ALCALDÍA DE
BUCARAMANGA

SECRETARIA ADMINISTRATIVA

277

CONTRATO N°: _____

NOMBRE DEL CONTRATISTA: UT BGA INNOVA

_____

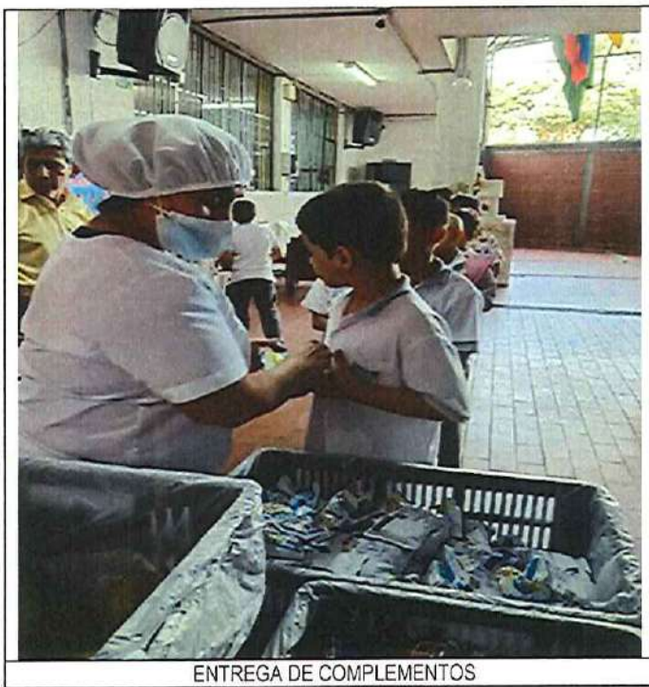
901900717

CEDULA O NIT: _____

FECHA: AÑO: 2024 MES: 12 DIA: 27

FOLIOS: 200 CARPETA: _____

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

	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS	ENTREGA DE COMPLEMENTOS

21402

Educación Aprender FNE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN: 001-2021

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO — CÓDIGO: FO-GI-001-2021 — VIGENTE DESDE: 01-2021

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita	18/02/2023	Sede educativa / Institución	Custodio Garcia Rovira Sede G		
Operador del programa	UT BGA INNOVA		Numero de contrato	229	
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	126
			X		

Descripción del menú	Pechuga en Juliano Salteado - pasta en salsa roja con queso					
	papa criolla al vapor - ensalada de pepino-cebolla-zanahoria-tomate y fruta mango					
Intercambios	Alimento	NA				
	Motivo del intercambio y/o	NA	Fecha	NA	Autorizado por	NA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), O (NO CUMPLE), NA (NO APLICA)

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	32	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE TOTAL	90.6%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.

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

NUMERO DE MANIPULADORAS		
De 1 a 75	1 ✓	No. Manipuladora encontradas en las instalacion
De 76 a 150	2	
De 151 a 300	3	Se atendio 126 niños. Hoy solo está actividad Primer primaria (De cuco)
De 301 a 500	4	
De 501 a 750	6	
De 751 a 1000	8	
De 1001 a 1200	10	
De 1201 a 1500	12	

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú	1	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	Remisión para 126 niños
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial	1	
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Para el dia de hoy solo se atendieron 18 niños, el operador envió el listado de grambaje a la manipuladora para que hiciera de 18 niños
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	0	Incumplimiento en el gramaje de la papa para el nivel de escolaridad 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 guias de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	Si estan actualizadas
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guias de preparación de alimentos.	1	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	
11	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	
12	Son implementados los sazonadores (Tomillo, Paprika, Oregano molido y Pimenta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	
13	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido	1	
14	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	
15	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	
16	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	

Página 1 de 2

Powered by CamScanner

21403

Educación Aprende | PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSION 04-2021

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

17	Se cuenta con utensilios de estandarización tanto para porcion 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	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones	1	
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar segun lo establecido en los pliegos de condiciones	1	
21	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para insectos y roedores.	1	Se evidencia certificación de control integrado de plagas con fecha 17-01-25.
22	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	0	El pepino se encuentra sobremaduro
23	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas practicas de mano factura de manera lineal y continua.	1	
24	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
25	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido	1	
26	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frias	1	
27	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomide (Registrar el peso del dia anterior a la visita)	1	
28	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
29	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	0	Se requiere un separador entre la carne de pollo y la carne de res
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	
31	Los tubérculos, raices, plátanos, verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y óptimo grado de madurez.	1	
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	
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	

Observaciones generales de la visita:

Hoy 19 de marzo fue declarado dia civico por el gobierno Nacional por lo tanto no se encuentra la I.E. Gustavo Cano Vasco sede CD solo asistieron la clase de 18 niños del nivel educativo primaria

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Nombre: Luz Dory Anaya
Documento: 32891302	Documento: 52801080 Bta
Cargo: UD Equipo Tecnico	Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

21404

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:	18-03-25	Hora Inicio:	9:20 AM	Hora Finalización:	1:00 pm	Operador:	UT BGA INNOVA	Grupo:	2
No. de Contrato:	277								
Institución Educativa:	Custodio García Rovira Sede G					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Martha Edith Rodriguez Sarmiento		

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	2	No. MENÚ ENTREGADO	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	N/A	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparado en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Pechuga en Juliana Salteada						58	50	61	47	C										
Leguminosas																					
Cereales	Pasta en salsa Roja						153	110	132	100	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	papa criolla al vapor						47	65	61	58	NC										
Ensalada o verdura caliente	ensalada de pepino cebolla - repollo y tomate						66	67	65	65	C										
Bebida	Jugo de mango.						210	200	205	200	C										
Leche y productos lácteos	El queso incluido en la pasta																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA Y/ JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					

CUMPLE	Cumple en Pechuga - Pastas - ensalada y fruta
NO CUMPLE	No cumple en el gramaje de la papa criolla

OBSERVACIONES GENERALES: Hoy 18 de marzo, declarado dia Cívico por el gobierno nacional, en la I.E, solo se atendieron 18 niños del nivel escolar primar

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4.	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	80%.

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Luz nory Anaya	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Martha Edith Rodriguez
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	NN. Equipo Técnico de Supervisión
FIRMA:	Luz Nory Anaya	FIRMA:	

Powered by CamScanner

21405

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	18	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa INEM CUSTODIO GRACIA ROVIRA SEDE G

REQUERIMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL	
	
FICHA TECNICA	ESTRATEGIA EAN
	
CANALES DE ATENCIÓN CIUDADANA	ALIMENTOS ALMACENADOS EN EL REFIGERADOR

21406

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

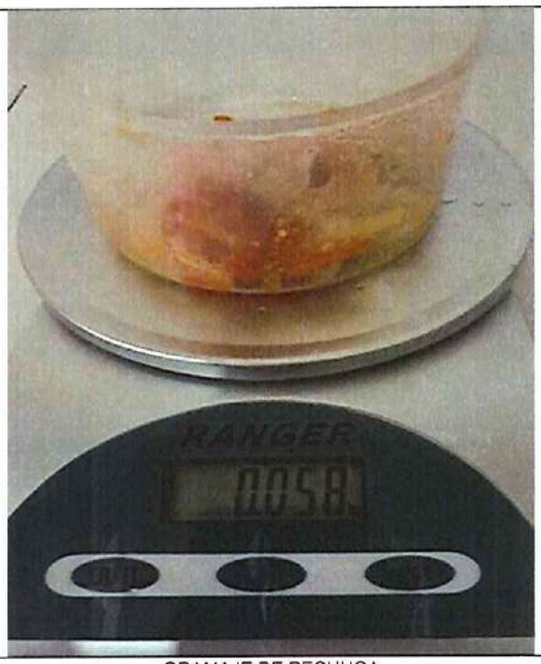
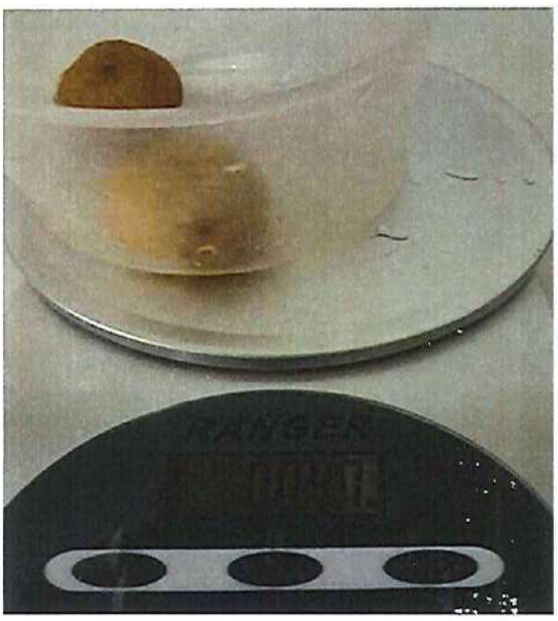
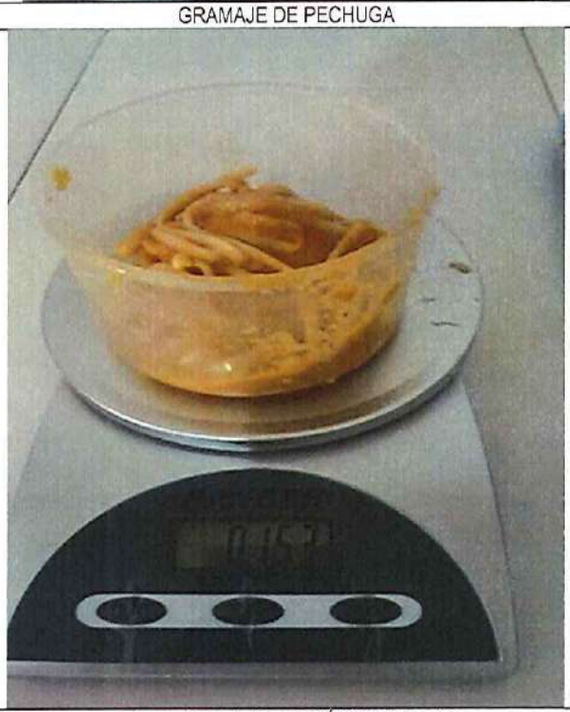
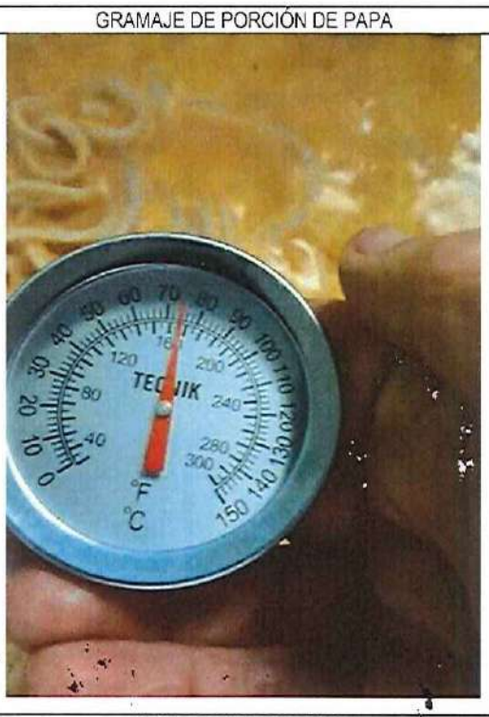
	
PREPARACIÓN DE LA SALSA PARA LA PASTA	ALMACENAMIENTO DEL QUESO
	
CONTRAMUESTRAS	ALMACENAMIENTO DE LA PAPA Y EL AJO

21407

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>ALMACENAMIENTO DE LA PULPA</td><td>ALMACENAMIENTO DE HUEVOS</td></tr>
<tr><td></td><td>
EXPERTOS RBG
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES
CERTIFICA QUE:
INSTITUCION: INSTITUCION EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA
Sede: 0
Ha realizado un Control Integrado de Plagas en todas sus áreas, para efectos de llevar a cabo un control de Saneamiento Básico Ambiental, de acuerdo con normas Ambientales vigentes.
Productos utilizados: HAWKER PLUS
Ingrediente activo: Cipermetrina + Tetrametrina
Este servicio se realizó el día: 17 enero de 2025.
EXPERTOS RBG</td></tr>
<tr><td>. MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td><td>CERIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS</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

	
GRAMAJE DE PECHUGA	GRAMAJE DE PORCIÓN DE PAPA
	
GRAMAJE DE LA PORCIÓN D EPASTAS	TOMA DE TEMPERATURA

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

	
PEPINO SOBREMADURO GUARDADO EN EL REFIGERADOR	ALMACENAMIENTO DE LA CARNE DE RES Y DE POLLO

21410

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT ARMONIA	No. Contrato:	277			Fecha Visita:	18-03-25
Grupo:	2	Área Urbana:	—	Área Rural:	X	Hora Inicio:	9:20 A.M.
Institución Educativa/Sede	Bosconia Sede G					Hora de Terminación:	1:00 P.M.
Dirección:	Corregimiento 1 Vereda Monserrate.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	12:00 PM A 12:30 P.M.						

No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	3	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	Martha C. de la Hz	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	59		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE TOTAL	96.6	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	1
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Comedor ubicado junto a Maleza.	NC
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos construidos en teja de eternit.	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.	Una pared de area de Cocina construida en material (cemento pintado) absorbente.	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Se evidencia tanque plástico con tapa.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		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.	Puerta tiene óxido en parte inferior	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 Estud.	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se encuentran en recipiente con tapa.	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		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.	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	Kardex Actualizado
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Expertos RSG 17 Enero 2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
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	Persona Manipuladora tiene dotación completo.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal Adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se verificó experiencia acreditada.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	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	Cuenta con PSB Aprobado
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	
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	

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se evidencia recipiente con tapa debidamente identificado Se cambia diariamente
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 veredal se evaluó protocolo de hervido de agua
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 utilizó pulpa de fruta congelada
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Se evidencian 2 botellones
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plastica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencian 3 recipientes con sus respectivas bolsas.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
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	18	PUNTAJE OBTENIDO	18
PORCENTAJE	100%		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	FT publicada en pared exterior área de cocina
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Se realizó CAE el dia 03-03-25 se evidencia copia Acta.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	LB00125059 FVTO: 28 Feb 2026 Pechuga Mac Pollo.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, optimo 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	Villa Aurora X 125g. Vence 23/04/25 Lote 10/03/25 Queso
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).	N.A	Se entrega a 3 niños
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	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	Se verifica, proceso de preparación en optimas condiciones 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	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	0	tiene una estufa enana de un fogón el cual no es suficiente
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	Fichas Tecnicas no corresponden a equipos evidenciados en IE.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2.	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0 %

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 verifico cumplimiento de menú
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	Se evidencia botellon de agua.

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	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Enero 2026

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

21414

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de supervisión y se Socializa con manipuladora Martha Cecilia de la Hoz, se evidencia que las fichas técnicas de los equipos no corresponden a los que se utilizan en la IE. Nevera Mabe de 1 sola puerta 252L lavadora doméstica marca Universal y la estufa enana de 1 fogón no es Suficiente para la preparación del Almuerzo.
La señora Martha manifiesto que cada vez que lleve el agua se filtra por la pared de la cocina que tiene una grieta. Se toma evidencia fotográfica

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	
IDENTIFICACIÓN	37721114.	IDENTIFICACIÓN	
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Martacecilia de la Hoz
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	36.052784
CARGO		CARGO	Manipuladoras
FIRMA		FIRMA	Martacecilia de la Hoz

21415

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:	18-03-2025	Hora Inicio:	9:20 A.M.	Hora Finalización:	1:00 P.M	Operador:	UT BGA INNOVA	Grupo:	2	No. de Contrato:	277
Institución Educativa:	RURAL BOSCONIA SEDE 6°					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Mabel Rocio Olarte.				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	2	No. MENÚ ENTREGADO	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Pechuga en julliana salteada						58	60.4	55.3	47gr	C										
Leguminosas																					
Cereales	Pasta en salsa roja con queso						128.4	130.1	118.9	100gr	C.										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papa criolla al vapor						67.4	69.9	59.3	58gr	C.										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de pepino, cebolla, repollo y tomate						100.5	86.4	70.3	65gr	C.										
Bebida	Jugo de mango						238.9	240	265.6	200cc	C.										
Leche y productos lácteos	Queso y Leche en pasta ingrediente																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE											5										
NO CUMPLE											0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica gramaje y cumplimiento de menú # 2.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

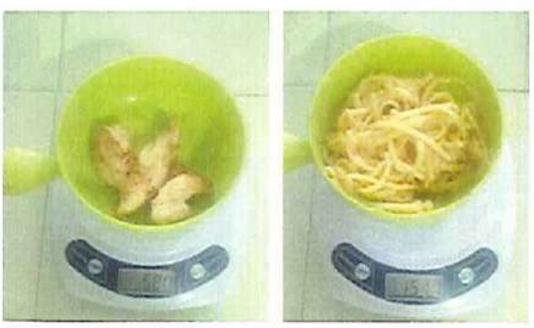
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Monta cecilia de la Hoz	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Mabel Rocio Olarte.
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo técnico PAE - SEB.
FRIMA:	Monta de la Hoz	FIRMA:	Mabel Rocio Olarte.

21426

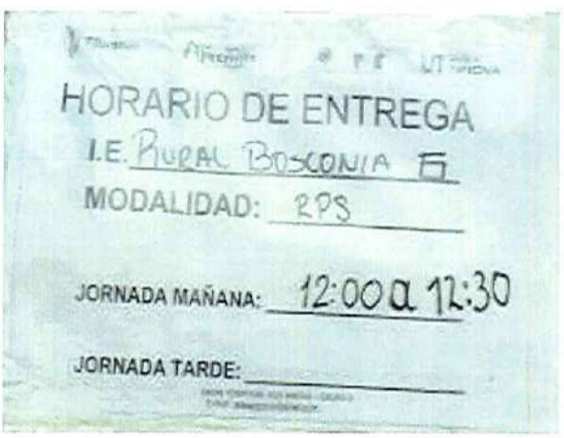
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL BOSCONIA SEDE G

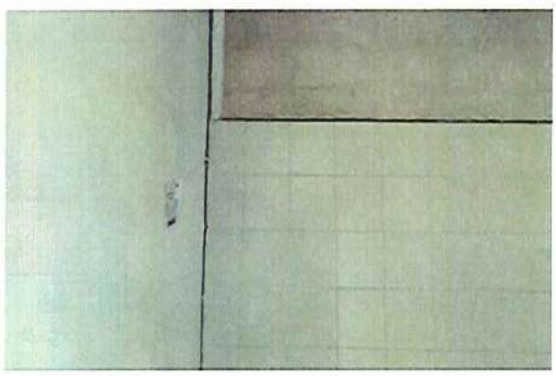
FECHA: (dd-mm-aaaa)	18	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: RURAL BOSCONIA SEDE G

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	
	Fichas Técnicas de equipos (hojas de vida) No corresponden a los equipos utilizados en la Institución Educativa.
Hallazgo 1. Estufa enana de un solo fogón no es sufciente, se requiere una estufa de 3 fogones y que sea alta.	**Hallazgo 2.** Fichas Técnicas de equipos (hojas de vida).

OBSERVACIONES



Cuando llueve se mete el agua por grieta en la pared

21420

Educación	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:	18/03/2025	Sede educativa / Institucion	SANTA MARIA GORETI SEDE 5			
Operador del programa:	ORGANNOVA.			Numero de contraro:	277.	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	350.	
			X			

Información de los refrigerios entregados

Descripción del menú:	MENÚ # 2.	= PECHUGA EN SALSA CREMA SACEADA — PARA LLEVAR = PASTA EN SALSA POLLA + QUESO. — ENSALADA = JUGO DE MANGO.		PERSONA CONVIVENCIA.
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						NUMERO DE MANIPULADORAS		
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	32	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE TOTAL	96.8	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	BUENO.	De 1 a 75	1	No. Manipuladora encontradas en las instituciones
								De 76 a 150	2	
								De 151 a 300	3	4.
RANGOS DE CALIFICACION		<59,9% Deficiente	60-79,9% Regula	80-96,9% Bueno	97-100% Excelente			De 301 a 500	4	
								De 501 a 750	6	
								De 751 a 1000	8	
								De 1001 a 1200	10	
								De 1201 a 1500	12	

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	— EL DIA DE HOY SE HACE PREPARACIÓN PARCIAL DE COBERTURA.
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	— CANTIDADES CORRESPONDEN AL TOTAL DE COBERTURA.
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	MENU PREPARADO CORRESPONDE AL 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	SE REALIZA CONTROL DE GRAMAJE G1 - G2
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.	SÍ
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1.	SE TIENEN EN CUENTA Y SE CUMPLEN.
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1.	SÍ
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1.	— MUESTRA PASTA — MUESTRA ENSACADA — MUESTRA DEL POLLO.
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	SE VERIFICA Y SE CORROBORA SU USO.
13	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ACORDE A LA PREPARACION
14	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.
15	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	SÍ — PERMANECE PUBLICADO.
16	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1.	— ADECUADO CONSUMO. — ADECUADA PRESENTACION

21421

Educación Alimentos para aprender PAE	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	VERSION: 001-2025 CODIGO-021-001-2025 VIGENTE DESDE: 01-2025

17	Se cuenta con utensilios de estandarización tanto para porción servida como para preparación del menú	1	SE EVIDENCIA SU USO DURANTE LA JORNADA.
18	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1.	CORRESPONDE HORARIO PUBLICADO AL MOMENTO DEL SERVICIO.
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1.	PERMANECE PUBLICADA.
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1.	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.
21	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para insectos y roedores.	1.	PERMANECE EN CARPETA
22	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1.	SI
23	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura de manera lineal y continua.	1.	SE EVIDENCIAN ADECUADAS PRACTICAS.
24	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1.	SI
25	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido.	1.	SI → SE DILIGENCIA A DIARIO CONTROL DE TEMPERATURAS CUIDADO Y PREVIO.
26	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frías	1.	SI → SE EVIDENCIA REGISTRO DIARIO.
27	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomide (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1	PERMANECE ARCHIVADO Y CON REGISTRO DIARIO.
28	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1.	SI SE APLICA PROTOCOLO.
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.
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.	
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.	
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.	0	SE EVIDENCIA CONTAMINACION CRUZADA - EN NEVERA PERMANECE ENSACADA
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.	

Observaciones generales de la visita:

NOVEDAD : PREPARACION DE LOS RACIONES - PREPARACION PARCIAL DEBIDO A NOVEDAD POR EL DIA CINCO.

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Laura Castellanos		
Nombre:	Nutricionista- Dietista	Nombre: Maria A Rojas Mercedes
Documento:	UP. - RMM. 02448	Documento: 1098623331
Cargo:		Cargo: manipuladora

21422

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:	18.03.2025.	Hora Inicio:	7:30	Hora Finalización:	1:30.	Operador:	UTBGAINOA	Grupo:	2.	No. de Contrato:	277
Institución Educativa:	SANTAMARIA GORETTI - SEDE C.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	LAURA I. CASTELLANOS				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	2.	No. MENÚ ENTREGADO	2.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	PECHUGA EN SALSA SALTEADA.	42.8	44.	42.	42	C	48	49	48.5	47	C										
Leguminosas																					
Cereales	PASTA EN SALSA ROJA tipo S.	72	69	71.	60	C	112	107	116.	100	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	PAPA CRIOLLA AL VAPOR.	49	50.5	48.	46	C	65	60	59	58	C										
Ensalada o verdura caliente	PEPINO-TOMATE CEBOLLA.	53	52	51.5	50	C	65.5	70	69.	65	C										
Bebida	JUGO DE MANGO.	210	211.	225	200	C	220	213	211	200	C										
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE		COMPLE					COMPLE.														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: SE TOMAN REGISTROS FOTOGRAFICOS — IE DONDE SE OFRECEN 2 NIVELES DE ESCOLARIDAD. G1 Y G2

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:	Mayra A Rojas Meneses	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Laura I. Castellanos G.
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Nutricionista Dietista UPL- RMM. 02448
FIRMA:	Mayra A Rojas Meneses.	FIRMA:	

21423

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

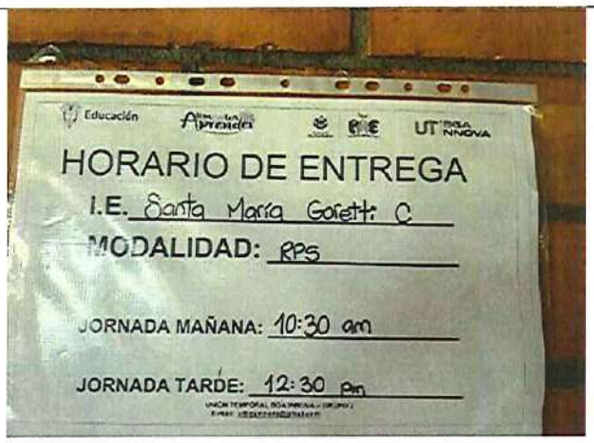
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA GORETTI

FECHA: (dd-mm-aaaa)	18	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Ficha técnica de identificación del programa	Menú publicado

21424

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>Horario publicado</td>
<td>EAN publicada</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental</td>
<td>Verificación documental</td>
</tr>
</table>

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

	
Verificación de gramaje – RPS ALMUERZO	Entrega del complemento - Almuerzo
	
Entrega del complemento – Almuerzo	Personal manipulador de alimentos.

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

	
Entrega del complemento – Almuerzo MENU # 2	Contra muestras

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

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Contaminación cruzada / ITEM 32	Hallazgo 2. XXXXX
Hallazgo 3. XXXXX	Hallazgo 4. XXXXX

21428

Educación Alimentación Escolar PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	U.T. Bga Innova		No. Contrato:	227		Fecha Visita:	18-03-25
Grupo:	2	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	12:15 p.m.
Institución Educativa/Sede	I.E. Asunción Social del norte Sede E					Hora de Terminación:	3:00 p.m.
Dirección:	Cll 1 N. # 17-23						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 a 8:00 a.m —— 1:00 a 2:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	144 Dia → 43 (cocina)	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5			
Nombre de quien atiende la visita	Karen Osses			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Hey Andrés Cadet Ramírez		
Cargo:	Manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	✓			

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	/					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	36	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	V. 06-05-25 Lacteo V 31-03-25 Cereal.
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

Powered by CamScanner

21429

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

21430

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad)	1	Vence 06/may/25 L:02 CE
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad)	1	L:12/03/25 Ven: 31/03/25
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce)	N.2	
6.4	La fruta entregada esta en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	1	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requendas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requendo	N.O	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Powered by CamScanner

89	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		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
91	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas)	1	
92	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada	1	Se evidencia Remision con firma del transportador, manipulador e institución
93	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia buena disposicion y compromiso por parte del personal manipulador y el operador.

Se socializo el acta y se da por terminada la visita

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Andrés Sánchez	NOMBRE	Karen Osses
IDENTIFICACIÓN	1.098.769.216	IDENTIFICACIÓN	1006734369
CARGO	Apoyo tecnico Sg.	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Abogado	PROFESIÓN	manipuladora
FIRMA		FIRMA	
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

21432

Educación Aprendiz

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

Fecha de Verificación:	18-03-25	Hora Inicio:	12:30 pm	Hora Finalización:		Grupo:	2
Institución Educativa:	I.E promoción social Norte E			Operador:	O.J. Bga Innova	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	leche liq. Sabor	213.9	211.8	215.4	200	C	214.6	207.6	208.4	200	C										
Derivado de cereal	Torta Sabor Naranja	62.5	61.4	63.8	40	C	63.5	61.6	64.1	60	C										
Fruta	Pera	169.0	150.4	140.8	120	C	158.5	165.7	150.8	120	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3					3														
NO CUMPLE		0					0														

OBSERVACIONES GENERALES: Se cumple con gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Maren Osses Mercado	Realizada por:	Andrés Sánchez Ramírez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico SP.
Firma:	Marenosses.	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

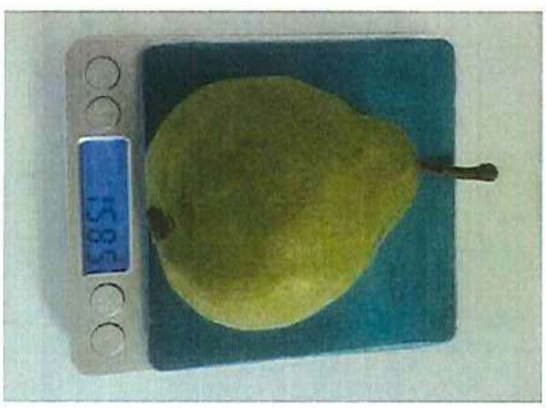
Powered by CamScanner

21433

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

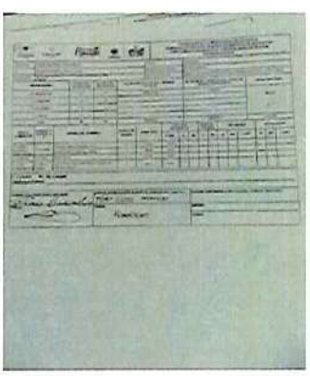
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E PROMOCION SOCIAL DEL NORTE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	18	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: E

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

21484

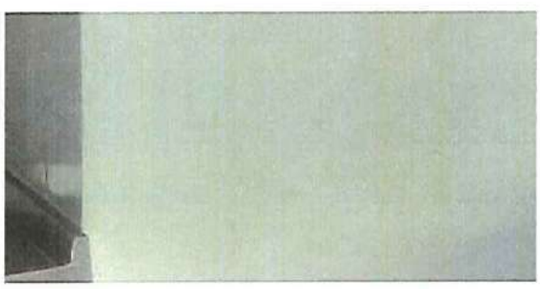
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

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

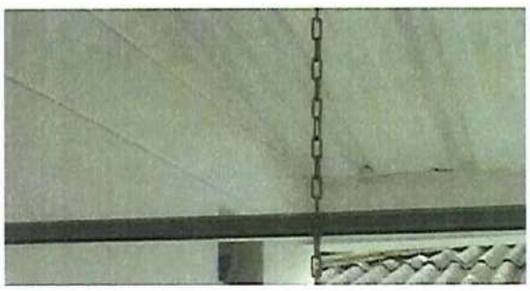
21435

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

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Disposición de residuos.	

21437

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT BGA Innova		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	19/03/25
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 pm
Institución Educativa/Sede	INEM Costado sede B. El Rocío					Hora de Terminación:	3:00 pm
Dirección:	cl 104a # 16a-9 Bucaramanga						
Horario de Entrega en Sede Educativa	1:00pm - 3:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	510		No. De manipuladoras en el sitio:	2			

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

Nombre de quien atiende la visita	Yonet García	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Layniker Ortiz García
Cargo:	Manipuladora		

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

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI [ ] NO [X]	Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—		
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	97.4%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente		
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

21438

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	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	Cuenta con dos manipuladores
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad industrializada.	0	Según Remisión no comple cantidad papel Higiénico.
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	91,66%

21439

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Cuenta con acta Conformada 21/02/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	En la minuta del hoy # 3 no ha postre.
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Se da fruta Banano.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%.

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se Entrega Menu 3.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%.

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

21440

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se da cumplimiento a la entrega de la minuta del día de hoy menu 3 componentes.

√ Avena tradicional
√ Galleta celtejer.
√ Bebida.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jannier Cotes	NOMBRE	Yaneth García
IDENTIFICACIÓN	1102766619	IDENTIFICACIÓN	63502175
CARGO	Profesional APyO.	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Ing documentos	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

21441

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:	19/03/25	Hora Inicio:	1:00pm	Hora Finalización:	3:00pm	Grupo:	2
Institución Educativa	INEM Custodio Garcia B.			Operador:	UT BGA INNOVA	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:		PRECISIÓN (g)	0.1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	3	MENÚ ENTREGADO Nº:	3	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO													
NIVEL EDUCATIVO	PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	avena tradicional						215	216	215	200	C										
Derivado de cereal	galleta de fajer						55	51	49	40	C										
Fruta	Banano.						151	182	163	143	C										
Dulce y/o postre							—	—	—												
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

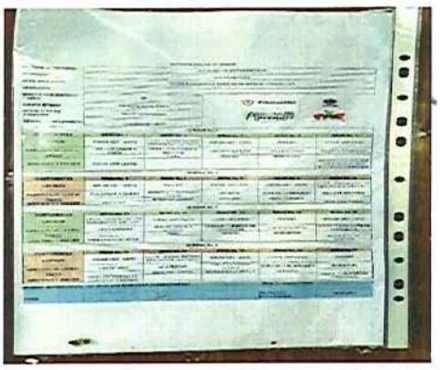
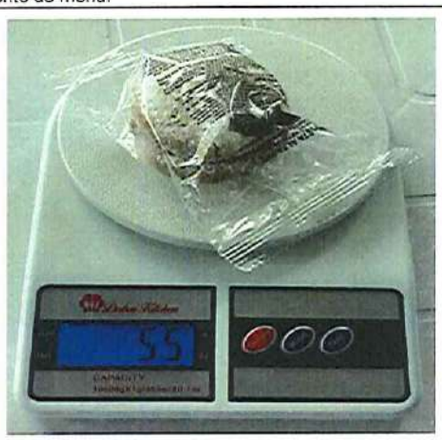
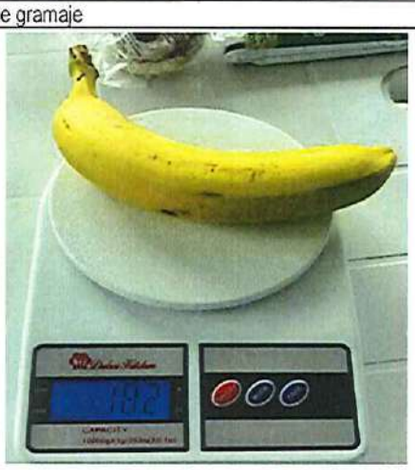
Atendido por:	Yaneth García	Realizada por:	Leymar Catta García
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional de Apoyo — Ing Alimentos
Firma:		Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

21942

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

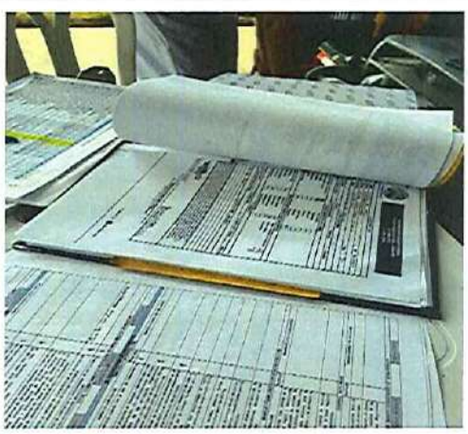
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE B

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

21443

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

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

21444

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.

21445

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. SEGÚN REMISION NO CUMPLE CANTIDAD PAPEL HIGIENICO.

21446

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT BGA INNOVA		No. Contrato:	277 de 2024		Fecha Visita:	19-03-2025
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Inem Custodio García Rovira Sede B					Hora de Terminación:	
Dirección:	Calle 104a # 16a-35						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 am - 9:30am y 1:00pm a 3:30pm.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	255 JM 555 JT Total: 510		No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Yaneth García				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Fernando Matallana	
Cargo:	Manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo	X	Espacio exclusivo de almacenamiento				

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI: ; NO: X	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE TOTAL	94.8	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Almacenamiento se hace sobre canastilla base.
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 área se encuentra despejada y limpia.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Galleta alfajor L 10032025 V 09/04/2025 Avena L 230 V 28/05/2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

21447

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

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	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	En buen estado, limpia y uñas cortas.
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.	0	La experiencia de andrea saray otorgada por Lisbeth Jaimes no es valida dado que no especifica empresa o lugar donde desempeñó la labor contratada
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencian 2 manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Publicado, entrega menú 3.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83,3

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	0	No cumple con la cantidad de papel higienico por manipuladora segun remisión.
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	91.7 %

21448

V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicacion de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Fecha Conformación: 21-02-2025.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Bebida láctea de Avena Lote: 230c F.V. 28 05 25
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta Alfajor lote: 10032025 F.V. 09/04/2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A.	
6.4	La fruta entregada esta en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Banano en buen estado de maduración.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Cumple con lo evidenciado en verificación de bodega.
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuenta con el formato de reposición

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se realiza entrega del menú 3 completo.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Publicado.
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Completo.
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje.

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

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

21449

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Fernando Natallana	NOMBRE	Yaneth García
IDENTIFICACIÓN	1053803439	IDENTIFICACIÓN	63502175
CARGO	Prof. Apoyo Técnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

21480

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:	19-03-2025	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:		Grupo:	2
Institución Educativa	I.E Inem Custodio García Rovira Sede B			Operador:	UT Bga Innova	No. de Contrato:	237 de 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Bebelactea Avena						213	216.9	216.9	200	C										
Derivado de cereal	Galleta Alfajor						50.5	49.5	54.3	40	C										
Fruta	Banano						183.1	175.7	164.8	143	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE							Cumple.														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

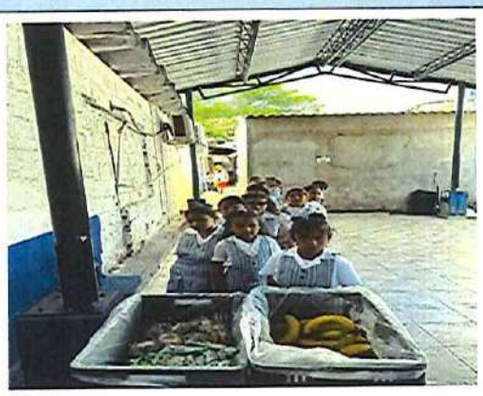
Atendido por:	Yaneth García.	Realizada por:	Fernando Matallana
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	Profesional de apoyo técnico
Firma:		Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

21451

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

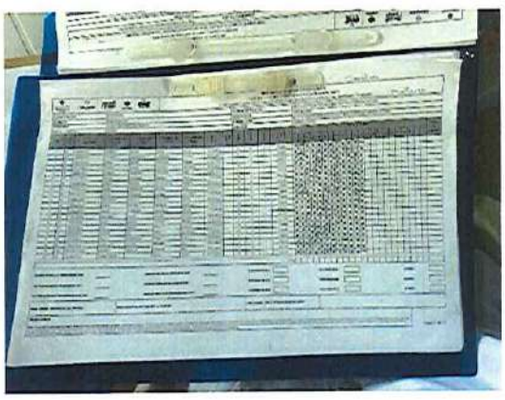
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE B

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

21452

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

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

21453

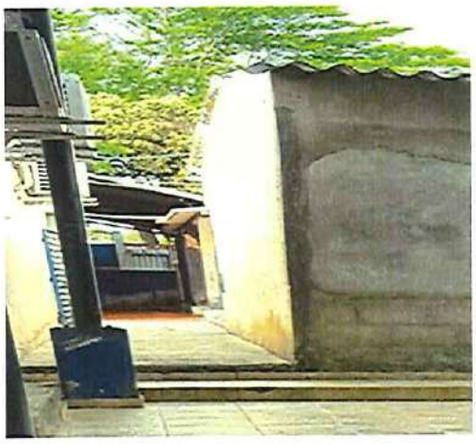
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

21454

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.	

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. LA EXPERIENCIA DE ANDREA SARAY OTORGADA POR LISBETH JAIMES NO ES VALIDA DADO QUE NO ESPECIFICA EMPRESA O LUGAR DONDE DESEMPEÑO LA LABOR CONTRATADA.	Hallazgo 2. NO CUMPLE CON LA CANTIDAD DE PAPEL HIGIENICO POR MANIPULADORA SEGÚN REMISION.

21455

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

Fecha	20-03-2025	Operador		UT Bga Innova			
No. Contrato	277	Modalidad	PS		Hora Inicio	11:00 am	
			1	X	Hora Final	2:20 pm	
No. Ruta	3	Placa Vehículo	SRS 365		Modelo vehículo	2017	
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado	X	Nombre Conductor	Mauricio Manosalva	Vehículo Aprobado	SI	X
	Furgón Congelado					NO	
	Furgón Carga Seca						
Nombre Supervisor PAE		Clara Hernandez					
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos						

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

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

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

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	I.E Gabriela Mistral	147	147	12:00 Pm	11:58
2	IE Santa Maria Goretti B	89	89	12:30 pm	12:25
3	IE Nuestra Señora Pilar A	210	210	12:50 pm	12:48
4	IE. Aurelio Martinez M. A	235	235	1:00 Pm	1:02
5					
6					
7					
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	Se evidencia que el transporte se realiza en canastillos protegiendo los productos de contaminacion.
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1	Se evidencia que cumple con las condiciones de refrigeracion.
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frio (vigencia maxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frio).	1	Certificado de mantenimiento en frio realizada el 24 feb 2025
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolucion 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1	

21456

8	Los alimentos no se evidencian directamente sobre el piso de los vehículos y se transportan en canastillas con bolsatina.	1	Se evidencia sobre estibas y canastillas limpias.
9	El vehículo transporta de manera exclusiva alimentos y materias primas, no se evidencian sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	Se evidencia transporte de solo materias primas (productos de entrega)
10	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "Transporte de Alimentos"	1	
11	Se cumple con la ruta establecida en el plan operativo y las cantidades asignadas por institución educativa.	1	Se evidencia cumplimiento en la ruta establecida y cantidades asignadas.
12	La unidad de frío se mantiene encendida durante todo el recorrido de la ruta, se evidencia funcionamiento del lector de temperatura en la cabina y se mantiene la temperatura requerida por los productos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados).	1	Se evidencia el funcionamiento del lector de temperatura para refrigerado con 4.9°C.
13	Cumple con la temperatura requerida para los alimentos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados)	1	
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO 10	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 100 %

III. DOCUMENTOS DEL VEHICULO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	Se llevan registros de temperatura.
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año.	1	Certificacion Sanitaria 100% Faborable Fecha 07-08-2024
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Transito (SOAT), Tarjeta de Propiedad, y Revisión Técnico Mecánica cuando aplique); Modelo 2016 en adelante	1	Documentos Vigentes Soat vence: 2025-07-29, Tecnico-mecanico 2025-11-08 Modelo 2019
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes.	1	Si se evidencia carpeta con los documentos vigentes.
18	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue.	1	Se evidencia registro de Contro L.I.D. y Control Plagas
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia máxima 3 meses)	1	Certificado Fumigacion realizado 09-Ene-2025
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO 6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 100 %

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
20	Se cumple con los horarios de entrega establecidos en el modelo operativo o cronograma de ruta.	1	Se evidencia Cumplimento en horario de entrega
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas.	1	
22	El personal manipulador de alimentos para recibir los complementos, cuenta con la dotación requerida, limpia, en buen estado.	1	Se evidencia personal con la dotacion requerida.
23	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados en las instituciones educativas.	1	
24	Se reportan novedades, faltantes o reposiciones en las remisiones de entrega o en los formatos de reposición.	NA	
25	Se evidencia la entrega de la totalidad de complementos y/o materias primas registradas en la remisión de entrega de alimentos de acuerdo a la cobertura y niveles educativos atendidos.	1	Se evidencia entrega de complemento de acorde a la cobertura, registrado en la remision
26	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física enviada por la ETC.	1	Menu #4 Intercambio de fruta mandarina por durazno cuenta con aprobacion Fisica

21457

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

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	Vence Extintor Febrero-2026
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	1	Se evidencia que cuenta con los productos del Botiquin.
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza seguimiento a ruta #3 al operador UT Baa Innova, dando cumplimiento al orden programado de la ruta. Se realiza entrega del menú # 4 con un intercambio aprobado por la ETC en mandarina por durazno de 2 unidades por beneficiario Se realiza entrega del complemento RT sin ninguna novedad y se encuentra documentacion urgente y al dia. Se socializa el acta y se da Cierre.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Claro Liliana Hernandez	NOMBRE	Nesta Marilina Morales Arias
IDENTIFICACIÓN	1095913641	IDENTIFICACIÓN	1098 647 194
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	Conductor
PROFESIÓN	Tecnologia Industrial.	PROFESIÓN	
FIRMA	Liliana Hernandez	FIRMA	

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

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

21458

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO SEGUIMIENTO A RUTA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	03	2025	LUGAR:	RECORRIDO RUTA # 3 UT BGA INNOVA

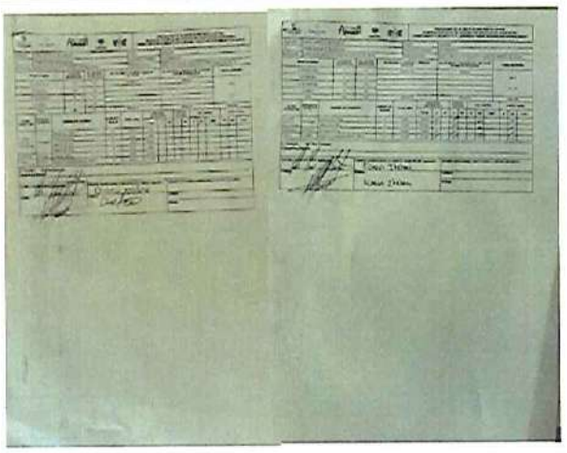
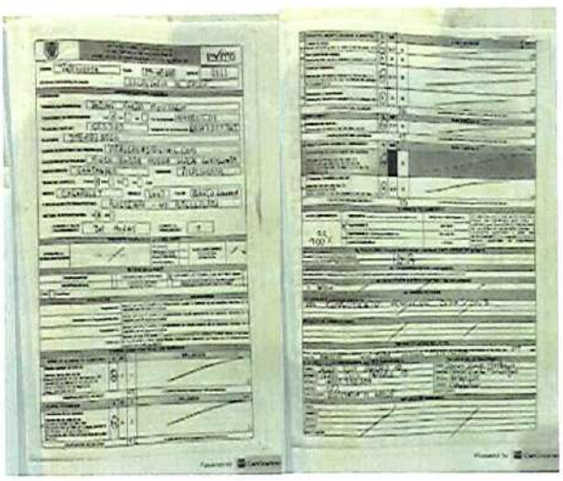
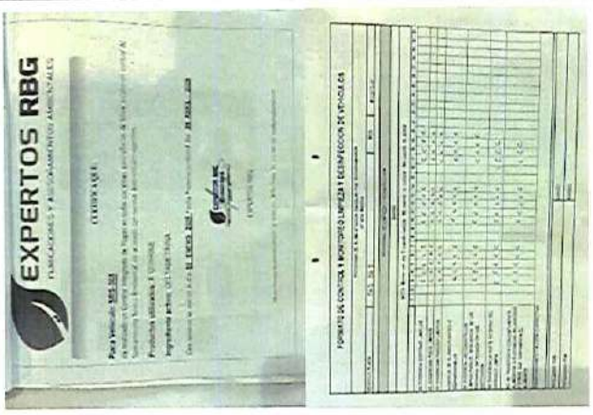
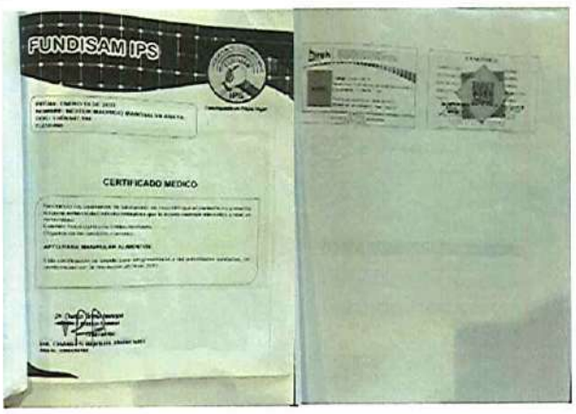
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Vehículo transportador	Cumplimiento del menú
	
Fecha de vencimiento: Yogurt- Galleta Cuca	Personal Transportador: Conductor y Auxiliar
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador I.E. Gabriela Mistral

21459

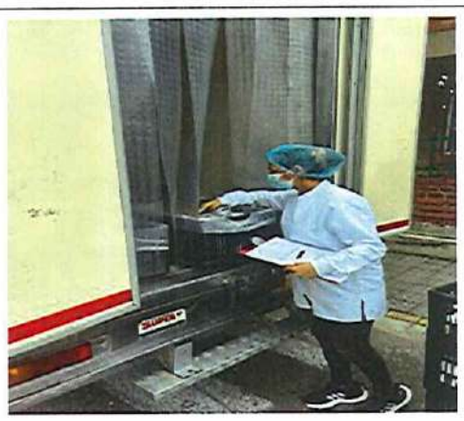
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Personal Manipulador: I.E. Santa María Goretti sede	Personal Manipulador Nuestra Señora del Pilar Sede A
	
Personal Manipulador: I.E. Aurelio Martínez Mutis	Condiciones de almacenamiento
	
Verificación de conteo del complemento RI	Verificación de conteo del complemento RI

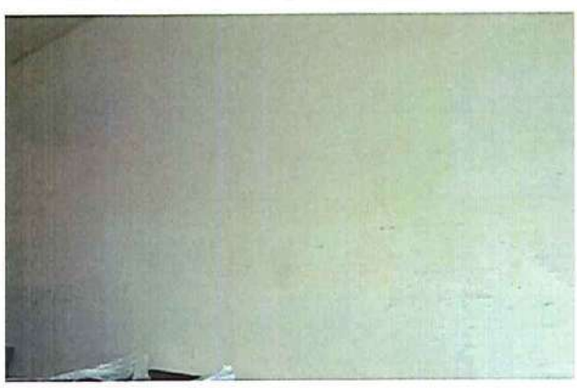
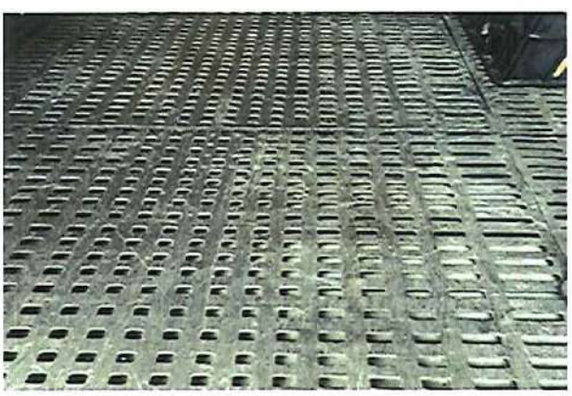
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Salud Ocupacional: Extintor- Botiquín	Verificación Documental: Remisiones
	
Verificación Documental: Soat- Técnico mecánico	Verificación Documental: Concepto sanitario
	
Verificación Documental: Cerf. Fumigación – Control PSB	Verificación Documental: Cert. Manipulación de alimentos.

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



Personal de apoyo técnico SEB-PAE

CONDICIONES FISICAS DEL VEHICULO	
	
Vehículo - Placa	Techos.
	
Paredes.	Pisos

21462

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alimentos para Aprender

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

Operador:	UT BGA Innova	No. Contrato	277	Grupo:	2
Dirección de la Bodega (incluir municipio)	Carrera 8 # 20N 148 centro ind. Reta 169 B.1	Fecha Visita: (dd/mm/aaaa)	20/03/25	Visita No.	2
Nombre de quien atiende la visita	Lorena Muegiez.	Nombre del Supervisor PAE	Jeyniker Ortiz Joneth. Trujillo Yelmy orozco.	Hora de inicio:	8:00am
Cargo:	Jefe de Calidad			Hora de finalización:	1:00 pm

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	71	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE	94.3%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.

CONCEPTO FINAL

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

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

I. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Se cuenta con concepto Sanitario de la bodega con cumplimiento del 100%, vigencia máxima de 6 meses. Registrar la fecha de la última visita y concepto.	1	Fecha 22/11/24. / 100%. Favorable.
2	La Bodega cuenta con el Plan de Saneamiento (PS que incluye Limpieza y Desinfección, Residuos Sólidos, Control de Plagas y Abastecimiento de agua potable) aprobado y ajustado a la normatividad vigente que cumpla con lo establecido en los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE.	1	
3	Se cumple con el programa de limpieza y desinfección con registros actualizados al día de la visita, diligenciados de forma correcta y completa que indiquen la periodicidad de los mismos en áreas, equipos, utensilios y personal manipulador.	0	En los Registro de limpieza y Desinfestación solo dicen Segun. programa es semanal
4	Cuentan con los insumos de limpieza, desinfección, fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos, así como con los elementos para la preparación de soluciones, aprobados de acuerdo a cada procedimiento y se aplican las diluciones establecidas en el programa.	1	
5	Se evidencia certificado de fumigación vigente realizado por empresa autorizada para tal fin. Registrar la fecha. (frecuencia mensual)	1	Fecha 10 de Marzo./2025
6	Se lleva registro de las medidas preventivas y correctivas realizadas para el programa de control de plagas de acuerdo a la periodicidad exigida, diligenciados de forma correcta y completa. (desratización mensual).	1	
7	Se cumple con el programa de manejo de residuos líquidos y sólidos; se cuenta con registros actualizados al día de la visita.	1	
8	Se cumple con el programa de Abastecimiento o suministro de agua potable, se cuenta con registros actualizados al día de la visita incluyendo la verificación de Cloro y pH.	1	Se Cuenta con certificado Calidad del agua Febrero/2025.
9	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos con registros de las actividades de mantenimiento realizado. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento actualizado de acuerdo al cronograma establecido). Mantenimiento contenedor bimestral, mantenimiento de básculas (mensual).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LA VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	88.8%

II. CAPACITACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10	Se cuenta con un plan de capacitación del personal de bodega, auxiliares y transportadores y se desarrollan acorde al cronograma.	1	
11	Se desarrollan las capacitaciones acordes con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas, archivo fotográfico y evaluaciones), diligenciados de forma correcta y completa.	1	El plan no contempla evaluación

TOTAL CUMPLIMIENTO DE CAPACITACION

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

III. INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES SANITARIAS DE LA BODEGA

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

21463

13	Las áreas están separadas de cualquier tipo de vivienda, y no son utilizadas como dormitorio.	1	
14	La edificación está diseñada y construida para uso de bodega de alimentos y protege los ambientes de almacenamiento de entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso de plagas y animales domésticos.	1	
15	El tamaño del área de almacenamiento es proporcional a los volúmenes de productos almacenados y a distribuir, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1	Bodega 1000 m²
16	En las conexiones eléctricas no se evidencian cables expuestos y las lámparas cuentan con protección.	1	
17	La bodega dispone de un área para la recolección y almacenamiento de residuos.	1	
18	Se cuenta con una adecuada evacuación de residuos de acuerdo a la frecuencia y horarios establecidos en el programa de manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos, se llevan registros.	1	
19	Se cuenta con suficientes recipientes de material sanitario, en buen estado, limpios debidamente identificados, con bolsa plástica y tapa que evite el contacto con las manos, ubicados en un lugar exclusivo para la recolección temporal de los residuos sólidos y líquidos.	1	
20	Se realiza la adecuada clasificación y separación de residuos acorde a lo establecido en el plan de saneamiento.	1	
21	Se dispone de agua potable para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.	1	
22	Se realiza monitoreo de la calidad del agua y se llevan registros actualizados al día de la visita. Certificado de Acueducto Metropolitano de Bucaramanga y verificación de pH y cloro.	1	Certificado del mes de Febrero.
23	Las puertas y ventanas no presentan deterioro (oxido) y existen puertas sin separación entre el borde inferior y el piso de modo que se permita el aislamiento con el exterior.	1	
24	No se evidencia separación entre la puerta de la bodega y el piso, de tal manera que impida la entrada de plagas y/o roedores.	1	
25	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos deben estar selladas y tener forma redondeada.	1	
26	Pisos y paredes son de fácil limpieza y desinfección.	1	
27	Ventilación o iluminación que permita el adecuado desarrollo de las funciones en bodega.	1	
28	Las ventanas y aberturas que comunican con el exterior están provistas de malla anti-insectos.	1	
29	Los drenajes cuentan la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida y cuentan con la debida protección con rejilla.	0	Uno de los drenajes se encuentra taponado
30	Ausencia de animales domésticos en las áreas	1	
31	Techos limpios-ausencia de telarañas, suciedad y libre de goteras.	1	
32	Pisos limpios están construidos con materiales que no generen sustancia o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	1	
33	Puertas y ventanas limpias.	1	
34	Se dispone de servicios sanitarios y vestier. Se encuentran separados (por sexo) de las áreas de almacenamiento.	1	
35	Los servicios sanitarios y vestier son los adecuados, están limpios y cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal tales como: papel higiénico, jabón líquido antibacterial, toallas de papel y papeleras.	1	
36	Se cuenta con un lavamanos independiente a los servicios sanitarios y cuenta con los insumos requeridos	1	
37	Ausencia de roedores e insectos y/o de heces de animales.	1	
38	Se tienen identificados los puntos (cebos) con que cuenta y los métodos mecánicos para el control de plagas.	1	
39	Se realiza la sanitización de ambientes al iniciar un nuevo alistamiento para el ensamble y cuenta con registro.	1	

21464

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

TOTAL INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES SANITARIAS DE LA BODEGA					
PUNTAJE ESPERADO	31	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE	96,7%

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

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
61	El personal llega con ropa particular y se cambia en bodega	1	

21465

62	El personal manipulador cuenta y utiliza la dotación completa, en buen estado, limpia y de color claro (tapaboca desechable, cofia, camisa o bata, pantalón y botas seguridad) y hace uso adecuado de ella.	1	
63	El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapaboca, cofia y bata) y el operador garantiza que éstos cumplan con las Buenas Prácticas de Manufactura. El operador cuenta con inventario de dotación para visitantes.	1	
64	La presentación del personal de bodega es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, ni maquillaje, cabello recogido y cubierto por cofia o gorro, sin uso de joyas u otros accesorios, en caso de llevar bigote, barba o patilla anchas usar cubiertas para estas).	0	Dos bodegueros cuentan con uno largo, Luis Villarroel, angel ocdoy.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL DE BODEGA					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75%

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

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

VII. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
73	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza.	1	
74	Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.	1	
75	Se cuenta con los equipos requeridos para el desarrollo de la operación (grameras, balanzas, estibas, gato hidráulico, equipos congelación, equipos refrigeración).	1	
76	Los equipos están funcionando adecuadamente.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VII. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
77	Existe extintor con carga vigente, se encuentra instalado y señalizado.	0	Se encuentra con carga vigente no esta señalizado. E instalado.
78	Se cumple con el protocolo en cuanto a la altura reglamentaria para el estibado (no sobrepase la altura de los hombros según recomendación de seguridad y salud en el trabajo y/o de acuerdo a las recomendaciones de los fabricantes plasmadas en las cajas).	1	
79	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos básicos.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	66.6%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES
El operador debe subsanar los siguientes Hallazgos item 3, item 29, item 64, item 67, 77, entregar los soportes una vez sean enviados los hallazgos

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Ninguna.

DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN IPAE		DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	Leynikey Gabriela		NOMBRE	Lorena Vuegues Torres
CÉDULA	1.067.166.619		CÉDULA	60.266.279
CARGO	Profesional de apoyo		CARGO	Jefe de Calidad
FIRMA			FIRMA	
DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN IPAE		DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	VALENTIN TRUJILLO	Yeimi Orozco	NOMBRE	
CÉDULA	63.338.089	1.088.300.416	CÉDULA	
CARGO	APOYO TECNICO	Prof. APOYO TÉC	CARGO	
FIRMA		Yeimi O.	FIRMA	

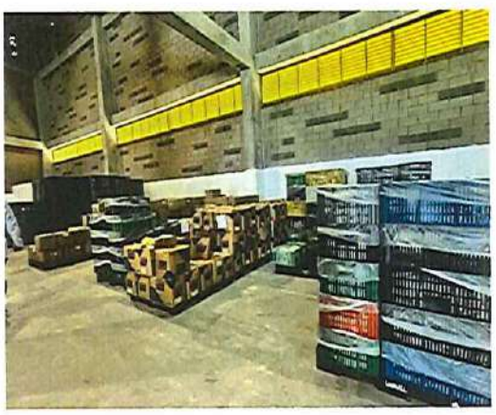
Nombre: SARA VELANDIA P.
Cedula: 63-337097 Bmanga
Cargo: Profesional Apoyo tecnico
Firma

21467

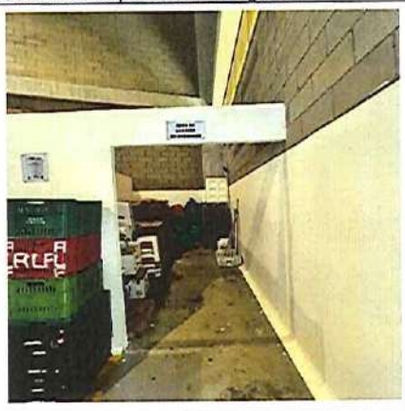
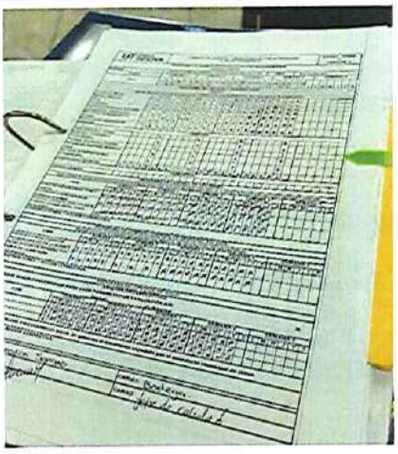
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A BODEGA: UT BGA INNOVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	03	2025	LUGAR:	Bodega: UT BGA INNOVA

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Área de alimentos refrigerados.	Área de almacenamiento de alimentos.
	
Área de almacenamiento de alimentos.	Área de almacenamiento de alimentos.

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

	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.
	
Área gestión de residuos.	Condiciones de saneamiento.
	
Verificación documental.	Seguridad y Salud en el trabajo

21469

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.

21470

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

	
Puertas.	Realizando visita técnica

HALLAZGOS	
Hallazgo 1. EN LOS REGISTROS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION SE REALIZA DIARIO Y SEGÚN PROGRAMA ES SEMANAL.	Hallazgo 2. UNO DE LOS DRENAJES SE ENCUENTRA AVERIADO.
	
Hallazgo 3. DOS BODEGUEROS CUENTAN CON UÑAS LARGAS, LUIS VILLAREAL Y ANGEL GODOY.	

21471

Educación Alimentos para Aprender

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

Version: 002 -2025

Operador:	Operad. UTBga Innova		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	21-05-2025
Grupo:	2	Área Urbana:	X.	Área Rural:		Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Inem Custodio Garcia Rovira Sede A					Hora de Terminación:	3:20 pm
Dirección:	Kra 19A # 104-56						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 am a 1:00 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	650	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	Cielo Ferteria		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez			
Cargo:	Lider Manipuladora.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	68	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE TOTAL	89,7 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96.9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	6
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		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.	Se evidencia Paredes en material de Facil limpieza y drenaje 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 la Institucion educativa.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se evidencia un cuarto exclusivo para almacenamiento de materias primas.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencia mallas antisecto en buen estado.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalacion Sanitarias acceso exclusivo para 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.	Se evidencia en un cuarto exclusivo para el almacenamiento	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)

21472

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia en canastillas limpias sobre mesones.
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	Pollo Pechuga: Fv. 01 Mar 2026 Leche Entera Fv: 10 Mayo 25 y Fv: 16 Mayo 25 Huevo Fv: 13 abril 2025
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 fumigacion realizada.	1	Ultima fumigacion: 17 enero de 2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	Se realiza toma de temperatura cumpliendo en 5°C
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	Se realiza toma de temperatura Cumpliendo -13.4°C
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminacion cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia kit de visitante completo.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia Personal manipulador con dotacion Completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	0	Se evidencia manipuladora Yoneira Quiroga presenta hongo en una uña manipula sin guantes.
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 hojas de vida Completas del Personal manipulador
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 evidencia documentacion. del personal manipulador vigente.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Una cobertura de 650 cumple para 6 manipuladores
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 dotacion (tapabocas, cofia y bata).	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83,3 %

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	Plan de Saneamiento 10/01/2025
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia registro de limpieza y desinfeccion debidamente diligenciado.
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 debidamente rotulados.
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.	0	Se evidencia en remision que llega 4 Pag de toallas desechables x150 para 6 manipuladores, falta Esponja abrasiva lavado ollas
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Se evidencia elementos de aseo almacenados en un cuarto
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	Se evidencia publicacion de lavado de manos y concentraciones
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	

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Fecha del Ultimo Lavado 05 Febrero de 2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Anexa Certificado de Calidad de Agua AMB del mes de Febrero
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencia recipientes Suficientes, con bolsa y rotulado y Tapa, Ubicado en un Sitio exclusivo
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia formato debidamente diligenciado.
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	

CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Se evidencia formato debidamente diligenciado de Control de Plagas.
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE	94.4 %

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la Institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia publicacion alusiva al PAE
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Conformacion del Cae Febrero 26 de 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pollo Pechuga: FV 01-MAR-2026 Lote: LB00125060
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencia tuberculo y Platano en optimo grado maduración
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencia Verduras y hortalizas en buenas condiciones de maduracion.

21474

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche Alquería: Ver Lote 10 May 25, 18 May 2025 Leche Polvo Indulecha: L: 17 27 0025 27 Feb 2026
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.	NA	

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	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia L y D de los utensilios de manera adecuada como está establecido en el programa.
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	Se realiza toma de temperatura garantizando el Servido

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION

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	Se evidencia equipo y menaje en buen estado.
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	Se evidencia entrega del menu 5 cumpliendo con la minuta.
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 cumple con el gramaje establecido, ver gramaje crudo
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	Se evidencia disponibilidad de agua potable suficiente para el consumo voluntario.

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	Se evidencia todos los productos del botiquín.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Vence Dic del 2025

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

21475

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo): Modelo 2016 en adelante.	1	Soat Vence: 2025-12-6 Tecno mecanica: 2025/12/05 Modelo 2020 Placa: GQU 036
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	1	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	0	No presenta Carpeta con la documentacion Certificacion Sanitaria
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	0	No presenta Carpeta con la documentacion cert. Fumigacion
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	0	No llevan registros, no cumple con la temperatura requerida para el alimento alto riesgo.
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).	0	Personal Conductor y auxiliar no Presentan documentacion en certificado de manipulacion y curso de buenas practicas.
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.	0	Conductor y auxiliar se evidencia con gorra y bapato que no cumple con la dotacion requerida.
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	44.4 %

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	Se evidencia bitácora debidamente diligenciada.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica en la Institucion Educativa Inem Sede A Con una cobertura de 650 beneficiarios, Se entrega Complemento almuerzo Menú 5 Sin ninguna novedad, Se realiza Inventario de condimentos requendos para su rotacion: Pimienta 47 Unidades, Paprika 69 Unidades y Oregano 2 Unidades, Se evidencia un lugar Limpio y Organizado, Se socializa los hallazgos evidenciados. y mejoras dando Cierre a la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Cielo Renteria Santos
IDENTIFICACIÓN	1095919641	IDENTIFICACIÓN	30704713
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Cielo Renteria Santos
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

21476

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:	21-03-2025	Hora Inicio:	8:00am	Hora Finalización:	3:20 Pm	Operador:	UT Bga Innova	Grupo:	2
Institución Educativa:	I.E. Inem Custodio Garcia Rovira Sede A					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Clara Hernandez	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale					PRECISIÓN (g):	0,1		
No. MENÚ PROGRAMADO	5	No. MENÚ ENTREGADO	5	¿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 benficiarios?	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)	Huevo Perico											78.3	94.4	93.7	55	C	87.4	74.3	89.0	55	C
Leguminosas	Lentejas Guisadas											138.6	97.3	101.5	75	C	145.6	150.8	173.4	120	C
Cereales	Arroz al Pimentón											182.7	165.6	181.7	100	C	176.1	150.4	180.3	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Arepa de Maiz											93.7	99.7	85.6	60	C	149.3	97.1	122.9	80	C
Ensalada o verdura caliente	Tomate en Rodajas											98.3	110.0	91.7	70	C	120.3	110.0	117.1	90	C
Bebida	Jugo de Maracuyá											238.9	252.4	258.1	200	C	288.8	266.8	243.1	200	C
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE												6					6				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido

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:	Cielo Renteria Santafé	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Clara Hernandez
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico PAE
FIRMA:	Cielo Renteria Santafé	FIRMA:	Clara Hernandez

21477

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E. INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	21	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas Cocina
	
Condiciones locativas Comedor	Cumplimiento del menu: Secundaria
	
Cumplimiento del menu: Media	Verificacion de gramaje secundaria componente Leguminosa,Cereal y bebida.

21478

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

	
Verificacion de gramaje media componente Proteico, Ensalada y Arepa	Condiciones de calidad de productos entregados
	
Condiciones de calidad de productos entregados	Condiciones de calidad de productos entregados
	
Personal manipulador.	Suministro del complemento Almuerzo

21479

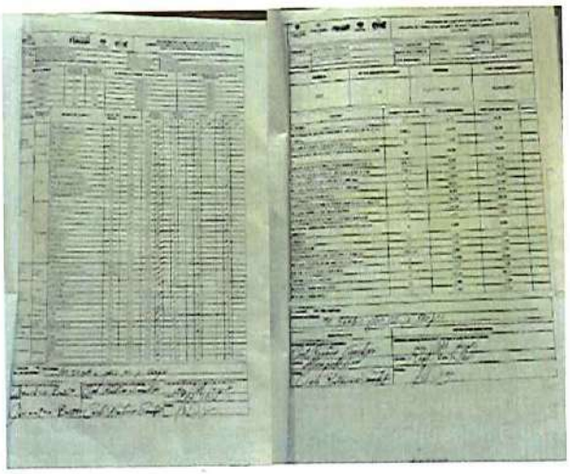
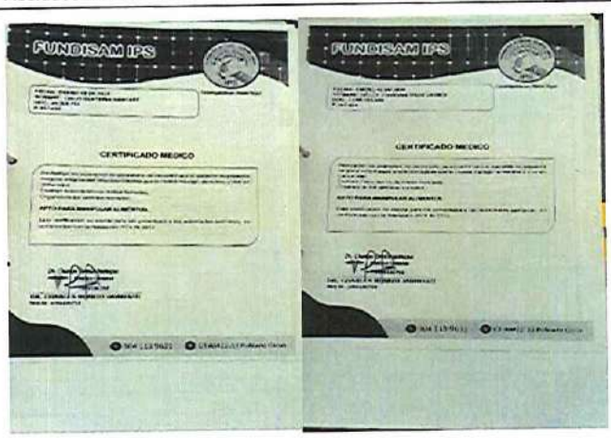
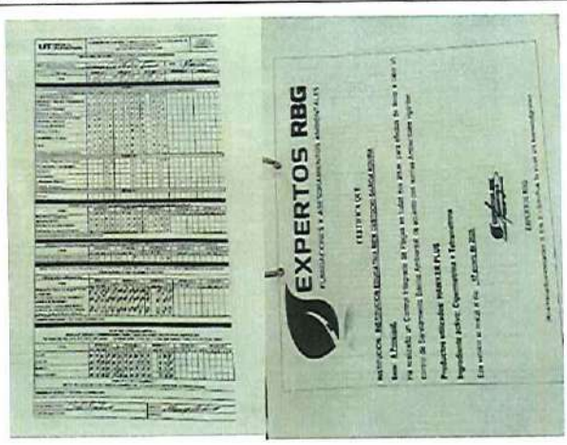
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

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

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

	
Equipos de congelación y refrigeración.	Toma de Temperatura de los alimentos
	
Contramuestras de alimentos	Planillero
	
Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos	Área de insumos de aseo

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

	
Residuos Descomide	Verificacion documental : Kardex- Remision
	
Verificación documental: Certificados de manipulación de alimentos	Verificación documental: Control PSB
	
Salud ocupacional: Extintor- Botiquín	Ficha técnica PAE

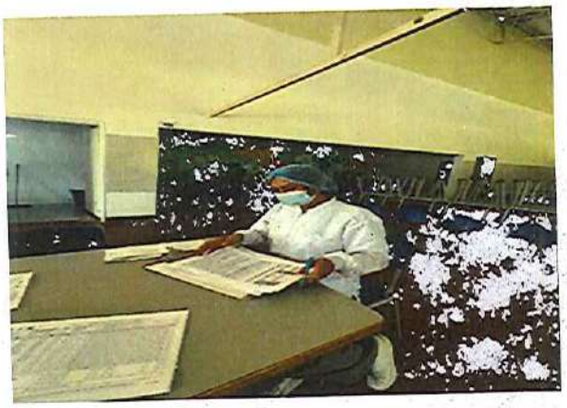
21482

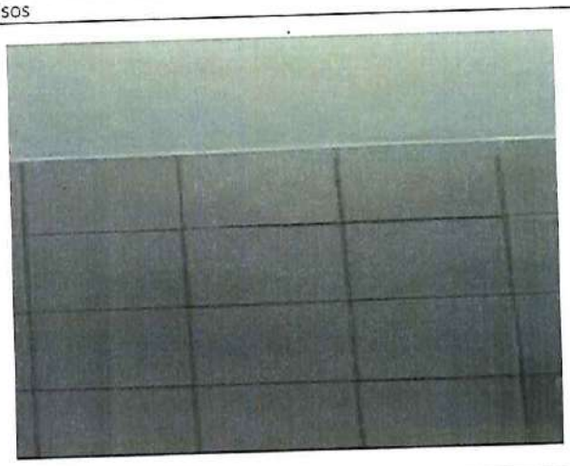
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

<table>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Horario publicado- Menú Publicado</td><td>Vehículo Transportador de materias primas</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Condiciones de almacenamiento</td><td>Almacenamiento de Proteína: Carne de res y Pollo</td></tr>
<tr><td></td><td>
</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento de Queso Lácteo y Pulpa de fruta</td><td>Verificación Documental: SOAT – Tarjeta de propiedad</td></tr>
</table>

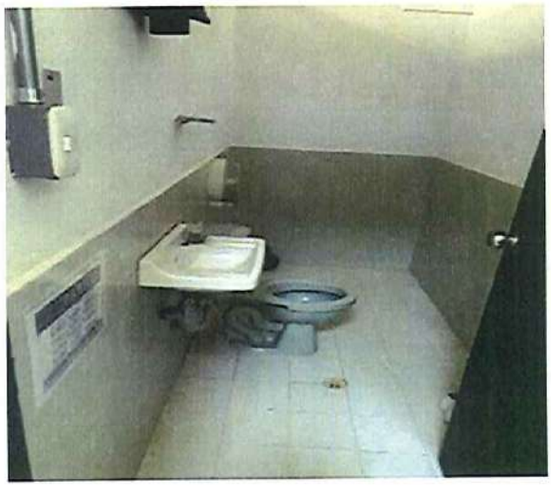
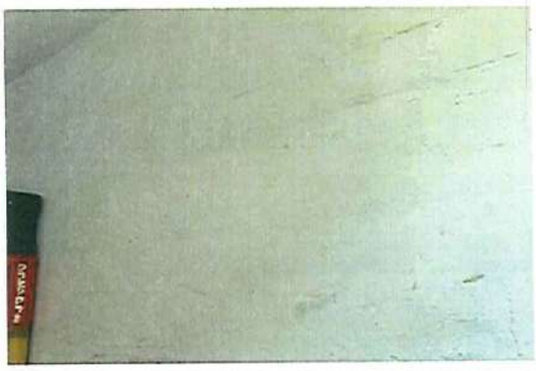
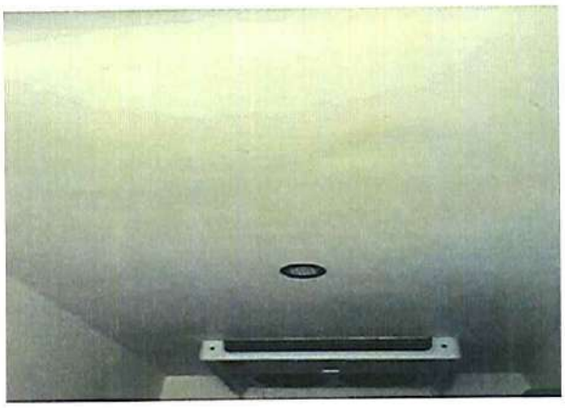
21483

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

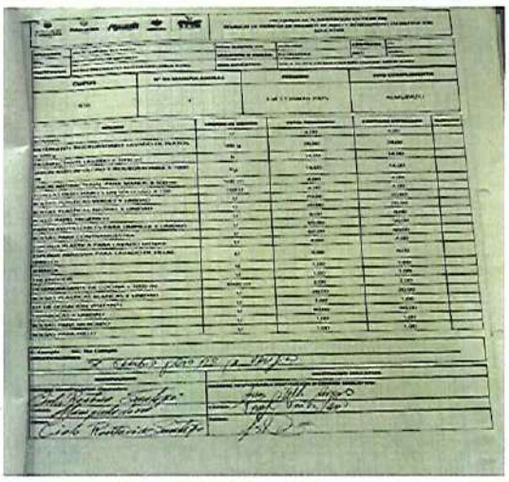
	
Verificación Documental: Técnico mecánico	Personal de apoyo PAE-SEB

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos	Techos
	
Paredes	mesón

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

	
Baño	Puerta
	
Placa del vehículo	Paredes del vehículo
	
Techo del vehículo	Piso del vehículo

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><th colspan="2">HALLAZGOS</th></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Hallazgo 1. Se evidencia manipuladora llamada Yoneira Quiroga presenta hongo en una uña y manipula sin guantes.</td><td>Hallazgo2. Se evidencia remisión que llegan 4 toallas desechables x150 para 6 manipuladores, lo requerido es una mensual por manipulador y falta esponja abrasiva para lavado de ollas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Hallazgo 3. No presenta documentación de certificación sanitaria</td></tr>
<tr><td colspan="2">Hallazgo 4. No presenta documentación de Certificación de fumigación</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Hallazgo 5. No llevan registros, no cumple con la temperatura requerida para el transporte de alimentos de alto riesgo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Hallazgo 6. No presenta documentación en certificado de manipulación y BPM</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Hallazgo 7. Se evidencia conductor y auxiliar con gorra y zapatos que no cumple con la dotación requerida.</td></tr>
</table>

21486

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT Bga Innova			No. Contrato:	277	Fecha Visita:	25-03-2025
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Nuestra Señora del Pilar Sede F					Hora de Terminación:	
Dirección:	Cra 13 # 16-46						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:45 am a 9:00am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	130	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Lizmila Garcia			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Lider Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo			Espacio exclusivo de almacenamiento	X		

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Tecnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación		
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACION CUALITATIVA	Excelente	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79.9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPLEMENTOS INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia Canastillas limpias con bolsatina
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológico y son aptos para el consumo.	1	Leche Saborizada FV: 14 May 2025 Mani con Pasas FV: 29/09/2025 Pan Sabor a Queso: 04/04/2025 Productos en buenas condiciones.
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

21487

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

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia Personal manipulador con dotacion Completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Se evidencia Personal manipulador con Presentacion Personal adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia hoja de vida completa.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se evidencia documentacion urgente
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cumple cobertura de 130 J-Mañana para 1 manipuladora
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Plan de Saneamiento de 10/01/2025
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	Se evidencia registro debidamente diligenciado.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Se evidencia area 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	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

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

21488

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Realizacion del Cae: 28 Feb 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado esta acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche Sabor a Vainilla: Fab. La Mejor Lolak · 200mL FV 14-May-25 Lote: 04
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Pan Sabor a Queso 60g Fab. Moliendo del Pan Fv. 04/04/2025 lote: 15032025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Mani con Pasas Santa Catalina 15g. lote: 21 FV. 29/09/2025
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	NA	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se entrega menu 10 con intercambio de galleta arcoiris por pan sabor a Queso y arroz debidamente aprobado.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

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

21489

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

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

IX. VERIFICACION DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica en la I.E Nuestra Señora del Pilar Sede F con una Cobertura 130 beneficiarios Jornada Mañana. Se entrega el menu 10 con Intercambio de galleta Arcoiris por Pancon Sabor a Queso y arrastre debidamente aprobado, a grados preescolar y Primarias. Se destaca la presentacion personal de la manipuladora. Se socializa el acta y se dá cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Fernandez	NOMBRE	Luzmila Garcia
IDENTIFICACIÓN	1095913641	IDENTIFICACIÓN	63.334 342.
CARGO	Apoyo Tecnico PAE - SEB	CARGO	Manipuladora.
PROFESIÓN	Tecnologa Industrial.	PROFESIÓN	Manipuladora.
FIRMA	Clara Hdez	FIRMA	JJM Co
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

21490

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	25-03-2025	Hora Inicio:	9:30 am	Hora Finalización:	10:30 am	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E. Nuestra Señora del Pilar Sede F			Operador:	UT Bga Innova	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	7	MENÚ ENTREGADO Nº:	10	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Saborizada	201.1	209.1	217.6	200	C	210.5	210.0	202.5	200	C										
Derivado de cereal	Pan Sabor a Queso	64.8	61.2	63.7	40	C	67.5	64.8	63.8	60	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Mani con pasas	15.6	16.0	15.6	15	C	15.8	16.2	20.4	15	C										
CUMPLE:		3					3														
NO CUMPLE:																					

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Luzmila García	Realizada por:	Clara Hernandez
Cargo:	Manipuladora - 315 397 6391	Cargo:	Apoyo Tecnico PAE - SEB
Firma:		Firma:	Clara Hernandez
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

21491

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

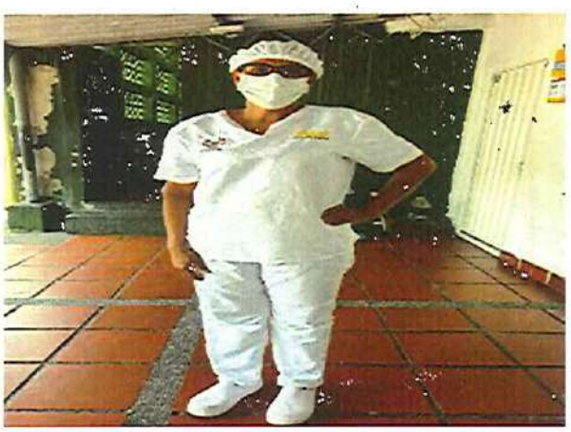
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Sede F

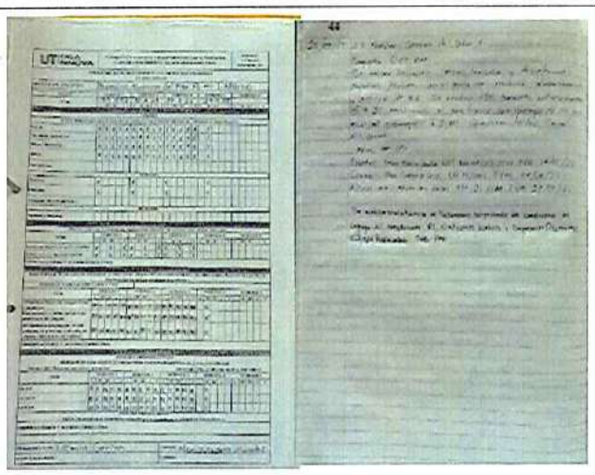
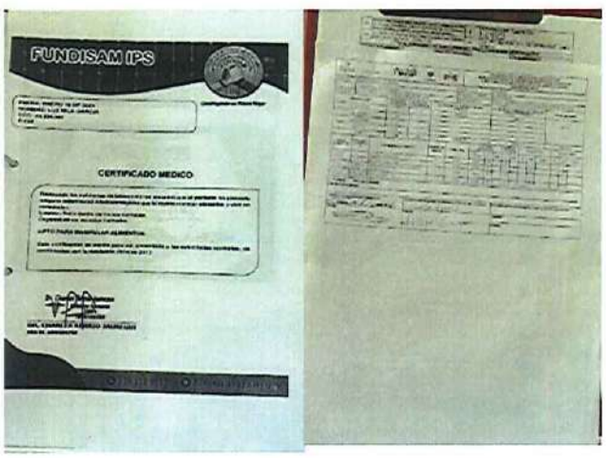
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje: Leche saborizada a Vainilla
	
Verificación de gramaje: Pan sabor a queso	Verificacion del gramaje: Mani

21492

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

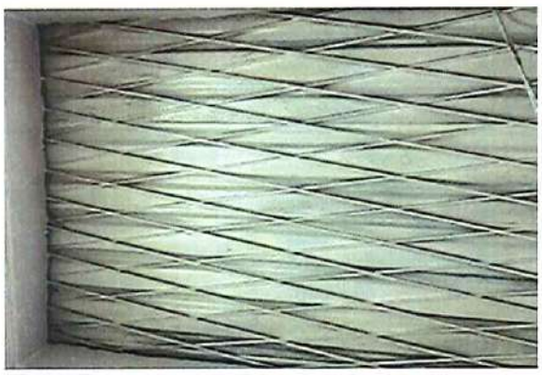
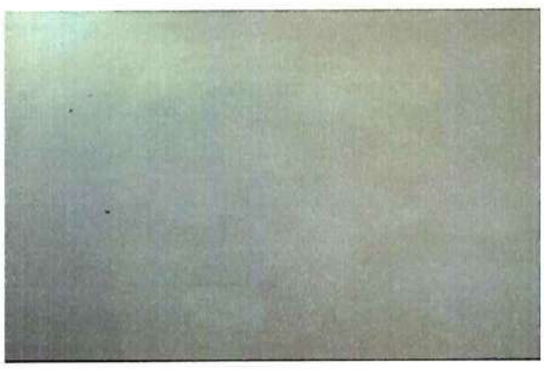
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.
	
Suministro del complemento.	Suministro del complemento.
	
Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- Insumos Aseo	Verificación documental: Planillas

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

<table>
<tr><td></td><td>
</td></tr>
<tr><td>Verificación documental: Control PSB- Bitacora</td><td>Verificación documental: Cert. Manipulación- Remisión</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Gestión social</td><td>Horario publicado</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Personal supervisor SEB</td></tr>
</table>

21494

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Puerta

21495

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

Versión 002 -2025

Operador:	Bga Innova			No. Contrato:	277	Fecha Visita:	25-03-25
Grupo:	2	Área Urbana:	✓	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E. Promoción Social del norte Sede B					Hora de Terminación:	12:30 p.m
Dirección:	cll 1 # 21-17						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 a.m — 01:00 p.m.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	306	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Yeny Yaride Zambrano		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramírez			
Cargo:	Auxiliar manipuladora						

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

Powered by CamScanner

21496

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Se retroalimento ficha de salidas en cantidades "cero" o vacías.
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada	1	16 enero 2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia dotación en sitio.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
PORCENTAJE	100%		

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia Soporte de cada manipulador
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	Se evidencia publicado
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
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.	N.O	
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	Se evidencian rotulados
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	Se evidencia limpios y secos.
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

21497

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 agua limpia
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.a	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se llevan registros diarios
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado	1	Se evidencian Kilogramos de residuos
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Se evidencian registros diarios
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18
PORCENTAJE	100%		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Proxima reunion 13/03/2025.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100 %		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto	1	Bola cone bovina L 1250317 V. 16-04-2025 Pechuga pollo L B001 23014 V. 19-01-25
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez	1	

Powered by CamScanner

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.	1	Se evidencia 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	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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	Se evidencia cumplimiento en gramaje servido.
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menu, según el ciclo de menus de la entidad territorial	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

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

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

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

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

Powered by CamScanner

21499

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializa acta con personal manipulador en presencia del Supervisor del operador; felicitando por operación y reconocimiento a manipuladoras y disposición del operador y se cierra acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Henry Andrés Sanchez Ramirez	NOMBRE	Yenny Farid Zambrano
IDENTIFICACIÓN	1.098.769.246	IDENTIFICACIÓN	37558622.
CARGO	Apoyo tecn Sup.	CARGO	Manipuladora.
FIRMA		FIRMA	Yenny Farid Zambrano
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Victor A Zapata P.
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1102362054.
CARGO		CARGO	Supervisor AP
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

21500

Educación Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	25-03-25	Hora Inicio:	8:30 a.m.	Hora Finalización:	12:00 p.m	Operador:	Bga Innovu	Grupo:	2	No. de Contrato:	277
Institución Educativa:	I.E Promoción Social del norte sede B			Supervisor Equipo Técnico - PAE:		Hery Andrés Sánchez Ramirez.					

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	7	No. MENÚ ENTREGADO	7	¿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)	Huevo Perico	49.5	49.3	54.3	50	C	55.7	51.1	50.9	50	C						55.4	56.4	59.3	55	C
Leguminosas	Frijoles guisados	24.1	58.0	61.5	45	C	24.1	81.5	81.3	45	C						126.1	124.8	130.5	120	C
Cereales	Arroz blanco	76.0	62.4	61.4	55	C	85.9	90.8	93.2	85	C						124.7	120.4	122.5	120	C
Tuberculo, raices, platanos, derivados del cereal	Delitos de harina maiz	39.9	39.7	41.4	40	C	64.4	52.3	81.0	50	C						81.3	84.5	91.4	80	C
Ensalada o verdura cocinada	Ensalada Zanahoria y cde	58.3	62.6	59.2	50	C	72.7	81.5	82.6	65	C						96.1	92.4	93.8	90	C
Bebida	Jugo de Maracuya Pegu	209.0	215.3	218.4	200	C	243.6	230.2	215.8	200	C						215.4	218.4	226.4	200	C
Leche y productos lacteos	Incluido en cereal																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE				6					6										6		
NO CUMPLE				0					0										0		

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento en gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Yenyfaride Zambrano.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Hery Andrés Sánchez Ramirez.
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico Sup.
FIRMA:	Yenyfaride Zambrano.	FIRMA:	

Powered by CamScanner

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E PROMOCION SOCIAL DEL NORTE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: B

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

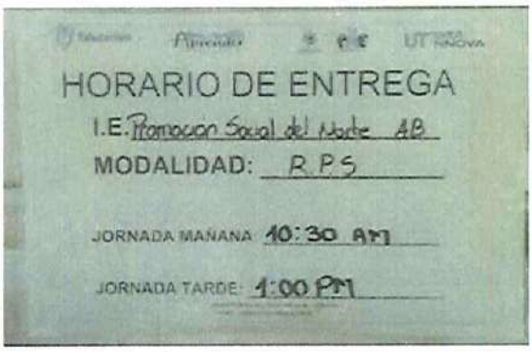
21502

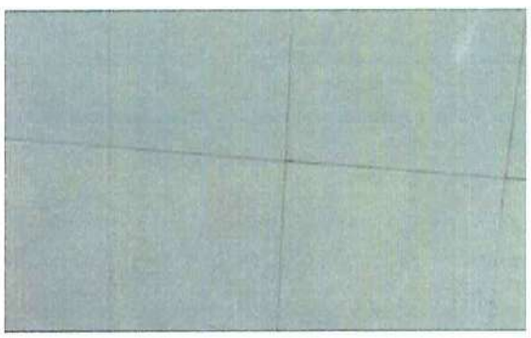
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

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

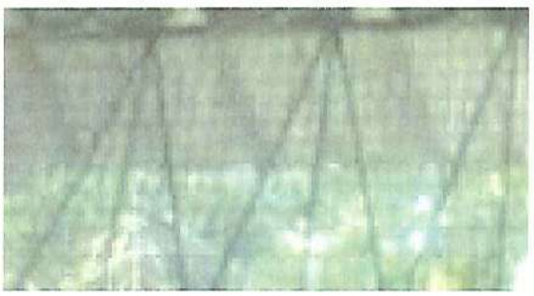
21503

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

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Disposición de residuos.	Condiciones locativas.

21505

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	Bga Innova			No. Contrato:	277	Fecha Visita:	26-03-25
Grupo:	2	Área Urbana:	✓	Área Rural:		Hora Inicio:	9:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Normal Superior					Hora de Terminación:	2:00 p.m
Dirección:	Cll 30 # 27-163						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 a.m. — 01:30 P.m.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	1189	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Elba Rodriguez			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramírez.		
Cargo:	Jefe Manipuladora.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	58	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE TOTAL	100-1	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: 12
De 76 a 150 complementos		2	
De 151 a 300 complementos		3	
De 301 a 500 complementos		4	
De 501 a 750 complementos		6	
De 751 a 1000 complementos		8	
De 1001 a 1200 complementos		10	
De 1201 a 1500 complementos		12 ✓	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

Powered by CamScanner

21506

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 pies 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 lleva 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	16-01-2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia tres Kit en S.I.E.U.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	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.	N.O	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia diligenciamiento diario
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	Se evidencia limpio y ordenado
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

21507

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	19-10-2024
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
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	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A.	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencian registro diarios
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Se evidencian libres de roedamientes
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	Se evidencian instalaciones en perfectas condiciones
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	Se evidencia acta de conformación
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	F.V. 28-Feb-2026 28.00125054
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

Powered by CamScanner

21508

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 PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Se llevan gorro para evitar contaminación cruzada
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	
7.6	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	Caliente 63-20c frios 14-7°C

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	Existan 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 Servicios y hoja de vida de equipos

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).	1	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Se evidencia constante llenado para asegurar disponibilidad.

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

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

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

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

Powered by CamScanner

21509

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializa el actu frente al personal manipulador felicitando y resaltando su labor y extelante disposición

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hern Andrés Sánchez Ramírez	NOMBRE	Elba Rodriguez
IDENTIFICACIÓN	1098.769.216	IDENTIFICACIÓN	63476983
CARGO	Apoyo tecnico Sup	CARGO	Lider
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

21510

Educación Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	26-03-25	Hora Inicio:	9:00 a.m	Hora Finalización:	1:30 p.m.	Operador:	Rga. Innovo	Grupo:	2
Institución Educativa:	I.E Nuevo Amanecer					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Hery Andres Sánchez Ramirez.	No. de Contrato:	237

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	7	No. MENÚ ENTREGADO	7	¿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)	Huevo en Perico	54.0	51.5	53.2	50	C	54.0	56.5	50.4	50	C	55.8	62.0	59.7	55	C	64.6	69.5	79.0	55	C
Leguminosas	Frijoles guisados	80.5	72.4	65.2	45	C	94.2	99.6	98.2	45	C	102.3	105.5	110.0	75	C	123.1	119.5	156.5	120	C
Cereales	Arroz blanco	86.1	93.0	62.4	55	C	86.1	88.3	87.7	85	C	121.1	122.8	108.5	100	C	122.7	119.1	122.0	120	C
Tuberculo, raices, platanos, derivados del cereal	Dedito de heno morr	51.8	48.9	45.4	40	C	52.3	57.2	54.9	50	C	76.4	65.4	62.6	60	C	80.4	108.4	95.7	80	C
Ensalada o verdura caliente	Ensalada tradicional Pollito y lechuga	50.1	55.4	52.6	50	C	67.8	67.5	68.1	65	C	72.7	73.0	72.3	70	C	90.2	111.3	93.9	90	C
Bebida	Jugo de naranja o Agua	231.1	250.4	220.2	200	C	215.4	208	210.5	200	C	212.4	215.3	218.4	200	C	210.4	220.5	250.3	200	C
Leche y productos lacteos	Incluido en Cereal																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE				6					6					6					6		
NO CUMPLE				0					0					0					0		

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencian cumplimiento en gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	24	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Elba Rodriguez N	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Hery Andres Sanchez Ramirez.
CARGO:	Lider	CARGO:	Apoyo tecnico Sup.
FIRMA:		FIRMA:	

Powered by CamScanner

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

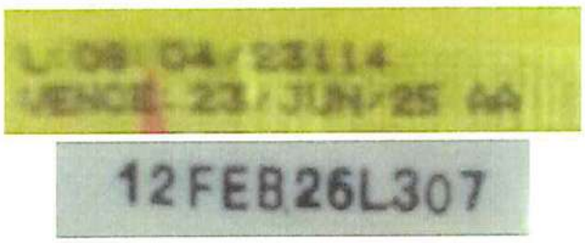
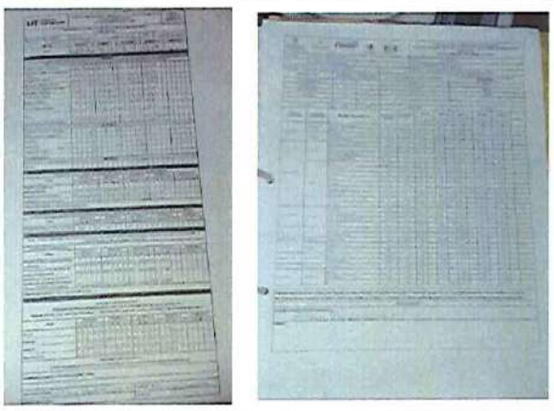
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E NORMAL SUPERIOR

FECHA: (dd-mm-aaaa)	26	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: A

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

21512

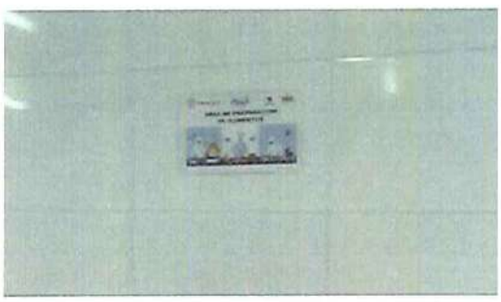
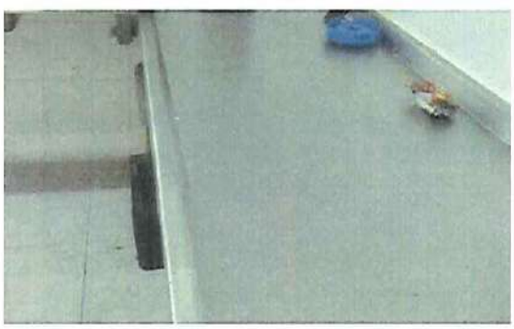
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

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

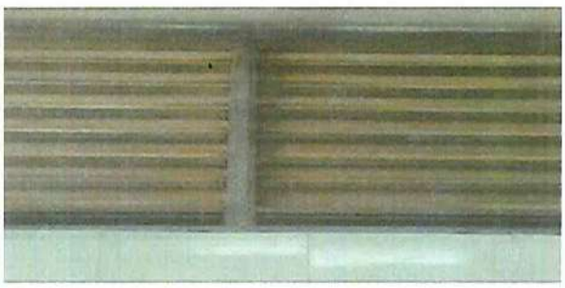
21513

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

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Saneamiento	Condiciones locativas.

21515

Educación Aprender

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

Versión: 003 2025

Operador:	IT BGA INNOVA		No. Contrato:	277	Fecha Visita:	26-03-25	
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	12:40 pm
Institución Educativa/Sede	INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE C				Hora de Terminación:	3:00 pm	
Dirección:	Carrera 11D Nº 104-22						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 1:40 pm a 3:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	RI-JM → 124 RI-JT → 100 Total → 224		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos		
					1 a 200	X	601 a 800	4
					201 a 400	2	801 a 1200	5
					401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Claudia Curcio		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo			
Cargo:	manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo	/	Espacio exclusivo de almacenamiento	X			

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

21516

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

Powered by CamScanner

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia la publicación de la ficha técnica de Información del PAE.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Conformación del CAE de fecha 17-02-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia la publicación de la estrategia EAN.
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt sabor a mora La Mejor L: 07 AA V: 04-04-2025
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Granola con Coco y pasas L: 60 V: 08-12-2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Manzana común
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se evidencia el cumplimiento del menú # 7
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia la publicación del ciclo de menús.
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Operador realiza la entrega de todos los componentes menú # 7
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se cumple con el gramaje de todos los componentes del menu # 7
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

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

Powered by CamScanner

21518

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizó visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de RI, se entregan un total de 224 complementos, en la JM se entregan 124 y en la jornada de la tarde 100 complementos de RI para un total de 224 complementos.
Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 7.
Se verifica la existencia de la remisión de los útiles de aseo del mes de marzo y la corrección del Plan de Saneamiento Básico.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Reátiga	NOMBRE	Claudia Patricia Curio
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	63492 359
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Técnico Profesional	PROFESIÓN	
FIRMA	Carlos A. Reátiga	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Paulina Sarmiento
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	37.926.721
CARGO		CARGO	Supervisora
PROFESIÓN		PROFESIÓN	Tecn. Alimentos
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

21519

Educación Aprender

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

Fecha de Verificación:	26-03-25	Hora Inicio:	12:40pm	Hora Finalización:	3:00pm	Grupo:	2.
Institución Educativa	INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA sede C			Operador:	UT BGA INNOVA	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	7	MENÚ ENTREGADO Nº:	7	¿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	Yogurt	205.3	204.9	201.3	200gr	C	206.1	204.4	203.5	200gr	C										
Derivado de cereal	Granola con coco y pasas	21.9	21.5	21.3	20gr	C	26.3	25.7	25.0	25gr	C										
Fruta	Manzana	122.0	121.1	123.6	120gr	C	124.8	121.3	124.4	120gr	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes del menú #7 semana del 25 al 28 de marzo de 2025

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Nayda Patricia Cueto M.	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:		Firma:	Carlos A. Restrepo
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

21520

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

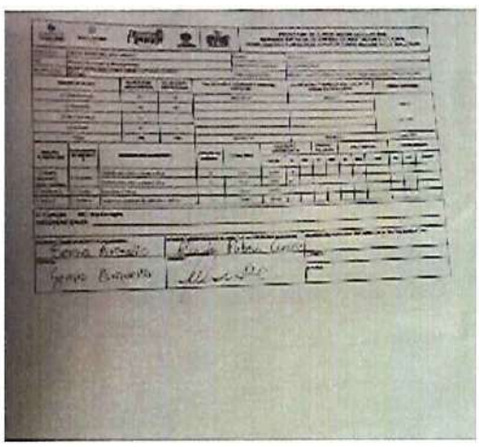
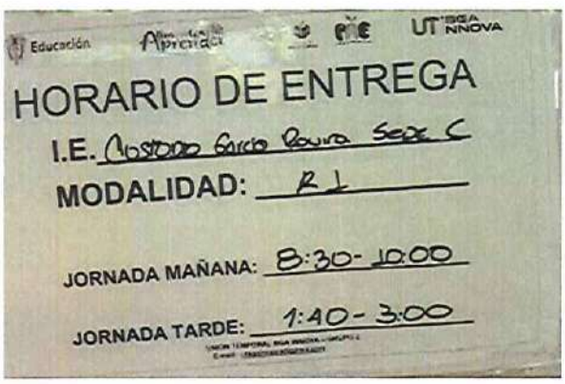
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	26	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA

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

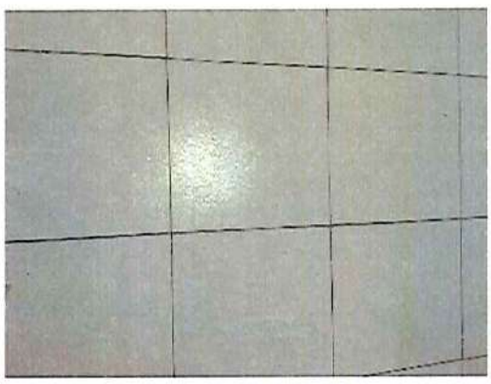
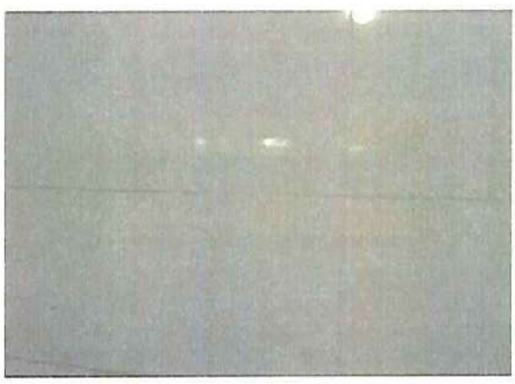
21521

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

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Suministro del complemento.</td><td>Condiciones de saneamiento.</td></tr>
<tr><td></td><td>
</td></tr>
<tr><td>Verificación documental.</td><td>Gestión social.</td></tr>
<tr><td colspan="2">
</td></tr>
<tr><td colspan="2">Horario publicado.</td></tr>
</table>

21522

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

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

21523

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

Versión: 003 2025

Operador:	Op. Boga Innova		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	26-03-2025
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:40 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Comuneros					Hora de Terminación:	10:50 am
Dirección:	Cra 18 # 10-54						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:00 am - 10:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	198		No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Doris Castro			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Lider manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo			Espacio exclusivo de almacenamiento	X		

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia en canastillas limpias y con bolsatina
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Yogurt FV. 04-may-2025 Granola Fv. 08-12-2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

21524

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	El personal manipulador presenta dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
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	Se evidencia documentacion vigente y completa.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Para entrega de 198 complemento AI se evidencia 2 manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Plan de Saneamiento 10-01-2025
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	Se evidencia registro de L y D debidamente diligenciado.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencian 2 aspersoras debidamente rotulados.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Se evidencia area limpia
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

21525

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Se realiza Comite Cae 27 de Febrero de 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt la mejor FV 04-may-2025 Lote 07
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado esta acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	granola : 20g. - 35 gr Vence 08/12/2025 Lote 60 Panificadora Santa Catalina 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 (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Mantana Cumple con los condiciones de Calidad.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se realiza entrega del men7 debidamente aprobado.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Conformacion del menu 3 componente yogurt, granola
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje establecido, Ver anexo gramaje.

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

21526

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la I.E los comineros con una Cobertura de 198 beneficiarios Jornada de la mañana se entrega menú 7 con normalidad, Se evidencia un lugar locativo limpio y amplio, Se tiene visita de Secretaria de Salud el medico. Carlos Torres verificando condiciones de calidad higienico sanitarias de los alimentos. Cumple con el gramaje establecido, Se socaliza el acta y se dá Cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Doña Rocio Castro
IDENTIFICACIÓN	1095918641	IDENTIFICACIÓN	cc 37723870
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	manipuladora.
PROFESIÓN	Tecnologia Industrial	PROFESIÓN	
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	ERIKA ARENAS P.
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1091668965
CARGO		CARGO	Supervisora
PROFESIÓN		PROFESIÓN	Ing. Alimentos.
FIRMA		FIRMA	

21527

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:	26-03-25	Hora Inicio:	7:40 am	Hora Finalización:	10:50 am	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E. Comuneros			Operador:	UT Bga Innova	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	8	MENÚ ENTREGADO Nº:	7	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Yogurt Sabor Mora	201.4	203.8	208.1	200	C						206.1	200.8	205.3	200	C	203.4	207.1	207.4	200	C
Derivado de cereal	Granola	21.0	20.6	21.1	20	C						35.6	36.1	35.8	35	C	35.3	36.1	36.0	35	C
Fruta	Manzana	125.3	132.2	127.0	120	C						133.1	129.4	130.2	120	C	128.4	134.4	131.7	120	C
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3										3					3				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Doris Nacio Castro Acelas	Realizada por:	Clara Hernandez
Cargo:	manipuladora.	Cargo:	Apoyo Tecnico PAE
Firma:		Firma:	Clara Hernandez
Atendido por:	ERIKA ARENIA P.	Realizada por:	
Cargo:	Supervisora.	Cargo:	
Firma:		Firma:	

21528

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

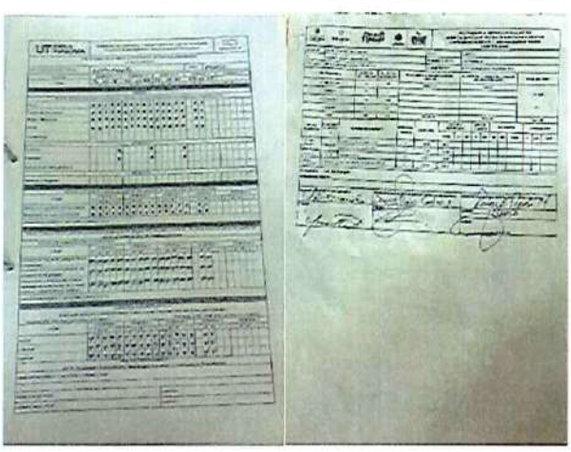
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COMUNEROS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	26	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Sede A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje: yogurt
	
Verificación de gramaje: Granola	Verificacion del gramaje: Manzana

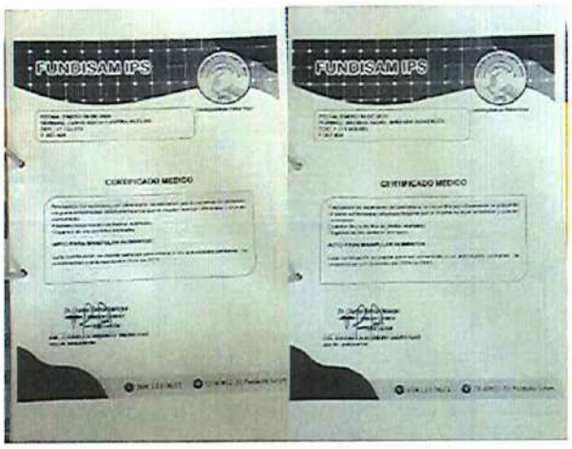
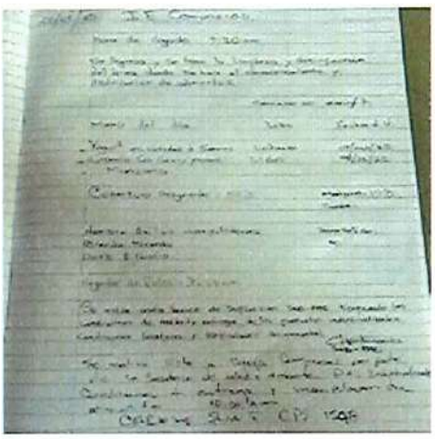
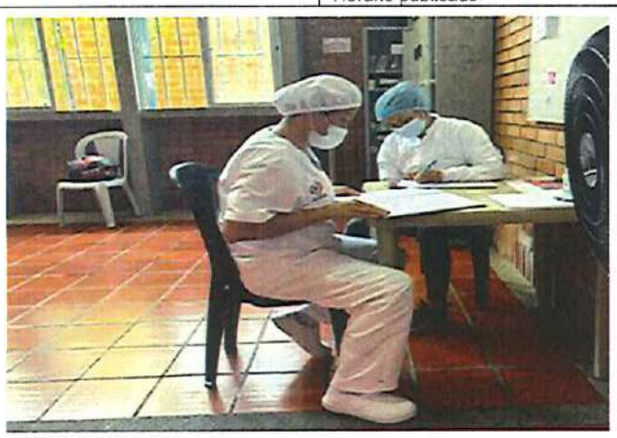
21529

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

	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.
	
Suministro del complemento.	Suministro del complemento.
	
Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- Insumos Aseo	Verificación documental: Control PSB y Remisión

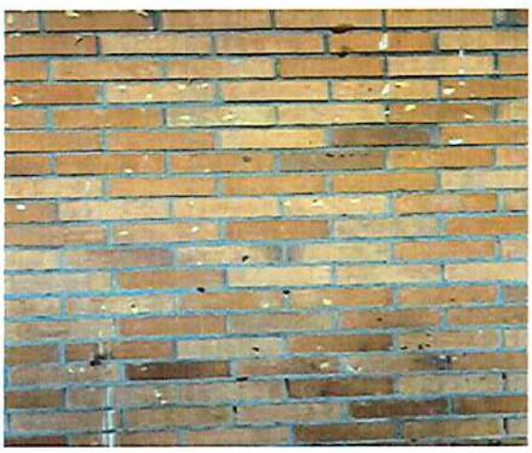
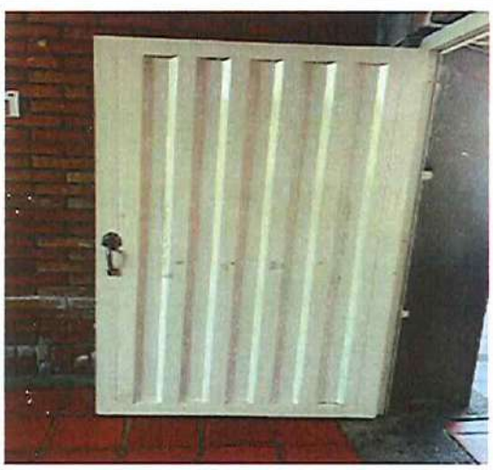
21530

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: Cert. Manipulación</td><td>Verificación documental: Bitácora</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Gestión social</td><td>Horario publicado</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Personal supervisor SEB- PAE y personal Manipulador</td></tr>
</table>

21531

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Puerta

21532

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT Bga Innova			No. Contrato:	277 de 2024	Fecha Visita:	26 Marzo-25
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Inem Custodio Garcia Rovira Sede C					Hora de Terminación:	
Dirección:	Cra 11 D # 104a-21						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:30 - 10:00 am / 1:40 - 3:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM: 124 JT. 100 Total: 224	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Claudia P. Curcio			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Fernando Matallana		
Cargo:	Manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo	X	Espacio exclusivo de almacenamiento				

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE TOTAL	94.8	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se realiza sobre canastilla base.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Se encuentra limpia y en buen estado
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Yogurt. FV: 04-Mayo-2025 Granola FV: 08/12/2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

21533

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se evidencia experiencia superior a 12 meses
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia 1 manipuladora para entregar 124 cupos en Jornada Mañana.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Publicado.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	0	Registro de L4D mal diligenciado
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.	0	No cuenta con remisión de entrega
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Almacenados en lugar apartado
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Publicado correctamente
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	83.3%

21534

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Publicado en lugar visible.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Acta cae Fecha: 17-02-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Publicado

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%.

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogur refrigerado en buen estado Lote: 07 AA FV: 04-MAY-2025
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Granola con coco y pasas Lote: 60 F.V: 08/12/2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A.	
6.4	La fruta entregada esta en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	1	Manzana roja en buen estado y consumo optimo de maduración
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuenta con formato de liberación

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	Entrega menú 7.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Entrega Yogurt, Granola con coco y pasas y Manzana.
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple en cada grupo.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%.

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

21535

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	1	Planillas diligenciadas
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
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	

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Fernando Matallana	NOMBRE	Claudia Corcio
IDENTIFICACIÓN	1.053.803.439	IDENTIFICACIÓN	63.492.359
CARGO	Prof. Apyo. Técnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Ing. de Alimentos	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

21536

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	26-03-2025	Hora Inicio:	7:00am	Hora Finalización:		Grupo:	2
Institución Educativa	I.E INEM Sede C.			Operador:	UT BGA INNOVA	No. de Contrato:	277 de 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Yogurt.	203	201.6	201.6	200	C	203.1	207.4	205.6	200	C										
Derivado de cereal	Ganulacaoy pasas	21.3	20.8	21.2	20	C	26.9	26.3	26.3	25	C										
Fruta	Manzana				120	C				120	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		Cumple					Cumple.														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

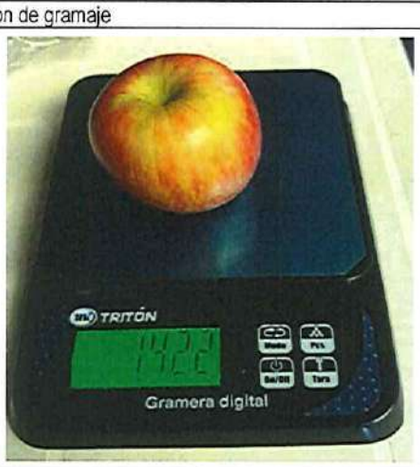
Atendido por:	Claudia Patricia Curcio	Realizada por:	Fernando Matallana
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	Prof. apoyo Técnico
Firma:		Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

21537

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

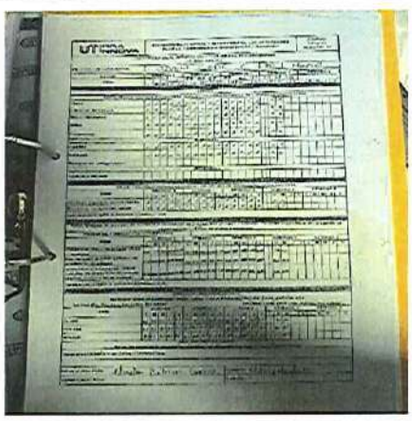
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	26	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE C

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

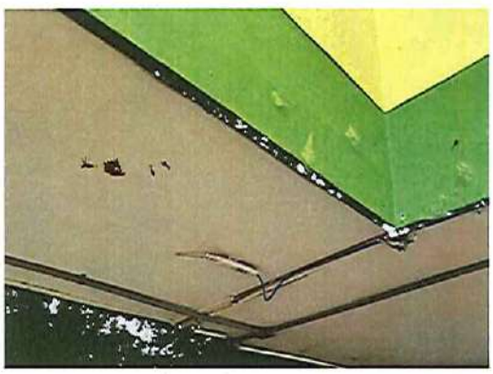
21538

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

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

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

B 	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

21540

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. REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION MAL DILIGENCIADO.	Hallazgo 2. NO CUENTA CON REMISION DE ENTREGA.

21541

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT BGA INNOVA		No. Contrato:	277 de 2024		Fecha Visita:	1:00pm.
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	26:03:25
Institución Educativa/Sede	I.E. Provenza Sede C					Hora de Terminación:	3:00pm.
Dirección:	Calle 108 # 23B-04						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7am - 10am / 1Pm - 2pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM 130 JT 112 Tota 242		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Danis Cadena				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Fernando Natallano	
Cargo:	Manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo			Espacio exclusivo de almacenamiento	X		

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI / NO X	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	97,4	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se realiza sobre canastilla base
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 área está limpia
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Manzana Apta para consumo Yogurt F.V: 04/04/25 Granola F.V: 08/12/2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

21542

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas. (donde aplique).	1	El operador no trega Mesa 1 Sillas 2.
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Cuenta con formato de 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	Dotación limpia y en buen estado.
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	Cumple con la experiencia minima requerida.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia una manipuladora para 112 cupos JT.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Publicado.

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	0	No presenta remisión de elementos de aseo
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Publicado
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	91.7%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Acta comité CAE Fecha 26/02/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogur sabor mora Lote: 07 FV: 04 MAY 25
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Granola con coco y pasas Lote: 60 F.V. 08/12/2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A.	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Manzana roja en estado de maduración óptimo para consumo
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Cumple con acta de liberación
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuenta con formato

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Menu 7: Yogurt Granola con coco y pasas Manzana
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizo la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Completos.
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

21544

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

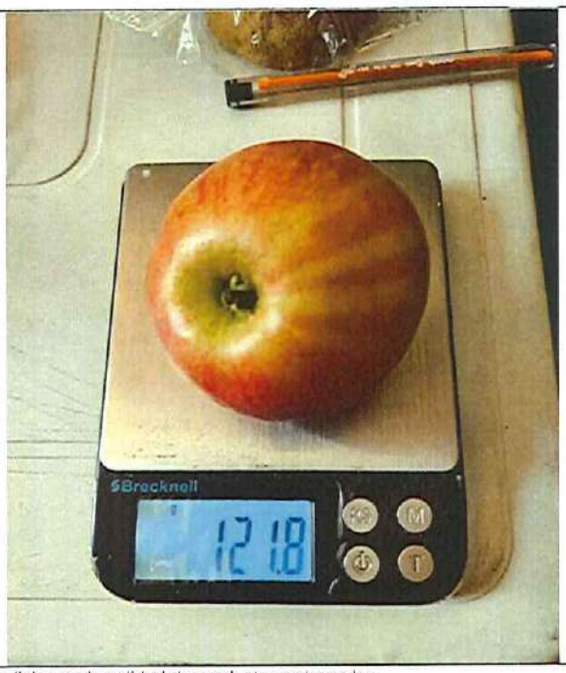
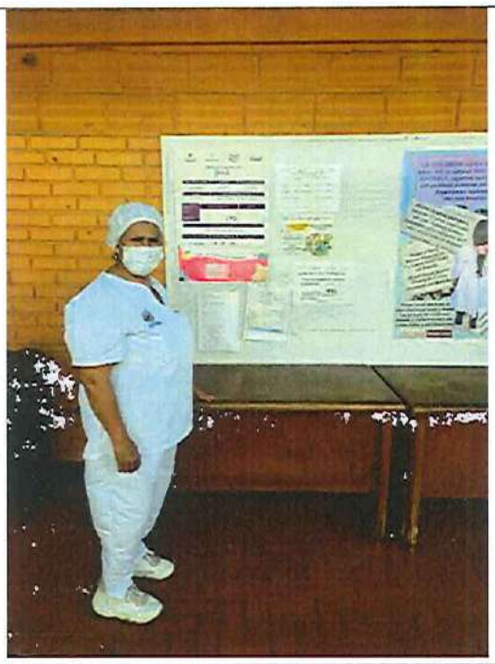
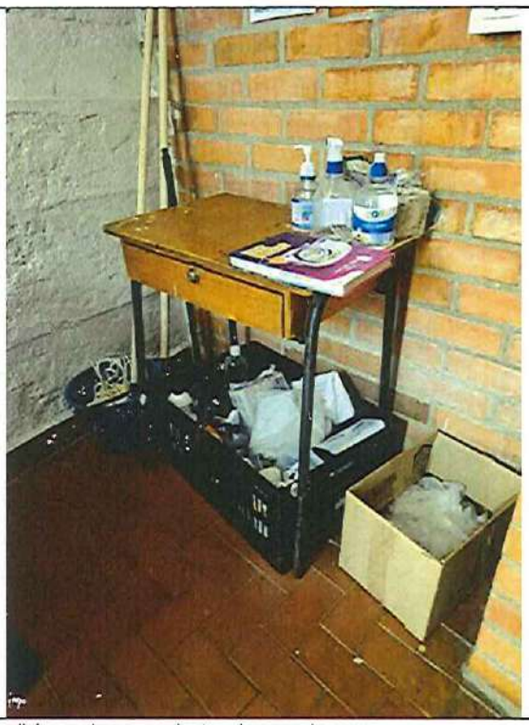
TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

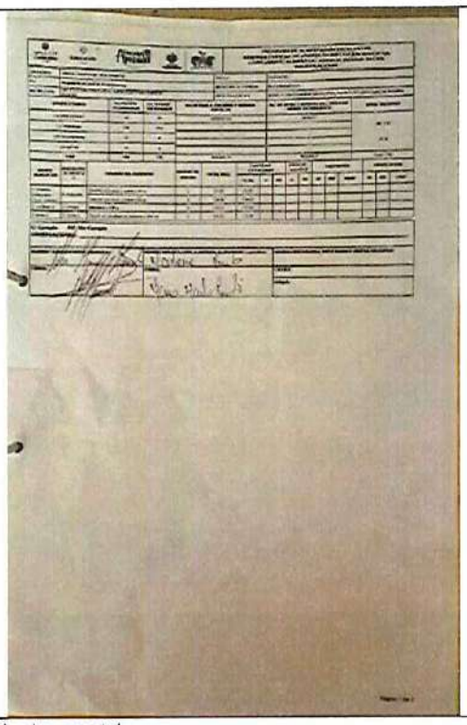
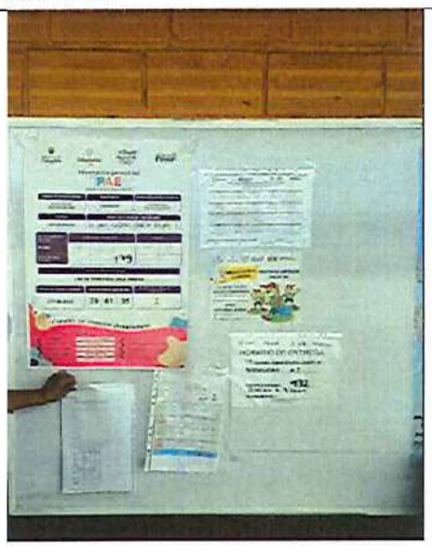
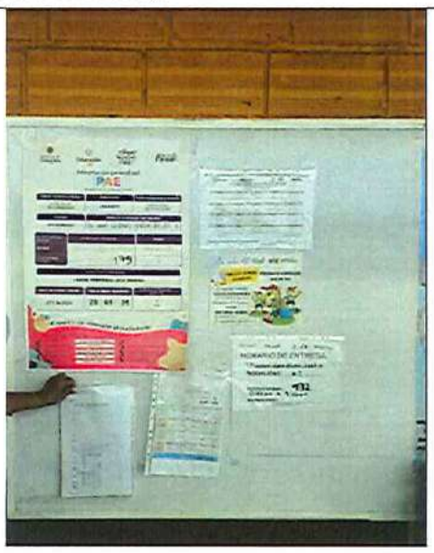
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Fernando Natallana	NOMBRE	Donys Cadem Baena
IDENTIFICACIÓN	1.053.803.439	IDENTIFICACIÓN	36641094
CARGO	Prof. Apoyo Técnico	CARGO	Manipulador
PROFESIÓN	Ing. de Alimentos	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

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. - Insumo de aseo

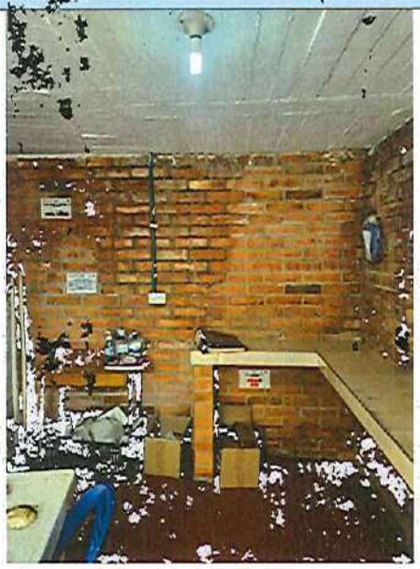
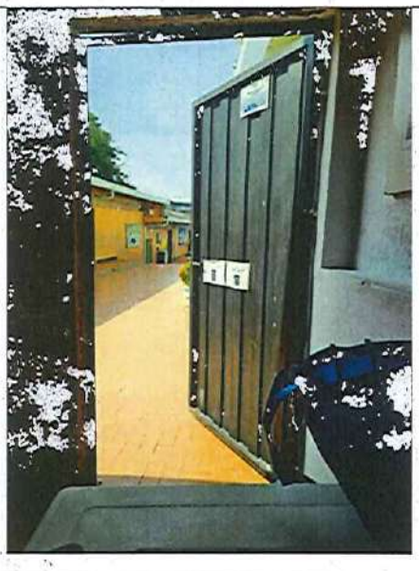
21546

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

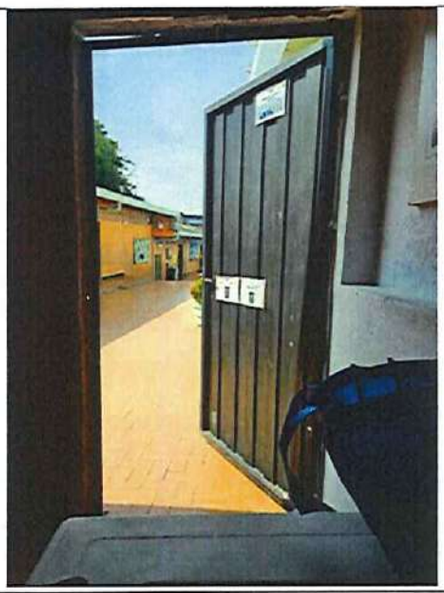
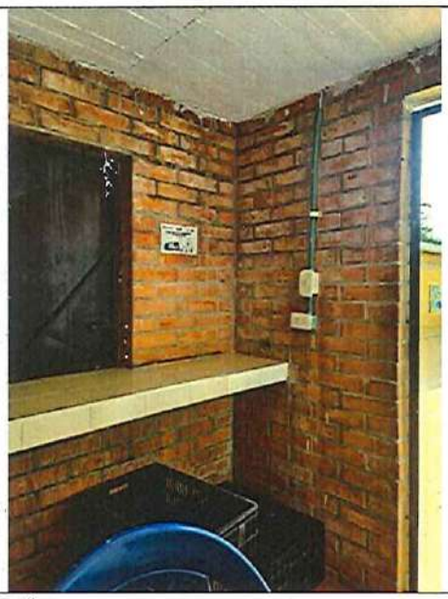
	
Verificación documental.	Seguridad y Salud en el trabajo
	
Gestión social.	Horario publicado.

21547

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

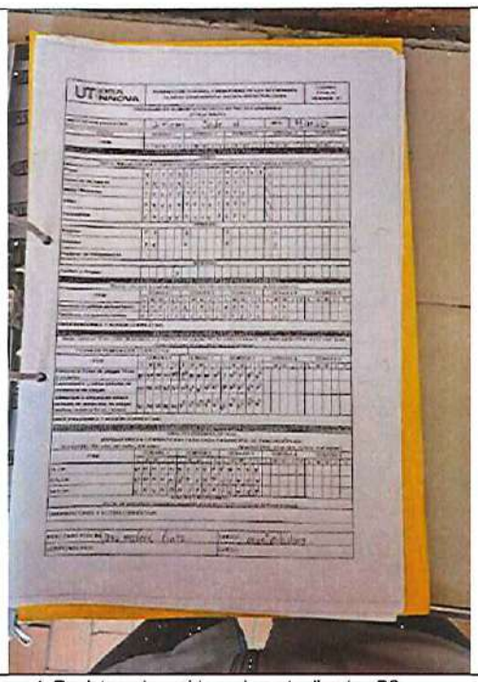
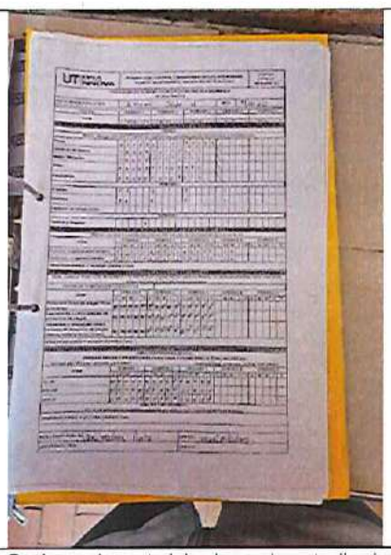
INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Ventanas.

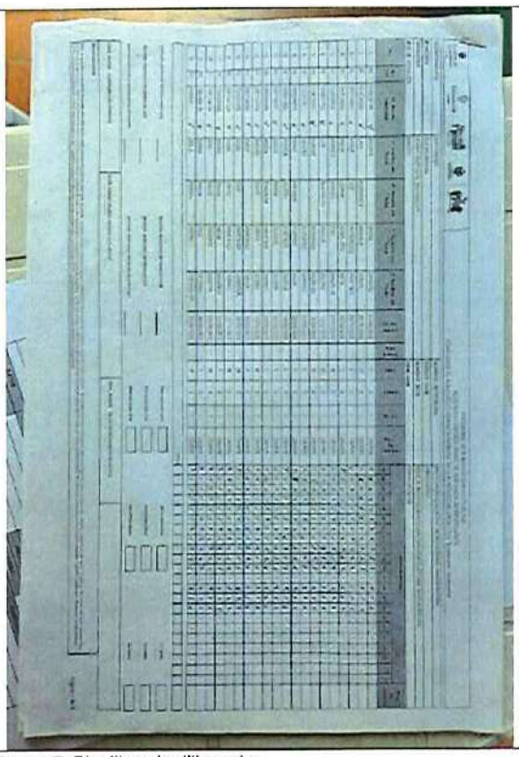
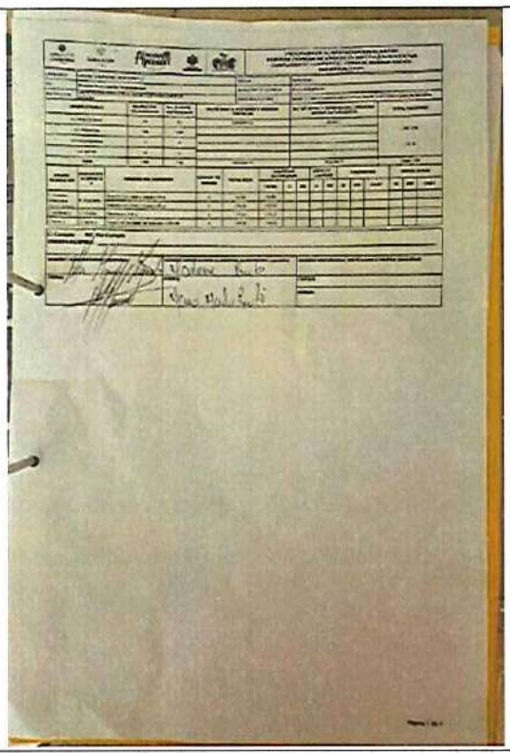
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Puertas.	Ventana – cortina

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Personal manipulador de alimentos sin zapatos correspondientes a la dotación – María Marlene Pinto	**Hallazgo 2.** Personal manipulador presenta uñas largas y con esmalte transparente – María Marlene Pinto

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

	
Hallazgo 3. 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.	**Hallazgo 4.** Registros de residuos desactualizados PS.
	
Hallazgo 5. Registros de control de plagas desactualizados PS.	**Hallazgo 6.** No se evidenció publicación EAN.

	
Hallazgo 7. Planillas sin diligenciar	**Hallazgo 8.** 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.

21551

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT BGA INNOVA			No. Contrato:	277	Fecha Visita:	26/03/2025 09:30 a.m.
Grupo:	2	Área Urbana:	✓	Área Rural:		Hora Inicio:	09: 30 a.m.
Institución Educativa/Sede	IE José Celestino Mutis					Hora de Terminación:	03: 00 P.m.
Dirección:	Carrera 30 # 52 - 14 Barrio Mutis.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 a.m — 1:00 P.m.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	319	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	Cecilia Rangel.		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Janneth Trujillo Yeimi Carolina Orozco			
Cargo:	Manipuladora de Alimentos.						

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	22-02-2024	Concepto Emitido	Favorable con Requerimientos	Calificación	75%.
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	60		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE TOTAL	90%.	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Ubicado en área que no representa riesgo de contaminación	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techo – Placa con rugosidad sin embargo, no revidencia condensación ni acomulacion.	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.	Cuenta con baldosa en Paredes del toda el área de Preparación y almacenamiento de materias Primas.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	La I.E cuenta con tanque Principal de almacenamiento de agua, que Provee a toda el área. y sede.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	El área de almacenamiento es suficiente y amplia para la Conservación de .alimentes	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Área de lavado de utensilios con contenedor de agua.	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencian mallas anti insecto instaladas en ventanas superiores.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Cuentan con baño de uso exclusivo para Personal manipulador.	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lamparas Protegidas y funcionando adecuadamente	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	El almacenamiento de insumos se realiza	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.	Se cuenta con área demarcada y con recipientes adecuados.	C

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

21552

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 evidencia almacenamiento sobre canastillas y en estantes
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.	0	Durante la visita se evidenció Producto queso doble Crema - Lácteos Villa Aurora lote: 17-0325 ver: sobre con contaminación biológica - mohos y levaduras - Producto en refrigeración.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	0	No se lleva control de kardex, se evidenció uso de queso - kardex no lo contempla.
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Certificado de fumigación fecha: 17 Enero 2025.
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	0	Refrigerador 5°C, se evidencian registros desactualizados el formato genera confusión
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	0	congelado 1: - 14,6 °C - Congelador 2 - 20,6 °C
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	se evidencian alimentos almacenados en diferentes Unidades de Congelación.
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidenció 1 kit disponible.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	50%		

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	Personal con dotación Correspondiente.
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	Personal cumple. BPM.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	se evidencian hojas de vida en sitio con los 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 evidencian hojas de vida del Personal manipulador con sus respectivos soportes. Judy Lopez - Cecilia Calderón - Cecilia Rangel - Daniela Loreto.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	4 manipuladoras en sitio atención 319 beneficiarios.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	se evidencia publicación y cumplimiento.
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O.	Durante la visita no hubo 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 evidencia en sitio -
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	se llevan 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	se evidencian dos aspersores identificados
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.	0	Dotación de aseo para dos manipuladoras de alimentos - en sitio 4 - Pendientes tapabocas, Papel higiénico
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Área en zona externa.
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	se evidencian superficies 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 evidencian publicados
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	se evidencian Publicados

21553

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	Cuenta con registro lavado de tanque 18 feb 2025, realizado por la I.E Cuenta con registros AMB.
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	Proveedor AMB.
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	se evidencia hielo almacenado correctamente.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A.	—
MANEJO Y 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 tres recipientes identificados según PS.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencian registros.
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Se evidencia clasificación
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	se lleva registro actualizado.
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	No se evidencia presencia de plagas.
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Se llevan 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	se cuenta con anjeos.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	17. PORCENTAJE
V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia publicada y con la información actualizada
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	se evidencia copia de Coformacion febrero 14 2025.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia Publicación de EAN. — Salud inmunitaria.
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3 PORCENTAJE 100%.
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de res. — La Carniceria Butcher shop S.A.S Lote: 1250317 Venca: 16/04/2025.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	se evidencian en buen estado
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	Productos frescos y en buen estado.

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	leche en polvo indoleche. Vence: 27 feb 2026 Lote: 1J27022S. Crema leche Cremax - Gloria L 454.
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	se verificaron alimentos entregados vs liberados
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	Se realiza toma de contramuestras.
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	durante la visita se realizo reposición de queso doble crema. sin contaminación.

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	Proceso secuencial.
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	Se evidencio limpieza y desinfeccion durante la visita.
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	se evidencian proceso de 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 hace uso de herramientas
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 evidencian registros. se realiza verificación jugo 14,8°C se realiza verificación Pollo pure 78°C.

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	Se evidencio equipo y menaje requerido y en funcionamiento.
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 hojas de vida de equipos

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	se evidencio cumplimiento del menú N.8.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	se encuentra publicado en comedor escolar.
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	Se evidencia uso de implementos.
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	se cumple Gramaje requerido por nivel educativo.
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	Todos lo platos servidos contaron con todos sus componentes
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	durante el servido se evidencio llama de agua disponible — agua helada.

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.	0	Se evidencia solución salina Vencida NOV 2024.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	se evidencia en área de comedor vence Octubre 2025.

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%

21555

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%.

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita de supervisión, se verifica Cumplimiento de Practicas higiénicas por el personal manipulador de alimentos y se verifica aplicación del PS en el comedor y restaurante Escolar, se destaca la organización y limpieza en el restaurante escolar. Durante la visita se evidenció el cumplimiento del menú programado. Se recomendó durante la visita el Cumplimiento y revisión de las guias de Preparación de alimentos para el adecuado uso de las materias primas. Se evidenció la Prestación del Servicio Con normalidad y agrado de los beneficiarios con los Productos recibidos. Durante la visita Se evidencio Contaminación del queso donde operra Villa Aurora del cual se realizó reposición y se realizó seguimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Yeimi Carolina Orozco	NOMBRE	Cecilia Ramirez
IDENTIFICACIÓN	1098700419	IDENTIFICACIÓN	63347372
CARGO	Prof. Apoyo Técnico.	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Yeimi Orozco.	FIRMA	Cecilia Ramirez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TEJINO ALVEARNO	NOMBRE	Daniela G. Lopez S.
IDENTIFICACIÓN	63358.084	IDENTIFICACIÓN	5106895
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	Manipuladora A.
FIRMA		FIRMA	Daniela G.

21556

Educación Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	26/03/2025.	Hora inicio:	09:30 a.m	Hora Finalización:	03:00 p.m.	Operador:	UT BGA INNOVA	Grupo:	2	No. de Contrato:	277
Institución Educativa:	I.E. JOSE CELESTINO MUTIS					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	JANNETH TRUJILLO - YEIMI OROZCO		

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	8	No. MENÚ ENTREGADO	8	¿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 RES DESMECHADA	49,9	51,4	45,2	40	C	57,9	59,3	62,8	45	C	58,6	58,1	61,0	50	C	63,0	70,9	60,0	60	C
Leguminosas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereales	ARROZ CON VERDURAS	76,3	90,9	89,9	55	C	100,7	103,2	100,3	85	C.	135,9	130,9	129,2	100	C	144,6	137,9	129,6	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	PURÉ DE PAPA	49,3	48,0	55,0	46	C	63,4	63,7	63,2	58	C.	74,5	79,0	79,5	72.	C	91,9	92,9	85,8	85	C
Ensalada o verdura caliente	ENSALADA EN PODAJAS	55,0	55,9	55,0	50	C	66,9	68,8	69,1	65	C.	75,6	74,2	70,9	70.	C	95,2	100,8	92,8	90.	C
Bebida	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	250,7	238,1	249,4	200	C	258,1	245,2	256,0	200	C.	255,2	249,5	239,1	200	C	265,7	265,9	265,8	200	C
Leche y productos lácteos	INCLUIDA EN LA BEBIDA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE						5					5					5					5
NO CUMPLE						0					0					0					0

OBSERVACIONES GENERALES: SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE COMPARANDO MENU # 8, EN LOS 4 GRUPOS NIVEL EDUCATIVO.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

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

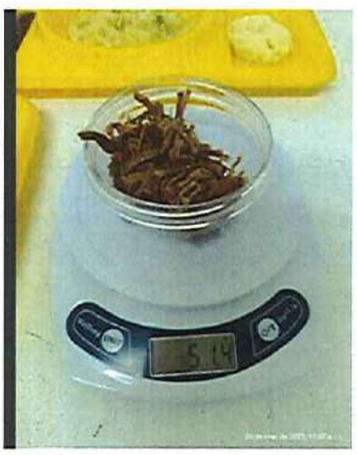
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Yeily Rangel	Daniela Pardo S.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	JANNETH TRUJILLO A	Yeimi Orozco
CARGO:	Manipuladora	Manipuladora B.	CARGO:	Apoyo Equipo Tecnico	Apoyo Tecnico
FIRMA:	Yeilyrangel	Daniela P.	FIRMA:		Yeimi Orozco.

21557

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 JOSÉ CELESTINO MUTIS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	26	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas	Condiciones locativas
	 
Cumplimiento de menú	Verificación de gramaje- Menú

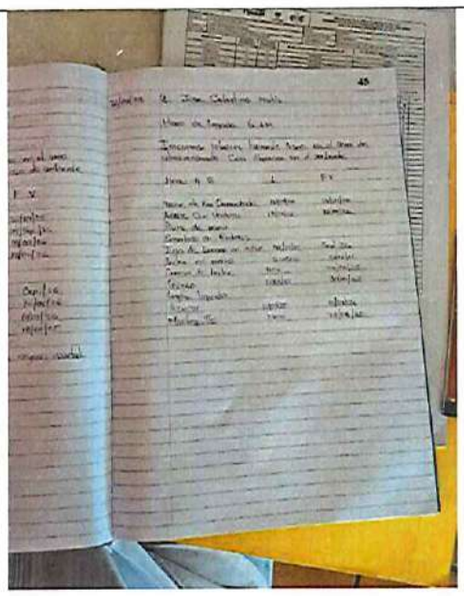
21558

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. - Insumo de aseo

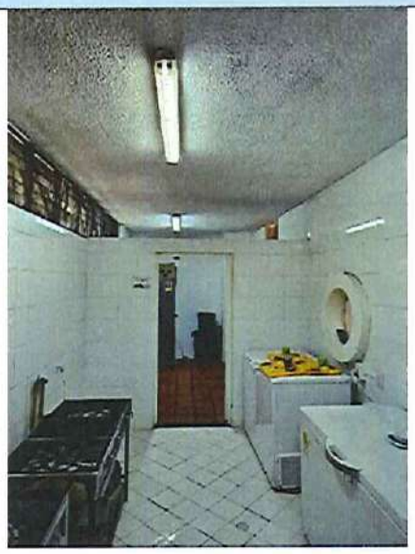
21559

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

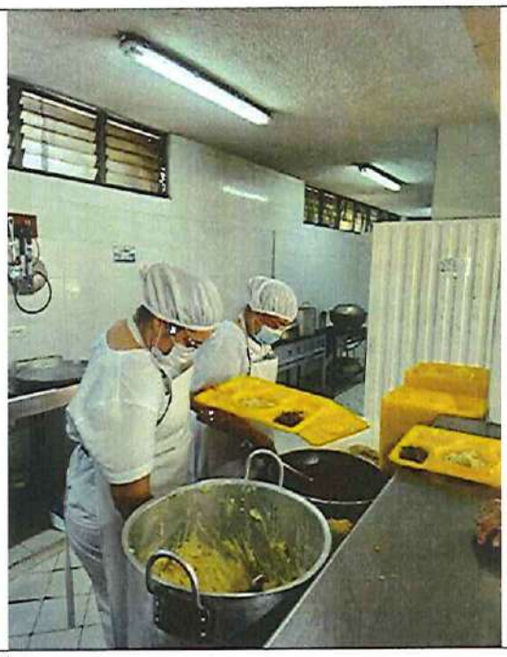
	
Verificación documental.	Seguridad y Salud en el trabajo
	
Gestión social.	Horario publicado.

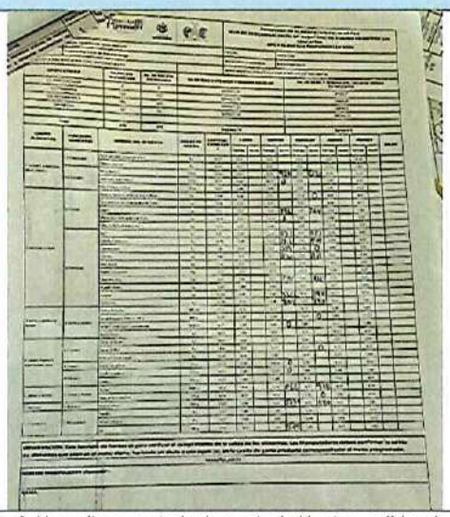
21560

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Ventanas.

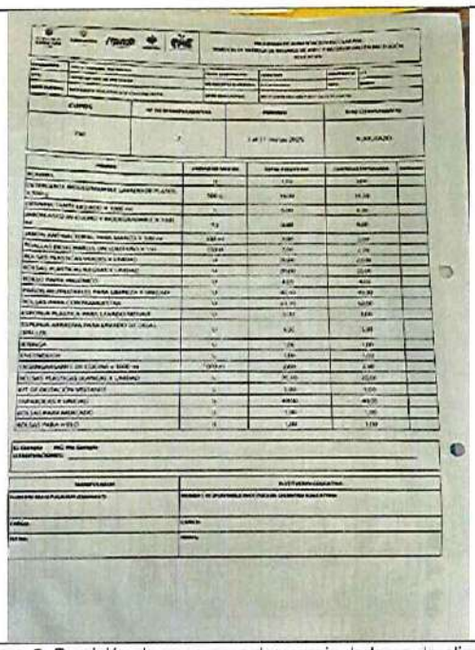
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Puertas.	Socialización de la visita con el personal manipular

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. 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	**Hallazgo 2.** 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.
Hallazgo 3. 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.	**Hallazgo 4.** 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.

21562

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

	
Hallazgo 5. 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.	**Hallazgo 6.** Solución Salina vencida.

21563

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

Fecha	27/03/25	Operador		UT. BGA INNOVA.			
No. Contrato	277	Modalidad	PS		Hora Inicio	11:000m.	
			1	X	Hora Final	2:00 pm.	
No. Ruta	4	Placa Vehículo	GQV321		Modelo vehículo	2022	
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado		Nombre Conductor	Yair Yesid Escarroga.	Vehículo Aprobado	SI	X
	Furgón Congelado					NO	
	Furgón Carga Seca	X					
Nombre Supervisor PAE		JESUS HERNANDEZ MARTINEZ					
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	26	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	26	PORCETAJE OBTENIDO	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E

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

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

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	IE Domoso Zapata S.A.	1287	406	12:20 pm	12:20 pm.
2	IE Domoso Zapata S.D	176	59	12:50 pm	12:44 pm
3	IE Piloto Simon Bolivar	981	399	1:10 pm	12:56 pm
4	IE Comuneros	533	335	1:30 pm	1:16 pm.
5					
6					
7					
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NA	El menú del día de hoy no contempla producto que requiera refrigeración
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).	NA	No se requiere refrigeración
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1	

21564

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

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NA	vehículo utilizado para carga seca, sin refrigeración
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año.	1	Fecha: 11/06/2024.
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Tarjeta de Propiedad, y Revisión Técnico Mecánica cuando aplique); Modelo 2016 en adelante.	1	Fecha V.SOAT: 24/05/2025 Tecnico Mecanica: 23/05/24.
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes.	1	Conductor Jair Escorcia Auxiliar: Josuel Luengas
18	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue.	1	F.
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia máxima 3 meses).	1	Fecha: 13/12/2024.

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
20	Se cumple con los horarios de entrega establecidos en el modelo operativo o cronograma de ruta.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas.	1	
22	El personal manipulador de alimentos para recibir los complementos, cuenta con la dotación requerida, limpia, en buen estado.	1	
23	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados en las instituciones educativas.	1	
24	Se reportan novedades, faltantes o reposiciones en las remisiones de entrega o en los formatos de reposición.	1	
25	Se evidencia la entrega de la totalidad de complementos y/o materias primas registradas en la remisión de entrega de alimentos de acuerdo a la cobertura y niveles educativos atendidos.	1	
26	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física enviada por la ETC.	1	

21565

29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas.		1		
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/C HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	FV: enero/2026.
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	1	

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza verificación y seguimiento a la ruta #4, del operador LOGA INNOVA, modalidad industrializada, según plan de rutas, en el vehículo de placas GQV321, aprobado por la SED, conducido por el señor Jair Escamoso y el ayudante Josuel Luengas. Se realiza entrega del complemento para la semana #10, del 27/03/25 a 4 unidades de servicio, se da cumplimiento con los horarios y sedes establecidos en el plan de ruta.
Se entrega menu #8, hay cambio de menu por el #9. aprobado por la SED.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JENNY HELENA DIAZ M.	NOMBRE	YA: CLEVER TECHNICASA
IDENTIFICACIÓN	37513986	IDENTIFICACIÓN	1095959938.
CARGO	Apoyo Técnico	CARGO	conductor
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	Conductor.
FIRMA		FIRMA	

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Jose Luengas
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	91.269.219
CARGO		CARGO	AUXILIAR
PROFESIÓN		PROFESIÓN	AUXILIAR
FIRMA		FIRMA	

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

21566

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

ACOMPAÑAMIENTO A RUTA # 4

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Operador: BGA INNOVA

EVIDENCIA DE PRODUCTOS



Menú del día



Calidad de producto Leche entera UHT



Calidad de producto Brownie



Calidad de producto Durazno

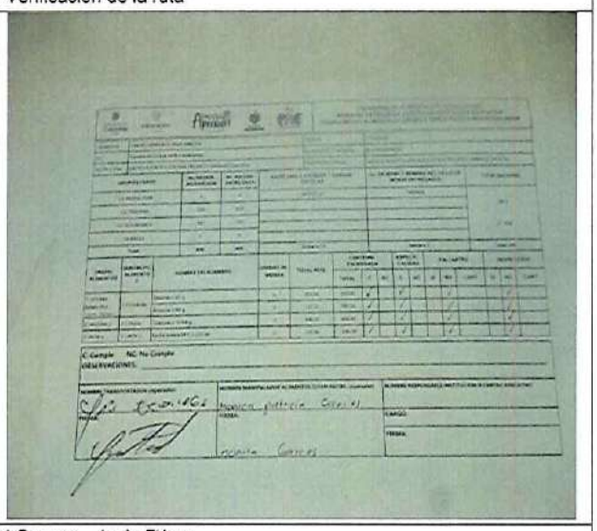
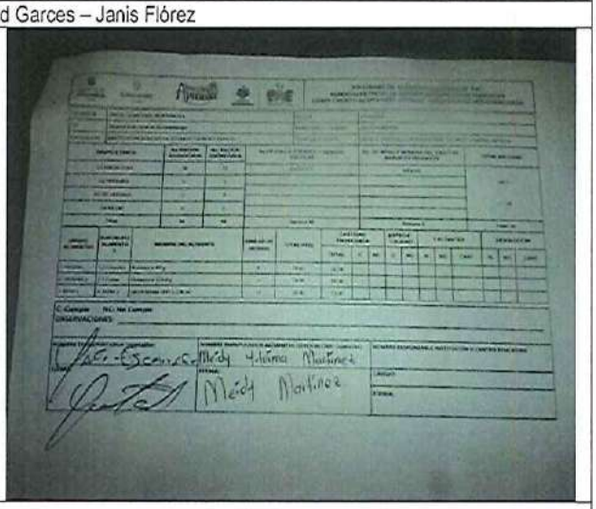




Vehículo transportador placas GQV 321

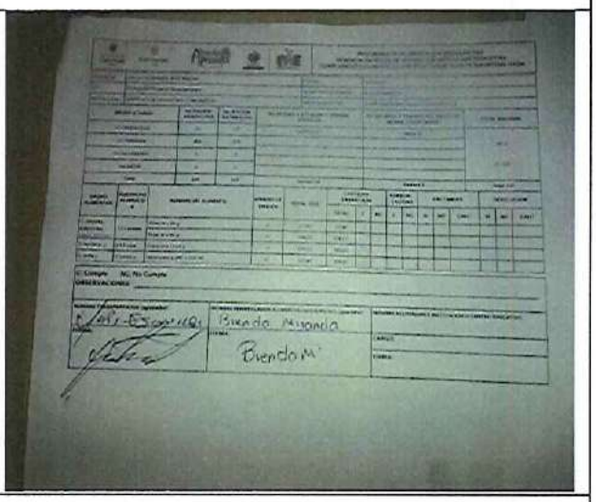
21567

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>Personal transportador: Yair Escarraga – Josuel Luengas</td><td>Verificación de la ruta</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">I.E Técnico Damaso Zapata sede A: Mónica Garces – Xiomara Garzón – Ingrid Garces – Janis Flórez</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">I.E Técnico Damaso Zapata sede D: Meidy Martínez</td></tr>
</table>

21568

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 colspan="2">I. E Piloto Simón Bolívar: Mayerly García – Karen Cuellar</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">I. E Los comuneros: Brenda Miranda – Doris Castro</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Cargue del vehículo</td><td>Condiciones de almacenamiento y productos</td></tr>
</table>

21569

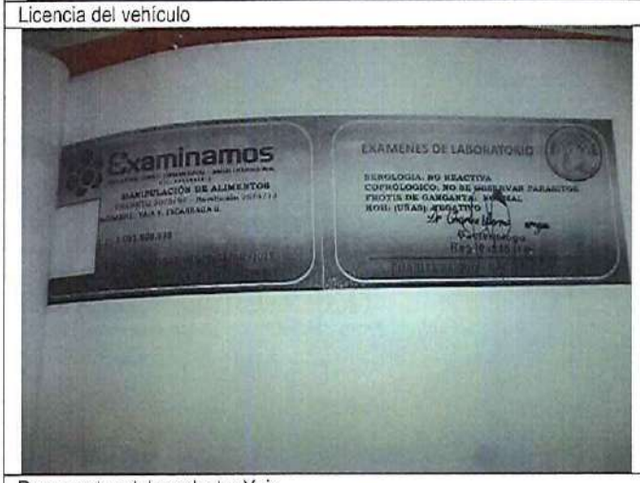
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



Licencia del vehículo

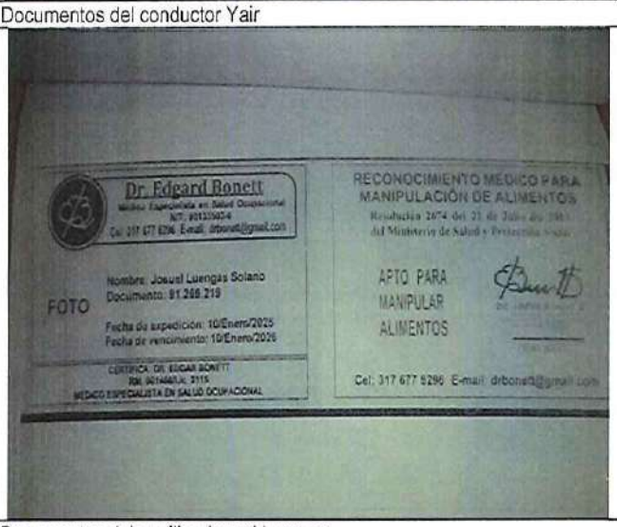


Certificado de fumigación del vehículo





Documentos del conductor Yair





Documentos del auxiliar Josuel Luengas

21570

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

Fecha	27 - MARZO - 2025		Operador		UT. BGA INNOVA				
No. Contrato	277		Modalidad	PS		Hora inicio	11:00 am		
				I	X	Hora Final	2:45 pm.		
No. Ruta	5.	Placa Vehículo	KNK 610	Modelo vehículo	2022				
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado	X	Nombre Conductor	GUSTAVO QUESADA BADILLO	Vehículo Aprobado	SI	X		
	Furgón Congelado					NO			
	Furgón Carga Seca								
Nombre Supervisor PAE	JANNETH TRUJILLO VALVERDIA								
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.								

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	26	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	26	PORCETAJE OBTENIDO	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXCELENTE

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

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

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	IE NUESTRA SEÑORA PILAR SEDE F.	101.	101.	12:20 pm	12:10 pm
2	IE PROMOCION SOCIAL SEDE E.	96.	96.	12:40 pm	12:37 pm
3	IE PROMOCION SOCIAL SEDE A.	257.	257.	12:55 pm	1:04 pm
4	IE PROMOCION SOCIAL SEDE C.	96.	96.	1:10 pm	1:32 pm
5	IE DAMASO ZAPATA SEDE C.	131.	131.	1:25 pm	1:50 pm.
6					
7					
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1.	— " —
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	N.A.	EL MENU DEL DIA DE HOY N°8, NO CONTEMPLA PRODUCTOS QUE REQUIERA REFRIGERACION
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).	1	CERTIFICADO UNIDAD REFRIGERACION FECHA: 10 ENERO/25. 27 FEBRERO/25.
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1.	SE EVIDENCIA VEHICULO LIMPIO, PASILLOS CON MATERIAL PARA LIMPIEZA

8	Los alimentos no se evidencian directamente sobre el piso de los vehículos y se transportan en canastillas con bolsatina.	1.	ALIMENTOS EN CANASTILLA CON BOLSATINA.
9	El vehículo transporta de manera exclusiva alimentos y materias primas, no se evidencian sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1.	VEHICULO SOLO TRANSPORTA ALIMENTOS
10	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "Transporte de Alimentos"	1.	SE EVIDENCIA LEYENDA "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"
11	Se cumple con la ruta establecida en el plan operativo y las cantidades asignadas por institución educativa.	1.	—11—
12	La unidad de frio se mantiene encendida durante todo el recorrido de la ruta, se evidencia funcionamiento del lector de temperatura en la cabina y se mantiene la temperatura requerida por los productos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados).	N.A.	LOS PRODUCTOS TRANSPORTADOS NO SE REQUIERE REFRIGERACION
13	Cumple con la temperatura requerida para los alimentos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados)	N.A	NO SE REQUIERE REFRIGERACION

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.A.	LOS PRODUCTOS TRANSPORTADOS NO REQUIERE REFRIGERACION
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año.	1.	FECHA: 16-12-2024 CONCEPTO FAVORABLE 100 %
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Tarjeta de Propiedad, y Revisión Técnico Mecánica cuando aplique); Modelo 2016 en adelante.	1.	SOAT: 2026-03-12 TECNICOMECANICA: 2025-06-17
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes.	1.	CONDUCTOR: GUSTAVO GUEVARA BADILLO AUXILIAR: FABIAN ESTEBAN CIFUENTES JAL
18	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue.	1.	SE EVIDENCIA FORMATO CONTROL LIMPIEZA DEL VEHICULO
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia máxima 3 meses).	1.	14 NOVIEMBRE 2024.

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5.	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
20	Se cumple con los horarios de entrega establecidos en el modelo operativo o cronograma de ruta.	1.	—11—
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas.	1.	—1—
22	El personal manipulador de alimentos para recibir los complementos, cuenta con la dotación requerida, limpia, en buen estado.	1.	PERSONAL MANIPULADOR CON DOTACION COMPLETA
23	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados en las instituciones educativas.	1.	—1—
24	Se reportan novedades, faltantes o reposiciones en las remisiones de entrega o en los formatos de reposición.	1.	—1—
25	Se evidencia la entrega de la totalidad de complementos y/o materias primas registradas en la remisión de entrega de alimentos de acuerdo a la cobertura y niveles educativos atendidos.	1.	—11—
26	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1.	—11—
27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1.	—1—
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física enviada por la ETC.	N.A.	NO APLICA, NO SE EVIDENCIA INTERCAMBIO EN EL MOM.

21572

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

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	EXTINTOR CARGA VIGENTE MAR/2026.
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	1.	—|—

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- SE REALIZA VERIFICACION Y SEGUIMIENTO A LA RUTA N° 5. DEL OPERADOR UT BGA INNOVA, MODALIDAD INSTITUCIONALIZADA, DANDO CUMPLIMIENTO AL PLAN RUTA JORNADA TARDE. EN EL VEHICULO PLACA KNK 610
- SE REALIZÓ ENTREGA DEL COMPLEMENTO INSTITUCIONALIZADO A 5 INSTITUCIONES EDUCATIVAS SIN PRESENTARSE NOVEDADES EN SUS REMISIONES
- MENÚ N° 8: (FECHA ENTREGA UNT – BROWNIE – DURAZNO / SE ENTREGA 2 DURAZNOS 2X1), ADJUNTE DE MENÚ APROBADO POR LA SEB.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TRUJILLO ALVARINA	NOMBRE	CRISTIAN SECCO D.
IDENTIFICACIÓN	63.358.089	IDENTIFICACIÓN	1127.6574
CARGO	APOYO TECNICO SEGUIMIENTO PAE	CARGO	CONDUCTOR
PROFESIÓN	ING. ALIMENTOS	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	CRISTIAN SECCANO.
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1097611156.
CARGO		CARGO	Jefe Bodega.
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

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

21573

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO SEGUIMIENTO A RUTA No.5 MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Operador: UT. BGA INNOVA

EVIDENCIA DE SEGUIMIENTO A RUTA



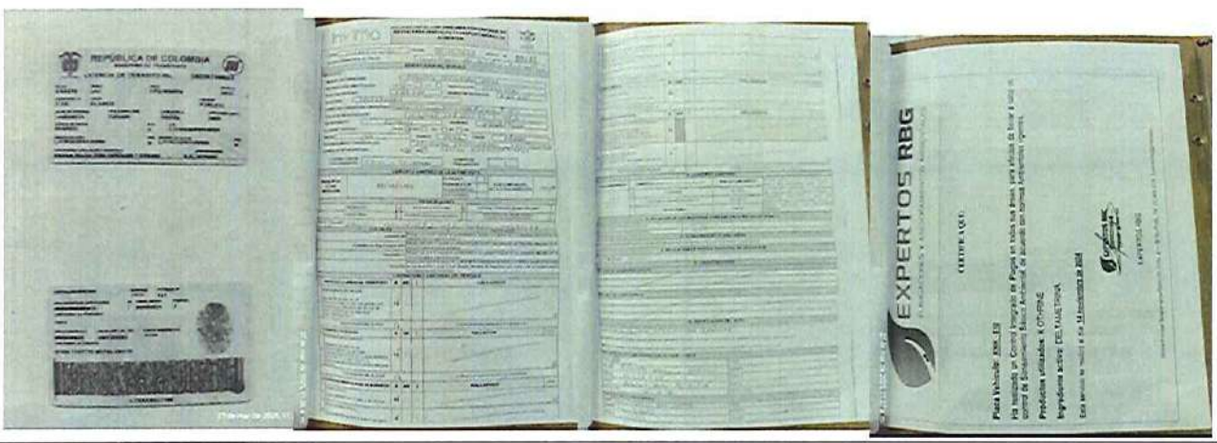
Vehículo Placa KNK 610



Personal Transportador (Conductor) y Auxiliar (manipulador)



Documentación del Vehículo Placa KNK 610



Documentación del Vehículo Placa KNK 610

21574

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



Documentación personal Transportador (Conductor)



Documentación personal Auxiliar (manipulador)



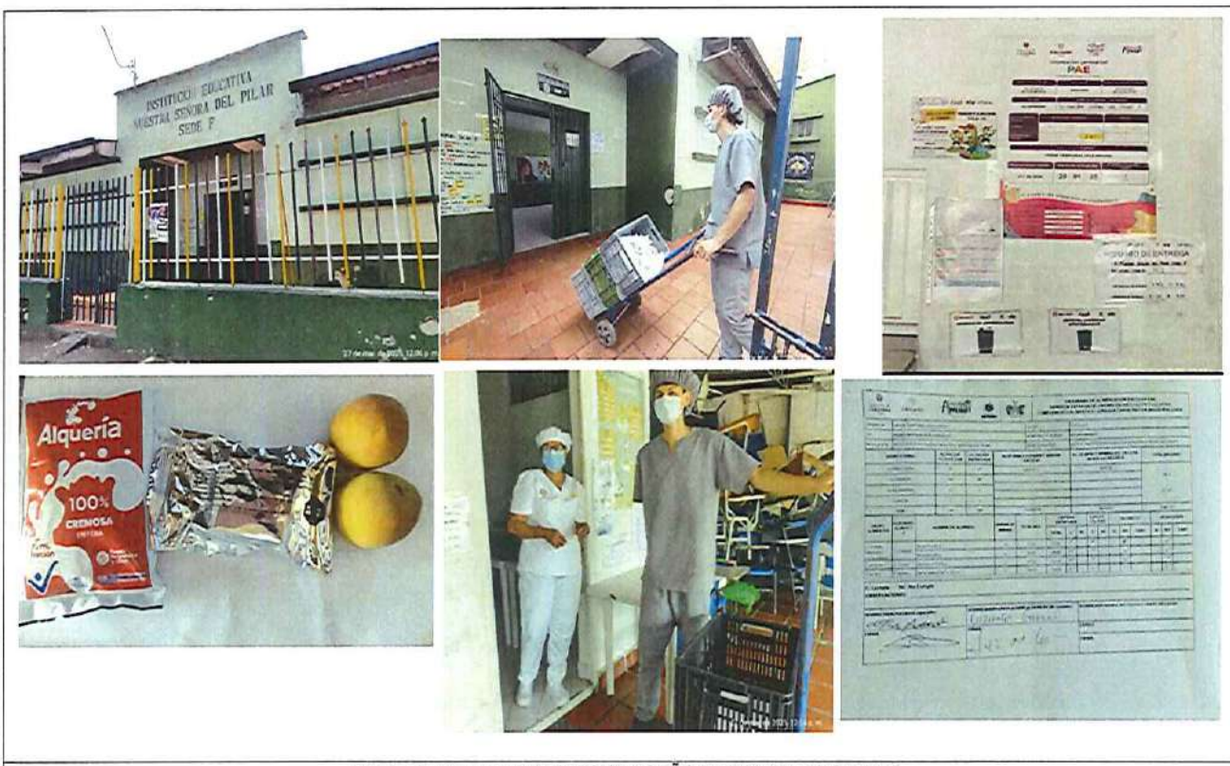
Cargue de los complementos al Vehículo transportador Placa KNK 610



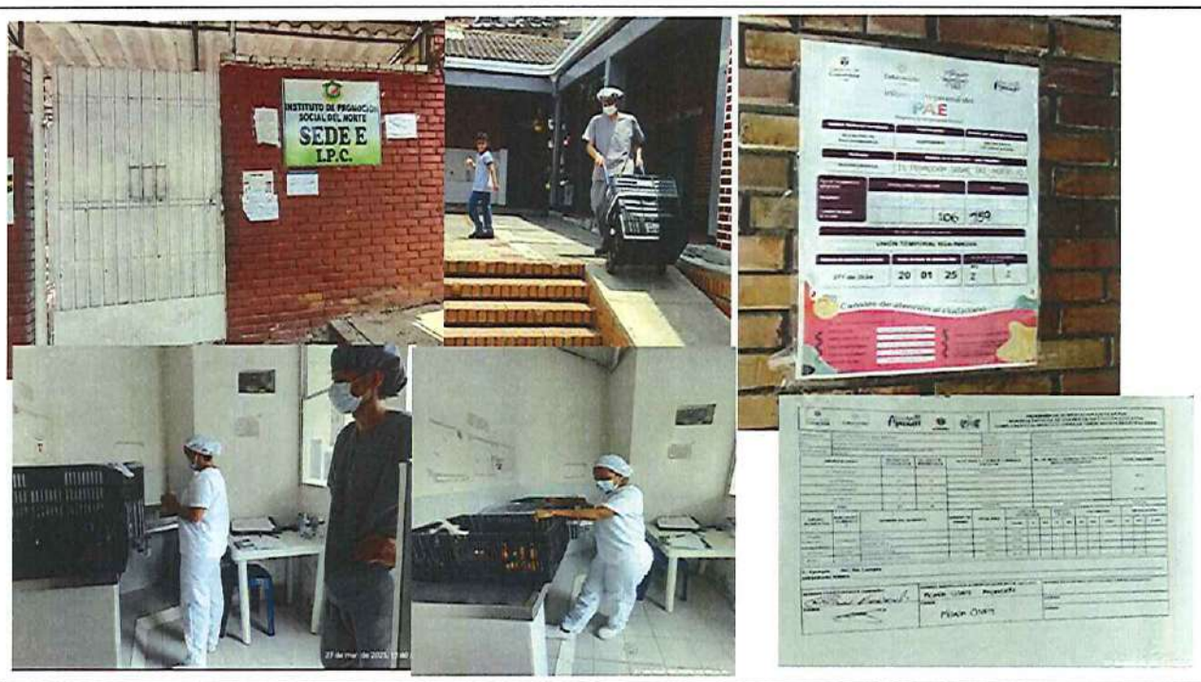
Acompañamiento al seguimiento Ruta No.5 Placa KNK 610, entrega complementos Ración Industrializada

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alimentos para Aprender

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



Punto de entrega: I.E. NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE F



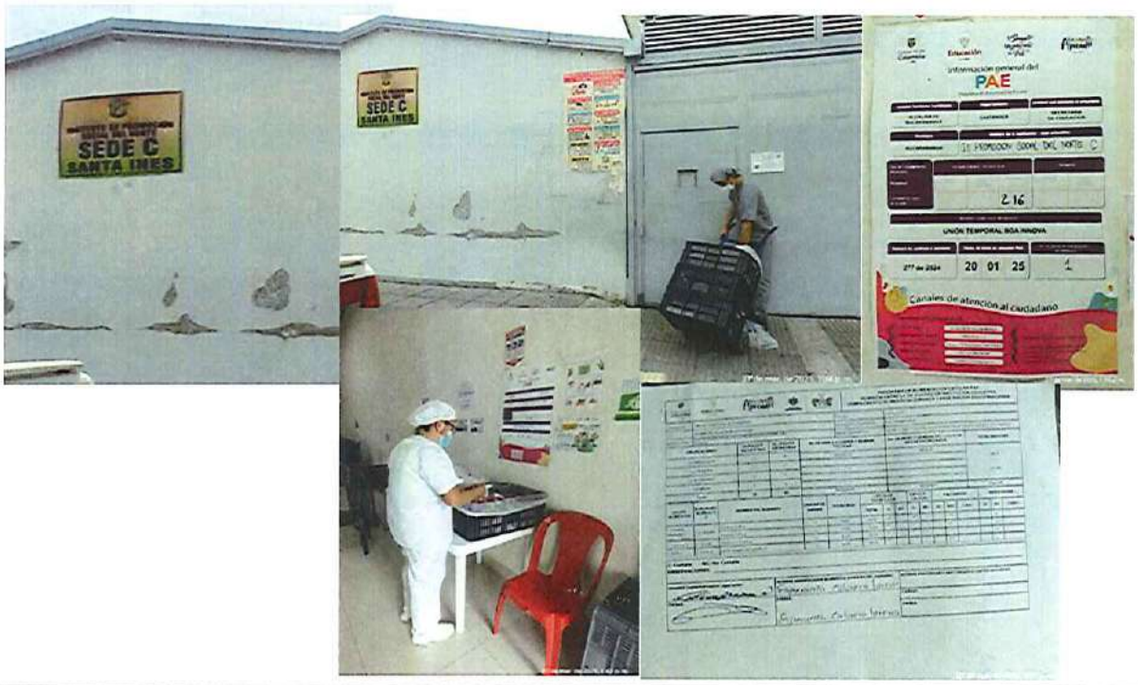
Punto de entrega: I.E. INSTITUTO DE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE E

21576

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



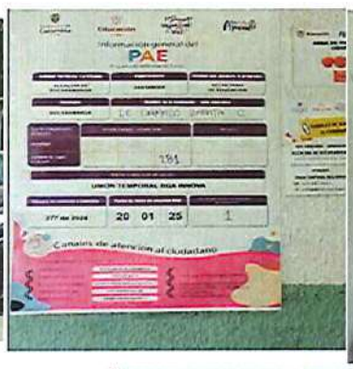
Punto de entrega: I.E. INSTITUTO DE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE A



Punto de entrega: I.E. INSTITUTO DE PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE C

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











Punto de entrega: I. E. TECNICO DAMASO ZAPATA SEDE C







Vehículo Placa KNK 610 con extintor con carga vigente y Botiquín

21578

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT BGA INNOVA		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	27-03-25
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	10:15 A.M
Institución Educativa/Sede	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE D					Hora de Terminación:	1:20 P.M
Dirección:	Carrera 12 Nº 16 N - 84 Barrio Renedy						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:45 AM A 12:15 P.M						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	139	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	Elauterio Arévalo		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Mabel Rocío Olarte.			
Cargo:	Manipuladora de Aliment.						

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos construidos con drywall están vencidos	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 de fácil limpieza	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Recipiente plástica con tapa, para atender mínimo 1 día	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.	Bodega 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.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Ventanas con vidrios y corredizas; no tienen mallas anti insectos	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 exclusivo	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Elementos y Productos de aseo en Inst. Sanitarios	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.	Espacio físico exclusivo junto a area de comedor escolar.	C

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

21579

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 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	
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 RBG 16 Enero y Refuerzo 27-02-2025 y 07-5
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	Nevero 1 → 3°C
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	congelador 1 → -17°C
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal manipulador Utiliza dotacion completa cumple especificaciones
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 adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Certificados médicos y de BPM con fecha 10 enero 2025
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se atienden 139 beneficiarios=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).	N.O	Durante la visita no ingresa personal ajeno

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

IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	La unidad de servicio cuenta con PSB aprobado
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia programa de L y D se llevan 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 debidamente rotulados
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	Se verifica remision de insumos y elementos de marzo.
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	
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	

21580

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 emplea un tanque plástico con tapa y se cambio el agua cada dos días.
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 de mes de febrero 2025
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A.	IE ubicado 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 tres(3) recipientes con sus respectivas bolsas y debidamente 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	
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	registro de descomide 26-03-2025 7 kilos(generados por beneficiarios)
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Instalaciones y alimentos libres de presencia de plagas
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Ficha Técnica publicado parte externa junto a puerta ingreso a cocina
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	Copia de Acta con fecha 13/03/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pechuga mac Pollo LB00125 14 vence: 14 Enero 2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los linearnientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso Villa Aurora Lote 170325 Vence: 30-04-2025
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	
6.6	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	Se evidencia formato para cuando se presente novedad

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

VII. CONDICIONES DE PREPARACION

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 preparación de alimentos en optimas condiciones.
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se entregó menú #9 programado y aprobado
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 verificó 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	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	recarga vigente enero 2026

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

21582

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

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

XII. VERIFICACION DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializo visita técnica de supervisión con Supervisor de operador - Victor Zapata y Manipoladora Elauteria Arévalo. sin novedades en el servicio. Se entregó menú # 9 programado.

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	Victor M Zapata B.
IDENTIFICACIÓN	37721114	IDENTIFICACIÓN	1102362050.
CARGO	Apoyo Técnico PAE.	CARGO	SUPERVISION A.P.
FIRMA	Mabel Rocio Olarte.	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	ELEUTERIA ARÉVALO
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	63'496.824.
CARGO		CARGO	MANIPULADORA
FIRMA		FIRMA	

21583

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:	27-03-2025	Hora inicio:	10:15AM	Hora Finalización:	1:20 P.M	Operador:	UT BGA INNOVA	Grupo:	2	No. de Contrato:	277
Institución Educativa:	PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE D					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Mabel Rocio Olarte.				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	9	No. MENÚ ENTREGADO	9	¿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?	X SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Pechuga asado en cuadros	42.4	42.6	43.1	42	C	53.3	55.9	54.5	47	C										
Leguminosas	Lentejas guisadas	60.9	59.7	62.1	45	C	70	71.3	72.5	45	C										
Cereales	Arroz blanco	66	53.4	55.9	55	C	79.9	89.1	90.3	85	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Tajadas de maduro cocinado	42	47	48.3	32	C	47.4	40.9	51.2	41	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada pico de gallo	59	61.2	51.4	50	C	66.5	68	64.7	65	C										
Bebida	Jugo de piña en agua.	220.3	231	215	200	C	224	254	222	200	C										
Leche y productos lácteos	Porción Queso	12.3	14.3	11.4	10	C	32	31.9	30.8	30	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE						7					7										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje tajadas de maduro y porcion de queso tambien cumplen en la sumatoria.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	IZQUIERDA ARCHARO S.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Mabel Rocio Olarte.
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	Apoyo Técnico PAE.
FIRMA:		FIRMA:	Mabel Rocio Olarte.

21584

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: PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Promoción Social del Norte sede D

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



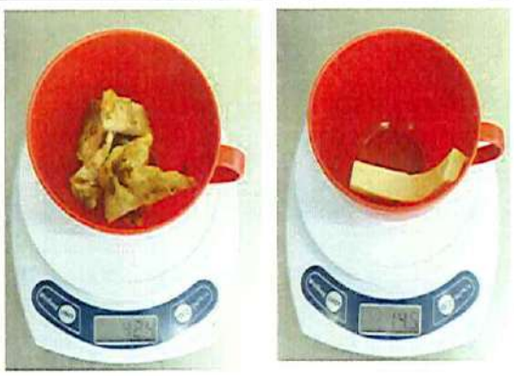
Condiciones locativas.



Condiciones locativas.



Cumplimiento de menú.



Verificación de gramaje.



Condiciones de calidad de productos entregados.



Personal manipulador.

21585

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:	26/03/25	Hora Inicio:	1:00pm	Hora Finalización:	3:00pm	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E. Proventa Sede C			Operador:	UT Bga Innova	No. de Contrato:	277 de 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	7	MENÚ ENTREGADO Nº:	7	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI / NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)		
Lácteo	Yogurt.						217.1	214.3	214.5	200	C										
Derivado de cereal	Granola con coco y pasas						26.1	26.1	26.1	25	C										
Fruta	Manzana.						125.8	125.8	122.7	120	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE							Comple.														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100

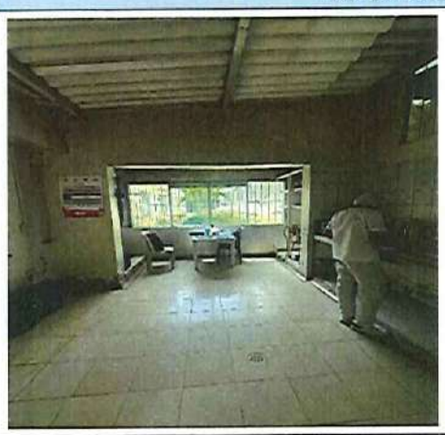
Atendido por:	Danis Cadena	Realizada por:	Fernando Matallana
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Prof. Apoyo Técnico
Firma:	Danys Cadena Beru	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

21586

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E PROVENZA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	26	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I.E PROVENZA SEDE C

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

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

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

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

	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

21589

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Puertas.	Realizando visita técnica

HALLAZGOS
Hallazgo 1. NO PRESENTA REMISION DE ELEMENTOS DE ASEO.

21590

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT BSA INNOVA		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	26/03/2025
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	08:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE H.					Hora de Terminación:	09:20 a.m.
Dirección:	Cra 67 A # 9-61 Barrio San Pablo.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	08:00 a.m a 09:30 a.m.						

No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	179	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	X	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		

Nombre de quien atiende la visita	María Marlene Pinto.	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Yeni Carolina Orozco.
Cargo:	Manipuladora Alimentos		

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

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	31	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE TOTAL	79,47.	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Regular.

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Área exclusiva asignada para almacenamiento temporal.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Espacio - caseta con puertas y ventanas protegidas.	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Paredes en ladrillo limpio	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.	Uso compartido.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - SI Aplica.	Cuenta con cortida natúlical	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se realiza en el mismo espacio pero de manera dejada.	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumpliento a la normatividad vigente.	Cuenta con espacio para depósito de residuos.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

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

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	0	Personal manipulador. Sin zapatos correspondientes a la dotación. María Marlene Pinto.
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.	0	Presenta uñas largas y con uso de esmalte. María Marlene Pinto.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencio hoja 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 evidencia soportes de experiencia en hoja de vida. Se evidencian soportes de capacitación mensual — marzo 02.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Un manipulador en sitio.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	se evidencia publicación. en cartelera.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66,6%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	se evidencio PS en sito.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	0	No se evidencian fichas técnicas y hojas de seguridad de los Productos en inventario. Gel antibacterial Prima — Jabón manos Rap. registros desactualizados
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 identificados.
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	Remisión correspondiente al mes marzo — Cuenta con inventario.
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	En área de almacenamiento temporal — alejados.
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Se evidenciaron limpios
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 cuenta con avisos.
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 evidencio avisos.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	cuenta con 2 rearplantes con sus bolsas según PS.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	0	registros desactualizados.

CONTROL DE PLAGAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	Durante la visita no se evidencian Plagas
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	0	registros desactualizados.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	75%

21592

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	se evidenció Publicación en cartelera.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Se evidencia acta del 14/02/2025.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	0	No se evidenció Publicación de estrategia.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	66,6%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt entero con dulce con Probioticos. - La Mejor vence: 04 MAY 25 L07AA B1.
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta combinada. - CN6 Buena Siembra Lote: C42012 vence: 11/04/25.
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	El menú no incluye postre
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Manzana - Producto en buen estado, fresco y cumple Gramaje.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Productos verificados Presencialmente.
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Se cuenta con formato.

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se evidencia soporte de intercambios y arrastre Publicado
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Publicado en cartelera.
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	3 componentes menú No.(8).7
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	ver anexo verificación gramaje.

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

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

21593

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	0	Planillas sin diligendar
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	0	La remisión diaria, no relaciona los alimentos entregados en la sede, no descrite observaciones, no se verifican ni diligencian condiciones de cantidad y calidad.
9.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	33,3%.

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza Verificación a la entrega de Complementos modalidad Industrializada. Se realizó la verificación de almacenamiento temporal de alimentos y Cumplimiento de Gramaje.
Se socializó al personal la importanca del cumplimiento de buenas Prácticas higienicas — uñas cortas sin esmalte.
Personal manipulador sin zapatos de dotación, refirio que le quedaron pequeños y solicitó cambio.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Yeimi Cardina Orozco	NOMBRE	Maria Marlene Pinto.
IDENTIFICACIÓN	1098700419	IDENTIFICACIÓN	63430420
CARGO	Prof. Apoyo Técnico	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	manipuladora
FIRMA	Yeimi Orozco.	FIRMA	Maria Marlene Pinto
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

21594

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:	26/03/2025	Hora Inicio:	08:00 a.m.	Hora Finalización:	09:20 a.m.	Grupo:	2.
Institución Educativa	I.E INEM Sede H			Operador:	U.T BGA INNOVA	No. de Contrato:	297.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	yogurt entero	208	203.3	201.4	200	C	201.5	208.7	203.6	200	C										
Derivado de cereal	Galleta Combinada	43.4	44.6	44.1	40	C	62.8	62.9	63.3.	60	C										
Fruta	Manzana	121.8	124.1	131.9	120	C	127.3	134.8	123.7.	120	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3					3					-					-				
NO CUMPLE		-					-					-					-				

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidenció cumplimiento de Gramaje — Sede educativa atiende niveles educativos 1 y 2.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

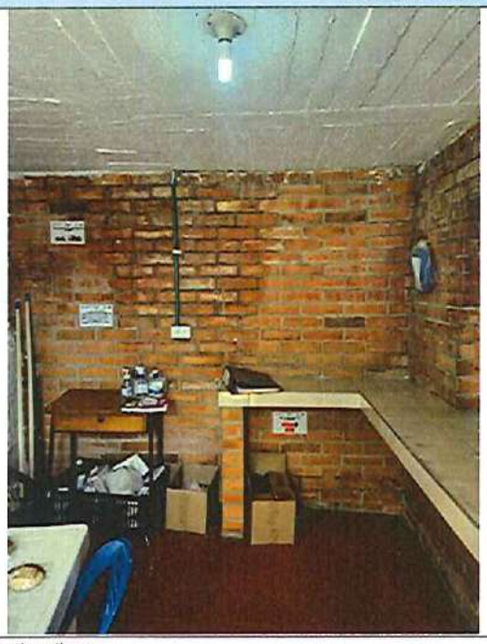
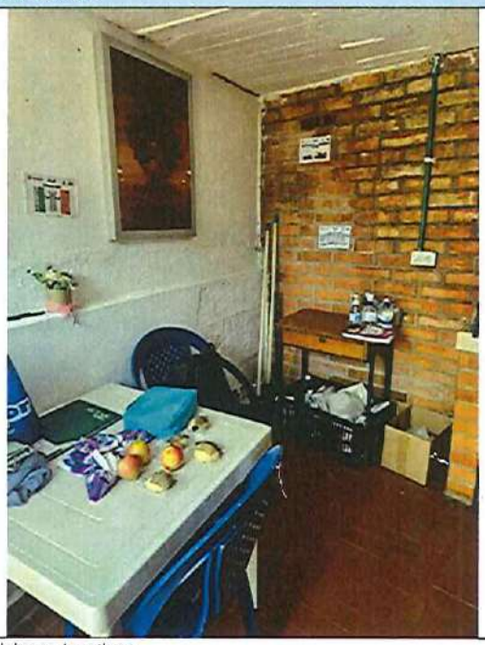
Atendido por:	• maria marlene Pinto C	Realizada por:	Yeimi Carolina Orozco
Cargo:	• manipuladora	Cargo:	Prof. Apoyo Técnico
Firma:	• Maria Marlene Pinto	Firma:	Yeimi Orozco.
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

21595

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

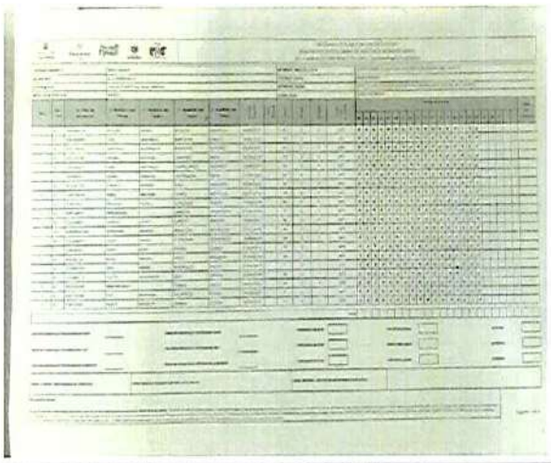
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	26	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: INEM SEDE H

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas	Condiciones locativas
	
Cumplimiento de menú	Verificación de gramaje- Menú

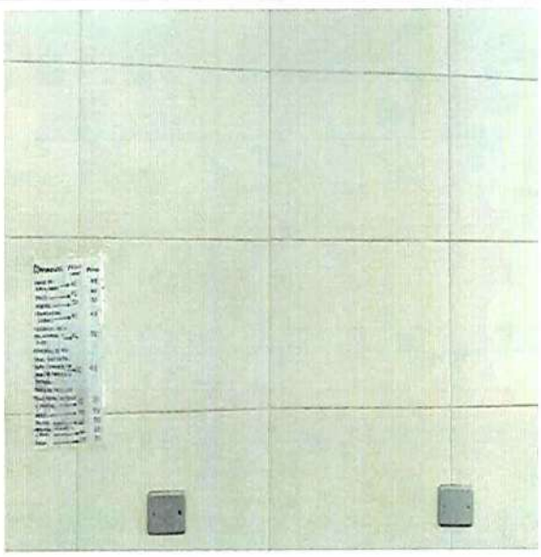
21596

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>

21897

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.

21598

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.	Servicios sanitarios.
	
Ventanas.	Puertas.

21599

Educación | Alimentación Aprender | PAE

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

Versión: 002_2025

Operador:	Innova 2025		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	27/03/2025
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	7:00am
Institución Educativa/Sede	Nuestra Señora Del Pilar Sede D					Hora de Terminación:	11:00am
Dirección:	Calle 45 # 1-28 Campo Hermoso						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:30 am 10:30 am						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	276		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo			
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde	X		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Rojas			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Giongy Rios Moreno		
Cargo:	Lider Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	59	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE TOTAL	98,3	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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.	Ubicado lejos de lugares, 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 Riesgo de Contaminación hongos, mohos	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes con desprendimiento De Pintura.	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	2 tanques para almacenamiento minimo 1 Dia de Preparacion	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	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 Exclusiva para limpieza y D.	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencian mallas en ventanas area Preparacion	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.	Baños compartidos con personal Docente	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Se evidencian lamparas con Proteccion Iluminacion OK	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	cuenta con area minima para almacenamiento Insumos 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.	Existe area para el almacenamiento Temporal RS	C

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

Powered by CamScanner

21600

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	cumple con el almacenamiento Insumos en pilas ordenadamente
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	No Presentan ningun tipo de contaminacion, Fisica, Quimica Aptos Para su consumo
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	se evidencia documento actualizado
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	17/01/2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	5°C ✓
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	-7C ✓
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	No se evidencia 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
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	2 Hojas de vida
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	6 años 14 años
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	2 manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	se evidencia Publicacion
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	No Ingresa Personal Ajeno
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	cuenta con el Plan S B aprobado
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	cuenta con el Progyama L Y D Y sus 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	cumple con la 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 lejos De Los alimentos
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	Se evidencia limpieza, 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	se evidencia aviso BPM

Powered by CamScanner