactualizados, el formato genera confusión en las fechas de almacenamiento, se evidencia formato con enmendaduras de fechas. Se solicita plan de mejora de formato.	Se realizo refuerzo refuerzo de capacitacion de los formatos , kardex , se adjunta el formatode fe temperatura de congelados	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE REFUERZO DE CAPACITACION, ANEXO 5 REGISTRO FOTOGRAFICO	Se soporta registro de refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en el diligenciamiento del fromato de control de temperaturas.	CERRADO				

21045

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE 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 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 (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
					4.4. El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	Remisión de aseo para dos manipuladoras de alimentos, 4 manipuladoras en sitio, cantidades no corresponden a lo requerido según anexo técnico – documento sin firmas ni verificación.			No se evidencia soporte de subsanación	ABIERTO	Se realiza la entrega de la remision de aseo	ANEXO 6 SE ADJUNTA REMISION DE ASEO FIRMADA	Se soporta registro frimado de entrega de insumos de aseo y bioseguridad correspondiente al mes de marzo para la Institución Educativa.	CERRADO
					10.1 Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	Elementos del botiquín vencidos, solución salina cloruro de sodio.	se realizo entrega de la solucion salina cloruro con la fecha de vencimiento vigente	ANEXO 7 REGISTRO FOTOGRAFICO DEL BOTIQUIN Y LA SOLUCION SALINA	Se evidencia soporte de elemento de botiquín con fecha vigente	CERRADO				

21046

UBGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACION REFUERZO TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSION: 1
LUGAR	JOSE CELESTINO MUTIS	
FECHA	31 DE MARZO / 2025	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS
DILIGENCIAMIENTO DE PLANILLAS FORMATOS
CUMPLIMIENTO DE HOJAS DE PREPARACION

DESCRIPCION DE LOS TEMAS

- LOS FORMATOS Y PLANILLAS AL IGUAL QUE REMISIONES DEBEN DILIGENCIARSE A DIARIO Y DE FORMA OPORTUNA
- LAS HOJAS DE PREPARACIÓN DEBEN REVISARSE A DIARIO PARA EL PREALISTAMIENTO Y ASEGURAR QUE SEAN SOLICITADAS LAS MATERIAS PRIMAS DE UN MENU EN CANTIDAD ADECUADA PARA NO DEJAR UNA SIGUIENTE PREPARACION CON MP EN MENOR CANTIDAD LO CUAL NO GARANTIZARIA EL INSUMO DIARIO QUE REQUIEREN LOS TITULARES DE DERECHO.
- REALIZAR EL KARDEX DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES NECESARIOS EN CADA PREPARACION DE LOS MENÚS.

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Daniela Alejandra Leal Suaza	1106695	C. Jose Celestino Mutis	Daniela
Lina Fernanda	63504170	C. Jose Celestino Mutis	Angel
Judy Lopez	39747113	C Jose celestino mutis	Judy Lop.
Cecilia Calderon Vicente	37836634	C Jose celestino Mutis	Cecilia Calderon V.

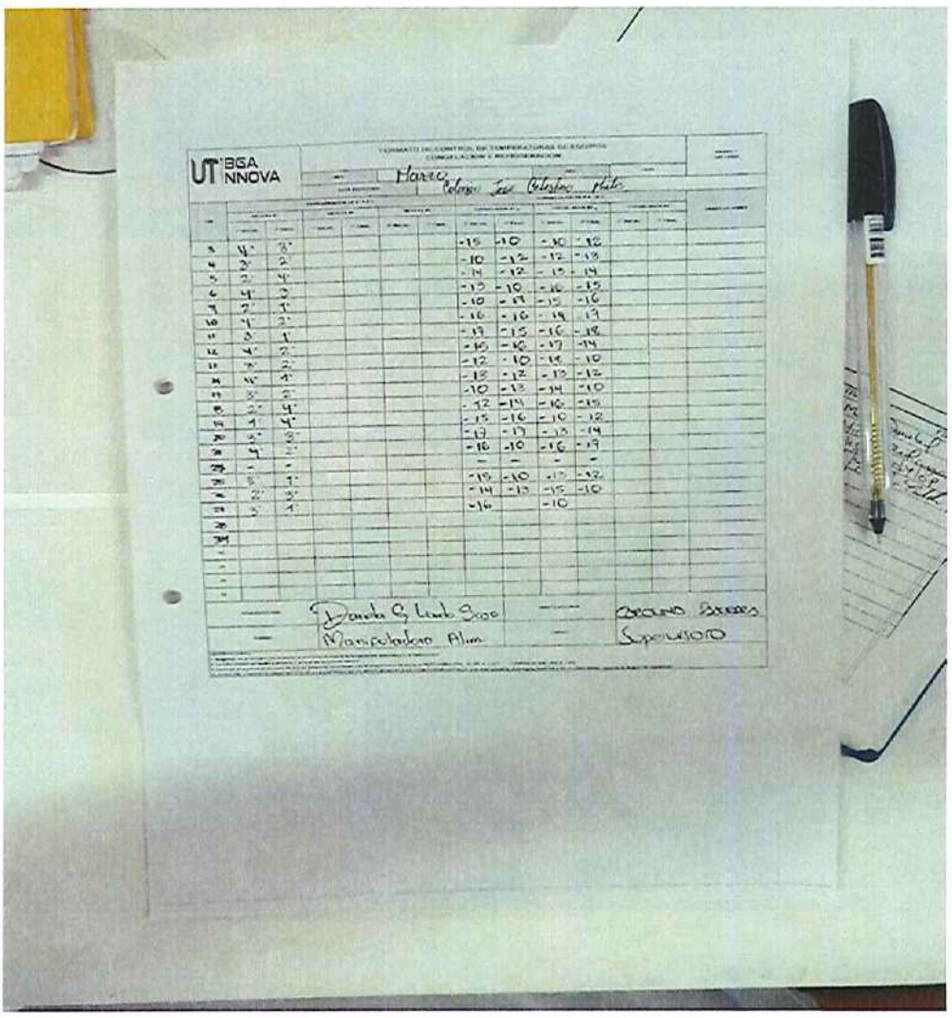
CAROLINA SILVA ORTIZ
SUPERVISORA

21047

ANEXO 2



ANEXO 5



Carrera 31 No. 51-74 Of. 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (7) 6960407, Bucaramanga
Carrera 13 No. 32-93 Int 3 Of 908 Edificio Baviera / Tel. (1) 3585410 Bogotá D.C.
E-mail: gerencia@mcdsas.com - www.mcdsas.com

21048

ANEXO 3

Identificación área de mejora:

En visita hecha por el equipo de supervisión PAE, se evidencio contaminación de Queso con Moho y Levadura en la Cocina Escolar de la I.E JOSE CELESTINO MUTIS.

Objetivo General:

- Implementar medidas correctivas y preventivas para evitar la presencia de alimentos contaminados en el refrigerador y asegurar la inocuidad de los alimentos almacenados.

Objetivos Específicos:

- Eliminar de forma segura el alimento contaminado.
- Reforzar instrucciones para la recepción, manipulación y almacenamiento de alimentos.
- Capacitar al personal de la cocina en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
- Llevar a conciencia la técnica de monitoreo y control de temperatura de equipos para prevenir futuras contaminaciones.

ACTIVIDADES					
No.	**Acción**	**Responsables**	**Cronograma**	**Recursos Necesarios**	**Indicador**
1.	Identificación de la Causa: Investigar cómo posiblemente se produjo la contaminación, entregar soportes del origen del queso, resultados microbiológicos del lote recibido del producto, condiciones de almacenamiento en bodega, despacho, manipulación, y almacenamiento en cocina escolar.	Jefe de Compras, jefe de bodega, jefe de calidad y manipuladoras de alimentos.	Inmediato (1 día)	Entrevistas al personal, revisión de registros de compra, revisión de resultados microbiológicos, formatos despachos y almacenamiento.	Entrega de los soportes
2.	Limpieza y Desinfección Profunda de la Nevera:	manipuladoras de alimentos	Inmediato (1 día)	Desinfectante de grado alimentario, paños limpios, agua caliente, cepillo, guantes.	Formato de limpieza y desinfección diligenciado. ANEXO 4

					FORMATO DE BPM
3.	Refuerzo en capacitación al Personal de Cocina: Impartir una capacitación sobre buenas prácticas de higiene, manipulación segura de alimentos, prevención de la contaminación cruzada, y la importancia del correcto almacenamiento.	supervisor logístico	1 día (sesión intensiva)	Refuerzo en punto, con diapositivas, formatos, ejercicios y demostración prácticos en el sitio de almacenamiento de alimentos	Acta con la firma del personal capacitado y con conocimiento de las buenas prácticas. ANEXO 1
4.	Retroalimentación para diligenciar y generar conciencia para el Monitoreo de Temperaturas: realizar los registros diario de las temperaturas de la nevera para asegurar que se mantengan dentro de los rangos seguros.	Manipuladoras de alimentos	Continuo	Termómetro calibrado, formato de registro de temperaturas.	Registros diarios de temperatura dentro de los rangos seguros. ANEXO 3 REGISTRO FOTOGRAFICO DEL FORMATO DE TEMPERATURA

21050

ANEXO 4

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Colegio Jose Celestino Mutis | MES: Marzo

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	4 5 6 7 L M M J V	10 11 12 13 14 L M M J V	17 18 19 20 21 L M M J V	24 25 26 27 28 L M M J V	L M M J V

DIARIO

NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección

Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X								
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X								
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X								
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X								
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X								
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X								
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X								
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X								
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X								
Trapero / Escobo / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X								

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas				X					X					X					X	X							
Refrigerador / Congelador				X					X					X					X	X							
Extractor																										
Estanterias				X					X					X					X	X							
Lamparas/ Angeos				X					X					X					X	X							
Trampa de grasa																			X	X						

MENSUAL

Techos																			X							

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Residuos organicos aprovechables	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X
Residuos Aprovechables	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X
Residuos no aprovechables	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en alimos y baterias de desagüe (pisos y lavamanos)

ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Vertimiento de agua caliente en alimos y baterias de desagüe (pisos y lavamanos)	X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas NO en caso contrario. Si debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN: 17 FEBRERO 2025

ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO	
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO	
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)	NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO

MARQUE SEGUN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN AM

Normal (N): Sin olor, sin sabor, sin color Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
OLOR	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	
COLOR	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	
SABOR	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	
Agua hervida	S S S S S	S S S S S	S S S S S	S S S S S	

ANALISIS FISICOQUIMICO

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Daniela Forero Borgo CARGO: Manipuladora Alimentos

VERIFICADO POR: CAROLINA SANDOVAL CARGO: Supervisora

21051

ANEXO 4.1

UT BGA INNOVA

FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
RACIÓN PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	28-03-25
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: José Celestino Mutis		TOTAL DE RACIONES: 310	
SEDE EDUCATIVA: Unica		JM: ___ APS: X JT: ___	

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Queso	8.2	Kg	8.2	✓		✓			✓	

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Leonardo Garua	FIRMA:
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Cecilia Rangel	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: DALGI ESPERANZA ORTEGA S
FIRMA: Cecilia Rangel	CARGO: RECTORA.
	FIRMA: Dalgi Ortega

ANEXO 6

21052

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentación Aprender · Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	26/02/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	MARZO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS	SEDE EDUCATIVA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
350	4	3 al 31 marzo 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOMBRIL	U	3,00	3,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	16,00	16,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	8,00	8,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	8,00	8,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	2,00	2,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	8,00	8,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	40,00	40,00	✓
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	60,00	60,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	3,00	3,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	3,00	3,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
ENCENDDOR	U	1,00	1,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	2,00	2,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	40,00	40,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Cecilia Rayd	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: DALGI ESPERANZA ORTEGA S.
CARGO: Manipuladora	CARGO: RECTORA
FIRMA: Cecilia Rayd	FIRMA: Dalgi Ortega

ANEXO 7


UNIDAD TEMPORAL UT BGA INNOVA
TERMOMETRO DIGITAL


24KB9 NO/26 NO/24
EXP FAB
ARB1322
250 mL
ESTERIL APIROGENA
Fisiológico

21054

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 25 AL 28 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE 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
I.E. INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA	SEDE E	27/03/2025	97,4%	EXCELENTE	**9.1** Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	Cuenta con planillas pero no estan diligenciadas, ultimo reporte 3 de marzo 2025.	Se realiza refuerzo de capacitacion en cuanto al diligenciamiento de panillas	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION Y REGISTRO FOTOGRAFICO.	Se evidencia soporte de refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en el diligenciamiento oportuno de planillas.	CERRADO

21055

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	INEM E	
FECHA	3 DE ABRIL 125	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

Diligenciamiento de planillas

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

Dentro de los deberes de la manipuladora, se encuentra el diligenciamiento de las planillas de una forma diana y oportuna, es la manera en que podemos garantizar que se ha hecho la entrega a los titulares de derecho

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Nubia Velasquez S	60304830	INEM sede "E"	Nubia Velasquez S

Capacitación realizada por :	Nombre	CAROLINA SIGUENZA
	Cargo	SUPERVISORA

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO



Carrera 31 No. 51-74 Of. 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (7) 6960407, Bucaramanga
Carrera 13 No. 32-93 Int 3 Of 908 Edificio Baviera / Tel. (1) 3585410 Bogotá D.C.
E-mail: gerencia@mcdsas.com - www.mcdsas.com

21057

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 25 AL 28 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE 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
I.E. NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE B	27/03/2025	97,3%	EXCELENTE	2.1 El almacenamiento de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	Se evidencia canastilla de fruta sucia con residuos de polvo.	Se realiza refuerzo de capacitacion en cuanto al lavado de canastilla que esten limpias cuando se envian a los colegios.	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION Y REGISTRO FOTOGRAFICO	Se evidencia soporte de lavado de canastillas y refuerzo de capacitación en la verificación durante el alistamiento	[illegible]

ANEXO 1

21058

UTBGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	BODEGA 1 CRA 8 N. 148 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	
FECHA	28 DE MARZO DE 2025	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

REFUERZO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAVADO DE CANASTILLAS

DESCRIPCION DE LOS TEMAS:

CAPACITACION DE REFUERZO AL PERSONAL APOYO A LA BODEGA UTBGA INNOVA

Con el objetivo de garantizar que los alimentos lleguen a las instituciones educativas en condiciones óptimas, se ha reforzado la capacitación sobre el lavado y desinfección de canastillas. Este proceso es esencial para asegurar que el producto sea entregado de forma inocua y segura para los estudiantes.

Los asistentes se comprometen a:

- antes de enviar canastillas a las instituciones se debe verificar que vaya limpia y desinfectada para garantizar que el producto llegue inocuo.

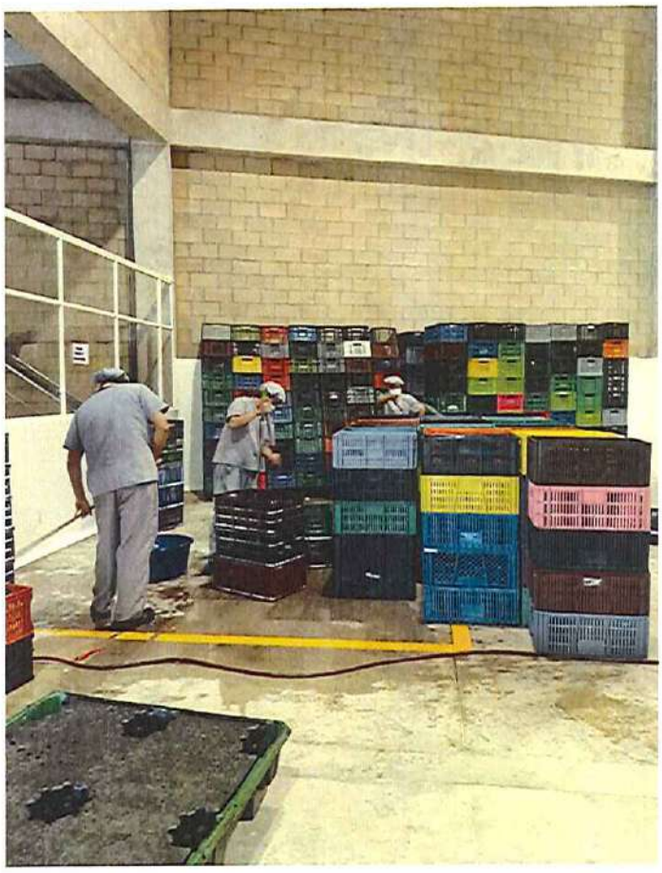
LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Jose Angel Godoy Pinzon	1005259076	Bodega	Jose Godoy
Nestor Ivan Sanchez	6197620	Bodega	
Alexander Rodriguez	1005334690	Bodega	Alexander
Christian Avila M.	1005384960	Bodega	Enston A.
JAIME PARRA M	13928740	Bodega	
Luis Enrique Villamar C	1231234	Bodega	

Capacitación realizada por :	Nombre	OLGA RIVERO
	Cargo	Jefe de Bodega

21059

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO



Carrera 31 No. 51-74 Of. 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (7) 6960407, Bucaramanga
Carrera 13 No. 32-93 Int 3 Of 908 Edificio Baviera / Tel. (1) 3585410 Bogotá D.C.
E-mail: gerencia@mcdsas.com - www.mcdsas.com

21060

Educación

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 25 AL 28 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE 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
I.E. NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE D	27/03/2025	98,3%	EXCELENTE	9.6 Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios	NO se evidencia la entrega de agua potable en jarras y vasos en la ie nuestra señora del pilar sede d	Se realiza refuerzo de capacitacion en cuanto al agua potable que debe tener para el consumo de los beneficiarios.	ANEXO 1 ACTA DE CAPACITACION, REGISTRO FOTOGRAFICO Y FORMATO DE REPOSION DE LAS JARRAS	Se soporta entrega de jarras para disposisicón de agua a los beneficiarios, se evidencia refuerzo de capacitación.	[illegible]

21061

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	Nuestra Señora del Pilar D	
FECHA	31 DE Marzo /2025	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

USO DE ELEMENTOS Y EQUIPOS

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

* Debe usarse todos los elementos necesarios para la prestación adecuada del servicio, esto incluye las jamas para el suministro de agua a los titulares de derecho que requieran tomar agua.

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Yaneth Estth Ruiz R	63311606	Pilar D	Yaneth Ruiz
Aliy Johana ROJAS Jaimes	1098131582	PILAR D	Johana Rojas

Capacitación realizada por:	Nombre	CAROLINA SIERRA
	Cargo	Supervisora

21062

UT BGA INNOVA

FORMATO DE DEVOLUCIÓN Y/O REPOSICIÓN DE EQUIPOS Y MENAJE

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	27-03-25
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Nuestra Señora del Pilar.		APS: X	JMJT: ___
SEDE EDUCATIVA: D		RI: ___	

EQUIPO O MENAJE	DEVOLUCIÓN	REPOSICIÓN	CANTIDAD			OBSERVACIONES
			TOTAL	C	NC	
Jaeea Plastica			2.			

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	FIRMA:

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:
Alx Johana Rojas James	Claudia Maria M. Pilar. D.
FIRMA: Johana Rojas.	CARGO: Coordinadora.
	FIRMA:

ANEXO 1





Carrera 31 No. 51-74 Of. 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (7) 6960407, Bucaramanga
Carrera 13 No. 32-93 Int 3 Of 908 Edificio Baviera / Tel. (1) 3585410 Bogotá D.C.
E-mail: gerencia@mcdsas.com - www.mcdsas.com

21064

Educación

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 25 AL 28 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE 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
I.E. INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA	SEDE F SUPERVISION NUTRICIONAL	27/03/2025	94,7%	BUENO	18 - La institución y/osede Educativa cuenta con el certificado de desinfección de la frua a entregar	No se evidencia el certiticadode desinfección de la fruta a entregar .	Se realizo el formato de verificacion de fruta el 26 de marzo por parte del Equipo de la supervision donde va incluido el certificado de lavado de fruta	ANEXO 1 CERTIFICADO DE LAVADO DE FRUTA	Se soporta documentación de la fruta entregada el día 27 de marzo con el certificado de desinfección por parte del proveedor.	CERRADO

21065

FORMATO VERIFICACIÓN FRUTA – PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

FECHA DE VERIFICACIÓN	26 de marzo de 2025					
NOMBRE DEL OPERADOR	UT BGA INNOVA					
NÚMERO DE CONTRATO	277 de 2024					
TIPO DE MODALIDAD	RI					
GRUPO	2					
INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y MUESTREO						
NOMBRE DE LA FRUTA	DURAZNO					
PROVEEDOR	CORPORACION TEVIVO					
FECHA DE RECEPCIÓN	26 de marzo de 2025					
FECHA PROGRAMADA DE ENTREGA	27 de marzo de 2025		**No. DE MENÚ**	8		
TAMAÑO DEL LOTE RECIBIDO (unidades)	19360 unidades					
CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS	**CUMPLE**	X				
	NO CUMPLE					
PESO BRUTO REQUERIDO SEGÚN MINUTA (g)	130 gr PESO BRUTO					
GRAMAJE VERIFICADO (g)	**No.**	**PESO MUESTRA (g)**	**No.**	**PESO MUESTRA (g)**	**No.**	**PESO MUESTRA (g)**
	1.	130	**6.**	150	**11.**	128
	2.	159	**7.**	167	**12.**	136
	3.	138	**8.**	154	**13.**	151
	4.	159	**9.**	149	**14.**	165
	5.	168	**10.**	139	**15.**	155
UNIDADES A ENTREGAR POR BENEFICIARIO	2 POR BENEFICIARIO					

OBSERVACIONES

Ninguna

NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	LORENA ISABEL MUEGUEZ TORRES
CARGO	JEFE DE CALIDAD

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

21066

FORMATO VERIFICACIÓN FRUTA – PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

	
ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO	ESTIBADO DEL PRODUCTO
	
CONDICONES DE CALIDAD	
	
CUMPLIMIENTO DEL GRAMAJE	

21067

FORMATO VERIFICACIÓN FRUTA – PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA



MENÚ PROGRAMADO
(Lácteo, cereal, fruta y/o dulce)

21068

UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT: 901.900.717-2

ORDEN DE COMPRA

NUMERO ORDEN DE COMPRA	
RI	85
FECHA ORDEN DE COMPRA	
17/03/2025	

PROVEEDOR: CORPORACION TEVIVO
NIT: 900.028.313-7
PERSONA CONTACTO: JULIAN SALAMANCA
TELEFONO CONTACTO: 313 2479468

DIRECCION DE ENTREGA: CR 8 20N-148 BGA 1 C.I RUTA 169
FECHA DE ENTREGA: SEGÚN DESCRIPCION
SOLICITADO POR: SLENDY CRISTANCHO
RECIBE: CHRISTIAN SERRANO - 3168525910

La siguiente orden de compra se genera con el objetivo de proyectar los productos requeridos para el contrato actual.
El numero de orden de compra debe figurar en la correspondencia emitida.

SEMANA A LA QUE CORRESPONDE: 10 **DIAS QUE COMPRENDE:** 25-28 DE MARZO DE 2025

PRODUCTO	GRAMAJE	CANTIDAD	FECHA DE CONSUMO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ENTREGA 1: LUNES 21 DE MARZO					
MANZANA	120 G	33	20/03/2025	$ 1.300	$ 42.900
ENTREGA 2: MARTES 25 DE MARZO					
MANZANA	120 G	9.680	26/03/2025	$ 1.400	$ 13.552.000
ENTREGA 3: MIERCOLES 26 DE MARZO					
DURAZNO	129 G	9.680	27/03/2025	$ 1.000	$ 9.680.000
ENTREGA 4: JUEVES 27 DE MARZO					
CIRUELA	129 G	8.475	28/03/2025	$ 900	$ 7.627.500
PERA	120 G	305	28/03/2025	$ 1.400	$ 427.000
ENVIAR MUESTRAS DE CADA FRUTA PARA LA LIBERACION EL LUNES					
TOTALES		**28.173**			**$ 31.329.400**

Observaciones:
1. Se solicita al proveedor embalar los productos en cajas o pacas
2. Se solicita se despachen 10 unidades de cada referencia y gramaje para la liberación
3. Se requiere que los productos cumplan con las especificaciones de calidad, pesaje, rotulado y tamaño que se solicita

21069

CORPORACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO
CORPORACION TEVIVO - NIT. 900 028 313-7
Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (607) 6560407. Bucaramanga
Vereda Campo Tigre Kilómetro 80, Municipio de Sabana de Torres
E-mail: tevivo.corporacion@gmail.com

Bucaramanga, 26 de marzo de 2025

CERTIFICACION

Yo, LUCY NIÑO CARRILLO, en calidad de representante legal de CORPORACION TEVIVO identificada con NIT: 900.028.313-7 certifica que ha realizado un control de limpieza y desinfección de canastillas y fruta. El cual son entregadas en las instalaciones de la bodega de almacenamiento de alimentos UT BGA INNOVA.

Fruta: DURAZNO

Productos utilizados para la fruta: citrosan 40 al 2.5 ppm.
Producto utilizado para canastas: Hipoclorito 5.25 al 200 ppm.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,

LUCY AMPARO NIÑO CARRILLO
CORPORACIÓN TEVIVO
NIT. 900.028.313-7

21070

Gmail

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 25 AL 28 MARZO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

5 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 2 de abril de 2025, 12:18 p.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@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, 01 de abril 2025

Señores
UT. BGA INNOVA
Operador Grupo 2
Correo electrónico: utbgainnova@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 25 al 28 de marzo 2025, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite el registro de la visita realizada.
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/1C2fAeGgAMbPe7gJWnSzNU8CdDRZlEqNM?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 25 AL 28 MARZO - UT BGA INNOVA.xlsx
143K

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 10 de abril de 2025, 11:38 a.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

21091

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envio respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 25 al 28 de marzo de 2025

[Texto citado oculto]

11 archivos adjuntos

- **Respuesta de hallazgos sedes del 25 al 28 DE MARZO.pdf** 195K
- **PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT BGA INNOVA (1).xlsx** 153K
- **SOPORTE INEM B.pdf** 200K
- **SOPORTE I.E INEM C.pdf** 2240K
- **SOPORTE I.E INEM E.pdf** 614K
- **SOPORTE I. E INEM SEDE F.pdf** 594K
- **SOPORTE I.E INEM H.pdf** 3659K
- **SOPORTE I.E JOSE CELESTINO MUTIS.pdf** 1778K
- **SOPORTE I.E PILAR B.pdf** 639K
- **SOPORTE PILAR SEDE D.pdf** 795K
- **SOPORTE I E PROVENZA C.pdf** 567K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 29 de abril de 2025, 2:55 p.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, abril 29 de 2025

Señores

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Cordial saludo,

21072

De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 25 al 28 de marzo de 2025.

- Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(16 hallazgos)**
- Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(6 hallazgos)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

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. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: lunes, 21 de abril de 2025 4:17 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>; JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 25 AL 28 MARZO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

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!

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

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.

21073

"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."

[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]

> [Texto citado oculto]
> [Texto citado oculto]

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."

[Texto citado oculto]

21074

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT BGA INNOVA (1).xlsx
154K

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 29 de abril de 2025, 5:40 p.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío subsanación de respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 25 al 28 de marzo de 2025

[Texto citado oculto]

4 archivos adjuntos

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT BGA INNOVA (1) (1).xlsx
153K

SOPORTE I.E INEM H.pdf
4370K

SOPORTE INEM B.pdf
876K

SOPORTE I.E JOSE CELESTINO MUTIS.pdf
2328K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 2 de mayo de 2025, 2:39 p.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, mayo 02 de 2025

Señores

U.T BGA INNOVA

Operador grupo 2

Cordial saludo,

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 25 al 28 de marzo de 2025 reportados en las instituciones:

- I.E INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE B

21075

- I.E PROVENZA SEDE C
- I.E INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE C
- I.E INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE H
- I.E JOSÉ CELESTINO MUTIS
- I.E INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE E
- I.E NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE B
- I.E NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D
- I.E INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE F

Los soportes presentados son consistentes y soportan la subsanación de los hallazgos evidenciados, por lo que se emite concepto de cierre para los hallazgos evidenciados 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.

[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]

Envío subsanación de respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 25 al 28 de marzo de 2025

El mar, 29 abr 2025 a la(s) 2:55 p.m., PAE Bucaramanga (pae@bucaramanga.edu.co) escribió:

> Bucaramanga, abril 29 de 2025
>
> Señores
>
> **UT BGA INNOVA**
>
> Operador Grupo 2
>
> Cordial saludo,
>
> De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 25 al 28 de marzo de 2025.
>
> - Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(16 hallazgos)**
> - Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(6 hallazgos)**
>
> Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.
>
> **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.

21076

Bucaramanga, 23 de abril de 2025

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de **contrato No.277**
Alcaldía Bucaramanga
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "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 2

Asunto: Respuesta de Hallazgos de Instituciones Educativas semana del 31 de marzo al 4 de abril de 2025

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta al hallazgo evidenciado en las visitas realizadas a la Institución Educativa del 31 de marzo al 4 de abril de 2025.

Agradecemos su atención

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Proyecta: Olga Janeth Rivera
Ing de alimentos Apoyo Técnico Operativo

21077

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

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 31 DE MARZO AL 04 ABRIL 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE 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
I.E. LA LIBERTAD	SEDE PRINCIPAL SUPERVISION NUTRICIONAL	31/03/2025	90,60%	BUENO	29. LAS CARNES SE ENCUENTRAN ACORDE A LOS ESTANDARES DE CALIDAD EXIGIDOS POR LAS NORMAS VIGENTES Y LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LOS LINEAMIENTOS	Se evidencia pulpas de frutas en la nevera de carnes	Se realizo refuerzo de capacitacion a las manipuladoras en cuanto almacenamiento y contaminacion cruzada	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO	Sesoporta refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en las condiciones de conservación y contaminación cruzada, se soporta registro fotográfico	
					30. LOS LACTEOS Y/O DERIVADOS SE ENCUENTRAN ACORDE A LOS ESTANDARES DE CALIDAD EXIGIDOS POR LAS NORMAS VIGENTES Y LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LOS LINEAMIENTOS	En nevera se ecuentran mezclados queso-tomate-pepino-piña-ajo	Se realizo refuerzo de capacitacion a las manipuladoras en cuanto almacenamiento y contaminacion cruzada	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO	Sesoporta refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en las condiciones de conservación y contaminación cruzada, se soporta registro fotográfico	
					32. LA PULPA DE FRUTA UTILIZADA EN LA PREPARACION DE LOS JUGOS SE ENCUENTRA EN LAS CONDICIONES DE CALIDAD, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LOS LINEAMIENTOS	pulpas se encuentran en nevera de carnes, personal refiere que se debe a daño en nevera	Se realizo refuerzo de capacitacion a las manipuladoras en cuanto almacenamiento y contaminacion cruzada	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO, ANEXO 3 REGISTRO DE MANTENIMIENTO	Sesoporta refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en las condiciones de conservación y contaminación cruzada, se soporta registro fotográfico Se evidencia soporte de registro de mantenimiento de equipo de refrigeración.	

21078

ANEXO 1

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	I.E LA LIBERTAD	
FECHA	ABRIL 2 / 25	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:
ALMACENAMIENTO ADECUADO
CONTAMINACION CRUZADA

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :
Los equipos de refrigeración existentes en la IE deben utilizarse de manera adecuada, evitando la contaminación cruzada, teniendo muy presente que los equipos deben contener proteinas, separadas de fruver, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada, todo dentro de equipos de congelación y/o refrigeración debe reportarse al supervisor para que se gestione su mantenimiento

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Leonor Sisa	63362369	La Libertad	
Maria claudia Gelves	37687733	La Libertad	Claudia Gelves
Luz Elena Llano	63354317	La libertad	Luz H Elena Llano
Nessly Tatiana Uribe	63562910	La Libertad	Tatiana Uribe

Capacitación realizada por :	Nombre	CAROLINA SANDOVAL
	Cargo	Supervisora

21079

ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO











Carrera 31 No. 51-74 Of. 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (7) 6960407, Bucaramanga
Carrera 13 No. 32-93 Int 3 Of 908 Edificio Baviera / Tel. (1) 3585410 Bogotá D.C.
E-mail: gerencia@mcdsas.com - www.mcdsas.com

ANEXO 3

UT BGA INNOVA

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

MUNICIPIO: BUCARAMANGA **SEDE EDUCATIVA:**

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

NOTA: Marque con una equis el equipo según corresponda.

DATOS	ESTUFAS NORMALES	ESTUFA DE 4 FOGONES	ESTUFA 3 FOGONES	ESTUFA 2 FOGONES	ESTUFA 1 FOGON	NEVERAS	CONGELADOR	LICUADORA INDUSTRIAL	LICUADORA CONVENCIONAL	OLLA A PRESIÓN	OTROS EQUIPOS
EQUIPOS EN LA SEDE EDUCATIVA						X					
MARCA						MABE					
REFERENCIA/MODELO						420 Litros					
OTROS:											

FECHA DE LA REVISION	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	MANTENIMIENTO		FIRMA DEL TECNICO
		CORRECTIVO	PREVENTIVO	
27/03/2025	Revision Nevera, daño Compresor no arranca Requiere hacerle Cambio del Compresor	X		
28/03/2025	Reparacion Nevera Mabe Cambio Compresor, inyeccion gas cambio de Filtro reparacion de fuga			
31/03/2025	Cambio tramo de tuberia y Filtro obstruccion en la base porvilla	X		
1/04/2025	Inyeccion de gas y Presurizacion	X		
			—	

MARCAR CON UNA (X) SI ES PREVENTIVO (P) O CORRECTIVO (C)

LORENA ISABEL MUEGUEZ
INGENIERA DE ALIMENTOS- JEFE DE CALIDAD

FIRMA:

21082

Gmail

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Re: HALLAZGOS SEMANA DEL 31 MARZO la 04 ABRIL 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

3 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 21 de abril de 2025, 4:20 p.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 08 de abril 2025

Señores
UT. BGA INNOVA
Operador Grupo 2
Correo electrónico: utbgainnova@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 31 de marzo al 04 abril 2025, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite el registro de la visita realizada.
Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

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

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 31 MARZO AL 04 ABRIL UT BGA INNOVA.xlsx

Supevision nutricional RPS - LA LIBERTAD 31032025.pdf

"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 jue, 10 abr 2025 a la(s) 2:31 p.m., JANNETH TRUJILLO ALVERNIA (jtrujillo@bucaramanga.gov.co) escribió:

> Bucaramanga, 08 de abril 2025
>
> Señores
> **UT. BGA INNOVA**

Operador Grupo 2
Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

21083

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 31 de marzo al 04 abril 2025, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite el registro de la visita realizada.
Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

Cordialmente

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."

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 23 de abril de 2025, 11:52 a.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de **contrato No.277**
Alcaldía Bucaramanga
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envio respuesta de hallazgos del la Institucion Educativa UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 31 de marzo al 4 de abril de 2025
[Texto citado oculto]

---

3 archivos adjuntos

Respuesta de hallazgos sedes del 31 marzo al 4 de abril.pdf
195K

SOPORTE I. E LA LIBERTAD.pdf
1547K

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 31 MARZO AL 04 ABRIL UT BGA INNOVA.xlsx
111K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 29 de abril de 2025, 5:00 p.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, abril 29 de 2025

Señores

U.T BGA INNOVA

21084

Operador grupo 2

Cordial saludo,

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 31 de marzo al 04 de abril de 2025 reportados en las instituciones:

- I.E LA LIBERTAD

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

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.

Agradecemos su atención.

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. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: miércoles, 23 de abril de 2025 12:00 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 31 MARZO la 04 ABRIL 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

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!

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

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.

21085

"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."

[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]

> [Texto citado oculto]
> [Texto citado oculto]

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,

PROYECCION HALLAZGOS DEL 31 MARZO AL 04 ABRIL UT BGA INNOVA.xlsx¡Error! Supervision nutricional RPS - LA LIBERTAD 31032025.pdf¡Error! Nombre de archivo no especificado.

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 jue, 10 abr 2025 a la(s) 2:31 p.m., JANNETH TRUJILLO ALVERNIA (jtrujillo@bucaramanga.gov.co) escribió:

> Bucaramanga, 08 de abril 2025
>
> Señores
>
> **UT. BGA INNOVA**
>
> Operador Grupo 2
>
> Correo electrónico: utbgainnova@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 31 de marzo al 04 abril 2025, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite el registro de la visita realizada.
>
> Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.
>
> Cordialmente
>
> 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."

"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 –

21087

Bucaramanga, 2 de abril de 2025

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de **contrato No.277**
Alcaldía Bucaramanga
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "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 2

Asunto: Respuesta de Hallazgos de la Institución Educativa realizada por el Comité Transparencia por Santander del mes de marzo de 2025.

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta al hallazgo evidenciado en la visita realizada a la Institución Educativa del mes de marzo de 2025.

Agradecemos su atención

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Proyecta: Olga Janeth Rivera
Ing de alimentos Apoyo Técnico Operativo

21088

Comité transparencia por Santander

FORMATO DE SEGUIMIENTO A PLAN DE MEJORA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VEEDURÍA DEL COMITÉ TRANSPARENCIA POR SANTANDER

ENTIDAD TERRITORIAL: BUCARAMANGA

TIPO DE VISITA: TECNICA DE VEEDURIA

OPERADOR	INSTITUCION EDUCATIVA / LUGAR VISITA	SEDE EDUCATIVA	ZONA DE UBICACION	FECHA DE LA VISITA (DD/MM/AAA)	ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	DESCRIPCIÓN HALLAZGOS EVIDENCIADOS	RESPONSABLE DE LA SUBSANACION DEL HALLAZGO	No. DEL OFICIO	FECHA DEL ENVIO DEL OFICIO (DD/MM/AAAA)	FECHA DE RESPUESTA DE LA ENTIDAD TERRITORIAL (DD/MM/AAAA)	PLAN DE MEJORA	EVIDENCIA DEL PLAN DE MEJORA	ESTADO DEL HALLAZGO	OBSERVACIONES ADICIONALES (REPLICA O SEGUIMIENTO)	FECHA DE RESPUESTA DE LA ENTIDAD TERRITORIAL (DD/MM/AAAA)	ALCANCE DADO AL PLAN DE MEJORA	ESTADO FINAL DEL HALLAZGO
U T SGA INNOVA	AURELIO MARTINEZ MUTIS	AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE C	URBANO	19/03/2025	13	EL RESTAURANTE ESCOLAR CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO	NO CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO	OPERADOR	4	21/03/2025		Se adjunta el concepto sanitario realizado por la secretaria de salud y ambiente	ANEXO 1 SE ADJUNTA EL CONCEPTO SANITARIO DE LA INTITUCIÓN EDUCATIVA					
					63	LOS VEHÍCULOS SON UTILIZADOS EXCLUSIVAMENTE PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS	SE OBSERVA EN EL CARRO DE PLACAS GQW 85 NEVERA	OPERADOR	4	21/03/2025		Se realizo capacitacion al conductor del vehiculo de placa GQW 850 en cuanto a contaminacion cruzada	ANEXO 2 SE ADJUNTA EL ACTA DE CAPACITACION Y REGISTRO FOTOGRAFICO				
					67	EL PERSONAL TRANSPORTADOR CUENTA CON CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, CERTIFICACIÓN MÉDICA APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS)	EL AUXILIAR DEL CARRO GQW 850 NO PORTABA DOCUMENTO REQUERIDOS	OPERADOR	4	21/03/2025		Se organiza la carpeta del auxiliar con toda la documentacion requerida y se envia al vehiculo	ANEXO 3 SE ADJUNTA LA DOCUMENTACION DEL AUXILIAR DEL VEHICULO				

21089

ANEXO 1

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD Bucaramanga. FECHA 07/03/2024 · ACTA N° A- 00288

TIPO DE ESTABLECIMIENTO Restaurante [X] Cafeteria [ ] Panaderia [ ] Fruteria [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: Restaurante ESCOLAR PAE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Operador. UT HIS, BUCARAMANGA.
*CÉDULA / NIT 901667562-7. *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 68001907667562-9
*NOMBRE COMERCIAL I.E. RURAL MARTINEZ NUTIS SEDE C.
*DIRECCIÓN Calle 68 # 18-29. MATRICULA MERCANTIL
*DEPARTAMENTO Santander. *MUNICIPIO Bucaramanga
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna 06. Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otra [ ] Cuál: LA VICTORIA.
TELÉFONOS 3213003487. FAX 3146579970-Ing Jennifer
CORREO ELECTRÓNICO uthisbucaramanga@gmail.com.
NOMBRE DEL PROPIETARIO Operador UT HIS Bucaramanga / ALCALDIA BUCARAMANGA
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento 901.667562-9.
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Diana Marcela. Caicedo Martinez.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 52.197.959.
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 22 # 18-40. San Francisco -
*DEPARTAMENTO Santander. *MUNICIPIO Bucaramanga.
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO Lun-Vier 5/2am-2/3pm. *NÚMERO DE TRABAJADORES 2.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día/mes/2023.	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique: Inspección, Vigilancia y control. sanitario. PAE-B/monga.			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	Cuenta con un area aprox. de, 150 metros cuadrados, incluido area procesos, almacenamiento y comedor. y area residuos. C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2 Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)*	2	(1)	0	Paredes: presentan deterioro en pintura y grietas. en area proceso y area comedor C

Powered by CamScanner

21090

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolucion 2674/2013, Articulo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Articulo 33, Numeral 4.)*	2	(1)	0	Techos: En material no sanitario, (asbesto) con presencia de goteras, lo que representa riesgo a la salud. Ventilación: NO cuenta con mallas antinsecto en ventanas y puerta. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0	Se evidencia condensación en algunas temperaturas en area proceso. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)*	5	(2,5)	0	Wavera: presenta daño en el sistema de medición y control, congelador presenta oxidación, daños en cauchos internos. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(7)	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	(5)	2.5	0	C

Powered by CamScanner

2109

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 16, Numeral 7. Artículo 19. Numeral 3, Artículo 20. Numeral 5, Artículo 35. Numeral 4.1)*	9			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979. Artículo 293. 425 Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numeral 3.1. 3.2. 3.3 y 5.)*	7	3,5	0	Existe control. deficiente en medición de temperaturas. debido al daño en los sistemas de medición; los registros evidencian 8°c. en procesos de congelación y 4° de 3°c. en procesos de Refrigeración. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012. 2674 2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33. Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6. Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26. Numeral 4. Artículo 32. Numeral 8. Resolución 2115 de 2007. Artículo 9.)*	7	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numeral 4. Artículo 32. Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	presencia de residuos líquidos en área proceso. por daño en sistema hidraulico de Lavaplatos. C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33. Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18. Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26. Numeral 3.)*	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5. Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007. Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
90 %.	✓ FAVORABLE	90-100% ✓
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

Powered by CamScanner

21092

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se. realiza. proceso de cambio inmediato de sistemas de conservacion de alimentos. subsanando al hallazgo. Sanitario. item 2.1 modalidad
Se. evidencia que la. Ración es. JM/JT: cupos asignados: 188.
Se dejan hallazgos de Indole Sanitario. para. mejora continua.

Por parte del establecimiento:

Se realiza cambio inmediato. de. nevera y congelador,
Se atiende la visita para realizar. respectivos subsanaciones.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 07. Siete. del mes de Mayo. del año 2024, en la Ciudad de Bucaramanga.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Javier Aparicio Beltrán	NOMBRE:
CÉDULA: 91.451.851	CÉDULA:
CARGO: Técnico Area Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaria Salud y Ambiental	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jennifer Carolina Penaranda.	NOMBRE:
CÉDULA: 60.267.593.	CÉDULA:
CARGO: Supervisora.	CARGO:

Powered by CamScanner

ANEXO 2

21093

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	BODEGA 1 CRA 8 N. 148 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	
FECHA	28 DE MARZO DE 2025	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

CONTAMINACION CRUZADA, DOCUMENTACION DEL PERSONAL

DESCRIPCION DE LOS TEMAS:

CAPACITACION DE REFUERZO PARA CONDUCTOR Y AYUDANTE UT BGA INNOVA

Se reforzó los conceptos de Contaminación Cruzada y comprender los riesgos de la contaminación cruzada, especialmente cuando se involucra un equipo de refrigeración dañada, y aprender a prevenirla para garantizar la seguridad alimentaria.

Para prevenir la contaminación cruzada debemos:

- Mantener una higiene adecuada en todas las superficies, utensilios y equipo
- Separar alimentos crudos y cocidos en el área de preparación
- Seguir protocolos de limpieza y desinfección rigurosa en cualquier industria de alimentos
- Entre otros

La documentación de todo el personal auxiliar se realizó una carpeta donde permanece en el vehículo.

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Nestor Gonzalez	PPT 6197620		

Capacitación realizada por :		
	Nombre	Olga Rivero
	Cargo	Jefe de Bodega

ANEXO 2

21094



Carrera 31 No. 51-74 Of. 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (7) 6960407, Bucaramanga
Carrera 13 No. 32-93 Int 3 Of 908 Edificio Baviera / Tel. (1) 3585410 Bogotá D.C.
E-mail: gerencia@mcdsas.com - www.mcdsas.com

ANEXO 3

21095

FORMATO DE HOJA DE VIDA

UNION TEMPORAL BGA INNOVA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR BUCARAMANGA
DATOS PERSONALES

Nombres: Jose Angel Apellidos: Godoy Pinzon
C.C Nro.: 1005259076 Expedida en: Bucaramanga
Fecha de nacimiento: 02/12/2002
Teléfono y/o celular: 3165718906
Dirección: Ciudad Norte Barrio Vegaderos
Municipio: Santander

ESTUDIOS REALIZADOS

Primaria Grado cursado_____Bachillerato Grado cursado 11°
Otros _____

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa donde trabajo: UT BGA INNOVA
Cargo que desempeño: _____
Años de experiencia: _____

Empresa donde trabajo: HiS
Cargo que desempeño: Aux Bodega
Años de experiencia: 6 meses

REFERENCIAS PERSONALES

Nombres y apellidos: Xiomara Pinzon Lozada
Teléfono y/o celular: 3236181157
Relación: Madre

Jose Godoy
FIRMA
C.C. No.

21096

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **1.005.259.076**

GODOY PINZON

APELLIDOS

JOSE ANGEL

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **02-DIC-2002**

BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.82	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S RH	SEXO

17-DIC-2020 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA

P-2700100-01191684-M-1005259076-20201221 0072899814A 1 8501189701

21097

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 09:20:46 PM horas del 20/01/2025, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1005259076**
Apellidos y Nombres: **GODOY PINZON JOSE ANGEL**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-arc@policia.gov.co

21098

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 07 de enero de 2025, a las 14:25:19, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1005259076
Código de Verificación	100525907625010714251 9

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

21099

RADIQUE AQUÍ CONCILIACIONES ADMINISTRATIVAS

Tipo de Identificación: Cédula de

Número Identificación: 1005259076

¿ Cuanto es 4 + 3 ?

cali

Consultar

Datos del ciudadano

Señor(a) JOSE ANGEL GODOY PINZON identificado(a) con Cédula de ciudadania Número 1005259076.

El ciudadano no presenta antecedentes

Señor(a) ciudadano(a): la expedición del certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación es gratuita en todo el país.
Fecha de consulta: martes, enero 07, 2025 - Hora de consulta: 15:00:07

El certificado de antecedentes ordinario, refleja las anotaciones de las providencias ejecutoriadas por el término de la sanción impuesta, así como las inhabilidades impuestas por la autoridad competente y las automáticas que ordena la Constitución Política y la Ley en Colombia.

El certificado de antecedente especial, refleja todas las anotaciones que figuren en el certificado ordinario, más las inhabilidades intemporales previs

OTRAS ENTIDADES

Procuraduría General de la Nación

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

Sede principal
Dirección: Carrera 5 # 15-80, Bogotá D.C., Colombia
Código Postal: 11032
Horario de atención: Lunes a viernes, 8 a.m. a 5 p.m., jornada continua
Teléfono conmutador: +57 601 587 8750
Línea gratuita: +57 01 8000 940 808
Línea anticorrupción: +57 01 8000 940 808
Contáctenos:

Sede Electrónica
Correo de notificaciones judiciales: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/procesos-judiciales.aspx

21100

FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: ENERO 10 DE 2025
NOMBRE: JOSE ANGEL GODOY PINZON
DOC: 1.005.259.076
F-210-286

CERTIFICADO MEDICO

Revisando los exámenes de laboratorio, se encontró que el paciente no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa que le impida manejar alimentos y vivir en comunidad.
Examen físico dentro de límites normales.
Órganos de los sentidos normales.

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Esta certificación se expide para ser presentada a las autoridades sanitarias, de conformidad con la resolución 2674 de 2013

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

2101

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

Construyendo un Futuro Mejor

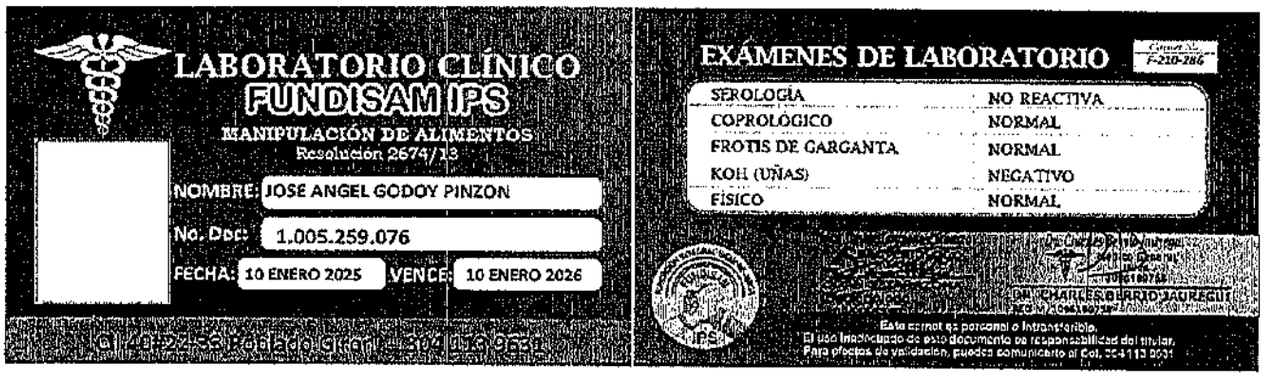
FECHA: ENERO 10 DE 2025
NOMBRE: JOSE ANGEL GODOY PINZON
DOC: 1.005.259.076
F-210-286

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

SEROLOGIA (VDRL)	NO REACTIVA
FROTIS FARINGEO	MICROBIOTA NORMAL
COPROLOGICO	NO SE OBSERVA PARASITOS INTESTINALES
KOH (UÑAS)	NEGATIVO

Joan Steven Tarazona Lizarazo
BACTERIÓLOGO
1.005.156.319
JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1005156319

21102



LABORATORIO CLÍNICO
FUNDISAM IPS
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: JOSE ANGEL GODOY PINZON
No. Doc: 1.005.259.076
FECHA: 10 ENERO 2025 VENCE: 10 ENERO 2026

Cra 22 #33 Pedro Gran - 304 113 9631

EXÁMENES DE LABORATORIO F-210-286

SEROLOGÍA	NO REACTIVA
COPROLÓGICO	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	NORMAL
KOH (UÑAS)	NEGATIVO
FÍSICO	NORMAL

DR. CHARLES BARRIOS JAUREGUI

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Cel. 304 113 9631



F-210-286

FUNDISAM IPS
Fundación Integral Siempre Amiga - NIT: 901.204.742-1
Contacto: 3041139631

HACE CONSTAR QUE:

JOSE ANGEL GODOY PINZON

DOC: 1.005.259.076

Participó en el Seminario-Taller relacionado con las "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS" realizada en cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, cumpliendo satisfactoriamente con una duración de 10 horas.

Se expide en *Girón a los 10 días del mes de Enero del 2025*

Ingeniera de Alimentos
Mat. Prof. 542542068 20NTS
INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 542542068 20NTS

FUNDISAM
Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: ENERO/10/2026

21103

CERTIFICADO MEDICO DE SALUD OCUPACIONAL
Fundacion Integral Siempre Amiga - FUNDISAM IPS
NIT: 901204742-1
Cel: 304 113 9631

1. IDENTIFICACION

Fecha	10 - 01 - 2025		
Empresa	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Nit	901900717-2
Nombre	Jose Angel Godoy Pinzon		
Documento	1005259076	Edad	22
Cargo	Auxiliar de Bodega		

2. TIPO DE EXAMEN

X	Ingreso		Egreso		Periodico		Aplazado
	Trabajo En Alturas		Post - Incapacidad				

3. PROCEDIMIENTOS REALIZADOS

Evaluacion Medico Ocupacional	X	Perfil Lipidico	
Osteomuscular y Postura	X	Trigliceridos	
Audiometria		Colesterol	
Optometria		Glicemia	
Espirometria		Screnin Droga	
Vertigo		Serologia	
Parcial de Orina		Psicologicos	

4.RIESGOS OCUPACIONALES /RECOMENDADOS

SVE Cardiovascular		Uso de EPP	X	Habitos y Estilos de Vida Saludabes	X
SVE Visual		Higiene Postural	X	Control de Peso	
SVE Auditivo		Pausas Activas	X	Autocuidado	X
SVE Respiratorio		Manejo de Cargas			
SVE Psicosocial		Remision a EPS			
SVE Ergonomico		Continuar Manejo Medico			

5. CONCEPTO

	X	Satisfactorio		No Satisfactorio		Con Restrinccion Laboral	Aplazado
		Apto Para el Trabajo en Alturas					

6. OBSERVACIONES

Apto para laborar

Consentimiento informado del aspirante o trabajador: Autorizo al doctor(a) abajo mencionadoa realizar mi examen medico ocupacional registrado en este documento. Eldoctor (a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y proposito del examen. He comprendido y he entendido la oportunidad de analizar el proposito, los beneficios, las limitaciones y riesgos del examen medico a partir de la asesoria brindada. Entiendo que la realizacion de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger laconfidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mi en este examen son completas y veridicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislacion vigente la informacion registrada en este documento para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo, y para las situacione contempladas en la misma legislacion, igualmente para que remitan la Historia Clinica a la EPS a la cual me encuentro afiliado. Finalmente, manifiesto que he leido y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Dr. Luis Eduardo Saavedra P.
Medico Especialista en Salud Ocupacional
Licencia 0.4244

LUIS EDUARDO SAAVEDRA P. - RMSO: 024244

FIRMA TRABAJADOR - CC 1005259076

Powered by CamScanner

21104

ARL | sura

Medellín, 11 de Febrero de 2025

LA DIRECCIÓN DE AFILIACIONES Y RECAUDOS

HACE CONSTAR:

Que la(s) persona(s) relacionada(s) en el siguiente listado, se encuentra(n) afiliada(s) en Riesgos Laborales desde las fechas indicadas, a la SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. como trabajadores de UNION TEMPORAL BGA INNOVA, en el centro de trabajo 0000000001 - PRINCIPAL SANTANDER, clase de riesgo 2, porcentaje de cotización 1.044%.

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Número identificación	Nombre	Fecha inicio cobertura	Fecha fin cobertura	Código de transacción	Tipo Cotizante	Estado
C1005259076	GODOY PINZON JOSE ANGEL	08/01/2025		P196227	DEPENDIENTE	EN COBERTURA

Si desea validar que este certificado haya sido realmente emitido por ARL Sura y la información aquí contenida sea real, visite www.arlsura.com.co / validar certificados e ingrese el siguiente código único de generación válido por un mes:C10987938442504243720

Atentamente,

Dirección de Afiliaciones y Recaudos

Este certificado tiene validez para efectos de afiliación del trabajador a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. así como para su desafiliación
Importante: La información contenida en este certificado puede ser validada en cualquier momento por SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.

Los trabajadores marcados con asterisco (*) son afiliados Independientes.
Las coberturas marcadas con dos asteriscos (**) son coberturas pendientes de retiro.

Dirección IP: 181.204.213.26, 198.143.41.36, 172.16.42.57

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

COOSALUD
En Pos de tu bienestar

21105

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN

Para la atención de servicios de salud POS, el suscrito afiliado se encuentra registrado en la EPS con los siguientes datos.

Información del Cotizante y/o Cabeza de Familia										
Tipo Ident.	Número de Ident.	Nombres	Apellidos	Fecha de Afiliación	Departamento	Ciudad	Dirección	Teléfono	Regimen	Estado
CC	1005259076	JOSE ANGEL	GODOY PINZON	1/07/2019 12:00:00 a. m.	SANTANDER	BUCARAMANGA	KR 10 A N 24 TO 7 AP 6039	6700308	Contributivo	Activo

Informacion del Aportante				
NIT/CC	Razon Social	Estado	Rango Cotizante	Fecha Vinculacion
901900717	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	A	A	08/01/2025

La anterior certificación se expide y firma, a los 17 días del mes de Febrero de 2025, a solicitud del interesado y es válida hasta los 17 días del mes de Marzo de 2025

Cordialmente,

CARLOS TORRES SALAZAR
SUBDIRECTOR DE ASEGURAMIENTO NACIONAL

21106

porvenir
sólo hay uno

SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTÍAS PORVENIR S.A.
En su condición de administradora del
FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PORVENIR
NIT 800.224.808-8

CERTIFICA QUE:

JOSE ANGEL GODOY PINZON, identificado(a) con cédula de ciudadanía **1.005.259.076**, se encuentra afiliado(a) al **Fondo de Pensiones Obligatorias Porvenir.**

La presente certificación se expide el 11 de Febrero del 2025.

Cordialmente,

Gerencia de Clientes

Tenga en cuenta:

En este momento de su vida, lo que más le conviene es estar en un fondo privado como Porvenir, ¿por que? porque está acumulando semanas, ahorrando dinero y obteniendo rendimiento.

21107

cajasan

CODIGO RADICACION CS-20250017416

EL SUSCRITO LIDER ESTRATEGICO DE LA UNIDAD DE APORTES Y CUOTA MONETARIA DE LA CAJA SANTANDEREANA DE SUBSIDIO FAMILIAR CAJASAN

C E R T I F I C A

Que JOSE ANGEL GODOY PINZON identificado con Selecciona ... 1005259076 se encuentra afiliado activo a la Caja Santandereana de Subsidio Familiar CAJASAN por intermedio del empleador UNION TEMPORAL BGA INNOVA Nit. 901900717 desde el 8 de enero de 2025 hasta la fecha. El grupo familiar asociado al afiliado se detalla a continuación.

IDENTIFICACION	NOMBRE	PARENTESCO

La presente certificación se expide a solicitud del interesado el 11 de febrero de 2025.

Cordialmente,

NATHALIA JIMENA PEREZ CAMACHO
Líder Estratégico Unidad de Aportes y Cuota Monetaria

La validez de este documento se puede certificar con el código de radicación.

21103

UT BGA INNOVA	FORMATO ENTREGA DE DOTACION Y EPP		
	Fecha: 10/01/2025	Version: 01	Pagina: 1 de 1

Día	Mes	Año
8	01	2025

DATOS DEL COLABORADOR A QUIEN SE LE ENTREGA

Nombre: Jose Angel Goday
C.C. 1005259076
Cargo: Auxiliar Bodega
Sede/Proyecto: Bodega

DOTACION LABORAL

Item	Elementos	Caracteristicas	Cant.
1	PANTALÓN	TELA	2
2	CAMISA	TELA	2
3	GORRO	TELA	2
4	BOTAS (PAR)	BOTAS PUNTA DE ACERO	1

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

Item	EPP Entregado	Caracteristicas	Cant.

DATOS DE QUIEN ENTREGA

Nombre:	Olga Rivera
Firma:	63.500.622 Olga Rivera
No. Doc.:	63-500.622

DATOS DE QUIEN RECIBE

Nombre:	Jose Angel Goday Pinzón
Firma:	Jose Goday
No. Doc.:	1005259076

2109

Gmail

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: HALLAZGOS VISITAS COMITÉ TRANSPARENCIA POR SANTANDER PERIODO MARZO - GRUPO 2

3 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 27 de marzo de 2025, 10:38 a.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 27 de marzo de 2025

Señores

UT BGA INNOVA

Operador grupo 2

Cordial saludo,

Nos permitimos enviar formatos de verificación de visitas realizadas a instituciones educativas y bodega de alistamiento por parte de la Veeduría Comité Transparencia por Santander, en el periodo marzo de 2025. De manera atenta se solicita realizar la respectiva revisión y enviar los planes de mejora que sean requeridos, con los soportes que den cumplimiento a las actividades descritas y al cierre de los hallazgos en el término de 5 días hábiles, esto con el fin de enviar respuesta oportuna a la veeduría.

Documentos adjuntos:

1. Formatos visita Bodega de Alistamiento
2. Formatos visita I.E Aurelio Martínez Mutis Sede C
3. Consolidado de hallazgos en Excel (Diligenciar casillas correspondientes a "Plan de Mejora – M"; "Evidencia Plan de Mejora – N")

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

Proyectó: Ing. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Proyectó: Ing. Yeimi Carolina 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."

4 archivos adjuntos

FORMATO VERIFICACION BODEGA ALISTAMIENTO.pdf
2978K

VERIFICACION GRAMAJE AURELIO SEDE C.pdf
738K

CONSOLIDADO DE HALLAZGOS GRUPO 2.xlsx
143K

FORMATO VERIFICACION AURELIO SEDE C.pdf
2965K

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 2 de abril de 2025, 9:31 a.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de **contrato No.277**
Alcaldía Bucaramanga
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envio respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 del periodo de marzo de 2025
[Texto citado oculto]

3 archivos adjuntos

Respuesta de hallazgos del mes de Marzo de 2025.pdf
195K

CONSOLIDADO DE HALLAZGOS GRUPO 2.xlsx
145K

SOPORTE I.E AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE C.pdf
5647K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 7 de abril de 2025, 8:00 a.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, abril 04 de 2025

Señores

UT BGA INNOVA

Operador grupo 2

Cordial saludo,

Nos permitimos informar que se han recibido los planes de mejora con sus respectivos soportes, en respuesta a las visitas realizadas por la Veeduría del Comité Transparencia por Santander durante el mes de marzo en la I.E. Aurelio Martínez Mutis, sede C.

2111

Dichos soportes ya fueron remitidos a la veeduría para su respectiva revisión y retroalimentación de cierre. En caso de requerirse información adicional, esta será comunicada oportunamente.

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.

Proyectó: Ing. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Proyectó: Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: miércoles, 2 de abril de 2025 12:19 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS VISITAS COMITÉ TRANSPARENCIA POR SANTANDER PERIODO MARZO - GRUPO 2

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!

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

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.

"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."

[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]

> [Texto citado oculto]
> [Texto citado oculto]
>
> Proyectó: Ing. Layniker Ortiz – Líder Técnico
>
> Proyectó: Ing. Yeimi Carolina 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."

"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."
[Texto citado oculto]

INFORME No.3

Contrato 277 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 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA 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 realizadas por el equipo de supervisión a Bodega y sede educativas

U.T. BGA INNOVA-Grupo 2
E-mail: utbgainnova@gmail.com

21114

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución por la Educación | Alimentos para Aprender | Comité Interinstitucional para el Cumplimiento

VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA Y BODEGA DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Operador:	UT BGA INNOVA	**ETC:**	BUCARAMANGA	**Ciudad/ Municipio:**	BUCARAMANGA.	
Dirección:	CALLE 8 # 20N - 148	**Fecha Visita:**	MARZO 13/2025			
No Contrato / Convenio:	277/2024.	**Hora inicio:**	9 AM.	**Hora de terminación:**		
Numero de raciones contratadas:	19.944	**Complemento J/M J/T** 611	**Complemento Comida Caliente Transportada** NA	**Ración preparada en sitio- Almuerzo** 8725	**Ración preparada en sitio- Almuerzo Jornda única** —	**Ración Industrializada** 10.604
Numero de raciones Ejecutadas:	18.570.	**Complemento J/M J/T** 1.177	**Complemento Comida Caliente Transportada**	**Ración preparada en sitio- Almuerzo** 7944	**Ración preparada en sitio- Almuerzo Jornda única** —	**Ración Industrializada** 9.449
Numero de visita	1ra Visita X	**2da Visita**		**3ra Visita**		
Nombre y cargo de quien atiende la visita:		**Nombre y cargo de quien realiza la visita:**	NACHO E HELLELO N.			
Objeto de la visita:	DOL O CONOCEL INICIO DE VEEDURIO - CONOCEL INFRAESTRUC.					

PUNTAJE ESPERADO	86	**PUNTAJE OBTENIDO**	86	**PORCENTAJE %**	100%.
MENOR 60% INSUFICIENTE		60 A 93,99% ACEPTABLE		MAYOR O IGUAL A 94% BUENO	
CONCEPTO FINAL		BUENO.			

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA (Resolución 2674 del 2013)	**FECHA DE VISITA**	22/11/2024.
	CONCEPTO EMITIDO Y PORCENTAJE	FAVORABLE 100%.

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Se localiza en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	1	
2	La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes del exterior.	1	
3	Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	
4	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	
5	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1	
6	La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
7	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1	
8	El tamaño del almacen o depósito es proporcional a los volumenes de insumos y productos terminados manejados por el operador disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos.	1	BODEGO 962.64 mts
9	Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.	1	
10	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud. y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	
11	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	
12	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	
13	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	
14	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1	SE UBICOLO VENTILADORES EN JUNIO/25.
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	
16	Los techos garantizan condiciones sanitarias adecuadas (sin grietas, limpios, etc)	1	
17	Se cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	
18	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	

21115

19	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1	
20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1	BAÑO SEPARADO - HOMBRES. MUJERES
21	Los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras.	1	
22	Para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre ésta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.	1	EN LOS SERVICIOS SANITARIOS
23	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1	
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	23	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	100%

II. PERSONAL MANIPULADOR			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	Se encuentra contratado el personal profesional y logísticos aprobado en la oferta del proceso licitatorio o de contratación y los cambios de personal estan aprobados por el Ente Territorial.	1	ESTAN 2 PROFESIONALES OFERTADOS
25	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	146 MANIPULADORES SEDES EDUCATI.
26	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 certificado de capacitación.	1	8 MANIPULADORES BODEGA.
27	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.	1	
28	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	
29	El personal manipulador aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1	
30	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1	
31	El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata) y cumple con las B.P.M.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL MANIPULADOR			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

III. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	Existe un plan de saneamiento documentado en físico de acuerdo con la normatividad vigente y aprobado por el Ente Territorial.	1	PENDIENTE DE APROBACIÓN ENTE TERRITORIAL
33	Existe el documento que soporte el programa de limpieza y desinfección con registros que indique la periodicidad de los mismos (áreas, equipos, superficies, personal manipulador y alimentos).	1	
34	Existe y se cumple el programa de control de plagas de acuerdo a la periodicidad exigida, cuenta con el manual y soportes respectivos de las medidas preventivas y correctivas.	1	EXPEDIDO RBG 10/MARZO/2025
35	Existe el documento que soporte el programa de manejo del agua, con soportes que certifiquen potabilidad, PH y cloro, soportes de calidad y certificación de lavado de tanques de acuerdo al cronograma estipulado.	1	
36	Existe el documento que soporte el programa de manejo de residuos líquidos y sólidos, contiene: plano de rutas de recolección y evacuación de los residuos.	1	
37	Existen manuales y registros referentes al sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	1	
38	Cuenta con plan de muestreo microbiologico y físico-químico, según lo requerido por el Ente Territorial, se cumple con el cronograma y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1	EN BODEGA SE REALIZA CADA 2 MESES DE IGUAL DOS SEDES EDUCATIVA. CADA DOS MESES
39	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos.	1	
40	La carpeta de los manipuladores de alimentos cuenta con toda la documentación (vinculación, certificación médica de aptitud para manipular alimentos, formación en educación sanitaria).	1	
41	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo documentado en físico, con registros de las actividades de mantenimiento realizado a los equipos. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento). ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1	SE OBSERVA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS EN ENERO/2025 - CERTIFICADO CALIBRACION.
TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%

21116

IV. CAPACITACION			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
42	Cuenta con plan de capacitación del personal manipulador de alimentos.	1	
43	El plan cuenta con metodología, duración, cronograma, responsables, temas, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas a utilizar.	1	
44	Se desarrollan las capacitaciones acorde con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas).	1	
45	Incluyen los temas de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, conservación, preparación, empaque	1	
TOTAL CAPACITACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO 4	PORCENTAJE % 100%.

V. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	
47	Los productos y materias primas cumplen con las características organolépticas (color, olor y textura), están libres de contaminación física, biológica y no se encuentran abombados.	1	
48	Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	1	
49	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación, se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento.	1	1 CUARTO REFRIGERACIÓN – 1 CONGELACIÓN
50	Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	1	
51	Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	1	
52	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 se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
53	Las estibas se encuentran limpias y en buen estado.	1	
54	Los empaques de los productos almacenados, se encuentran libres de humedad y no se encuentran rotos.	1	
55	Los alimentos se encuentran separados entre sí, según sus características.	1	
56	Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas con rotulo y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	1	
57	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	
58	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar desfizamiento de las cajas.	1	
59	Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba, del anaquel o estantería donde se encuentren almacenadas.	1	
60	Existen espacios que permiten la adecuada limpieza y desinfección del área de almacenamiento. Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir	1	
61	Se cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	
62	Se llevan los registros con fecha de las cantidades de productos no conformes o devueltos, las salidas parciales y su destino final	1	
63	El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	1	
64	Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico y/o digital de los productos que se encuentran en la bodega y corresponden con los alimentos a entregar.	1	
65	El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005).	1	
66	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública son almacenados bajo las condiciones exigidas y se encuentran debidamente rotulados.	1	
67	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO 22	PORCENTAJE % 100%.

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, tarjeta de propiedad, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT) vigente, revisión técnico - mecánica cuando aplique) y cuenta con extintor vigente y botiquín de primeros auxilios vigente y completo.	1	
69	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1	
70	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "*Transporte de Alimentos*".	1	
71	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	1	
72	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	1	
73	Los vehículos que transportan conjuntamente alimentos y/o materia prima de diferente naturaleza y conservación se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.	1	
74	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo, se transportan en refrigeración o congelación	1	SE ENVIO CARROS REFRIGERADOS Y EN CONSTITUCION
75	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	1	
76	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima	1	RUTO APARTE SOLO ASEO
TOTAL CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO 9	PORCENTAJE % 100%

21117

VII. ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
77	Se encuentra los equipos y elementos requeridos por la Entidad Territorial en el proceso licitario y/o de contratación.	1	
78	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	
79	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza.	1	
80	Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.	1	
81	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1	CUENTAN CON CERTIFICACION CONTRATACION
82	Se garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
PORCENTAJE %	100%		

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
83	Los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús.	1	
84	La compra de alimentos perecederos se hace máximo para cinco (5) días.	1	
85	Se evidencia que remisiones y/o facturas correspondan a los proveedores aprobados por el Ente Territorial.	1	
86	Se realiza compras públicas de alimentos a pequeños productores localesagropecuarios y de agricultura campesina familiar y comunitaria de acuerdo a la ley 20246 del 2,020 (mínimo 30%).	NA	
TOTAL COMPRA DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE %	100%		

IX. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
87	Ha participado en la (s) Mesa (s) Pública (s) a la (s) cual (es) fue convocado (soportes)	NA.	
88	Si existen grupos étnicos, cuenta con ciclos de menús diferenciales concertados con las autoridades de los grupos étnicos acorde a con los lineamientos Técnicos - Administrativos del Programa	NA	
89	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga y botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE %	100%		

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

BODEGA CON 962.64 mts CON DECHITOCIÓN DE ALEAS.
SE DEBE COLOCAR VENTILADORES EN LOS DIFERENTES AREAS
EL CONTRATO EXIGE 4 CARROS EL OPERADOR CUENTA ACTUALMENTE CON 6
CARROS ADICIONES APROBADOS. EN TOTAL CUENTA CON 10 CARROS
SE OBSERVAN FICHAS TECNICAS Y DATOS INSPECCIÓN SANITARIA.

OBSERVACIONES DE QUIÉN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	ADRIANA MARCELA GALEANO	Cargo:	COORDINADORA
Atendido por:	LORENA ISABEL NUÑEZ	Cargo:	JEFE CONSEJO.
Realizada por:	MARTHA E HELLER A	Cargo:	VEEDOR CI
Realizada por:		Cargo:	

ÍTEM	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
I. INSTALACIONES FÍSICAS,Y SANITARIAS	23	23	100%
II. PERSONAL MANIPULADOR	8	8	100%
III. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	10	10	100%
IV. CAPACITACIÓN	4	4	100%
V. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	22	22	100%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE	9	9	100%
VII. ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	6	6	100%
VIII. COMPRA DE ALIMENTOS	3	3	100%
IX. GESTIÓN SOCIAL	1	1	100%
TOTAL	86	86	100%

21118

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

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

Institución educativa:	COLEGIO MARTINEZ NUÑEZ C.	ETC:	BUCARAMANGA	Ciudad/ Municipio:	BUCARAMANGA.
Dirección y Zona:	CALLE 67 B # 18-29	Fecha Visita:	18/03/2025	Hora inicio:	8 AM
Operador:	OT BGA INNOVA	No Contrato / Convenio:	227/2024.	Hora de terminación:	
Tipo de complemento alimentario:	RPS ALMUERZO	Total de raciones contratadas:	170	Hora de entrega del Complemento Alimentario:	10:30 AM - 1 PM
Numero titulares de derecho atendidos en la visita:		Numero de visita		X 1ra Visita / 2da Visita / 3ra Visita	
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	NOHORA ISABEL CHACON	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	MARTHA E. VELANDIA		
Visita técnica:	X	Visita verificación de ETA:	—	Visita SPQR:	—
Objeto de la visita:	VERIFICACIÓN RPS ALMUERZO.				

PUNTAJE ESPERADO	75	PUNTAJE OBTENIDO	72	PORCENTAJE %	96 % #¡DIV/0!
MENOR 60% INSUFICIENTE		60 A 93,99% ACEPTABLE		MAYOR O IGUAL A 94% BUENO	

CONCEPTO FINAL: BUENO

TOTAL DE MANIPULADORAS

CONTRATO		No. de Manipuladoras encontradas	
	1		3 T.C
	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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	El personal manipulador tiene acceso a servicios sanitarios, diferentes a los utilizados por los beneficiarios PAE y se evidencia dotación de los elementos de higiene personal entregada por el operador (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras).	1	
3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
4	Las áreas de preparación distribución o de alistamiento 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	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso estan limpos y cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
12	Existen letreros en buen estado, limpios, alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
13	El restaurante escolar cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos.	0	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92%

21119

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
14	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza cumpliendo con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos, ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
15	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los 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 aptas para el consumo. Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5100/2005	1	
18	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
19	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
20	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -3°C y se llevan registros	1	
21	Cuenta con el Formato de reposición o faltantes de alimentos. Si existe reposición el formato debe estar debidamente diligenciado y firmado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
22	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso.	1	
23	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como huevos, frutas, verduras y hortalizas, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
24	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
25	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada (guía de preparación)	1	
26	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	Se cuenta con instrumentos y utensilios de medición y en buen estado con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción. Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	1	
28	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve inicial y finalmente a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 10°C.	1	
29	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	
30	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) y rotuladas.	1	
31	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o de acuerdo con las necesidades del colegio y no se generan retrasos injustificados durante el suministro. El horario de entrega está publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%.
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - 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 o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

21120

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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	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, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
49	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. Cuenta con el soporte correspondiente.	ND	
50	Existe un programa de abastecimiento de agua con proceso de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte. En caso de necesitarse, se realiza el proceso de potabilización por punto de bullición del agua y se cuenta con los utensilios necesarios para ello.	1	
52	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	ND	
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 se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	EXPELTOS RB 6
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	13	PORCENTAJE %	100%

2112.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
60	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	PLACAS 6QW 850.
61	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1	CONDUCTOR NELSON IVAN SANCHEZ
62	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
63	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0.	LLEVABA UNA NEVERA PARA REFRIGERACION
64	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
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 plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	
66	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las caracteristicas propias de cada producto.	1	
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.	0	EL AUXILIAR NO CUENTO CON DOCUMENTO
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO 6	PORCENTAJE % 75 0,0%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
68	Los equipos y utensilios tales como licuadoras, tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. Y estan en buen estado.	1	
69	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
70	Los equipos, menaje y termómetro con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
71	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	
TOTAL EQUIPOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO 4	PORCENTAJE % 100%

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE RECOMIENDO: DEJAR LOS CONGELADOS UN POCO SEPARADO PORQUE NO TRANSPORTEN EN LOS VEHICULOS QUE TRANSPORTEN ALIMENTOS O LOS ELEMENTOS (NEVERA DONADA)

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	ERIKA DENIS C.	Cargo:	SUPERVISORA
Atendido por:	MARTHA ISABEL CHACON	Cargo:	OPERADORA
Realizada por:		Cargo:	VEEDORA DEL C.T.S.
Realizada por:		Cargo:	

Maria Chacón

Nombre y Apellido

ÍTEM	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	13	12.	92%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	8	8	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	10	10	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	8	8	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	13	13	100%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	8	6	75%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	4	4	100%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	2	2	100%
IX. SALUD OCUPACIONAL	4	4	100%
X. GESTIÓN SOCIAL	74	72	96%
TOTAL			

21122

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

Institución Educativa:			DOLELIO HOLMNEL HOMS SEDE C						ETC:		BUCARAMANGA				Ciudad/ Municipio:				BUCARAMANGA	
Dirección:									Fecha Visita:		18/03/2025				Hora inicio:				8 AM.	
Operador:			UT B&D INNOVA.						No Contrato / Convenio		277/2024.				Hora de terminación:					
Instrumento: Marque con una X	Balanza			Marca:					Número de menú programado:		SEMANA 1 MENU 2				Se presentaron intercambios:			Si	No	N/A
	Gramera		X	Fecha de última calibración:		Marzo/2025			Número de menú entregado:		2.				Presentaron soporte de autorización:			Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1	3	5	7	9					
		2	4	6	8	10					2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRADO DE ESCOLARIDAD		PLE EL COLOR					PRIMARIA.										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	PECHUGA JUGOSA	44	62	40	426R	C	69	49	98	476R	C					
Leguminosas	—				—					—						
Cereal	PASTAS CON QUESO	178	142	182	606R	C	243	223	272	1006R.	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	64	83	67	466R	C	91	93	106	586R	C					
Verdura fría o caliente	ENSOLADO	54	85	81	506R	C	113	64	117	636R	C					
Fruta	JUGO MANGO LECHE	205	213	217	200 cc	C	205	213	217	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	NO X	N/A	Especifique en cuales preparaciones:	
¿Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	N/A X		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE %	100%	#¡DIV/0!

NOMBRE Y APELLIDO N.

21173

INFORME No.3

Contrato 277 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 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA 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 realizadas por el equipo de supervisión a Bodega y sede educativas

U.T. BGA INNOVA-Grupo 2
E-mail: utbgainnova@gmail.com

21124

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 (01) 2025

Operador	UNOVA 2025		No Contrato	277		Fecha Visita	3/3/2025		
Grupo	2	Area Urbana	X	Area Rural		Hora Inicio	7:00 am		
Institución Educativa/Sede	IE PROVENZA SEDE B					Hora de Terminación	10:00 am		
Dirección	CRA 2L CALLE 128 BARRIO CRISTAL BAJO								
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 am 9:00 am								
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE.	136	No. De manipuladoras en el sitio.	1	No. Manipuladores por complementos					
				1 a 200	1	601 a 800	4		
				201 a 400	2	601 a 1200	5		
				401 a 600	3				
Nombre de quien atiende la visita	Teresa Bueno Reina		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Giongy Rios Moreno					
Cargo	Líder Manipuladora								

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	cumple con el espacio Mínimo Requerido.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Cumple: No Presenta Riesgos de contaminaciones (Suciedades, Plagas, Heces)	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 silones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Los pisos presentan grietas, Las paredes estan pendiente por pintar.	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño compartido con los Docentes.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - SI Aplica.	No hay Buena iluminación en el Area entrega RI	NC
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Los insumos de aseo se encuentran lejos delos alimentos RI	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe espacio Temporal de Residuos solidos.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	se realiza ordenadamente en canastillas y bolsatina
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	El area de almacenamiento Temporal se encuentra limpia y en orden
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	Cumple con Todos los parametros De calidad Aptos para el Consumo
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Cumplen con su empaque y Rotulado

Powered by CamScanner

21125

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas	1	Cumple entrega 1 Mesa 4 2 Sillas
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	cumple con 1 kits

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Cumple con la correcta Dotación
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	cumple con la, BPM con Los Alimentos RI
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	se evidencia Hoja de vida completa Manipuladora
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	4 años experiencia en Manéjulación Alimentos
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se garantiza la cantidad Personal Manipuladora
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	se evidencia Publicación Horarios

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Cuenta con PSB aProbado
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	cuenta con PLD y Todos Los registros
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 Aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	El operador INNOVA 2025 da cumplimiento entrega IA
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Son almacenados Lejos de los Alimentos
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Pisos, Paredes, ventanas Techos, Puertos limpias
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia avisos Lavado de Manos
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	se evidencia Avisos BPM

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	cuenta con recipientes Identificados con su respectiva Bolsa
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	cuenta con PRS aprobado y Todos los registros
4.11	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Se aplica la separación de Residuos Solidos, Papel, Plastico

Powered by CamScanner

21126

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

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS	1	cumple con la Publicacion FTI PAE
5.2	Se cuenta con la publicacion de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	cuenta con Publicacion PQRS
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	se realizo, el dia 26/02/2025
5.4	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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	FV: 13/04/2025 Saborizado Vainilla la Ulian Marca leche UHT
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	FV: 13/03/2025 La Huerta chocobanano SAS
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	FV= 12/08/2025 Marca RIKOLAC
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	NA	el menu# II RI No requiere entrega Fruta
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario. (excepto fruta).	NA	ya no se entrega en bolsa
6.6	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de la Entidad Territorial	1	Productos liberados Bodega Operador
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado.	1	Cuando se requiere el operador realiza las reposiciones
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	100%		

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se da cumplimiento ala Minuta
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 total a los componentes
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Todos los alimentos cumplen con el gramaje
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		

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

Powered by CamScanner

21129

8.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue, adicionalmente se evidencia certificado de fumigación	NA	
8.6	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas	NA	
8.7	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración	NA	
8.8	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos)	NA	
8.9	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013	NA	
8.10	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito esterilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (curitas), tijeras, guantes quirúrgicos, algodón) y extintor con carga vigente y buen estado.	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados.	1	se evidencia registro actualizado en la Bitacora
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	cuenta con formato entrega RI alos Beneficiarios
9.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados dianamente.	1	Cuenta con bitacora Actualizada y foleada

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuar cumpliendo con las BPM con los Alimentos
* Continuar cumpliendo con el correcto orden y Aseo, limpieza en el area entrega RI

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gioudy Ríos M	NOMBRE	TERESA BUENO REINA
IDENTIFICACIÓN	91276390	IDENTIFICACIÓN	37'057.166
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	MANIPULADORA
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	MANIPULADORA
FIRMA	Gioudy Ríos M	FIRMA	Teresa Bueno Reina
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

21128

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:	3/3/25	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	2
Institución Educativa	IE Provenza sede B			Operador:	UT BGA INNOVA 2025	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	TOPScale	PRECISIÓN (g):	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	15/01/25	NÚMERO DE CERTIFICADO	3342

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	11	MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿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 saborizada	200ml	206,5	217,7	200ml	C	202,8	208,3	205,3	200ml	C										
Derivado de cereal	chocobanano	62,1	64,7	70,0	60gr	C	62,7	62,5	61,7	60gr	C										
Fruta	—																				
Dulce y/o postre	Panelita de leche	2,00	18,0	17,1	15g	C	17,9	19,8	17,6	15gr	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Provenza sede B se da cumplimiento al gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

Atendido por:	Teresa Bueno Reina	Realizada por:	Gionby. Rios Moreno.
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	Apoyo Técnico SEB PAE
Firma:	TERESA BUENO REINA	Firma:	GIONBY RIOS MORENO
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

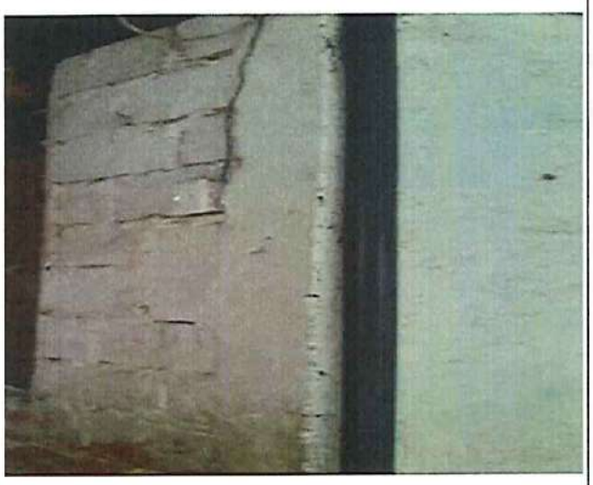
21129

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 PROVENZA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROVENZA SEDE B

INSTALACIONES IE PROVENZA SEDE B	INSTALACIONES IE PROVENZA SEDE B
	
INSTALACIONES IE PROVENZA SEDE B	INSTALACIONES IE PROVENZA SEDE B
	
INSTALACIONES IE PROVENZA SEDE B	INSTALACIONES IE PROVENZA SEDE B

21130

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 PROVENZA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROVENZA SEDE B

IE PROVENZA SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	IE PROVENZA SEDE B INFORMACION GENERAL PAE
	
IE PROVENZA SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	IE PROVENZA SEDE B INFORMACION GENERAL PAE
	
IE PROVENZA SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	IE PROVENZA SEDE B INFORMACION GENERAL PAE

2113L

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 PROVENZA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROVENZA SEDE B

IE PROVENZA SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	IE PROVENZA SEDE B INFORMACION GENERAL PAE
	
IE PROVENZA SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	IE PROVENZA SEDE B INFORMACION GENERAL PAE
	

IE PROVENZA SEDE B AREA RESIDUOS SOLIDOS	IE PROVENZA SEDE B INFORMACION GENERAL PAE

21132

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 PROVENZA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROVENZA SEDE B

IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PERSONAL MANIPULADOR	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PERSONAL MANIPULADOR
	
IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PERSONAL MANIPULADOR	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PERSONAL MANIPULADOR
	
IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PERSONAL MANIPULADOR	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PERSONAL MANIPULADOR

21133

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 PROVENZA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROVENZA SEDE B

IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR PANELITA DE LECHE	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR PANELITA DE LECHE
	
IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR PANELITA DE LECHE	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR PANELITA DE LECHE
	
IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR PANELITA DE LECHE	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PRIMARIA PANELITA DE LECHE

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 PROVENZA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROVENZA SEDE B

IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PRIMARIA PANELITA DE LECHE	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PRIMARIA PANELITA DE LECHE
	
IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PRIMARIA PANELITA DE LECHE	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PRIMARIA PANELITA DE LECHE
	
IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR CHOCOBANANO	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR CHOCOBANANO

21135

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 PROVENZA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROVENZA SEDE B

IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR CHOCOBANANO	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PRIMARIA CHOCOBANANO
	
IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR CHOCOBANANO	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PRIMARIA CHOCOBANANO
	
IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR CHOCOBANANO	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR CHOCOBANANO

21136

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 PROVENZA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROVENZA SEDE B

IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR LECHE SABORIZADA	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR LECHE SABORIZADA
	
IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 RI PREESCOLAR LECHE SABORIZADA	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 PRIMARIA LECHE SABORIZADA
	
IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 PRIMARIA LECHE SABORIZADA	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 PRIMARIA LECHE SABORIZADA

21137

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 PROVENZA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROVENZA SEDE B

IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 PRIMARIA LECHE SABORIZADA	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 PRIMARIA LECHE SABORIZADA
	
IEPROVENZA SEDE B MENU # 11 PRIMARIA LECHE SABORIZADA	IE PROVENZA SEDE B MENU # 11 PRIMARIA LECHE SABORIZADA
	

IE PROVENZA SEDE B MENU # 11

21138

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: 001 -2025

Operador:	UT BGA INNOVA		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	03-03-25
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	10:00 am
Institución Educativa/Sede	SANTANDER SEDE D					Hora de Terminación:	1:30 pm
Dirección:	Calle 1 N° 2-23 Barrio La Independencia						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 10:30 am a 12:00 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	12	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	Lizeth Corzo		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	68		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	68	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	2
De 76 a 150 complementos		2 X		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

Powered by CamScanner

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Almacenamiento en canastillos
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, fechas de vencimiento vigentes
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Kardex actualizado
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Expertos BBE 16-Enero de 2025
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencian 3 kits
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO 9	PORCENTAJE 100 %
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal manipulador con la dotación completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal de los manipuladores es adecuada
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencian las 2 hojas de vida de las manipuladoras
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Personal manipulador con experiencia mínima de 1 año certificado médico y BPM. Registros de capacitación
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	2 manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de *entrega del complemento alimentario.*	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO 7	PORCENTAJE 100 %
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 aspersores
4.4	*El operador suministra los insumos y elementos de aseo de* acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las *actividades de limpieza y desinfección.*	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

Powered by CamScanner

21140

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se evidencia que el día de hoy 03/03/25 se encuentran realizando la limpieza y desinfección del tanque.
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	Enero 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 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
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 resgitro 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 domesticos.	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.	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.	1	
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	N.O	
5.4	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 La hazenda L:045 V:12-02-26 Pechuga Mac Pollo L: 800225038 V: 07-02-2026
6.2	El huevo 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).	1	Huevos marca TITO Lote: 9470 Vence: 29-03/25

Powered by CamScanner

21142

6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Lentejas JR L: 12/02/25 V: 12-08-25
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Arroz Sao Pablo L: 120225 V: 120226 Fideos Mary pas L: 000001203 V: 04/126
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	papa y maduro (platano)
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	repollo, pepino, cebolla larga pepino, tomate, cebolla larga
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Azucar JR L: 07/02/25 V: 07-08-25 Panela Caña Santa L: 03/08/25 V: 03/08/25
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Aceite Maite L: 17-02-25 V: 02-04-25 Margarina La Preferida L: 13114 V: 13-06-25
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso Villa Aurora L: 17-02-25 V: 02-04-25 Leche en polvo Fortileche L: 200125 V: 110126 Crema de Leche Cremux L: 112 V: 23-05-25 Leche entera Food V/L 27 Abril 2025
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	Materias primas cuentan con concepto de verificación
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	N.O	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	cumple con el gramaje de todos los componentes del menus # 11
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	El operador realizó la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menús y se evidencia inventario disponible en la Institución Educativa.	1	
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100 %

Powered by CamScanner

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas oteriles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE	100 %		

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT). Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	En el momento de la visita no observo al personal transportador de alimentos.
11.2	El vehiculo 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	Se cuenta con registro que evidencie que al vehiculo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	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 manipulador (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	
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 botiquin de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	— a —	PUNTAJE OBTENIDO	— o —
PORCENTAJE	— u —		

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	registro actualizado
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	remision diligenciada
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	Bitacora debidamente diligenciada.
TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100 %		

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- Se realizo Visita tecnica de supervision en la IE Santander sede D, con una cobertura de 127 RPS-almuerzos

- Se verifico el cumplimiento de todos los componentes del menú # 11, como la entrega de los mismos

- En la bodega de almacenamiento de los alimentos se encontró los siguientes Sazonadores
  Pimienta molida (5)
  Paprika (7)
  Oregano Molido (1)

- Se evidencia que el día de hoy 03/03/25 se le estaba realizando la limpieza y desinfección al tanque de agua.

Powered by CamScanner

21143

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo Rivera	NOMBRE	Lizeth Cano
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	1002898515
CARGO	Apoyo Tecnico	CARGO	Manipuladora.
PROFESIÓN	Tecnico Profesional	PROFESIÓN	Manipuladora.
FIRMA	Carlos A Restrepo	FIRMA	Lizeth Ramirez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

21144

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	03-03-2025	Hora Inicio:	10:00am	Hora Finalización:	1:30 pm	Operador:	UT BSA INNOVA	Grupo:	2	No. de Contrato:	277
Institución Educativa:	SANTANDER SEDE D					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Carlos Alberto Restrepo Parra				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Weihong	PRECISIÓN (g):	0/1gr	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	06-04-24	NÚMERO DE CERTIFICADO	EQ-131

No. MENÚ PROGRAMADO	11	No. MENÚ ENTREGADO	11	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne de cerdo a la plancha con salsa Nar.	41.5	42.3	44.2	40gr	C	46.8	47.6	47.1	45gr	C										
Leguminosas																					
Cereales	Arroz con Fideos	61.8	60.3	59.1	55gr	C	90.1	88.2	93.2	85gr	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papa cunas	37.1	38.2	35.3	32gr	C	45.1	44.2	46.3	41gr	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada fresca	55.6	53.2	54.1	50gr	C	70.2	73.1	69.8	65gr	C										
Bebida	Jugo de maracuya	210.1	213.2	116.4	200cc	C	210.2	216.3	217.8	200cc	C										
Leche y productos lácteos	Porción de queso	12.3	13.1	11.4	10	C	33.3	36.1	35.2	30gr	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento de todos los componentes del menú # 11 semana del 03 al 07 de marzo de 2025.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Lizeth Tatiana Cano Ramirez	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Carlos Alberto Restrepo Parra
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Técnico
FIRMA:	Lizeth Ramirez	FIRMA:	Carlos A Restrepo

Powered by CamScanner

21145

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

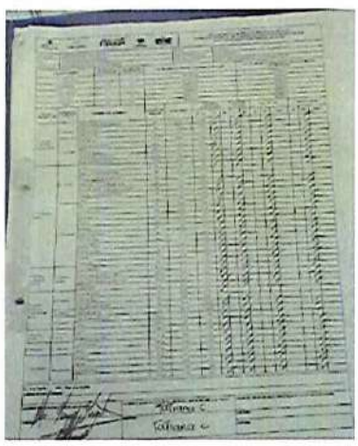
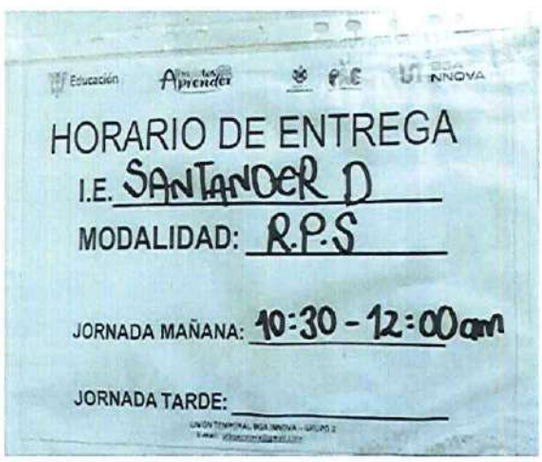
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTANDER SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SANTANDER SEDE D

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

21146

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

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

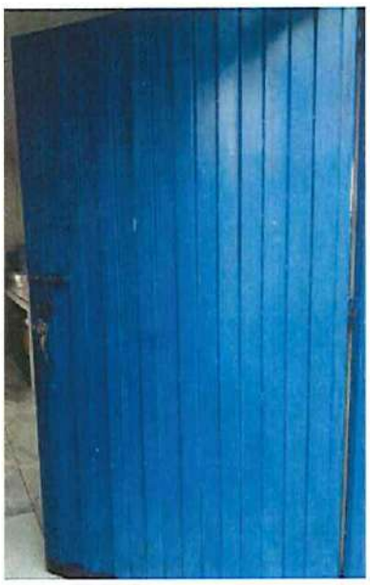
21147

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

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

21148

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



Puertas.

21149

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: 001 -2025

Operador:	UT BGA 1announ	No. Contrato:	277			Fecha Visita:	03/03/25
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	8.00am
Institución Educativa/Sede	Inem Custodio García Rovira Sede 6					Hora de Terminación:	2.00 pm.
Dirección:	Carrera 32 # 87-86. Barrio San Martin.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:45 am a 12:45 pm.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la tE:	117	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	Luz Dary Anaya		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Jean Hernandez Martinez			
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	67		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	65	PORCENTAJE TOTAL	97	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	2.
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1600 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

21150

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%.

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%.

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	0	Ventana en área de cocción con presencia de hojas secas de árbol.
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

2115

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	Fecha lavado: 27/01/2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	No se utiliza hielo en los preparados
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	La IE esta en zona urbana.

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 resguiro 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 domesticos.	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.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	16.	PORCENTAJE	94.1%

V. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Conformación del Comité CAE: 10/02/2025
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS 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	
6.2	El huevo 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).	1	

21152

6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO	No se observo el proceso
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las prepraciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	0	Se cambio la preparación del cerdo
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	El operador realizo la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	El operador realizó la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menús y se evidencia inventario disponible en la Institución Educativa.	1	
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	85.7

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	fecha vencimiento: enero 2026.

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

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizo visita tecnica a la IE Inem Custodio Garcia Rovira sede G, con modalidad Almuerzo, con cupo asignado de 117. titulares al derecho de los grupos esto-nios preescolar y primaria.

Se observo ventana en area de comedor que por la parte de afuera tiene mucha hojas de arbol por lo cual se recomendo realizar limpieza en esa area cada 8 dias.

La comida de resto se le cambio la propo-rcion, era en trozos y se dio desmechada.

El servicio se encuentra limpio y organizado.

Se presenta la supervisora del punto, con toda Normalidad

Se evidencia compromiso por parte de las manipuladoras, operador y supervisora

Se socializa el acta con el personal manipulador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECISE LA VISITA

En la preparación de la proteina. Se nos paso un poco de cosión, pero al igual no fue la totalidad de la preparación como tal. porque se evidenciaban trozos de lo asados.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JENY HERNANDEZ M	NOMBRE	Luz Dary Anaya A.
IDENTIFICACIÓN	39550986	IDENTIFICACIÓN	52.801.080.Bta
CARGO	Apoyo tecnico	CARGO	Manipuladora.
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	03/03/25	Hora Inicio:	8:00	Hora Finalización:	2:00pm	Operador:	UT BGA Londoño	Grupo:	2
Institución Educativa:	Inem Custodio García Rovira Sede 6			Supervisor Equipo Técnico - PAE:		Jesus Hernandez M.		No. de Contrato:	236

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g):	0.1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	05/09/24	NÚMERO DE CERTIFICADO	10537-23

No. MENÚ PROGRAMADO	11	No. MENÚ ENTREGADO	11	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparado en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Cerdo a la Plancha en Salsa Napolitana	61.4	44.9	51.2	40	C	45.2	51.6	51.5	45	C										
Leguminosas																					
Cereales	Arroz con Fideo	67.3	65	66.3	55	C	94.8	86.8	91.6	85	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papa con	44.8	45.3	45	32	C	60	54.8	54.7	41	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada Tierra	60.5	61.2	58.7	50	C	66.9	69.5	66.2	65	C										
Bebida	Jugo Naranja	215	213.8	211.4	200	C	252.9	238.3	208.6	200	C										
Leche y productos lácteos	Queso	11.8	12.3	11.5	10	C	31.4	31.3	34.6	30	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE						6					6										
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con los gramajes estipulados.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

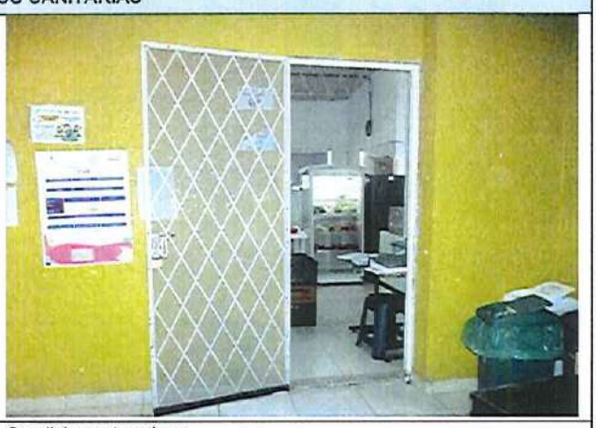
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Luz Dary Anaya Ardila.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Jesus Hernandez Martinez
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	Apoyo Técnico
FIRMA:		FIRMA:	

21156

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

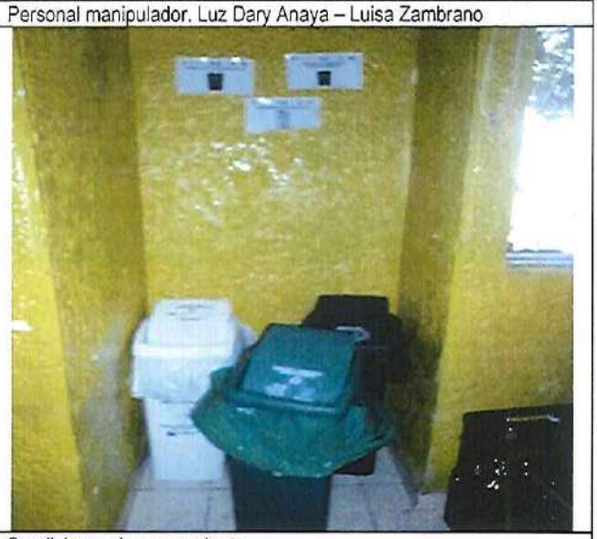
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: G

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje Cerdo a la plancha en salsa napolitana grupo etario preescolar
	
Verificación de gramaje Patacón grupo etario preescolar	Verificación de gramaje Arroz con fideos grupo etario primaria

21157

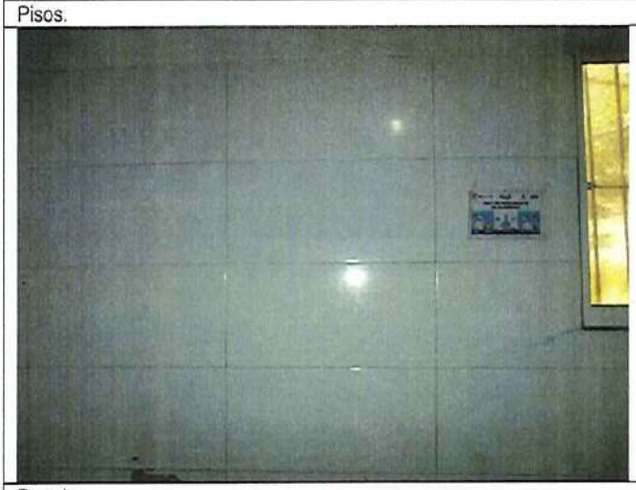
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Condiciones de calidad de productos entregados.</td><td>Personal manipulador. Luz Dary Anaya – Luisa Zambrano</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Suministro del complemento.</td><td>Condiciones de saneamiento.</td></tr>
<tr><td>
</td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación documental.</td><td>Seguridad y Salud en el trabajo</td></tr>
</table>

21158

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

	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

21159

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Puertas.	Realizando visita técnica

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Ventanas sucias con presencia de hojas	Hallazgo 2. Se realizo cambio de preparación de cerdo a la plancha en salsa napolitana por cerdo desmechado.

21160

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 001 -2025

Operador:	UTBGA INNOVA		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	03-03-25
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	10:00 A.M.
Institución Educativa/Sede	DE SANTANDER SEDE C					Hora de Terminación:	1:40 P.M.
Dirección:	Calle 5 Nº 20-14 Barrio comuneras						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:00 AM A 12:30 P.M.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	228	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	Jessica Mendoza		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	58		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE TOTAL	96,55	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	comedor alejado de focos de insalubridad	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos en cemento pintura Agua.	NC
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes construidas con losas, limpias y en buen estado.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Se evidencia Recipiente con tapa para almacenamiento de agua.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Area de almacenamiento cumple con espacio.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Area exclusiva para L y D de menaje.	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla antiinsecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Ventana area interno almacenamiento no tiene mallas antiinsectos	NC
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones Sanitarias de uso compartido	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Tubos de cables de luz expuestos.	NC
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area de almacenamiento alejada	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 cumpliento a la normatividad vigente.	Area ubicada junto a instalaciones sanitarias	C

21161

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se realiza en canastillas plásticas
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Expertos KBG 16 Enero 2025
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	Nevera 1:
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	congelador: 1
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Dotacion completa Para las 3 manipuladoras
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal adecuado.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Hojas de vida con soportes.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se evidenció acreditación requerida y certificados medicos y BPM.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencian 3.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	No se observa personal ajeno

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

IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Se cuenta con PSB aprob.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Programa de L y D con registros actualizados
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencian 2 aspersores.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	Todo se encuentra limpio
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Letrero ubicado en Area Cocina.
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

21162

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	Agua directa de acueducto, se tiene recipiente con tapa debidamente identificado y se cambia diariamente el agua.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Soporte de AMB. del mes de enero 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.	N.A	Se utiliza pulpa congelada para los Jugos
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. está ubicada en Area Urbana
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencian 3 recipientes con sus respectivas bolsas e identificados
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 aplica Separación en sitio.
4.16	Se cuenta con resgitro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de acite 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 domesticos.	1	Instalaciones libres de presencia de plagas.
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado.	0	Las puertas requieren burletas
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
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.	1	Ficha Tecnica publicada Area externa comedor Escolar.
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	N.O	No se ha realizado aún la reunión de conformación del CAE
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	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 La Fazenda L045 Fecha Venamiento: 15/03/25
6.2	El huevo 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).	1	huevo AA x 30 marca Tito L 9457-9463 V: 15/Mar/25 - 22 Mar/25

6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Lenteja JRX500g L: 10:47 Vence: 12 AGO 2025 Frijol Radical JRX500, L: 07:37 V: 5 Jul 25
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Fideos Marypas X 150g L/V 04/2025 L: 12 Oct 2025 Arroz SDO PABLO X500 V: 12 Feb 2026
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Papa y Plátano en buen estado
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Tomates, Repollos, zanahorias, etc, en buen estado
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Azucar JRX500g Lote 05:47 Vence: 07 AGO 2025
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Aceite Maite X1000 ml L: 19 02/2025 V: 19 12/2025
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso doble crema X 2500g. Lacteos Villa Aurora. L: 17 02 25 V: 02 04 25
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	Contra muestras de Menu 11 - 03-03-2025
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	Al dia de hoy ya se cuenta con otra estufa.
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	0	Faltan fichas Técnicas de congelador, nevera estufas, lavadora dom.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50 %

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se verifica cumplimiento de minuta Menú #11
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Se verifica cumplimiento de gramaje ver Anexo
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	El operador realizó la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menús y se evidencia inventario disponible en la Institución Educativa.	1	
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Se verifica Jarra con agua para consumo

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

21164

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas esteriles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Carga vigente Julio 2025

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

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	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	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	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 manipulador (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	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializa visita de seguimiento con personal manipulador de alimentos, se evidencia que se realizó limpieza a Ventanas exteriores de área de almacenamiento (bodega) de alimentos. Se evidencian platos bien servidos, de manera que se vean mas agradables los alimentos.
Se recomiendo colocar malla antiinsectos en Ventana interior de área de almacenamiento de alimentos. O mantener Ventana cerrada para evitar ingreso de Suciedades, insectos o otros contaminantes.

21165

En bodega de almacenamiento de alimentos de IE Santander sede C, se evidencian los siguientes Sazonadores:

- Orégano – 13 unidades
- Paprika – 75 unidades
- Pimiento – 57 unidades

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	JESSICA MENDOZA
IDENTIFICACIÓN	37721114.	IDENTIFICACIÓN	1098694736
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	MANIPULADORA
PROFESIÓN	Tecnico Prof. Aseg. C.	PROFESIÓN	MANIPULADORA
FIRMA	Mabel Rocio Olarte.	FIRMA	JESSICA MENDOZA
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Educación Aprender

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:	03-03-2025	Hora Inicio:	10:00 A.M	Hora Finalización:	1:40 P.M	Operador:	UT BGA INNOVA	Grupo:	2
Institución Educativa:	DE SANTANDER SEDE C					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Mabel Rocio Olarte.	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Weiheng	PRECISIÓN (g):	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	06-09-24	NUMERO DE CERTIFICADO	EQ24-132

No. MENÚ PROGRAMADO	11	No. MENÚ ENTREGADO	11	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne de cerdo en salsa roja	42	39.8	45.5	40	C	51.1	51.8	54.6	45	C										
Leguminosas	— o —	—	—	—	—	—	—	—	-	—	—										
Cereales	Arroz con fideos	87.3	73.5	64.9	55	C	85.3	89.2	102.4	85	C										
Tuberculo, raices, platanos, derivados del cereal	Patacones	30.5	32.4	33.2	32	C	53.9	56.3	53.8	41	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada Tierno	48.9	57.8	53.7	50	C	80.1	84.5	82.6	65	C										
Bebida	Jugo de Maracuyá	216.2	234	237.1	200	C	234	246.1	239	200	C										
Leche y productos lácteos	Porcion de queso.	11.5	13.5	10.8	10	C	31.1	31.0	32.6	30	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE						6					6					—					—
NO CUMPLE						0					0					—					—

OBSERVACIONES GENERALES: Se verificó cumplimiento de gramaje en preparación de menú 11

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

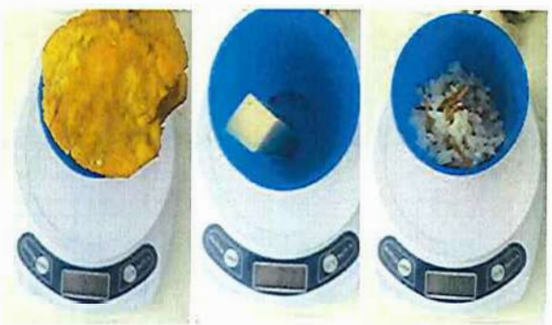
Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	JESSICA MENDOZA	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Mabel Rocio Olarte.
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	Apoyo Tecnico PAE-SEB.
FIRMA:	JESSICA MENDOZA	FIRMA:	Mabel Rocio Olarte

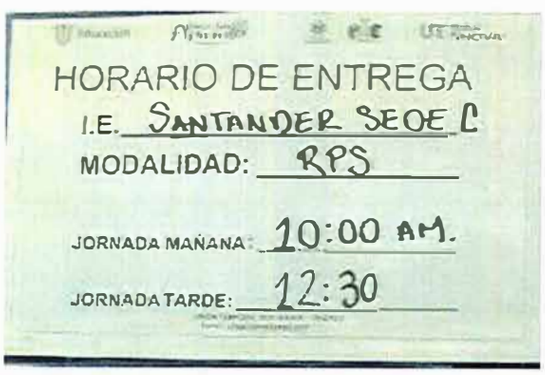
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DE SANTANDER SEDE C

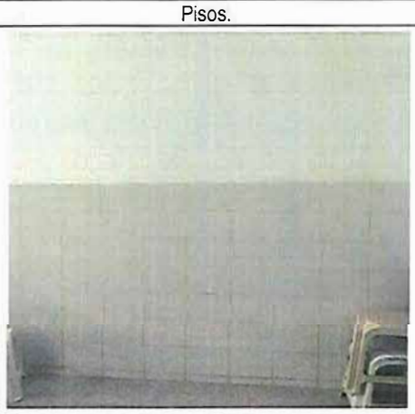
FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: De Santander sede C

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

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

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

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

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



Puertas.

HALLAZGOS	
	Faltan Fichas Técnicas de congelador, nevera, estufas, licuadora doméstica, correspondientes a los equipos evidenciados en sede educativa
Hallazgo 1. Puertas en áreas de cocina comedor y almacenamiento de alimentos no tienen burlete	**Hallazgo 2.**

Educación Aprender	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 001-2025
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 021-001-2025
		VIGENTE DESDE: 01-2025

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA						
Fecha de la visita:	30/2025.	Sede educativa / Institucion	LA JUVENTUD.				
Operador del programa	OTIBOA NUEVA.			Numero de contrato	277.		
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo X	No de servicios:	227.		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	MENÚ # 11. = COLADA DE MAICENA. = HUEVO PERICO CON PAPA				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio y/o arrastre		Fecha:	Autorizado por:	

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
30	29	96.6	BUENO.

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

NUMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 75	1	No. Manipuladora encontradas en las institucion
De 76 a 150	2	
De 151 a 300	3	
De 301 a 500	4	4.
De 501 a 750	6	
De 751 a 1000	8	
De 1001 a 1200	10	
De 1201 a 1500	12	

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Canificación	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	SE RECIBEN LAS CANTIDADES REQUERIDAS
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	SE RECIBEN CANTIDADES DE ACUERDO A LA COBERTURA OT. (227)
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	SÍ
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	MENÚ DE ACUERDO A LO PROGRAMADO.
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	SÍ
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	COMPLEMENTO OT: SE ENTREGA PREESCOLAR Y PRIMARIA
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	MANIPULADORAS SIGUEN GUIAS DE PREPARACIONES
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	TOMAN LAS CONTRAMUESTRAS. 1 VEZ A LA SEMANA. SE RECOMIENDA HACERLO POR JORNADA.
11	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A	
12	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	DURANTE SOCIALIZACIÓN SE EVIDENCIA PRÁCTICA
13	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	CARACTERISTICAS ADECUADAS DE PREPARACION Y PRESENTACION
14	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	SÍ
15	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	SÍ
16	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación	1	SE TOMAN REGISTROS FOTOGRAFICOS

Educación Aprender PAE	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 001-2023
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: GCAL-001-2023
		VIGENTE DESDE: 01-2023

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 CORROBORA CON HORARIO PUBLICADO.
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones	0	NO PERMANECE PUBLICADA LA EAN.
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar según lo establecido en los pliegos de condiciones	1.	SE TOMA REGISTROS FOTOGRAFICO.
21	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para insectos y roedores	1.	REPOSA EN DOCUMENTACION PRESENTADA
22	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1.	SE TOMAN REGISTROS FOTOGRAFICOS
23	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas practicas de mano factura de manera lineal y continua	1.	SE EVIDENCIA USO DE SUPERVISION
24	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	N/A.	
25	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido.	1.	SE REALIZA CONTROL DE TEMPERATURAS A DIARIO.
26	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frias	1.	- REGISTRO DIARIO. - SE DEBE REALIZAR REGISTRO CON FECHA CALENDARIO.
27	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomide (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1.	- DILIGENCIAMIENTO CORRECTO.
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.	N/A	
29	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	SI NO SE EVIDENCIA NOMBRADO
30	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	SI
31	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.	OPTIMAS CONDICIONES
32	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.	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO - PERMANECEN EN CONGELACION
33	Los huevos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.

Observaciones generales de la visita:

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Estefani Castellanos M.	Nombre:	Yomara Pinzon
Documento:	Nutricionista- Dietista	Documento:	463266 AS
Cargo:	UP - RMM. 62449	Cargo	Manipuladora

21173

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	3-03-2025	Hora Inicio:	1:30 PM	Hora Finalización:	3:00 PM	Operador:	UTBGA INDRA.	Grupo:	2
Institución Educativa:	LA JUVENTUD.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	LAURA I CASTELLANOS	No. de Contrato:	277.

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	INSTRUMENTO DE MEDICIÓN	PRECISIÓN (g):		FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA		NUMERO DE CERTIFICADO	

No. MENÚ PROGRAMADO	11	No. MENÚ ENTREGADO	11	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)																					
Leguminosas																					
Cereales																					
Tubérculo, raices, platanos, derivados del cereal																					
Ensalada o verdura caliente																					
Bebida																					
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)	HUEVO PERICO (2) PAPA	53.7	51.5	52.0	50	C	58	52.2	51.1	50	C										
Cereal acompañante	CASQUITOS PLATANERITOS	43	42.9	41	40	C	67	61	60.5	60	C										
Fruta																					
Bebida	COLADA MAICENA.	211	202	206	200	C	210	200	202	200	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: — ADECUADA PRESENTACION — ADECUADAS PRACTICAS DE STANDARIZACION
— NO SE EVIDENCIA 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:	Yomara Pinzón Lozada	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Laura I. Castellanos M.
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Nutricionista- Dietista
FIRMA:		FIRMA:	

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LA JUVENTUD

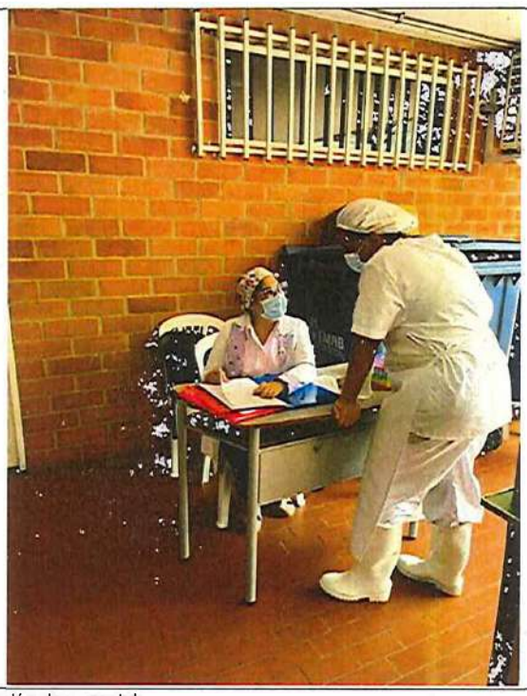
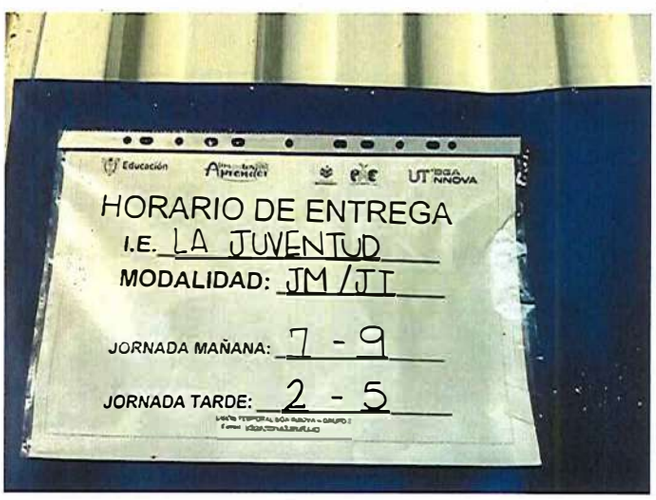
FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú – Menu 11 – Complemento JM/JT	Verificación de gramaje.

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

	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.
	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento.

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

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental.</td>
<td>Verificación documental.</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Ficha de identificación</td>
<td>Horario publicado.</td>
</tr>
</table>

21177

Educación

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT BGA INDIGA		**No. Contrato:**	277		**Fecha Visita:**	04/03/25
Grupo:	2	**Área Urbana:**	X	**Área Rural:**	—	**Hora Inicio:**	8:30am.
Institución Educativa/Sede	Aurelio Martínez Mutis Sede C					**Hora de Terminación:**	1:00pm.
Dirección:	Calle 68 # 18-29. Barrio La Victoria.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am a 1:00 pm.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	167	**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	María Isabel Chacón		**Nombre del supervisor - Equipo PAE**		Jesus Hernandez Martinez		
Cargo:	Manipuladora						

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	0	Se observa pollo almacenado con pollo y queso almacenado con verduras
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Fecha: 17/01/25
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	0	Nevero con refrigeración de 15.4°C.
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	0	Pulpa almacenada con pollo, puede ocasionar contaminación cruzada.
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	62.5%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

IV. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

21179

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la institución Educativa.	NA	NO se cuenta con tanque de agua.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	NO se utiliza hielo.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	La IE es en el area urbana.

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
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	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Fecha: 03/03/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

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

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

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO.	No se observo en el momento de la visita
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Menu #12.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

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

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	FV: Enero/2026

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

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. 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 VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación con modalidad Almuerzo con un cupo de 163 titulares de derecho, de los grupos etarios primaria y preescolar.

Se presenta la supervisora Erica Arenas a hacer acompañamiento.

Se evidencia compromiso por parte delos manipuladores, supervisora y el operador

Se solicita. Vo visita con los manipuladores y con la supervisora

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jesus Hernandez M.	NOMBRE	Maria Isabel chacon
IDENTIFICACIÓN	3751398G	IDENTIFICACIÓN	1100482314
CARGO	Apoyo Tecnico.	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Maria chacon
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	ERIKA ARENAS
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1091668968
CARGO		CARGO	Supervisora
FIRMA		FIRMA	

21132

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:	04/03/25	Hora Inicio:	8:30am	Hora Finalización:	1:00pm	Operador:	OT BOA INNOVA	Grupo:	2
Institución Educativa:	Aurelio Martínez Mutis Sede C.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	JENDA ALEXANDRA MARTINEZ	No. de Contrato:	777

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparado en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Estofado de pollo	50.8	47.9	43.8	42	C	67.9	50.1	58.9	47	C										
Leguminosas																					
Cereales	Macarrones en salsa	133.8	124.6	142.9	60	C	167.9	157.3	186.5	100	C.										
Tubérculos, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papa en cosquitas	36.6	34.2	38.4	32	C.	47.3	52.3	49.8	41	C.										
Ensalada o verdura cocinada	Ensalada Pina	57.8	52.7	57.2	50	C	66.5	73.8	70.3	65	C										
Bebida	Jugo de Mora	210.	218.1	205.1	200	C	222.7	211.6	221.8	200	C.										
Leche y productos lácteos	En el cereal																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje establecido

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

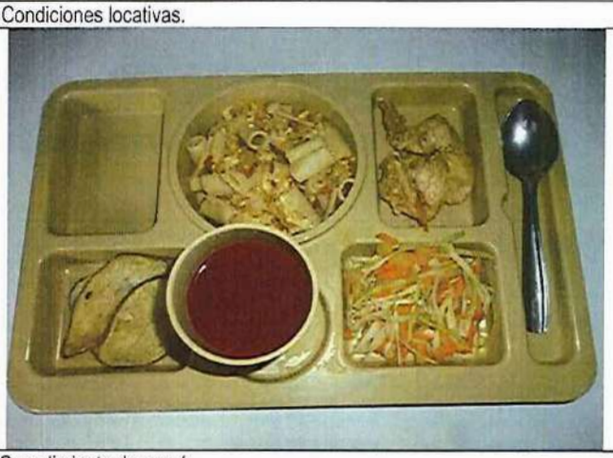
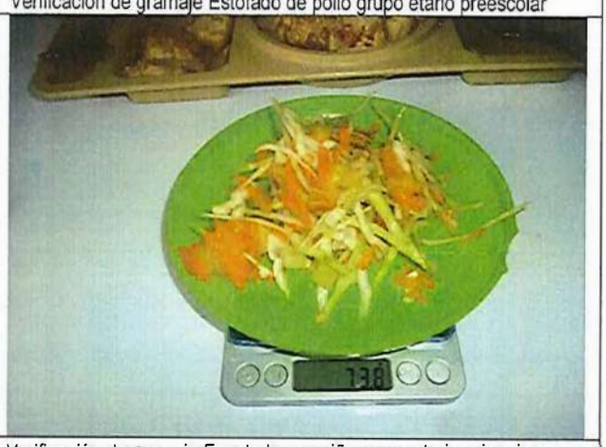
Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Maria Isabel chacon	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	JENDA ALEXANDRA MARTINEZ
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico
FIRMA:	Maria Chacon	FIRMA:	

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS

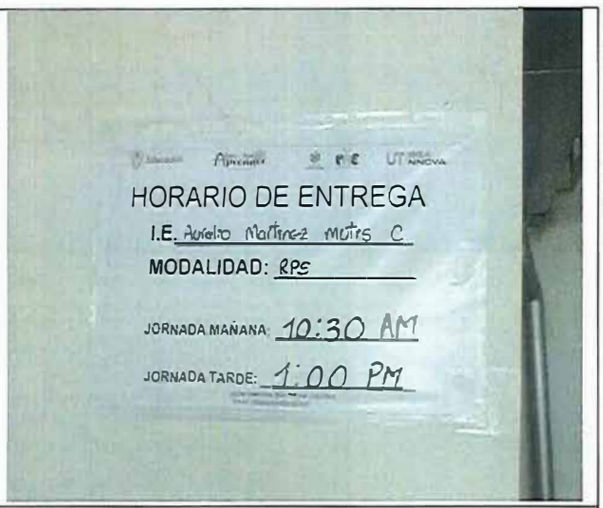
FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: C

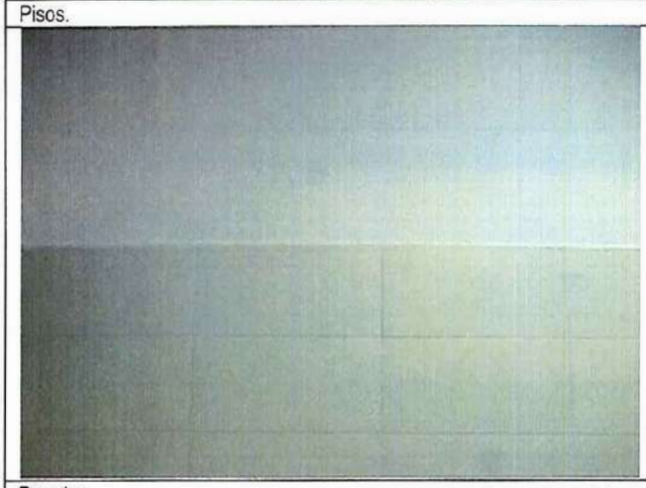
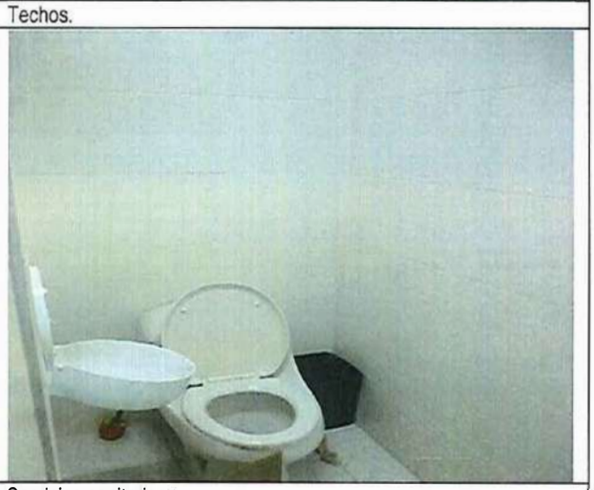
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje Estofado de pollo grupo etario preescolar
	
Verificación de gramaje Macarrones en salsa grupo etario primaria	Verificación de gramaje Ensalada con piña grupo etario primaria

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

	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador. Isabel Chacón – María Martínez – Brenda Villamizar
	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento.
	
Verificación documental.	Seguridad y Salud en el trabajo

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

	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios.

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

	
Ventanas.	Puertas.

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Se evidencia mal almacenamiento, pulpa de frutas almacenadas con pollo y queso almacenado con verduras	



Hallazgo 2. Nevera con refrigeración en 15.4 °C

21197

Educación

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

Versión 007 -2025

Operador:	INNOVA 2025	No. Contrato:	277	Fecha Visita:	5/03/2025		
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	IE PROMOCION SOCIAL SEDE D					Hora de Terminación:	1:30 Pm
Dirección:	CRA 22 # 1N-20 SAN CRISTOBAL						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:45 am 12:15 M						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	144	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	Elizenia Arevalo		Nombre del supervisor - Equipo PAE	GIONGI RIOS M			
Cargo:	Lider Manipuladora						

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

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 lejos de focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	NO presentan daños, suciedad formacion de mohos	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes con daño en la Pintura (Desprendimiento)	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.	Existen 2 tanques de 200 Hs Para atención minima	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	cumple con el espacio minimo para almacenar M P	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	cuenta con area minima para Limpieza y desinfección	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Ventanas y Puertas son De Facil limpieza (Ventana de correderas)	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño compartido con Personal I E	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	cumple con iluminacion y ventilacion	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area alejada de los alimentos	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe area para deposito Temporal RS	C

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

Powered by CamScanner

21188

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	En canastillas ordenadamente y limpias
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Durante la visita los alimentos se encuentran en optimas calidad de maduracion y no presentan Riesgo De contaminacion
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	se evidencia documentacion actualizada
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	16/01/2026 se fumigo
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 8 °C y se llevan registros actualizados.	1	Temperatura refrigeracion 5°C
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	Temperatura congelacion -3°
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	No se Presenta contaminacion cruzada
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 Kits

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	cumplen con la correcta Dotacion
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	cumplen con las BPM en manipulacion Alimentos
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	2 Hojas de vida manipuladoras
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	14 años y 10 años De experiencia en Alimentos
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	2 manipuladoras Alimentos
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia Publicacion
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	solo personal Autorizado

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

IV PLAN DE SANEAMIENTO
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	cuentan con PSB
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	cuentan con P L & D y sus respectivos registros
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 Aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	El operador con el cumplimiento entrega elementos Aseo
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Son Almacenados Fuera Dela cocina y comedor
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	se evidencia limpieza y orden
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia aviso lavado De Manos
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	existen letreros de BPM.

Powered by CamScanner

21139

ÍTEM	ABASTECIMIENTO DE AGUA ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Agua Potable directa Del A.M.B
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Agua Potable y cumple con las normas vigentes
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	Se utiliza Hielo Agua Hervida
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Jarra con Agua Hervida Refrigerada
ÍTEM	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Cuenta con 3 recipientes Debidamente identificados con su 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	se evidencia documentación y sus registros
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Se aplica separación residuos sólidos
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	existe documento control NO consumido por los beneficiarios
ÍTEM	CONTROL DE PLAGAS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	NO se observa contaminación por Plagas Heces.
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	existe control Plagas y sus Registros.
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	Fumigacion No hay presencia 16/01/2025 De Plagas.
	TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	100%
	V GESTION SOCIAL		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia FTI del PAE y canal PQRS
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	20/02/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia Publicación 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.	NA	El menu de Hoy no Requiere carne. Menu #13 RPS
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	cumple con grados de madurez Punto optimo Para Preparar
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	cumplen grado optimo Punto optimo para Preparar

Powered by CamScanner

21.190

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	cumple con las normas sanitarias FV 23/05/2025
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	Liberadas en Bodega Operador Innova 2025
6.6	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	Pure de Papa, Huevos, Ensalada Tricolor
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	cuando se requiere el operador Da cumplimiento Reposición

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

VII CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VIII EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	Cuentan con equipos y menaje Pero la Operación PAE
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	Se evidencian manuales Pero No se han Presentado orden de mantenimiento

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX CUMPLIMIENTO DE MENÚS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	Botiquin completo con Todos sus componentes
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	1/15/2026 Carga extintor

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	2

Powered by CamScanner

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2018 en adelante.	NA	
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NA	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NA	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NA	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de última fumigación realizada.	NA	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NA	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	NA	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NA	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

* Continuar cumpliendo con las BPM en la preparación De Alimentos

Continuar cumpliendo con el orden, Aseo, limpieza, Desinfección en la cocina y comedor escolar

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Giorly Rios Moreno	NOMBRE	Eliecer Agudelo
IDENTIFICACIÓN	91276393 Blga	IDENTIFICACIÓN	63'436.824 Blga
CARGO	Apoyo Tecnico SGB PAE	CARGO	Manipulador
FIRMA	Giorly Rios M	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Victor A Zapata R
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1102356059
CARGO		CARGO	Supervisor
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	5/03/2025	Hora Inicio:	8:30 am	Hora Finalización:	1:30 pm	Operador:	INNOVA 2025
Grupo:	2	No. de Contrato:	277				
Institución Educativa:						Supervisor Equipo Técnico - PAE:	GIONOY Rios Moreno

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	13	No. MENÚ ENTREGADO	13	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Tortilla de Huevo	66,8	62,8	59,5	50 gr	C	82,5	66,1	73,8	50gr	C										
Leguminosas	Lentejas Guisadas	77,4	70,1	73,7	45gr	C	66,0	60,9	54,7	45gr	C										
Cereales	Arroz Blanco	69,2	69,0	58,4	55gr	C	101,7	89,5	96,6	85gr	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Pure de Papa con Queso	75,4	81,0	69,0	46gr	C	93,3	99,4	89,6	58gr	C										
Ensalada o verdura cruda/cocida	Ensalada Tricolor	69,5	69,0	56,4	50gr	C	77,9	72,7	81,1	65gr	C										
Bebida	Naranjada	236,8	228,8	232,9	200ml	C	233,6	218,5	227,2	200ml	C										
Lacteo y productos lácteos	En el Pure de papa																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE		X	X	X	X		X	X	X	X											
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: El componente Nutricional Autoriza cambio de Fruta Jugo de Lulo, Por Naranjada en el Menu #13 KPS

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	EDUTECIA ARGUMO	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	GIONOY Rios Moreno
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	Apoyo Tecnico SEB PAE
FIRMA:		FIRMA:	GIONOY Rios Moreno

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 PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

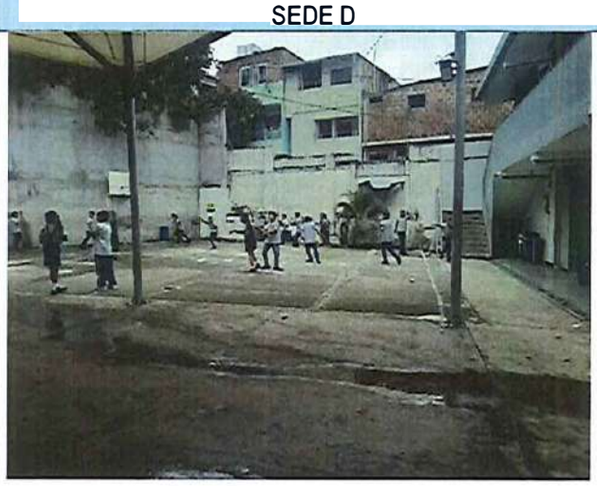
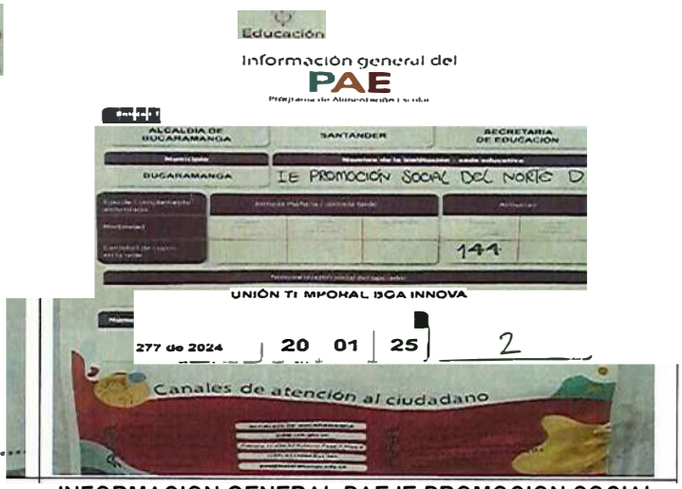
INSTALACIONES IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D	INSTALACIONES IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D
	
INSTALACIONES IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D	INSTALACIONES IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D
	
INSTALACIONES IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D	INSTALACIONES IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

INSTALACIONES IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D	INSTALACIONES IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D
	
INSTALACIONES IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D	INSTALACIONES IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D
	
INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D	INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D	INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D
	
INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D	INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D
	
INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D	INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

PROHIBIDO EL INGRESO DE ANIMALES



INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

INGRESO SOLO PERSONAL AUTORIZADO
PORTAR DOTACIÓN CORRECTA



SOLO PERSONAL AUTORIZADO



INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D



INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D EXTINTOR



INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D	INFORMACION GENERAL PAE IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13
	
IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 PERSONAL MANIPULADOR	IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 PERSONAL MANIPULADOR
	
IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 PERSONAL MANIPULADOR	IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 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 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 SISTEMAS DE REFRIGUERACION	IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 SISTEMAS DE REFRIGUERACION
	
IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 SISTEMAS DE REFRIGUERACION	IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 SISTEMAS DE REFRIGUERACION
	
IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 SISTEMAS DE CONGELACION	IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 NARANJADA

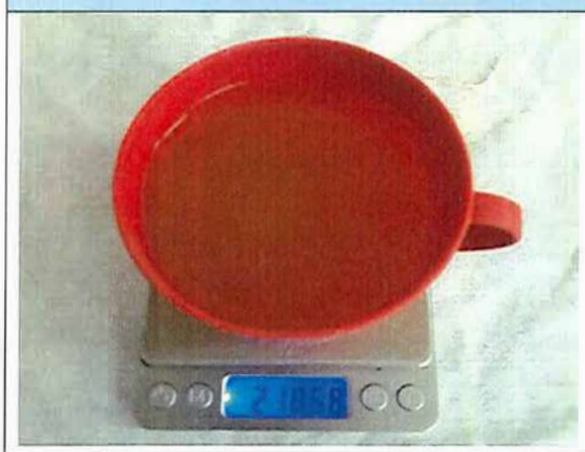
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

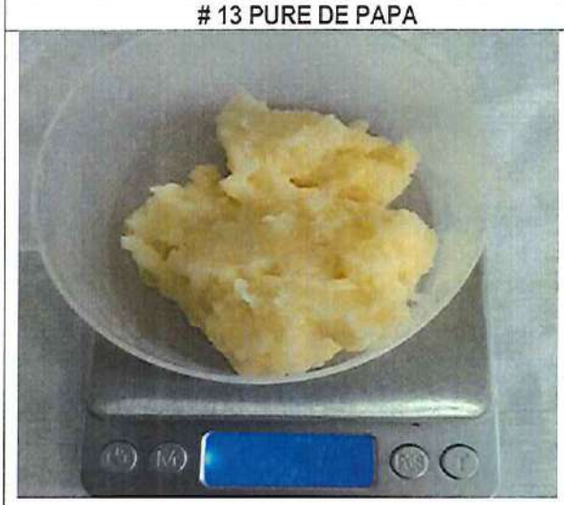
IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 NARANJADA	IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 NARANJADA
	
IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 NARANJADA	IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 NARANJADA
	
IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 NARANJADA	IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 NARANJADA

21200

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 PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D

IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 NARANJADA	IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 PURE DE PAPA
	
IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 PURE DE PAPA	IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 PURE DE PAPA
	
IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 PURE DE PAPA	IE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D MENU # 13 PURE DE PAPA