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: _____

21601

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	NA	Directamente 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	Agua Potable AMB
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	Agua Hervida y congelada Refrigerada
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	cuentan con jarras de Agua Hervida Refrigerada
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	3 recipientes para clasificacion RS.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	cuenta con programa RSU aprobacion
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	se aplica la correcta separacion
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	se evidencia Documento Descomide
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 Plagas, Heces, Animales
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	cuenta con el Programa C.P Fumigacion 17/01/2025
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	Los anjeos se encuentran en buen estado

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

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Existe Publicacion FTI PAE y su canal PQRS
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	26/02/2025 Dia CAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	se evidencia Publicacion EAN

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	NA	Menu # 9 RPS JM
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	NA	Menu #9 RPS JM
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	Fruta Pera en correcta Maduracion

Powered by CamScanner

21602

6.4	Los lácteos se encuentran acordo a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Cumple con los estandares De calidad ✓
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	Verificadas en Bodega Grupo # 2 ✓
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	2 muestras Hoy Arepa de Queso y chocolate
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	cuando se requiere el operador Da cumplimiento

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Se evidencia Higiene Aseo, Orden, Area preparacion Alimentos
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	A diario se realiza Aseo, Limpieza, Desinfección
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 desinfectan antes De su Preparacion
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se utilizan utensilios y No se sirve con las manos
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	Cumplen con las Temperaturas De acuerdo al alimento

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	Se encuentran en correcto estado de 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	Existen manuales, en el momento no se ha requerido 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	Se cumple con lo minuta ciclo de menus
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia Publicacion
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	cumplen con la estandarizacion
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Se cumplen con los gramajes
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	El operador entrego todos sus componentes Menu #9
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	0	No se evidencia Agua Potable en Jarras, Vasos

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83,3

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	cumplen con botiquin y Todos sus componentes
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	cumple con el extintor

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

21603

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Existe registros actualizados De los complementos
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	se evidencia documento entrega, item #9
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	cuenta con bitacora, Foliada y Diligenciada

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuar con el cumplimiento de los BPM en los Alimentos
* Continuar con el Orden, Aseo, Desinfección Area Preparación Alimentos, Area comedor escolar
* Se recomienda iniciar de inmediato con la disponibilidad Agua Potable, en Jarras y Vasos Para el consumo Voluntario de los beneficiarios PAE

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gian Gy Rios M	NOMBRE	Alix Johana Rojas Jaime
IDENTIFICACIÓN	91.276.303 Blga	IDENTIFICACIÓN	1098739582
CARGO	Apoyo Tecnico SEB PAE	CARGO	manipuladora
FIRMA	Gian Gy Rios Moreno	FIRMA	Johana Rojas
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

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:	27/03/2025	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	11:00 am	Operador:	Innova 2025
Institución Educativa:	Nuestra Señora Del Pilar Sede D					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Gianby Rios Moreno
Grupo:	2	No. de Contrato:	27				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Top Scale	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 X	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO X

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)																					
Leguminosas																					
Cereales																					
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal																					
Ensalada o verdura caliente																					
Bebida																					
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO - COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante	Arepa de Maiz	50,1	48,7	51,5	40gr	C	65,6	82,6	80,0	60gr	C										
Fruta	Pera	148,0	173,1	165,2	120gr	C	164,6	158,5	141,8	120gr	C										
Bebida	chocolate	234,3	227,4	230,5	200ml	C	245,4	229,5	231,7	200ml	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Nuestra Señora Del Pilar sede D se da cumplimiento al Gramaje Menu #9 RPS y C4

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:	Alix Johana Rojas Jaimes	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Gianby Rios M
CARGO:	manipuladora de Alimentos	CARGO:	Apoyo Tecnico SEB PAE
FRIMA:	Johana Rojas	FIRMA:	Gianby Rios Moreno

Powered by CamScanner

7160S

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

INSTALACIONES IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D	INSTALACIONES IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D
	
INSTALACIONES IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D	INSTALACIONES IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D
	
INSTALACIONES IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D	INSTALACIONES IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

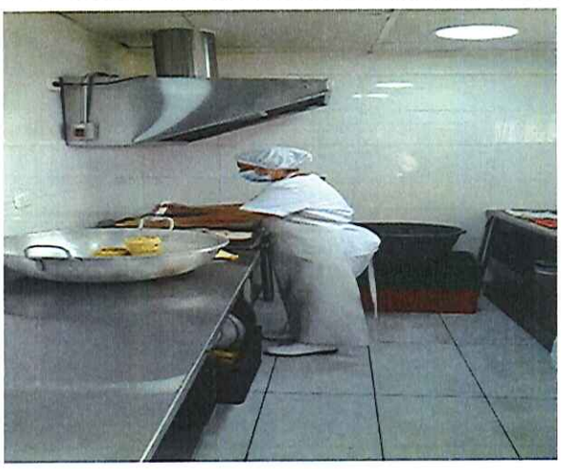
21606

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

INSTALACIONES IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D	PERONAL MANIPULADOR IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D
	
PERONAL MANIPULADOR IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D	PERONAL MANIPULADOR IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D
	
PERONAL MANIPULADOR IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D	PERONAL MANIPULADOR IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

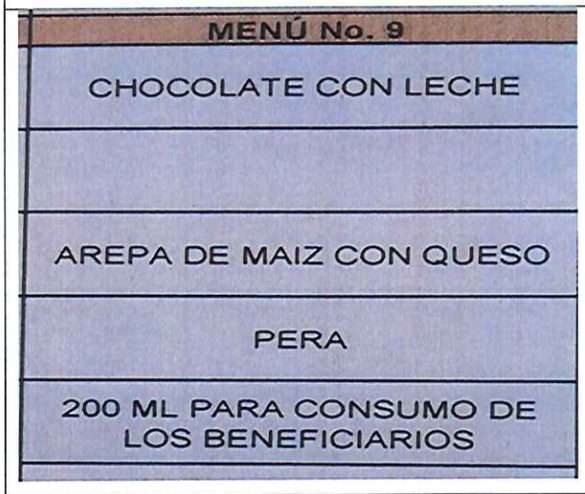
21607

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D INFORMACION GENERAL PAE	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D INFORMACION GENERAL PAE
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D INFORMACION GENERAL PAE	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D INFORMACION GENERAL PAE
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D INFORMACION GENERAL PAE	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D INFORMACION GENERAL PAE

21608

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D INFORMACION GENERAL PAE	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D INFORMACION GENERAL PAE
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D INFORMACION GENERAL PAE	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D INFORMACION GENERAL PAE
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D INFORMACION PAE	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D INFORMACION PAE BOTIQUIN PRIMEROS AUXILIOS

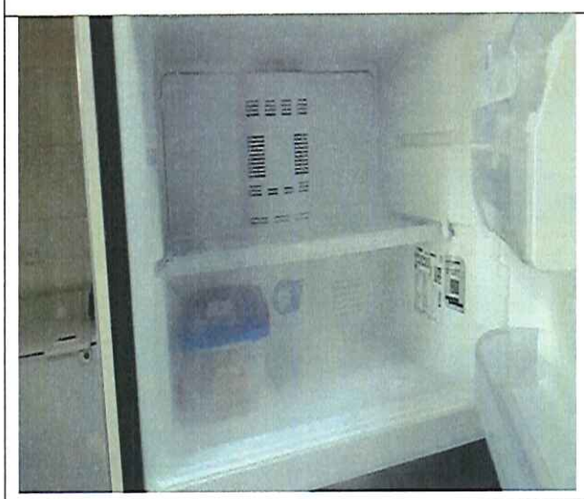
21609

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RESIDUOS SOLIDOS	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D EXTINTOR
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D SISTEMAS DE REFRIGUERACION	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D SISTEMAS DE CONGELACION
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D SISTEMAS DE REFRIGUERACION	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D SISTEMAS DE CONGELACION

21610

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

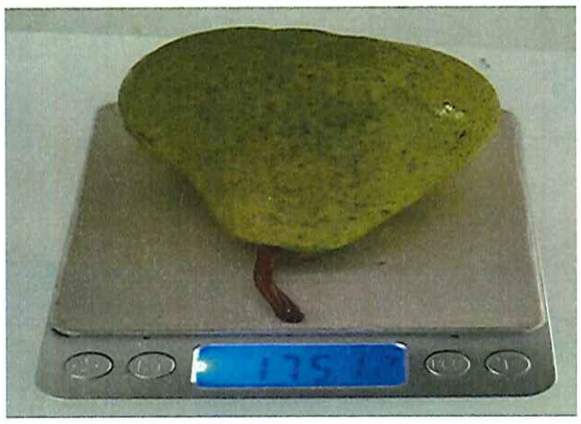
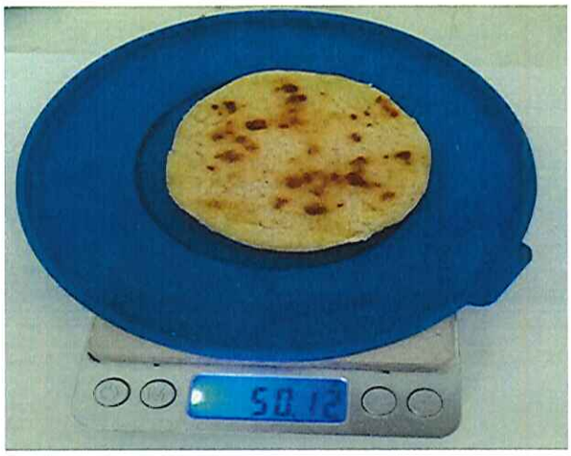
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI FRUTA PERA	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI FRUTA PERA
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI FRUTA PERA	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI FRUTA PERA
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI FRUTA PERA	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI FRUTA PERA

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI FRUTA PERA	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI FRUTA PERA
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI FRUTA PERA	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI FRUTA PERA
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI AREPA DE QUESO	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI AREPA DE QUESO

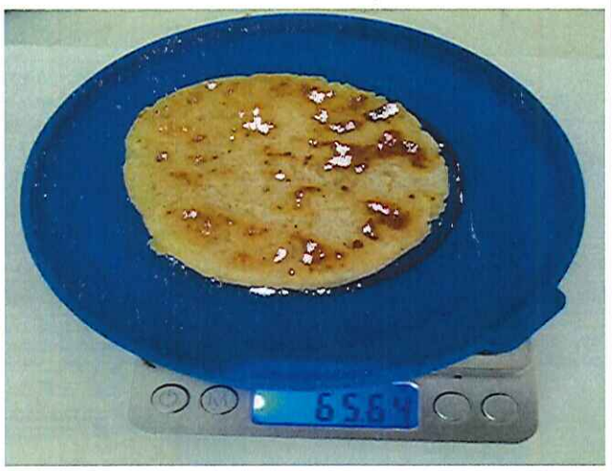
21612

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI AREPA DE QUESO	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI AREPA DE QUESO
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI AREPA DE QUESO	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI AREPA DE QUESO
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI AREPA DE QUESO	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI AREPA DE QUESO

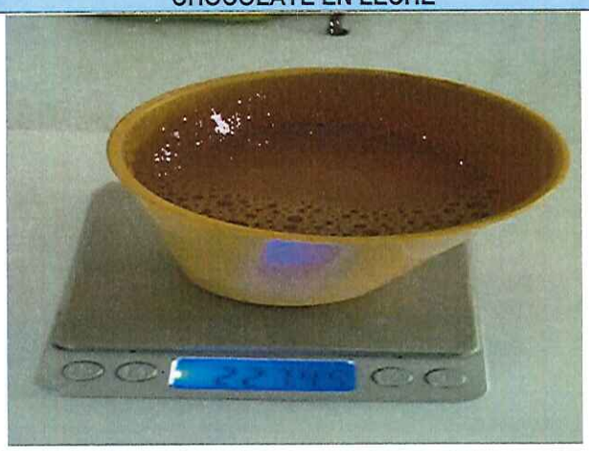
21613

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI CHOCOLATE EN LECHE	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI CHOCOLATE EN LECHE
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI CHOCOLATE EN LECHE	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI CHOCOLATE EN LECHE
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI CHOCOLATE EN LECHE	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI CHOCOLATE EN LECHE

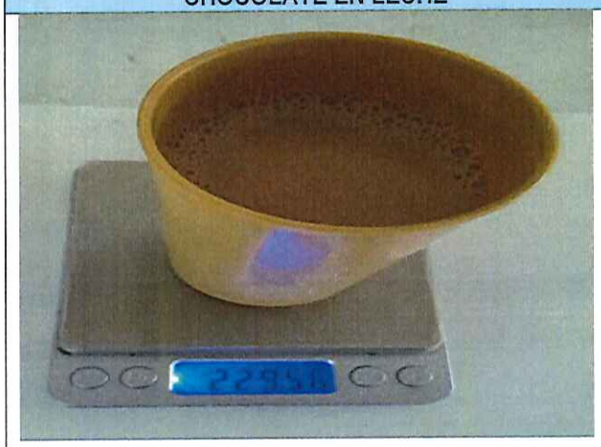
21614

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI CHOCOLATE EN LECHE	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI CHOCOLATE EN LECHE
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI CHOCOLATE EN LECHE	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI CHOCOLATE EN LECHE
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU # 9	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU # 9

21615

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU # 9	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU # 9
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU # 9	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU # 9
	
IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU # 9	IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU # 9

21616

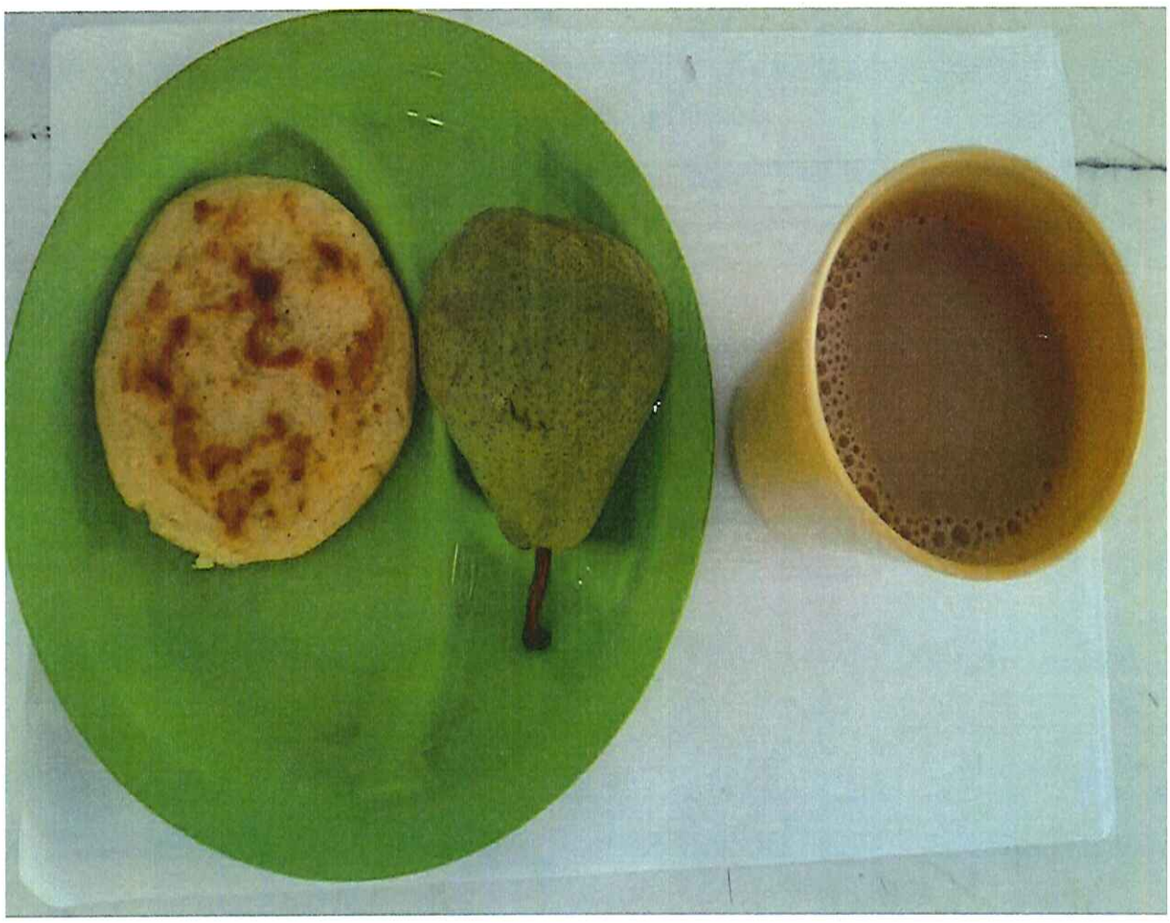
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI MENU # 9 ENTREGADO HOY 27/03/2025



IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D RI MENU # 9 ENTREGADO HOY 27/03/2025

21617

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

HALLAZGOS EN LA IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D
9.6 Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios RTA NO se evidencia la entrega de agua potable en jarras y vasos en la ie nuestra señora del pilar sede d
HALLAZGOS EN LA IE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D

21618

Educación Aprendan FAE

	27 03 2025 Custodio Goicue Pauta Sede 7
	UT. BGA INNOVA
	Leche entera - Brownie - Duazno (2x1)
	Atractivo
	novedad en actividad acompañ... 20.03 Monte Portugal Dorado

	19		18		94.7		Bruno.	

1 manipuladora para 163 niños en la jornada

1	El menu a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial	1	
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad	1	
3	La remision coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	Se recibieron 163 complementos el pollo entregado en la jornada de la mañana: 24 niños de preescolar y 139 de primaria.
4	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa	1	
5	El ciclo de menu se ejecuta bajo las especificaciones tecnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial	1	
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	1	
7	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y siendo atractivo para su consumo	1	
9	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura a la hora de la recepción y entrega del complemento	1	
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	1	
12	Las aceptabilidad de los alimentos de la racion industrializada es adecuada	1	
13	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	
14	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	NA.	
15	Se evidencia en la institucion y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lacteos	1	No se evidencio desperdicios de lacteo
16	Se evidencia en la institucion y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	1	No se evidencio desperdicios de cereal.
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	1	No se evidencia desperdicios de la fruta.
18	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	0	No hay certificado de desinfección de la fruta a entregar.
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 publicacion del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones	1	

- La manipuladora se encuentra debidamente uniformada.
- Se evidencia cumplimiento del gramaje de los productos segun nivel educativo.

Maria Isabel Rodriguez	LV2 Mavino Oaydoza
3126913272	LV2 Mavino Oaydoza
Nutricionista-Eg Inn	L3 24 a 66 6
	Manipuladora

Powered by CamScanner

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	27-03-2025	Hora Inicio:	7:40 AM	Hora Finalización:	8:49 AM	Grupo:	2
Institución Educativa	Custodio Garcia Rovira Sede F			Operador:	U.T. BGA INNOVA	No. de Contrato:	277 de 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	8	MENÚ ENTREGADO Nº:	8	¿Se realizaron cambios al menú?		SI X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?		SI X	NO											
NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)						MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche en lata	212	218	215	200	C	218	220	217	200	C										
Derivado de cereal	Brownie	46	44	47	40	C	73	78	86	60	C										
Fruta	Durazno 2x1	182	172	175	129.4	C	182	191	186	129.4	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		Cumple con el gramaje					Cumple con el gramaje														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Luz Marina Caidoz	Realizada por:	Yaritza Estefania Rodriguez S
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	NUT. Equipo Tecnico
Firma:	Luz Marina Caidoz	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

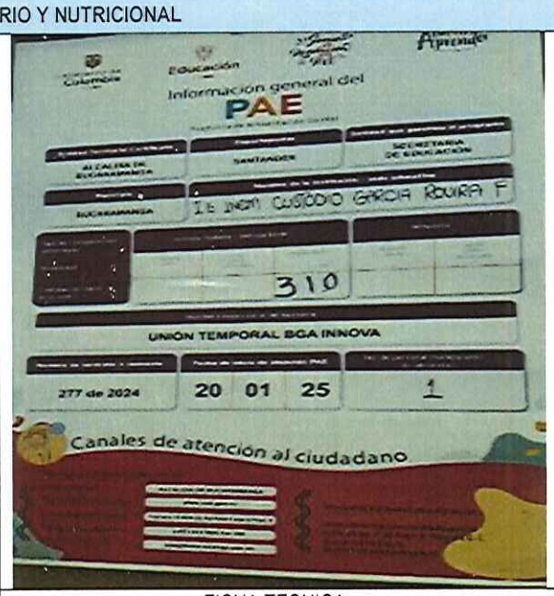
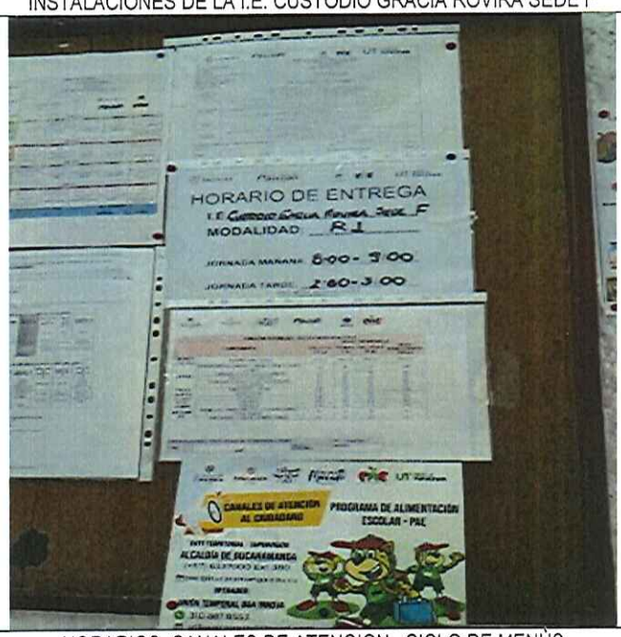
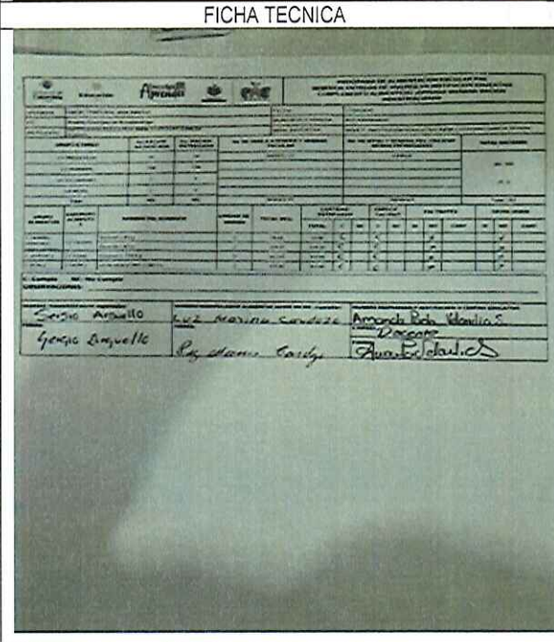
21619

21620

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

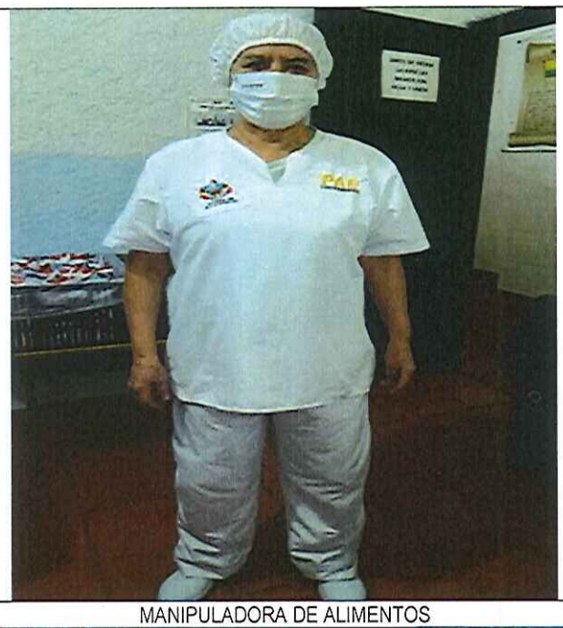
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	I. E. CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE F

REQUERIMIENTO ALIMNETARIO Y NUTRICIONAL	
	
INSTALACIONES DE LA I.E. CUSTODIO GRACIA ROVIRA SEDE F	FICHA TECNICA
	
HORARIOS, CANALES DE ATENCION , CICLO DE MENÙS	REMISIÒN DE LA JORNADA DE LA MAÑANA

21621

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

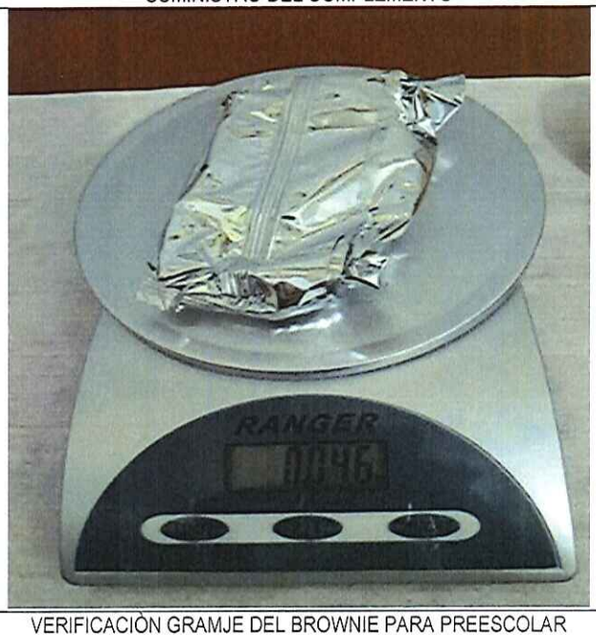
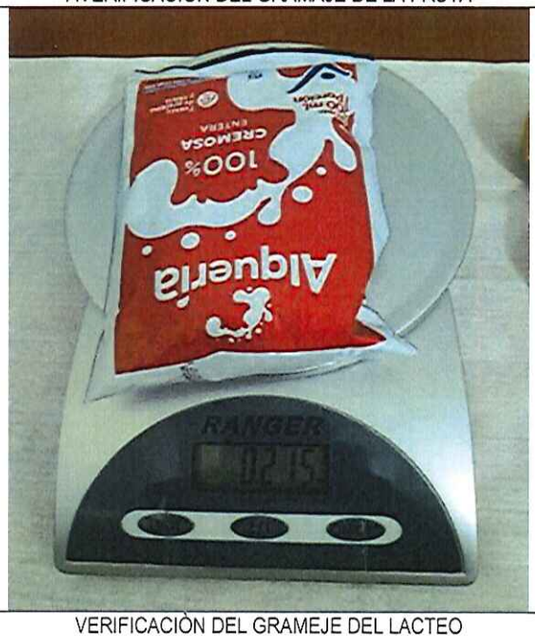
	
PUBLICACIÒN DE LA ESTRATEGIA EAN	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
	
LACTEO QUE HACE PARTE DEL MENÙ DEL DIA	FRUTA QUE HACE PARTE DEL MENÙ DEL DIA

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

	
DERIVADO DEL CEREAL -BROWNIE	MENÙ DEL DIA CON EL PANIFICADO DE PREESCOLAR Y PRIMARIA
	
. SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO	. SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO

21623

SUPERVISION 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	AVERIFICACIÒN DEL GRAMAJE DE LA FRUTA
	
VERIFICACIÒN GRAMJE DEL BROWNIE PARA PREESCOLAR	VERIFICACIÒN DEL GRAMEJE DEL LACTEO

21624

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:	27-03-25
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Inem Custodio Garcia Rovira Sede E					Hora de Terminación:	
Dirección:	Calle 91 # 25-82						
Horario de Entrega en Sede Educativa	9:00 - 10:40 am / 2:00 - 3:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM: 95 JT: 115 Total: 210			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	Noelia Velasquez			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Fernando Natallana		
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							
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.	Espacio independiente.	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.	Las puertas presentan desprendimiento de pintura y oxidación	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.		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 almacena 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	Area 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	Brownie - F.V: 10/abr/2025 Leche entera. F.V. 13/abr/2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

21625

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

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	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	Cumple con la experiencia minima aporta dos certificaciones
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia 1 Manipuladora
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

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	Registros diligenciados correctamente.
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	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	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	Publicado.

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	Diligenciado

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%

21626

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	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	
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	

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entera UHT Lote: 0-10 F.V. 13 ABR 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	Brownie Lote: 308025 F.V. 10/abr/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	Durazno, se hace entrega de dos unidades por beneficiario
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	El lote se encuentra en el acta de verificación
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

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	Entrega menu 8
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	Completo
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%.

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

21627

8.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito estenilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (cuntas), 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).	0	Cuenta con planillas pero no estan diligenciadas, último reporte 3-Marzo-25
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	2	PORCENTAJE	66.7 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Fernando Valalluna	NOMBRE	Noelia Velasquez
IDENTIFICACIÓN	1.053.803.439	IDENTIFICACIÓN	60.304.830
CARGO	Prof. apoyo Técnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Ing. de Alimentos	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Noelia Velasquez S.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

21628

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	27/03/25	Hora Inicio:	8:30am	Hora Finalización:		Grupo:	2
Institución Educativa	IE Inem Custodio Garcia Rovira Sede E			Operador:	UT Bga Innova	No. de Contrato:	277 de 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	8	MENÚ ENTREGADO Nº:	8	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	~~NO~~ 6	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche entera UHT	210	215	213	200	C	215	214	212	200	C										
Derivado de cereal	Brownie	48	49	52	40	C	74	71	69	60	C										
Fruta	Durazno	137	139	137	129.4	C	142	151	139	129.4	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:	Noelia Velasquez S.	Realizada por:	Fernando Matallana
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional apoyo Técnico
Firma:	Noelia Velasquez S.	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

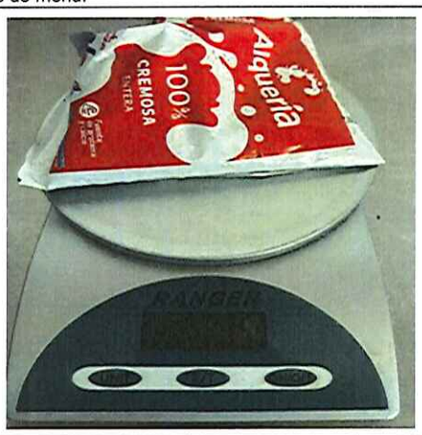
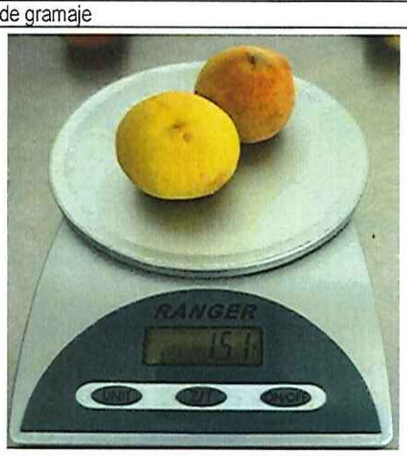
21628

21629

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

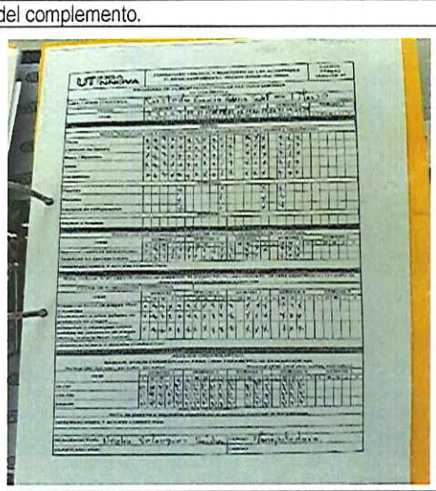
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE E

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

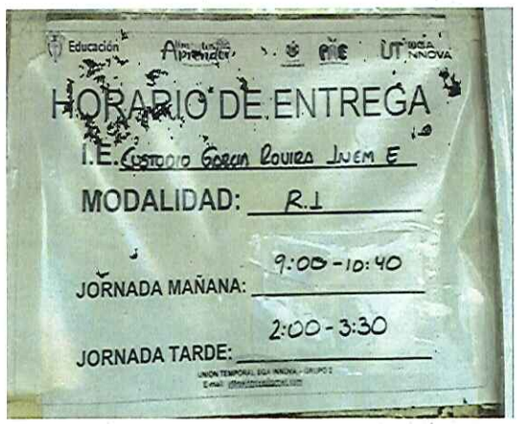
21630

SUPERVISION 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

21631

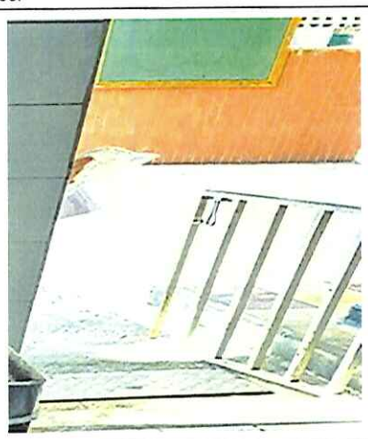
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

21632

SUPERVISION 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. CUENTAN CON PLANILLAS, PERO NO ESTAN DILIGENCIADAS, ULTIMO REPORTE 3 DE MARZO 2025.	

21633

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 Boga Innova		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	27-03-2025
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:15 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Nuestra Señora del Pilar Sede B					Hora de Terminación:	10:30 am
Dirección:	Calle 65c #6A-08						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:00 am a 9:20 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	136		No. De manipuladoras en el sitio:	1			
Nombre de quien atiende la visita	Maria Marlene Pinto				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Clara Hernandez
Cargo:	Lider Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo	X	Espacio exclusivo de almacenamiento				

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

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	37	PORCENTAJE TOTAL	97,3 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACION	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Se evidencia el almacenamiento del complemento dentro de la Institucion Educativa	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.	Baño Compartido	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Iluminacion y Ventilacion Suficiente del luz del dia.	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.	Ubicado en Centro Comunal.	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.	0	Se evidencia Canastilla de Fruta Sucia con residuos de polvo.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Se evidencia area en un pasillo exclusiva solo para el almacenamiento temporal se encuentra limpia
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Leche Alqueria FV 13 abr 2025 Brownie V 10-abril - 2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

21634

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 · 1 Silla
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia Kit de Visitante Completo.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83.3 %

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 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
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cobertura 136 beneficiarios 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 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	
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 evidencia 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 Industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Se evidencia elemtos de aseo almacenado en cuarto de la zona comunal
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

ITEM	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	Se evidencia recipientes con bolsa, tapa y debidamente rotulado
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	12	PORCENTAJE	100 %

21635

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	Conformacion del CAE Febrero 27 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	Leche Alzueta 200mL. FV 13 abr 2025 Lote
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Brownie FV 10/abr/2025 40 - 60 gr. Lote L308025
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	Durazno x 2 unidades en optimo grado de maduracion
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 menu 8 Bdadamente 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	Se evidencia entrega de los tres componentes.
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 evidencia el personal transportador.
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"		
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.		
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.		
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.		
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).		
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		

21636

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. 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	Cuenta con el formato debidamente 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	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza Visita tecnica a la I.E. Nuestra Señora del Pilar Sede B con una Cobertura de 136 beneficiarios Jornada Mañana, Se realiza entrega sin novedad, Se evidencia el traslados del almacenamiento temporal a la I.E. dubicado en un pasillo la Papelera y demas dotacion se encuentra en el Centro comunal, Cumple con el gramaje establecido del menu 8 en modalidad PI, Se socaliza el acta y Se da Cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Maria Marlene Pinto
IDENTIFICACIÓN	1005918641	IDENTIFICACIÓN	63.430478
CARGO	Tecnologa Industrial	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Apoyo Tecnico PAE	PROFESIÓN	manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

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:	27-03-2025	Hora Inicio:	7:15 am	Hora Finalización:	10:30 am	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E. Nuestra Señora del Pilar Sede B			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:	9	MENÚ ENTREGADO Nº:	8	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Entera UHT	228.4	208.7	219.0	200	C	208.7	221.8	212.1	200	C										
Derivado de cereal	Brownie	44.1	51.4	45.4	40	C	70.2	65.1	73.6	60	C										
Fruta	Durazno x2 unidades	152.7	131.8	141.1	129,4	C	150.1	141.0	139.2	129,4	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3					3														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple. con el gramaje estableado.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Nancy Marlene Prieto	Realizada por:	Clara Hernandez
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB PAE
Firma:	Nancy Marlene Prieto	Firma:	Clara Hernandez
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

2123

SUPERVISION 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)	27	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Sede B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condición locativa: Almacenamiento temporal RI en la I.E.
	
Condición locativa: Manejo de documentación centro comunal	Cumplimiento del menú
	
Verificación de gramaje: Leche Entera UHT	Verificación de gramaje: Brownie

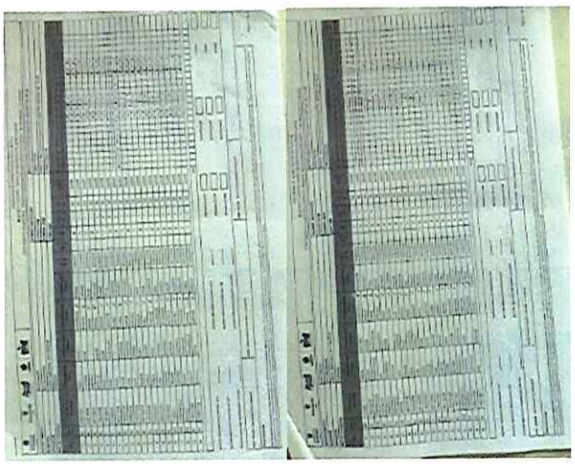
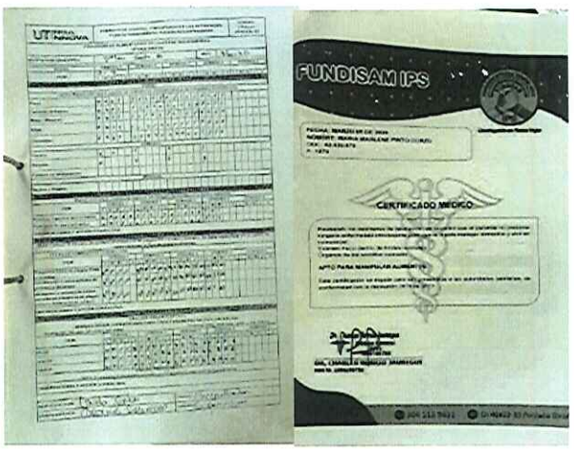
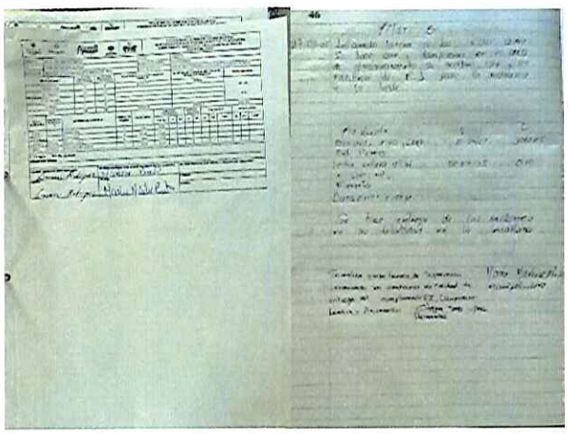
21639

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

	
Verificacion del gramaje: Durazno	Condiciones de calidad de productos entregados.
	
Personal manipulador.	Suministro del complemento
	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- Insumos Aseo

21640

SUPERVISION 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: Planillas</td><td>Verificación documental: Control PSB- Cert. Manipulación</td></tr>
<tr><td>  </td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Verificación documental: Remisión- Bitácora</td><td>Gestión social</td></tr>
<tr><td> 
</td><td>  </td></tr>
<tr><td>Horario publicado</td><td>Personal supervisor SEB</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 en I.E.	Paredes en I.E.
	
Techo en I.E.	

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Se evidencia canastilla de fruta sucia con residuos de polvo.	

21642

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA						
Fecha de la visita:	31/03/2025			Sede educativa / Institucion	LA LIBERTAD.		
Operador del programa:	UT BGA INNOVA.					Numero de contraro:	277.
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	446		
			X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	- CARNE DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA. - ENSALADA TIERNA. - PORCION DE QUESO - ARROZ CON FIDEOS. - PATACONES - JUGO MARACUYA				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio y/o arrastre:		Fecha:	Autorizado por:	

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

RESULTADOS DE VISITA

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

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

NUMERO DE MANIPULADORAS

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

No. Manipuladora encontradas en las institucion: 4.

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Canificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	SE RECIBO MATERIAS PRIMAS DE 2 DIAS. (LUNES Y MARTES)
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1.	NO SE PRESENTA INCONSISTENCIA
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.	ESTANDARIZACION PERMANECE PUBLICADA EN LA COCINA
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1.	SE VERIFICAN LOS 4 GRADOS DE ESCOLARIDAD.
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1.	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1.	SE REVISAN A DIARIO POR EL PERSONAL
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1.	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1.	
11	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	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.	
13	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1.	
14	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	ADECUADO CONSUMO POR PARTE DE LOS BENEFICIARIOS
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	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO MENU #11

21643

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

17	Se cuenta con utensilios de estandarización tanto para porción servida como para preparación del menú	1	
18	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	
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 según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	
21	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para insectos y roedores.	1	
22	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1	
23	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura de manera lineal y continua.	1	ADECUADAS PRACTICAS DE MANIPULACION
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 frías	1	
27	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomide (Registrar el peso del día 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 EVIDENCIA POCA DE FRUTAS EN LA NEVERA DE CARNES
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.	0	EN NEVERAS SE ENCUENTRAN MEZCLADOS QUESO-TOMATE-PERNIL & PIMPACO.
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	PULPAS SE ENCUENTRAN EN NEVERA DE CARNES. PERSONAL REFIEREN QUE SE DEBE A DAÑO DE NEVERA.
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:

- DURANTE VISITA SE EVIDENCIA PERSONAL RECIBIO APREGRADO NEVERA
- SE EVIDENCIA NECESIDAD DE APREGO DEFINITIVO DE NEVERA PARA EL ALMACENAMIENTO ADECUADO DE ALIMENTOS.

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenira I. Castellanos M.	Nombre: Luz Helena Hernandez
Documento:	Documento: 63359317
Cargo: Nutricionista- Dietista UP. - RMM. 02448	Cargo: Manipuladora

21644

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:	31 MARZO 2025	Hora inicio:	7:30	Hora Finalización:	1:30	Operador:	UTBGA INNOVA	Grupo:	2.
Institución Educativa:	LA LIBERTAD.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:		No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN									
INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:						PRECISIÓN (g):	0.1 gr.
No. MENÚ PROGRAMADO	11	No. MENÚ ENTREGADO	11.	¿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 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)	CARNE DE CERDO EN SALSA NARDUNA.	42	43.3	41.5	40	C	47.	51.	47.2	45	C	52	51.2	53.3	50	C	60.1	67	66.3	60.	C
Leguminosas																					
Cereales	ARROZ CON FIDEOS.	59	60	58.5	55	C	90	92	90	85	C	109.	120	110	100	C	128.	130	155	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	PATACONES.	40	39.1	34.4.	32	C	50	42	45.	41.	C	65	58.5	52.	50	C	70	66	68.2	60	C
Ensalada o verdura caliente	ENSALADA TERNA.	50.8	55	52.	50	C	66	75	70	65	C	71.	77	73.3	70	C	98	99	91.5	90.	C
Bebida	JUGO MARACUYA.	210	212	220	200	C	220	217	211.	200	C	210	215	222	200	C	210	217	222	200	C
Leche y productos lácteos	PORCION DE QUESO	13	11.1	10.3.	10	C	33	30.3	32	30	C	36	38	35.5	35	C	47	45.5	46.	45.	C
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE		COMPLE					COMPLE					COMPLE					COMPLE				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: SE REALIZA CONTROL DE GRAMAJE A LOS 4 GRADOS ESCOLARIDAD.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Los pesos servidos se encuentran congisnados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCIÓN 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Luz Helena Nuna Nova	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Layra I. Castellanos M.
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Nutricionista- Dietista
FRIMA:	Luz Helena Nuna Nova	FIRMA:	UP. - RMM. 02448

21645

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

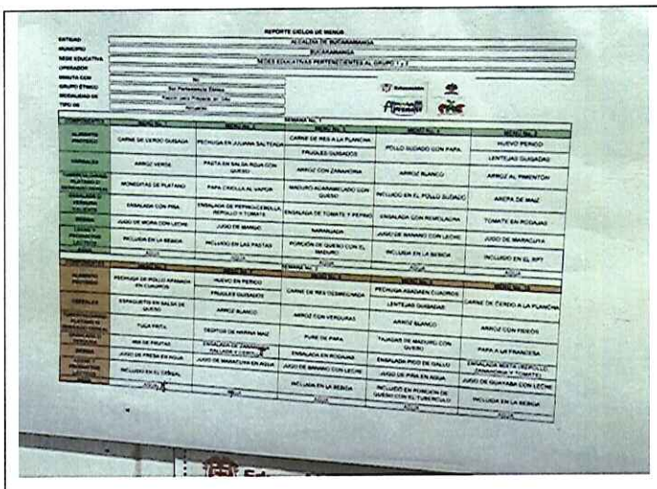
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LA LIBERTAD

FECHA: (dd-mm-aaaa)	31	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE A

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

21646

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

	
Menú publicado	Personal manipulador
	
Suministro del complemento.	Suministro del complemento.

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

<table>
<tr>
<td>  </td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental.</td>
<td>EAN</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Ruta de atención.</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

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1.	Hallazgo 2.
	
Hallazgo 3.	Hallazgo 4. XXXXX

21649

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

ACTA DE VISITA TÉCNICA PROVEEDOR N°. 2

OPERADOR:	U.T Nutrifae 25 U.T BGA INNOVA	**GRUPO:** 1 2	1 2.
NOMBRE DEL PROVEEDOR:	La Carnicería Butcher Shop. S.A.S.	**FECHA DE VISITA:**	DD/MM/AAAA 31-03-2025.
REPRESENTANTE LEGAL:	Luz stella Montanez	**HORA DE INICIO:**	09:30 a.m.
DIRECCIÓN DE PLANTA PROVEEDOR:	Calle 18 # 12-69 Bucaramanga.	**HORA FINAL:**	1:40 P.m.
NOMBRE QUIEN ATIENDE LA VISITA TÉCNICA:	Yenny Portilla.		
CARGO:	Asesora externa. Asesora de Calidad		
NOMBRE SUPERVISORES PAE:	Yeimi Carolina Orozco Ortiz.		

I. OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar Verificación de las condiciones higiénico sanitarias. de la Planta de acondicionamiento de Carne de cerdo y res. que Se Provee al Programa de Alimentación Escolar en Bucaramanga.

II. EVALUACIÓN DE CONDICIONES GENERALES

Revisión por componentes

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA**	22/23 - 01/ 2025	**OBSERVACIONES** Puntaje obtenido 100%.
	CONCEPTO EMITIDO	Favorable.	

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	**OBSERVACIONES**
La bodega se encuentra ubicada en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	Planta de acondicionamiento con localización y acceso que no representa riesgo de contaminación del alimento.

21650

Educación Alimentos para Aprender

La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.	El área cuenta con aislamiento.
La bodega está construida a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros).	Se cuenta con aislamiento para prevenir ingreso.
Existe puerta con una separación de 1 cm entre el borde inferior y el piso que permite el aislamiento del servicio al medio exterior.	Puertas – Principal cuenta con instalación de cortina para prevenir ingreso de vectores – area Proceso y almacenamiento selladas.
Los techos se encuentran limpios y son de colores claros (ausencia de telarañas, humedad y suciedad).	Se evidenciaron limpios de color blanco.
Los pisos están construidos con materiales que no generen sustancias 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.	Material lavable, resistentes.
Las uniones entre las paredes y entre éstas y los techos, están selladas para impedir acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	Se evidencia uniones redondeadas
Los drenajes de pisos deben tener la debida protección con rejillas y si se requiere trampas adecuadas para grasas y / o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.	Cuenta con rejillas de Protección.
Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.	Se evidenca identificación de áreas.
La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación.	Instalaciones facilitan Procesos de limpieza.
Las áreas están separadas de cualquier tipo de vivienda y no se utilizan como dormitorio.	La planta de acondicionamiento no cuenta con dormitorios y/o vivienda.
No se permite la presencia de animales en la bodega	No se evidenciaron animales domesticos durante la visita.
El agua es potable y cumple normas vigentes establecidas.	Agua Potable AMB. – se lleva registro cloro residual – Muestreo microbiologico semestral.
Los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, toallas de papel, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras.	Servicios sanitarios para damas y caballeros. Área de personal sin servilletas de secado.
Se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos.	Área de vestier e ingreso sin servilletas de secado de manos.

En las proximidades de los lavamanos se ubican avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar labores de producción.	Se evidencian avisos de lavado de manos BPM.
Dispone de las instalaciones para limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo.	Se evidencia área de lavado de canastillas. y

II. CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO	
CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Se implementa el programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación proceso en las diferentes etapas, registros, entre otros).	Se evidencian insumos y procedimientos en sitio.
Implementación de programa de manejo de residuos (conocimiento del personal, ubicación y señalización de recipientes, suficiencia en recipientes, recolección interna adecuada, registros, entre otros).	Se cuenta con recipientes. se evidenciaron recipientes sin bolsa. — identificación.
Implementación de programa de control de agua (existencia de tanque de reserva, protección de este, limpieza y desinfección, registros, entre otros aspectos).	Tanque almacenamiento 1000 Litros se realiza limpieza por parte del personal de planta.
Se Implementa el programa de control de vectores (No se evidencia huellas o daños causados por vectores), dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, cebos entre otros, certificaciones de procesos de control de acuerdo con la frecuencia definida en programa de control de vectores expedida por empresa autorizada, fichas técnicas de productos empleados, registros, entre otros.	Se evidenció aplicación de controles en planta. y áreas. externas. — control desratización y desinsectación registros
Los productos empleados para la limpieza y desinfección se encuentran rotulados y se almacenan en sitio alejado y protegido.	Se evidencian rotulados. en almacenamiento y en dosificación.

III. PERSONAL MANIPULADOR	
PERSONAL MANIPULADOR	**OBSERVACIONES**
El personal manipulador utiliza la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, delantales) limpia, en buen estado, de color claro.	Se evidenció personal haciendo uso de dotación completa.
La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	se evidenció cumplimiento
Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificado médico (apto para manipular alimentos) con los respectivos soportes, no mayor a un año.	Se evidencia. Soportes de aptitud para manipulación de alimentos Alexander - Aranega - Antoni Gonzalez Mario García.
El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de	se evidencia cronograma mensual y soportes de capacitación y evaluación. al personal manipula

alimentos (no mayor a un año).	dor de alimentos.
El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	Personal visitante — asignación de dotador.

IV. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ALMACENAMIENTO	
REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ALMACENAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto, en recipientes de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones de higiene.	Materia prima almacenada en cajas – sobre estibas Temperatura. 3.2. °C -
Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	Productos evidenciados dentro de su vida útil.
Las distancias entre los equipos de enfriamiento y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	Se evidencia área. de almacenamiento con espacio. adecuado para circulación y Procesos de limpieza y desinfección.
No se evidencia alimentos con algún tipo de contaminación biológica, química, física o cruzada, o en condiciones de riesgo de contaminación.	No se evidenciaron. alimentos contaminados.
Se evidencia estantes, anaqueles y estibas limpias, fabricados de material resistente, no porosos y de fácil limpieza y desinfección.	Uso de canastillas. – Productos almacenados. en cajas – Proveedor.

V. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	
VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección documentado en físico y con registros que indiquen la periodicidad de las actividades ejecutadas en áreas, equipos y utensilios, superficies, personal manipulador y alimentos.	Se cuenta con registros de verificación Preoperativa. y en proceso.
Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, documentado en físico y se ejecuta de acuerdo con la periodicidad exigida. Se cuenta con manual y soportes respectivos.	Se evidencia Plan integrado de plagas Proveedor externo. ABG.
Se cuenta con un programa de manejo de residuos líquidos y sólidos documentado en físico y con registros que indiquen la periodicidad de las actividades desarrolladas.	Se cuenta con. caracterización EMPAS. 21/01/2025.
Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo documentado en físico, con registros de las actividades de mantenimiento realizado a los equipos. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento).	Se cuenta con Programa de mantenimiento, con Cronograma. se evidencia Pendiente actividad de mantenimiento equipo empacadora. Se evidencia verificación bascula-balanzas.
Se cuenta con un programa de capacitación continua al personal manipulador de alimentos documentado en físico. Cronograma y soportes de las capacitaciones (actas, evaluaciones).	se cuenta con Cronograma de capacitación, Se evidencian soportes.

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

VI. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	se evidencian registros de las diferentes áreas.
Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	se evidenció almacenamiento.
El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita procesos de limpieza y desinfección.	se evidencia almacenamiento de materias primas — por zonas — organizadas
Las estibas se encuentran limpias y en buen estado.	Se evidenciaron limpias.
Los empaques de los productos almacenados se encuentran en buen estado.	se evidenciaron bolsas de empaque - limpias
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 de seguridad de estos productos.	Se evidenció en productos almacenados y en desinfectar.
Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	se evidenció almacenamiento altura adecuada
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.	N.O No se entata con almacenamiento de P.T.
Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	N.A.
El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	Áreas identificados.
Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	se cuenta co fichas técnicas
El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005 y resolución 333 de 2011).	se evidencia etiquetado — se evidencia rotulado en empaque primario.
Los alimentos perecederos de mayor riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo.	se evidencia declaración, de condiciones de conservación en etiqeta.
Las Frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	No aplica.
Cuenta con procedimientos para el control y registro de temperatura de los productos congelados y refrigerados según procedimiento de recepción.	se evidenciaron registros.

21654

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

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	**OBSERVACIONES**
El personal transportador presenta licencia de conducción vigente que corresponda a la categoría del transporte.	N.O. en visita
Los vehículos empleados para el transporte de alimentos presentan Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente.	N.O en visita
Dentro de la documentación de los vehículos se evidencia la tarjeta de propiedad correspondiente.	N.O en visita
Los vehículos empleados para el transporte de alimentos presentan revisión técnico - mecánica vigente.	N.O en visita.
Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente.	Evaluación trazabilidad LPK761 Favorable 100%.
El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda *"Transporte de Alimentos"*	cumple. leyenda.

VIII. ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.	Se cuenta con Programa. No se evidencia cumplimiento
Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión.	Cronograma marzo - empacadora. Se evidenció cumplimiento.

III. OBSERVACIONES GENERALES

Se realizó visita en planta de acondicionamiento, se verificó Proceso de acondicionamiento.
se realizó verificación ejeracio de trazabilidad de Carne de cerdo: Lote: 32S0317 FS 04/03/2025. F.E 17/03/2025 Vence: 16/04/2025. Carne de res Lote: 12S0317 FS: 01/03/2025. F.E: 17/03/2025. Vence: 14/04/2025. Se recomendó durante la verificación incluir en el Guia de transporte la totalidad de información (Fechas sacrificio) de acuerdo a la Guia, enviada por el Proveedor. - Proveedores Frago - Park. - Minerva Foods.

IV. COMPROMISOS

COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA
Presentar Plan de mejoramiento a los hallazgos y observaciones evidenciadas.	U.T Nutrinae 25. La Carnicería Butcher Shop SAS.	11/04/2025.
—	—	—

21655

V. SOPORTES RECOLECTADOS EN LA VISITA. (Documentos Anexos)
Concepto visita Invima Documentación vehículo Documentación trazabilidad Producto.
VI. CONCLUSIONES
Durante la visita se evidencio cumplimiento de Prácticas higienicas en proceso, implementación de controles, accesa a documentación para trazabilidad de Productos
VII. OBSERVACIONES POR PARTE DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Ninguna. Yenny A

Siendo la 1:40 horas del día 31 del mes de marzo de 2025, se da por terminada la visita.

Para constancia se firma por parte de quienes participaron en la lectura y aprobación del acta.

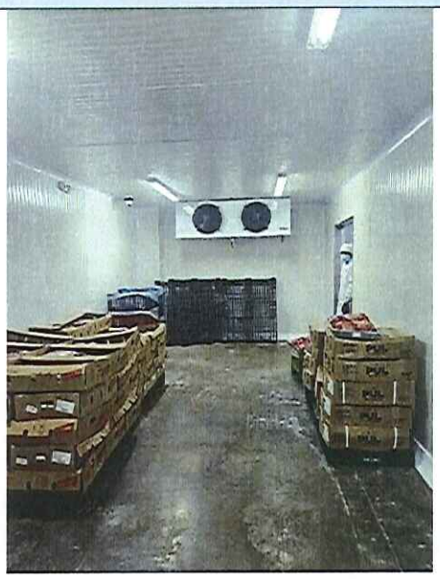
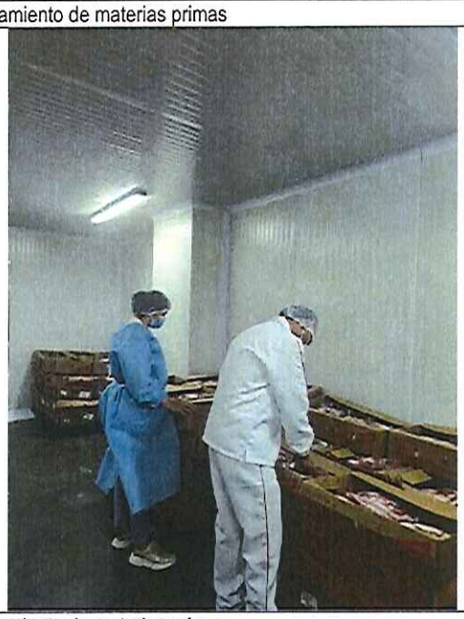
NOMBRE	CARGO	FIRMA
Yaimi Carolina Orozco	Profesional Apoyo Técnico	Yaimi Carolina Orozco.
Yenny A. Bonilla Pérez	Jefe Calidad	Yenny A

21656

SUPERVISION 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 PROVEEDOR: LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP

FECHA: (dd-mm-aaaa)	31	03	2025	LUGAR:	La Carnicería Butcher Shop S.A.S

VISITA PROVEEDOR CARNE DE CERDO Y CARNE DE RES	
	
Almacenamiento de materias primas	Almacenamiento de materias primas
	
Almacenamiento de materias primas	Condiciones de almacenamiento

21657

SUPERVISION 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 temperatura de almacenamiento y conservación de materias primas	Verificación calibración de equipos e instrumentos – termómetro
	
Verificación actividades de acondicionamiento de carne	Verificación de equipos y menaje

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

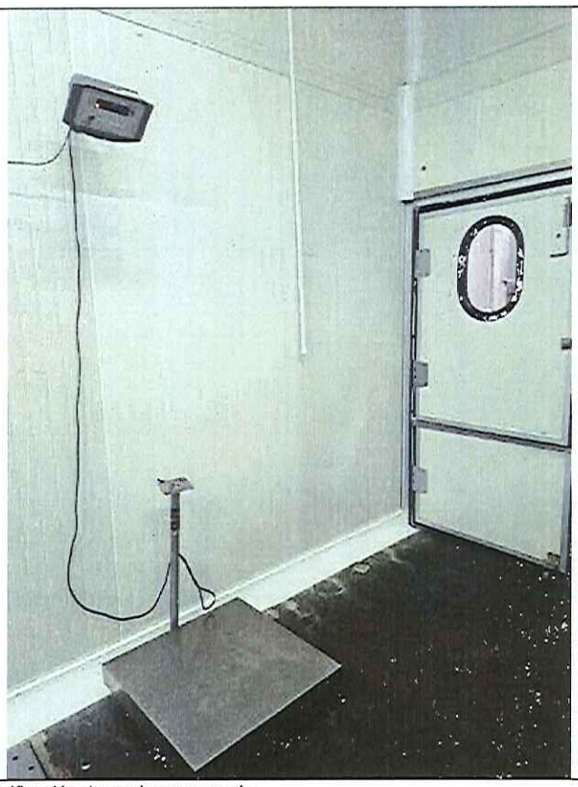
	
Verificación trazabilidad de producto	Verificación de empaque al vacío de los productos
	
Verificación de equipos y menaje en proceso	Verificación almacenamiento de producto terminado

21659

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

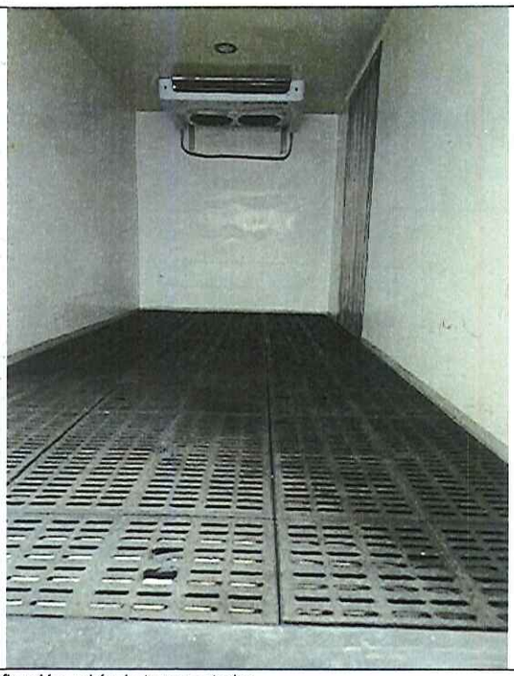
	
Verificación almacenamiento de producto terminado	Verificación almacenamiento de producto terminado

SUPERVISION 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 equipos y menaje	Verificación muelle de carga

21661

SUPERVISION 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 inventario de insumos de limpieza y desinfección	Verificación vehículo transportador.

21662

ACTA DE VISITA TÉCNICA PROVEEDOR N°. ___

OPERADOR:	UT Bga Innova	**GRUPO:**	2
NOMBRE DEL PROVEEDOR:	Lacteos Villa Aurora	**FECHA DE VISITA:**	DD-MM-AAAA 31-03-2025
REPRESENTANTE LEGAL:	Carlos Alberto Gamez Gamez	**HORA DE INICIO:**	2:30 pm.
DIRECCIÓN DE PLANTA PROVEEDOR:	Calle 8 #22-27	**HORA FINAL:**	3:50 pm.
NOMBRE QUIEN ATIENDE LA VISITA TÉCNICA:	Zulma Monroy.		
CARGO:	Asesora calidad.		
NOMBRE SUPERVISORES PAE:	Fernando Matallana – Laynikor Ortiz.		

I. OBJETIVO DE LA VISITA

Seguimiento a proveedor Lacteos Villa Aurora quien suministra el programa de alimentación escolar PAE a través de la UT BGA INNOVA.

II. EVALUACIÓN DE CONDICIONES GENERALES

Revisión por componentes

			OBSERVACIONES
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA**	2024-11-27	
	CONCEPTO EMITIDO	Favorable.	

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	OBSERVACIONES
La bodega se encuentra ubicada en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	Cumple.
La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.	Cumple
La bodega está construida a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros).	Cumple.
Existe puerta con una separación de 1 cm entre el borde inferior y el piso que permite el aislamiento del servicio al medio exterior.	Cumple.

21663

Los techos se encuentran limpios y son de colores claros (ausencia de telarañas, humedad y suciedad).	Cumple.
Los pisos están construidos con materiales que no generen sustancias 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.	No cumple, el piso es liso.
Las uniones entre las paredes y entre éstas y los techos, están selladas para impedir acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	Cumple.
Los drenajes de pisos deben tener la debida protección con rejillas y si se requiere trampas adecuadas para grasas y / o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.	Cumple.
Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.	Cumple.
La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación.	Cumple - paredes y piso enchapados.
Las áreas están separadas de cualquier tipo de vivienda y no se utilizan como dormitorio.	Cumple - No se evidencia viviendas
No se permite la presencia de animales en la bodega	Cumple.
El agua es potable y cumple normas vigentes establecidas.	Cumple - El agua es del acueducto
Los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, toallas de papel, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras.	Cumple - Cuenta con un baño para hombres y otro para mujeres.
Se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos.	Cumple.
En las proximidades de los lavamanos se ubican avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar labores de producción.	No cumple - No se evidencia letreros alusivos al lavado de manos.
Dispone de las instalaciones para limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo.	Cumple.

II. CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO	
CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Se implementa el programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación proceso en las diferentes etapas, registros, entre otros).	Cumple.
Implementación de programa de manejo de residuos (conocimiento del personal, ubicación y señalización de recipientes, suficiencia en recipientes, recolección interna adecuada, registros, entre otros).	Cumple.
Implementación de programa de control de agua (existencia de tanque de reserva, protección de este, limpieza y desinfección, registros, entre otros aspectos).	Cumple

21664

Se Implementa el programa de control de vectores (No se evidencia huellas o daños causados por vectores), dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, cebos entre otros, certificaciones de procesos de control de acuerdo con la frecuencia definida en programa de control de vectores expedida por empresa autorizada, fichas técnicas de productos empleados, registros, entre otros.	Cumple.
Los productos empleados para la limpieza y desinfección se encuentran rotulados y se almacenan en sitio alejado y protegido.	Cumple. - Se encuentran Separados

III. PERSONAL MANIPULADOR	
PERSONAL MANIPULADOR	**OBSERVACIONES**
El personal manipulador utiliza la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, delantales) limpia, en buen estado, de color claro.	Cumple - Dotación completa.
La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	Cumple - Se observan operarios con uniforme limpio.
Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificado médico (apto para manipular alimentos) con los respectivos soportes, no mayor a un año.	Cumple.
El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	Cumple.
El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	Cumple.

IV. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ALMACENAMIENTO	
REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ALMACENAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto, en recipientes de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones de higiene.	Cumple.
Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	Cumple.
Las distancias entre los equipos de enfriamiento y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	Cumple - tienen procesos separados para facilitar los procesos.
No se evidencia alimentos con algún tipo de contaminación biológica, química, física o cruzada, o en condiciones de riesgo de contaminación.	Cumple - Alimentos empacados y debidamente almacenados.
Se evidencia estantes, anaqueles y estibas limpias, fabricados de material resistente, no porosos y de fácil limpieza y desinfección.	Cumple - Cuenta con escaladores para enfriamiento en buen estado.

V. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	
VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección documentado en físico y con registros que indiquen la periodicidad de las actividades ejecutadas en áreas, equipos y utensilios, superficies, personal manipulador y alimentos.	Cumple - Registros debidamente diligenciados
Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, documentado en físico y se ejecuta de acuerdo con la periodicidad exigida. Se cuenta con manual y soportes	Cumple. - Se evidencia cumplimiento al cronograma.

21665

respectivos.	
Se cuenta con un programa de manejo de residuos líquidos y sólidos documentado en físico y con registros que indiquen la periodicidad de las actividades desarrolladas.	Cumple – Se evidencia programa y el shut separado de la planta.
Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo documentado en físico, con registros de las actividades de mantenimiento realizado a los equipos. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento).	Cumple.
Se cuenta con un programa de capacitación continua al personal manipulador de alimentos documentado en físico. Cronograma y soportes de las capacitaciones (actas, evaluaciones).	Cumple.

VI. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	Cumple.
Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	Cumple.
El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita procesos de limpieza y desinfección.	Cumple – almacenamiento en estibas y sobre canastilla base.
Las estibas se encuentran limpias y en buen estado.	Cumple.
Los empaques de los productos almacenados se encuentran en buen estado.	Cumple.
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 de seguridad de estos productos.	Cumple.
Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	Cumple.
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.	Cumple.
Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	Cumple
El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	Cumple.
Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	Cumple
El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005 y resolución 333 de 2011).	Cumple – Se evidencian sellos nutricionales.
Los alimentos perecederos de mayor riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo.	Cumple – Queso almacenado en cuartos fríos a temperatura de refrigeración.
Las Frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	No Aplica.
Cuenta con procedimientos para el control y registro de temperatura de los productos congelados y refrigerados	Cumple – Registros diligenciados

21666

según procedimiento de recepción.	

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	**OBSERVACIONES**
El personal transportador presenta licencia de conducción vigente que corresponda a la categoría del transporte.	N.O.
Los vehículos empleados para el transporte de alimentos presentan Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente.	N.O.
Dentro de la documentación de los vehículos se evidencia la tarjeta de propiedad correspondiente.	N.O.
Los vehículos empleados para el transporte de alimentos presentan revisión técnico - mecánica vigente.	N.O.
Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente.	N.O.
El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda *"Transporte de Alimentos"*	N.O.

VIII. ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.	Cumple
Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión.	Cumple - equipos en acero inoxidable.

III. OBSERVACIONES GENERALES

IV. COMPROMISOS

COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA

V. SOPORTES RECOLECTADOS EN LA VISITA. (Documentos Anexos)

VI. CONCLUSIONES

21667

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Siendo la 3:50 pm horas del día 31 del mes de Marzo de 2025 se da por terminada la visita.

Para constancia se firma por parte de quienes participaron en la lectura y aprobación del acta.

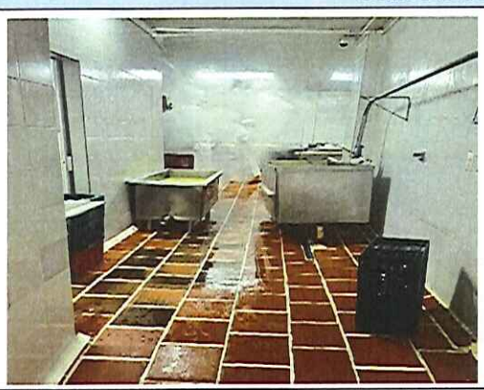
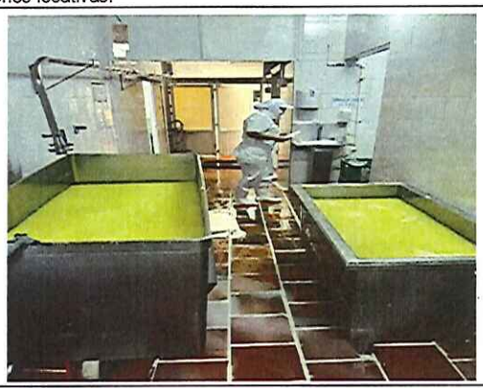
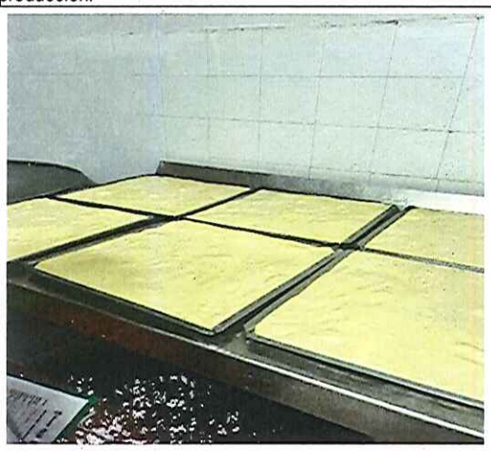
NOMBRE	CARGO	FIRMA
Laymiker Ortiz	Prof. Apoyo técnico	
Fernando Matallana	Prof. Apoyo técnico	
Zulma Monroy	Asesora de Calidad	

21668

SUPERVISION 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 PROVEEDOR: LACTEOS VILLA AURORA – UT BGA INNOVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	31	03	2025	LUGAR:	LACTEOS VILLA AURORA CALLE 8 22-27

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Área producción.	Área producción.
	
Área producción.	Área producción.

21669

SUPERVISION 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.	Condiciones de calidad de productos entregados.
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Área del cuarto frio.
	
Área de devoluciones.	Condiciones de saneamiento.

21670

SUPERVISION 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 saneamiento.	Seguridad y Salud en el trabajo.
	
Realizando visita técnica.	

21671

SUPERVISION 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. EL PISO ES LISO.	Hallazgo 2. NO SE EVIDENCIAN LETREROS ALUSIVOS AL LAVADO DE MANOS.

21672

ACTA DE VISITA TÉCNICA PROVEEDOR N°. ___

OPERADOR:	UT Bga Innova	**GRUPO:**	2
NOMBRE DEL PROVEEDOR:	lacteos Villa Aurora	**FECHA DE VISITA:**	DD-MM-AAAA 31-03-2025
REPRESENTANTE LEGAL:	Carlos Alberto Gamez Gamez	**HORA DE INICIO:**	2:30 pm.
DIRECCIÓN DE PLANTA PROVEEDOR:	Calle 8 #22-27	**HORA FINAL:**	3:50 pm.
NOMBRE QUIEN ATIENDE LA VISITA TÉCNICA:	Zulma Monroy.		
CARGO:	Asesora calidad.		
NOMBRE SUPERVISORES PAE:	Fernando Natallana – Laynker Ortiz.		

I. OBJETIVO DE LA VISITA

Seguimiento a proveedor lacteos Villa Aurora quien suministra el programa de alimentacion escolar PAE a través de la UT BGA INNOVA.

II. EVALUACIÓN DE CONDICIONES GENERALES

Revisión por componentes

			OBSERVACIONES
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA**	2024-11-27	
	CONCEPTO EMITIDO	Favorable.	

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	OBSERVACIONES
La bodega se encuentra ubicada en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	Cumple.
La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.	Cumple
La bodega está construida a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros).	Cumple.
Existe puerta con una separación de 1 cm entre el borde inferior y el piso que permite el aislamiento del servicio al medio exterior.	Cumple.

21673

Los techos se encuentran limpios y son de colores claros (ausencia de telarañas, humedad y suciedad).	Cumple.
Los pisos están construidos con materiales que no generen sustancias 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.	No cumple, el piso es liso.
Las uniones entre las paredes y entre éstas y los techos, están selladas para impedir acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	Cumple.
Los drenajes de pisos deben tener la debida protección con rejillas y si se requiere trampas adecuadas para grasas y / o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.	Cumple.
Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.	Cumple.
La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación.	Cumple - paredes y piso enchapados.
Las áreas están separadas de cualquier tipo de vivienda y no se utilizan como dormitorio.	Cumple - No se evidencia viviendas
No se permite la presencia de animales en la bodega	Cumple.
El agua es potable y cumple normas vigentes establecidas.	Cumple - El agua es del acueducto
Los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, toallas de papel, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras.	Cumple - Cuenta con un baño para hombres y otro para mujeres.
Se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos.	Cumple.
En las proximidades de los lavamanos se ubican avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar labores de producción.	No cumple - No se evidencia letreros alusivos al lavado de manos.
Dispone de las instalaciones para limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo.	Cumple.

II. CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO	
CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Se implementa el programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación proceso en las diferentes etapas, registros, entre otros).	Cumple.
Implementación de programa de manejo de residuos (conocimiento del personal, ubicación y señalización de recipientes, suficiencia en recipientes, recolección interna adecuada, registros, entre otros).	Cumple.
Implementación de programa de control de agua (existencia de tanque de reserva, protección de este, limpieza y desinfección, registros, entre otros aspectos).	Cumple

Se Implementa el programa de control de vectores (No se evidencia huellas o daños causados por vectores), dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, cebos entre otros, certificaciones de procesos de control de acuerdo con la frecuencia definida en programa de control de vectores expedida por empresa autorizada, fichas técnicas de productos empleados, registros, entre otros.	Cumple.
Los productos empleados para la limpieza y desinfección se encuentran rotulados y se almacenan en sitio alejado y protegido.	Cumple - Se encuentran Separados

III. PERSONAL MANIPULADOR	
PERSONAL MANIPULADOR	**OBSERVACIONES**
El personal manipulador utiliza la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, delantales) limpia, en buen estado, de color claro.	Cumple - Dotación completa.
La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	Cumple - Se observan operarios con uniforme limpio.
Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificado médico (apto para manipular alimentos) con los respectivos soportes, no mayor a un año.	Cumple.
El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	Cumple.
El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	Cumple.

IV. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ALMACENAMIENTO	
REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ALMACENAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto, en recipientes de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones de higiene.	Cumple.
Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	Cumple.
Las distancias entre los equipos de enfriamiento y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	Cumple - tienen procesos separados para facilitar los procesos
No se evidencia alimentos con algún tipo de contaminación biológica, química, física o cruzada, o en condiciones de riesgo de contaminación.	Cumple - Alimentos empacados y debidamente almacenados.
Se evidencia estantes, anaqueles y estibas limpias, fabricados de material resistente, no porosos y de fácil limpieza y desinfección.	Cumple - Cuenta con escaladores para enfriamiento en buen estado.

V. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	
VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección documentado en físico y con registros que indiquen la periodicidad de las actividades ejecutadas en áreas, equipos y utensilios, superficies, personal manipulador y alimentos.	Cumple - Registros debidamente diligenciados
Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, documentado en físico y se ejecuta de acuerdo con la periodicidad exigida. Se cuenta con manual y soportes	Cumple. - Se evidencia cumplimiento al cronograma.

21675

respectivos.	
Se cuenta con un programa de manejo de residuos líquidos y sólidos documentado en físico y con registros que indiquen la periodicidad de las actividades desarrolladas.	Cumple – Se evidencia programa y el shut separado de la planta.
Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo documentado en físico, con registros de las actividades de mantenimiento realizado a los equipos. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento).	Cumple.
Se cuenta con un programa de capacitación continua al personal manipulador de alimentos documentado en físico. Cronograma y soportes de las capacitaciones (actas, evaluaciones).	Cumple.

VI. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	Cumple.
Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	Cumple.
El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita procesos de limpieza y desinfección.	Cumple – almacenamiento en estibas y sobre canastilla base.
Las estibas se encuentran limpias y en buen estado.	Cumple.
Los empaques de los productos almacenados se encuentran en buen estado.	Cumple.
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 de seguridad de estos productos.	Cumple.
Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	Cumple.
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.	Cumple.
Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	Cumple
El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	Cumple.
Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	Cumple
El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005 y resolución 333 de 2011).	Cumple – Se evidencian sellos nutricionales.
Los alimentos perecederos de mayor riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo.	Cumple – Queso almacenado en cuartos fríos a temperatura de refrigeración.
Las Frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	No Aplica.
Cuenta con procedimientos para el control y registro de temperatura de los productos congelados y refrigerados	Cumple – Registros diligenciados

según procedimiento de recepción.	

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	**OBSERVACIONES**
El personal transportador presenta licencia de conducción vigente que corresponda a la categoría del transporte.	N.O.
Los vehículos empleados para el transporte de alimentos presentan Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente.	N.O.
Dentro de la documentación de los vehículos se evidencia la tarjeta de propiedad correspondiente.	N.O.
Los vehículos empleados para el transporte de alimentos presentan revisión técnico - mecánica vigente.	N.O.
Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente.	N.O.
El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda *"Transporte de Alimentos"*	N.O.

VIII. ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.	Cumple
Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión.	Cumple - equipos en acero inoxidable.

III. OBSERVACIONES GENERALES

IV. COMPROMISOS

COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA

V. SOPORTES RECOLECTADOS EN LA VISITA. (Documentos Anexos)

VI. CONCLUSIONES

21677

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Siendo la 3:50 pm horas del día 31 del mes de Marzo de 2025 se da por terminada la visita.

Para constancia se firma por parte de quienes participaron en la lectura y aprobación del acta.

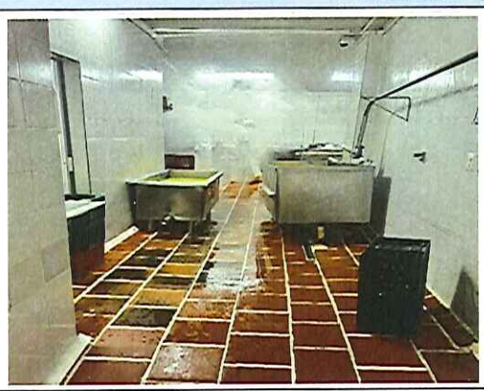
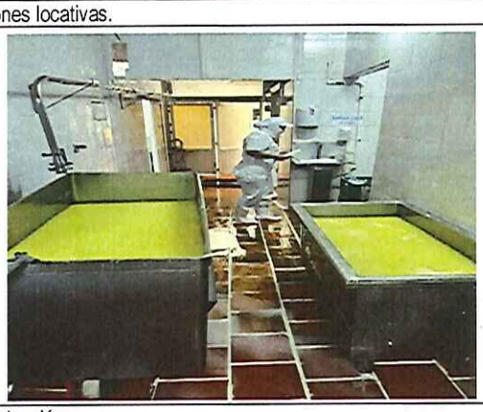
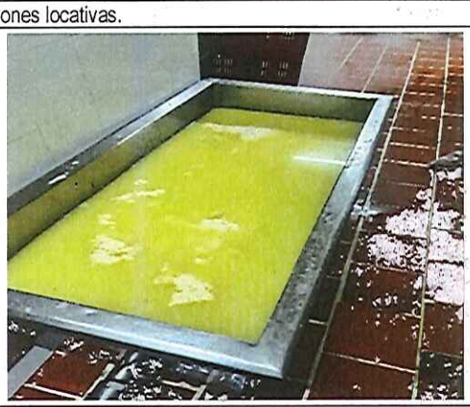
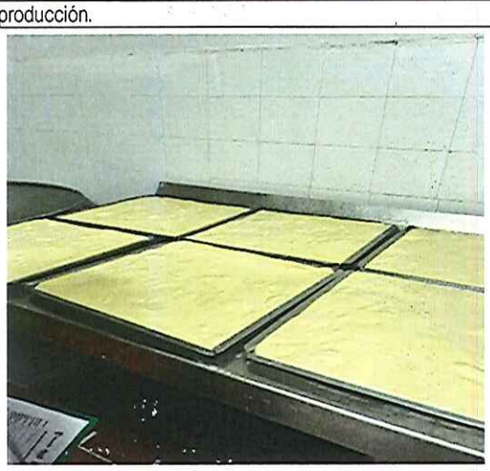
NOMBRE	CARGO	FIRMA
Laymiller Ortiz	Prof. Apoyo técnico	
Fernando Matallana	Prof. Apoyo técnico	
Zulma Monroy	Asesora de Calidad.	

21678

SUPERVISION 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 PROVEEDOR: LACTEOS VILLA AURORA – UT BGA INNOVA

FECHA: (dd-mm-aaaa) | 31 | 03 | 2025 | LUGAR: | LACTEOS VILLA AURORA CALLE 8 22-27

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Área producción.	Área producción.
	
Área producción.	Área producción.

21679

SUPERVISION 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.	Condiciones de calidad de productos entregados.
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Área del cuarto frio.
	
Área de devoluciones.	Condiciones de saneamiento.

21680

SUPERVISION 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 saneamiento.	Seguridad y Salud en el trabajo.
	
Realizando visita técnica.	

21681

SUPERVISION 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. EL PISO ES LISO.	Hallazgo 2. NO SE EVIDENCIAN LETREROS ALUSIVOS AL LAVADO DE MANOS.

21682

Educación · Alimentos para Aprender · PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 001-2025
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO 021-001-2025
	VIGENTE DESDE 01-2025

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA		
Fecha de la visita:	31 03 2025	Sede educativa / Institución educativa:	La Medalla Milagrosa
Operador del programa:	UT BGA INNOVA	Numero de contrato:	277 de 2024

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	leche entera saborizada - Chocobanano y ponquecito de leche.

Intercambios	Alimento:	N/A			
	Motivo del intercambio y/o arrastre:	NA	Fecha:	N/A	Autorizado por: NA

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
17	17	100%	Excelente

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

NUMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 200	1	✓
De 201 a 400	2	
De 401 a 600	3	
De 601 a 1000	4	
De 801 a 1200	5	

No. Manipuladoras encontradas en la Institución: 1 manipuladora para 107 niños.

Requerimientos alimentarios y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgo
1	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad.	1	
3	La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	En la jornada de la tarde se entregó para el nivel educativo Secundaria 81 y Media 26
4	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	se anexa formato de Verificación de gramaje.
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
7	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y siendo atractivo para su consumo	1	
9	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura a la hora de la recepción y entregar del complemento	1	
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	
12	Los aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	
13	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	
14	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	NA	
15	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lácteos	1	No se evidencian desperdicios.
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	1	
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	1	
18	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	NA.	
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 según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	

Observaciones

La manipuladora cumple con su uniforme y la porta adecuadamente.

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA-EQUIPO PAE:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Martha Edith Rodriguez	Mary Luz Silva Daza
Nombre: Martha Edith Rodriguez	Nombre:
Documento: 37890302.	Documento: 63552108
Cargo: Equipo técnico	Cargo: M. Alimentos.

27683

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

Fecha de Verificación:	31-03-25	Hora Inicio:	12:15 pm	Hora Finalización:	2:00 pm	Grupo:	2
Institución Educativa	La Ciudadela Milagrosa			Operador:	U.T. B.G.A. INNOVA	No. de Contrato:	277 de 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	11	MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI N/A	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche entera sabor-izada Chocolate											278	210	206	200	C	200	200	210	200	C
Derivado de cereal	Chocobanano											87	90	90	80	C	110	116	109	100	C
Fruta	—											—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dulce y/o postre	Panelita de leche											21	16	18	15	C	20	16	18	15	C
CUMPLE												Cumple con el gramaje					Cumple con el gramaje				
NO CUMPLE												—					—				

OBSERVACIONES GENERALES:
Leche Lolak: entera sabonizada (chocolate) FV: 19-05-25. Chocobanano de la huerta FV: 14-04-25 - Panelita de leche 06-FV-09-25

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

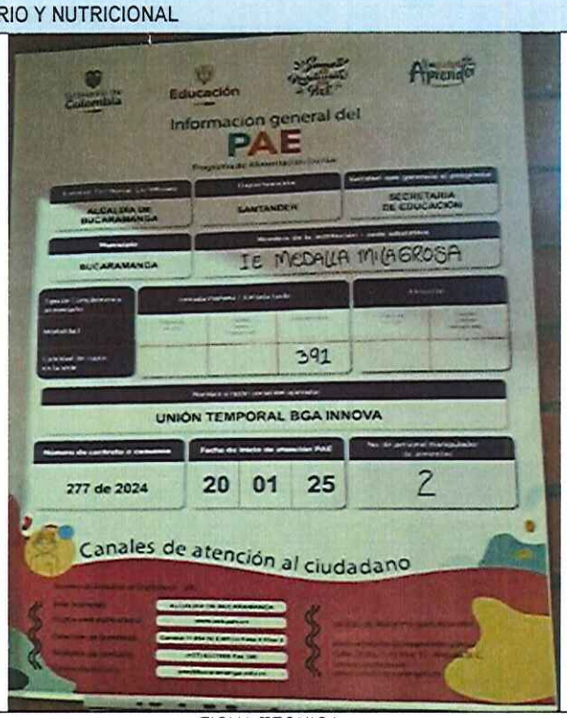
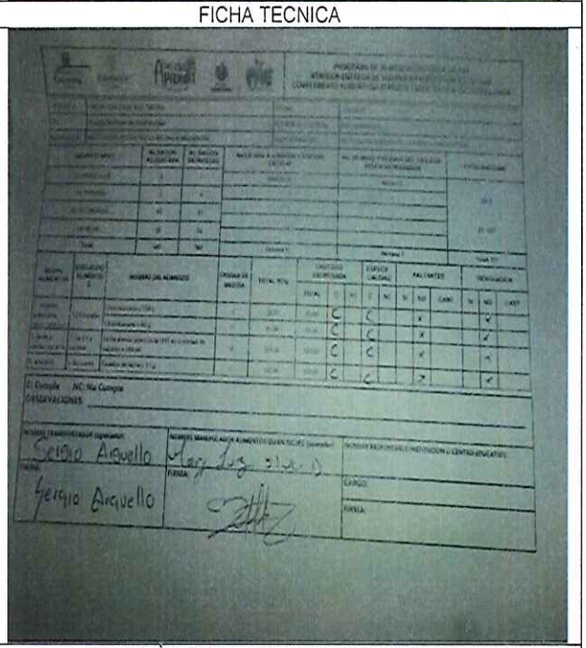
Atendido por:	Mary Luz Silva Dueñas	Realizada por:	Martha Edith Rodriguez Sarmiento
Cargo:	Auxiliar Logística de Alimentos	Cargo:	Nutricionista Tecnista - Equipo PAE
Firma:		Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

21684

SUPERVISION 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)	31	03	2025	LUGAR:	I. E. LA MEDALLA MILAGROSA

REQUERIMIENTO ALIMNETARIO Y NUTRICIONAL	
	
INSTALACIONES DE LA I.E. LA MILAGROSA	FICHA TECNICA
	
HORARIOS, CANALES DE ATENCION , ESTRATEGIA EAN	REMISIÒN DE LA JORNADA DE LA TARDE

21685

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

	
DILIGENCIAMIENTO DE FORMATO REALIZADO EN LA VISITA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
	
LACTEO QUE HACE PARTE DEL MENÙ DEL DIA	DULCE QUE HACE PARTE DEL MENÙ DEL DIA

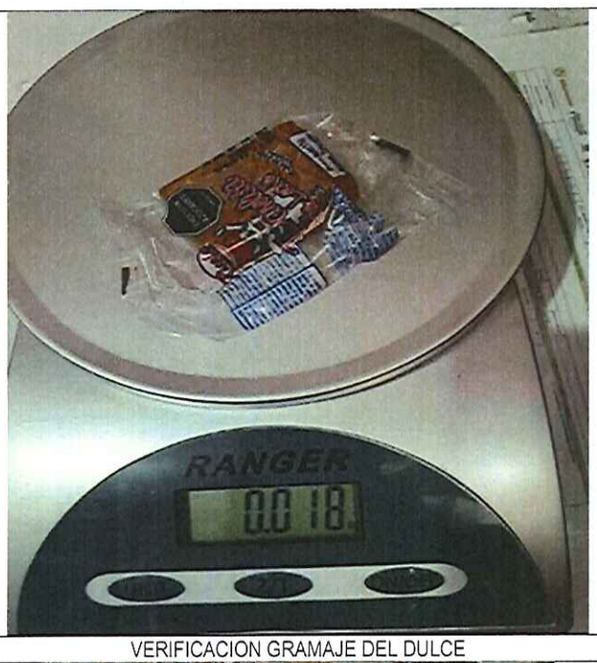
21686

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

	
DERIVADO DEL CEREAL -CHOCOBANANO	MENÙ DEL DIA
	
. ENTREGA DEL COMPLEMENTO	. ENTREGA DEL COMPLEMENTO

21687

SUPERVISION 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 GRAMAJE DEL DULCE	VERIFICACIÒN DEL GRAMAJE DEL CHOCOBANANO
	
VERIFICACIÒN GRAMAJE DE LA BEBIDA LACTEA	VERIFICACIÒN DEL GRAMEJE DEL CHOCOBANANO

21688

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		Fecha Visita:	31-03-2025
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	12:50 pm
Institución Educativa/Sede	I.E. Jorge Ardila Duarte Sede A					Hora de Terminación:	4:00 pm
Dirección:	Calle 53 #21-25						
Horario de Entrega en Sede Educativa	1:00pm a 3:00pm						
No. De beneficiarios atendidos / No de cupos asignados a la IE:	243		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	Cindy Moreno	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez
Cargo	Líder 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 CALIFICACION				
<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Se evidencia 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 paredes, techos y Pisos en buen estado	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		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 EVALUACION: 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 limpios, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia en canastillas limpia y con bolsa capuchona
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Leche Saborizada FU: 19/may/2025 Chocolate Chocobanano: FU 14/04/25 Panelita de leche: FU 06/sep/25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

21689

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 : 1mesa 2 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	
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 personal con documentacion completa y vigente
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cobertura de 243 beneficiarios para 2 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

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	
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 evidencia 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 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 areas 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 debidamente rotulados y Bolsa.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	

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 %.

21690

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 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	Conformacion del CAE el dia 11-03-2025
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 PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche Saborizada 200mL la Mejor. Chocolate FV 19/May/25 L:06
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	Chocobanano FV: 14-04-25 40g-60g L:26-03-25 la Huerta.
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	Ponelita leche Dicolac 15g. L 25005 FV: 06-sep-25
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	NA	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Menu 11 entrega sin novedad.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje establecido, Ver anexo 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.	NO	Durante la visita no se evidencio Personal transportador.
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"		
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.		
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.		
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.		
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).		
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		

21691

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. 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	Se evidencia remision acorde a la publicacion en la FICHA TECNICA PAE
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	Se evidencia bitácora debidamente diligenciado.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la I.E. Jorge Ardila Duarte Sede A con Una cobertura de 243 Jornada de la Tarde, Se realiza entrega del menú 11 sin novedad, Se verifica documentacion y area locativa, todo se encuentra vigente y en buen estado, Cumple con el gramaje establecido, Se Socaliza el acta y se da Cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Leidy Moreno
IDENTIFICACIÓN	1095918641	IDENTIFICACIÓN	63548456
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	Manipuladora.
PROFESIÓN	Tecnologa Industrial	PROFESIÓN	
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Leidy moreno
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

27692

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:	31-03-2025	Hora Inicio:	12:50 pm	Hora Finalización:	4:00 pm	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E. Jorge Ardila Duarte Sede A			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:	11	MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? SI NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Saborizada Chocolate	214.4	213.1	208	200	C	207.4	201.5	208.5	200	C										
Derivado de cereal	Chocobanano	45.4	45.2	47.7	40	C	61.2	65.0	68.8	60	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Panelita de Dulce	20.6	18.5	20.1	15	C	20.4	20.6	20.4	15	C										
CUMPLE				3					3												
NO CUMPLE				0					0												

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Leidy Moreno	Realizada por:	Clara Hernandez
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB - PAE
Firma:	Leidy Moreno	Firma:	Clara Hernandez
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

21693

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

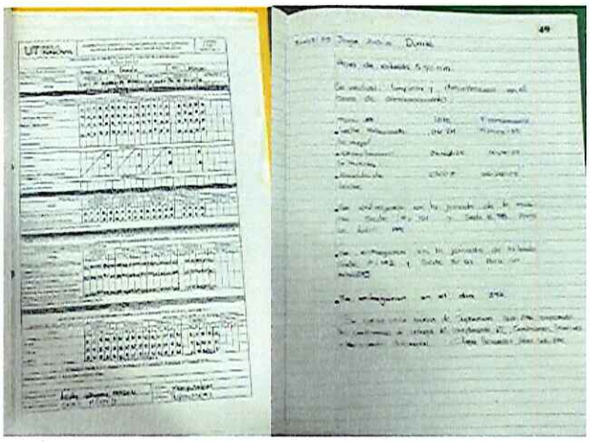
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JORGE ARDILA DUARTE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	31	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Sede A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje: Leche Saborizada (Chocolate)
	
Verificación de gramaje: Granola	Verificacion del gramaje: Manzana

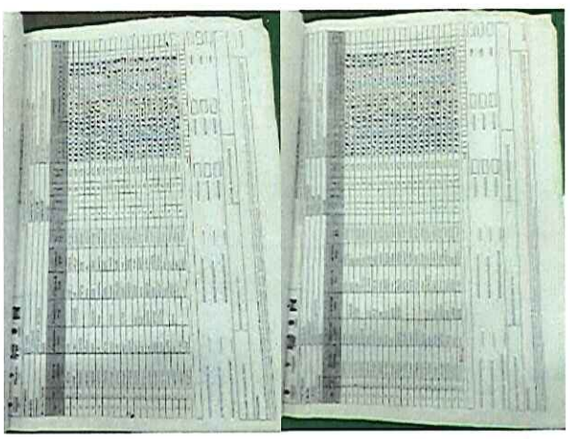
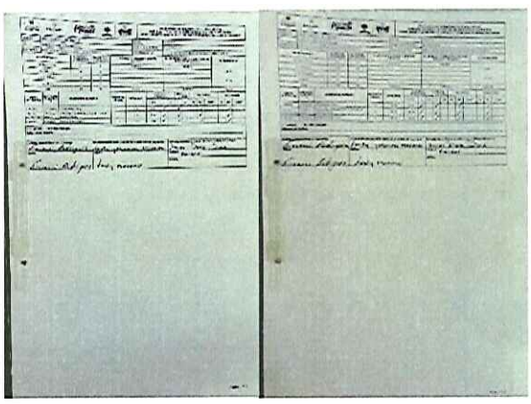
21694

SUPERVISION 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 Bitácora

21695

SUPERVISION 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: Planillas</td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación Documental: Remisión</td>
<td>Gestión Social</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Ruta de atención- Horario publicado</td>
<td>Personal supervisor SEB- PAE y personal Manipulador</td>
</tr>
</table>

21696

SUPERVISION 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

21697

Educación Aprender

FORMATO DE VERIFICACION AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Version 1.0 2025

Operador	Bgu Innova		No Contrato	227	Fecha Visita	31-03-25	
Grupo	2	Area Urbana	✓	Area Rural		Hora Inicio	2 10 pm
Institucion Educativa/Sede	I.E Aurelio Martinez Mutis Sede A				Hora de Terminacion	3:40 p.m.	
Direccion	Avenida los estudiantes # 9-313						
Horario de Entrega en Sede Educativa	J-M 8:45 - 9:15 J-M 2:30 - 3:30						
No De beneficiarios atendidos / No de cupos asignados a la IE	201 J-M 258 J-T 459 total		No De manipuladores 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	Diana Medina				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Hery Andres Sanchez Ramirez	
Cargo	Lider 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 Alimentacion Escolar

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Tecnico Sanitario Vigente	SI		Fecha ultima Verificacion		Concepto Emitido		Calificacion
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACION 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	DESCRIPCION DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1 1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio minimo 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 asi como el ingreso de plagas y animales domesticos		NC
1 3	Los pisos, paredes y techos del area de almacenamiento temporal, están construidos en material de facil limpieza y desinfeccion, no hay presencia de goteras y los silones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios		C
1 4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes	Se evidencia compartido con estudiantes	C
1 5	La iluminacion y ventilacion del area 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 fisico exclusivo para el deposito temporal de los residuos solidos, 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 organizado y limpio
2 2	El area 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 asi con las condiciones higienico sanitarias que garantice la conservacion de los alimentos y/o productos	1	
2 3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida util, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentacion escolar, no presentan algun tipo de contaminacion fisica, quimica, biologica y son aptos para el consumo	1	Se evidencian fechas de vencimiento vigentes
2 4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente	1	

Powered by CamScanner

21698

2.9	El operador del servicio dotación, mesas y sillas en el área se encuentran necesarias para la verificación de los productos (Aplica para los tipos de modalidad, identifique aplique)	1	
2.10	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit)	1	Se evidencia kit

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 (gorros cofia bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente	1	Se evidencia 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	
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 hoja de vida y 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	
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	Se evidencian Registros diarios.
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 evidencian limpios y bien aseados
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	Se evidencian publicados

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 canecas y bolsas del mismo color.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos 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 evidencian registros llenos

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

21699

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 Tecnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicacion para las PQRS asi mismo, se cuenta con la publicacion de ruta de atencion a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador	1	Se evidencia publicado
5 2	Cuenta con copia del acta de conformacion del Comite de Alimentacion Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestion realizada al mismo (en caso de	1	
5 3	El operador realiza publicacion de la estrategia de Educacion Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6 1	El producto lacteo suministrado esta acorde a los estandares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad)	1	Ven 19/May/25
6 2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado esta acorde a los estandares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos tecnicos (registrar trazabilidad)	1	L 26/03/25 Ven: 14/04/25
6 3	El dulce o postre suministrado esta acorde a los estandares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos tecnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el dia de la visita, contemple la entrega de dulce)	1	L 25005 Ven 06 Sep 25
6 4	La fruta entregada esta en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduracion optimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el dia de la visita, contemple la entrega de fruta)	N∂	
6 5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificacion y aprobacion por el equipo tecnico de apoyo a la supervision PAE	1	
6 6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7 1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC (En caso contrario, verificar la existencia de autorizacion fisica por parte de la ETC)	1	
7 2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menus aprobado por la ETC	1	Se evidencia publicado
7 3	El operador realizo la entrega de todos los componentes que conforman el menú, segun el ciclo de menu de la Entidad Territorial	1	
7 4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8 1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehiculo (Licencia de conduccion vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Transito (SOAT), Ficha Técnica del vehiculo), Modelo 2016 en adelante	N·O	En el momento de la visita, no se observa personal de transp
8 2	El vehiculo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión		
8 3	El vehiculo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"		
8 4	El vehiculo cuenta con la certificacion 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 higienicas del vehiculo 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 refrigeracion		
8 7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobacion de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobacion de curso en prácticas higiénicas en manipulacion de alimentos)		
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		

Powered by CamScanner

21700

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	N·D	PUNTAJE OBTENIDO	N·D	PORCENTAJE	N·D

IX. VERIFICACION DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas)	1	Se evidencian planillas.
9.2	Se cuenta con formato de remision de entrega de viveres en institucion 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 bitacora foliada

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%.

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializa el acta con personal manipulador y

Se da por cerrada el acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hery Andrés Sánchez R.	NOMBRE	Diana Medina
IDENTIFICACIÓN	1.098.-169.216	IDENTIFICACIÓN	1099207249
CARGO	Apoyo tec SAP.	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Apoyo tec SAP	PROFESION	Mercadeo
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	LAURA CARDENAS
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1005193137
CARGO		CARGO	MANIPULADORA.
PROFESIÓN		PROFESION	MANIPULADORA.
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

27701

Educación Aprender

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

Fecha de Verificación:	31-03-25	Hora Inicio:	2:10 p.m	Hora Finalización:		Grupo:	2
Institución Educativa	IE Aurelio Martinez Nuñez A			Operador:	Bgo Innov	No. de Contrato:	2-77

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	10	MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿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 liqu. Sabor.	213.7	209.1	210.4	200	C	215.4	208.4	212.4	200	C	218.4	205.3	208.2	200	C	214.8	215.9	218.4	200	C
Derivado de cereal	Chocobanano	46.2	45.4	48.3	40	C	62.4	65.2	64.3	60	C	84.8	87.4	89.3	80	C	106.1	110.4	106.3	100	C
Fruta																					
Dulce y/o postre	Parelito con leche	17.5	18.4	18.3	15	C	17.1	18.3	17.7	15	C	17.9	17.1	17.4	15	C	17.2	18.2	17.1	15	C
CUMPLE		3					3					3					3				
NO CUMPLE		0					0					0					0				

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento en gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Diana Carolina Medina	Realizada por:	Andrés Sánchez Ramírez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo tec. Sup.
Firma:		Firma:	
Atendido por:	LAURA CAMILA CARDENAS	Realizada por:	
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

21702

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

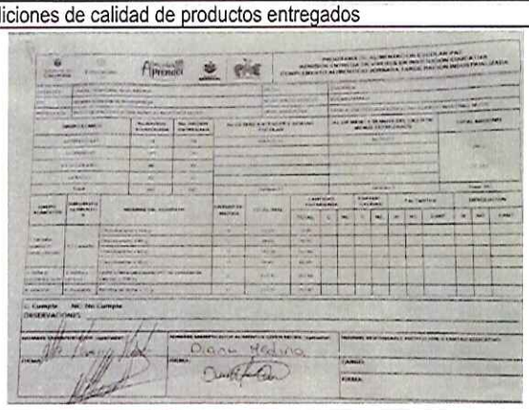
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E AURELIO MARTINEZ MUTIS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	31	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.

21703

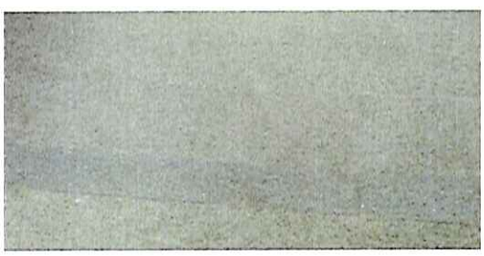
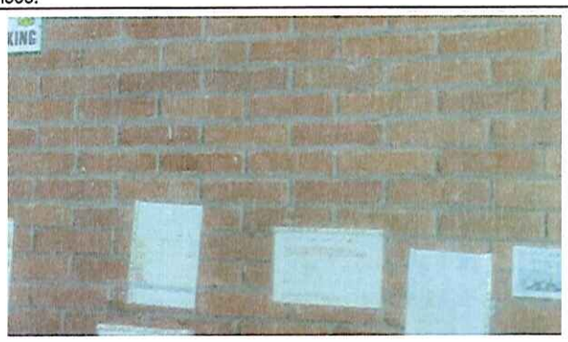
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

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

21704

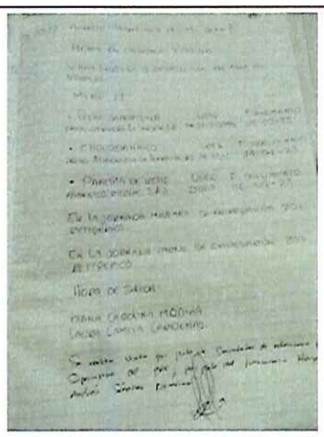
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

21705

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Disposición de residuos	Bitácora foliada

21706

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 BONOVA		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	31/03/25
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:	——	Hora Inicio:	12:15 pm
Institución Educativa/Sede	Medalla Milagrosa.					Hora de Terminación:	2:50 pm
Dirección:	Carrera 4ta B # 103-24. Barrio Porvenir						
Horario de Entrega en Sede Educativa	6:15am - 9:00am. — 12:00 a 2:00pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	391 Mañana 284 Tarde 107		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200 X; 201 a 400 2; 401 a 600 3; 601 a 800 4; 801 a 1200 5		
Nombre de quien atiende la visita	Meryloz Silva		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JENIS HERNANDEZ MARTINEZ			
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X			

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI X / NO	Fecha última Verificación	26/03/25	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.		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.	Pisos, paredes y techos en material poroso de difícil Limpieza	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño compartido con los estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		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	
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	Jugo sabor zapote: 19/MAY/25 Chocobanano: 14/04/25 Ponedito: 06/SEP/25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

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

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	
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.	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.	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 limpiaza 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 DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

ITEM	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

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	12	PORCENTAJE	100%

21708

V. GESTION SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Fecha: 04/03/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

21709

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	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	

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

Servicio de alimentación con modalidad industrializada con un cupo de 391 donde se entregan 284 en la jornada de la mañana y 107 en la tarde en los grupos etarios, secundaria y media.
Se evidencia compromiso por parte de la manipuladora, supervisora y operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JENNY HERNANDEZ M.	NOMBRE	Mary Luz Salazar
IDENTIFICACIÓN	37513986	IDENTIFICACIÓN	63552168
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	M. Alimentos
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	Tec. Agr. con Pctd
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

27710

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

Fecha de Verificación:	31/03/25	Hora Inicio:	12:15pm	Hora Finalización:	2:50 pm	Grupo:	2
Institución Educativa	Medalla Milagrosa			Operador:	UT BGA INNOVA	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	11	MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Saborizada a chocolate.											209.1	209.1	210.2	200	C	208.1	207.9	208.3	200	C
Derivado de cereal	Chocobanano											89.8	89.2	90.9	80	C	115.8	114.2	111.3	100	C
Fruta	—																				
Dulce y/o postre	Panelita											19.3	17.6	18.8	15	C	18	19.7	17.3	15	C
CUMPLE												C					C				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con los gramajes establecidos.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

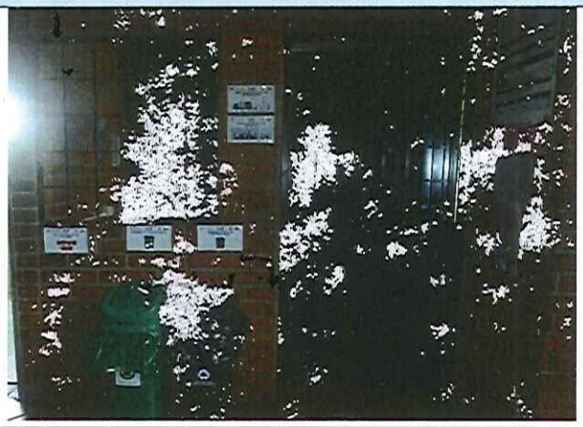
Atendido por:	Mary Luz Silva Daza	Realizada por:	Jeison Hernandez Martinez
Cargo:	Manipuladora de Alimentos	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:		Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

21711

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

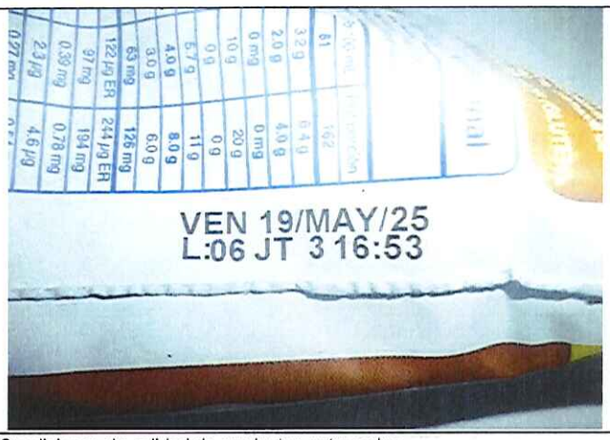
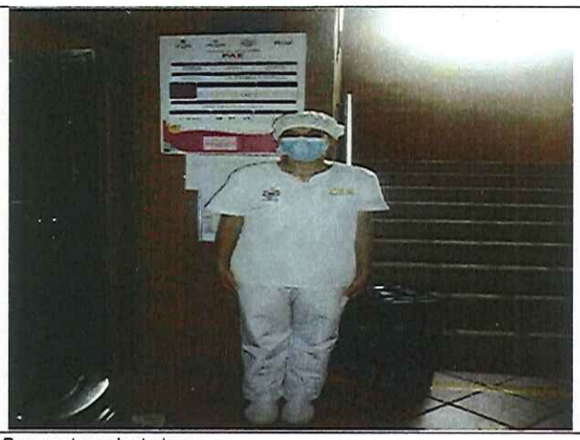
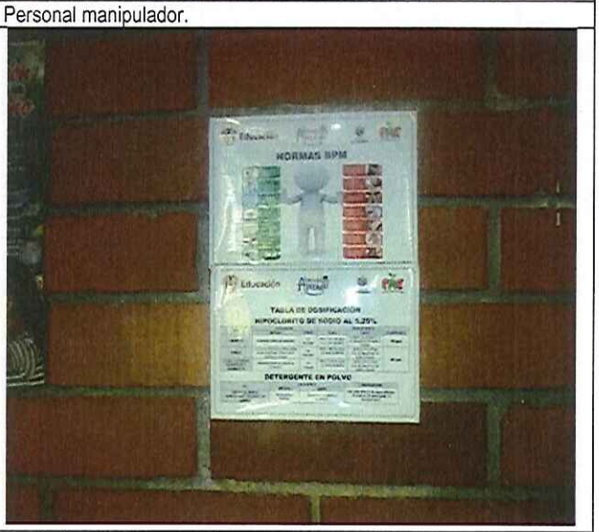
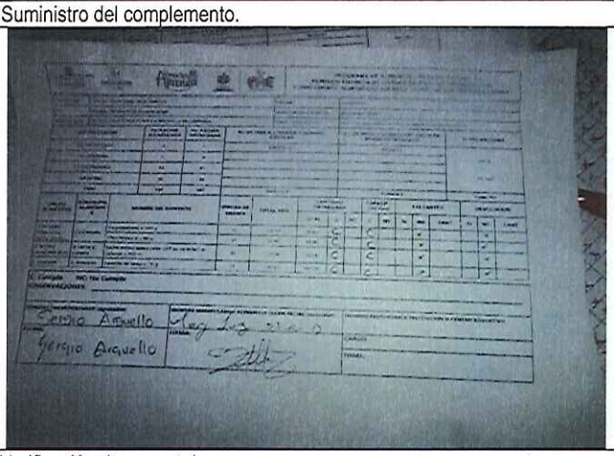
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: MEDALLA MILAGROSA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	31	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: PRINCIPAL

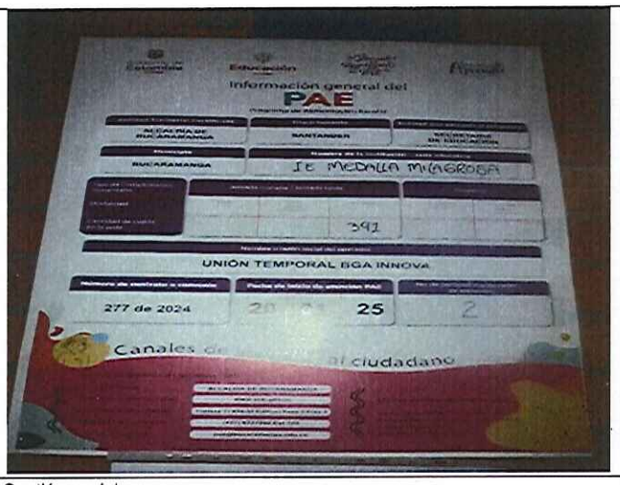
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje Leche saborizada sabor chocolate
	
Verificación de gramaje Chocobanano	Verificación de gramaje Panelita

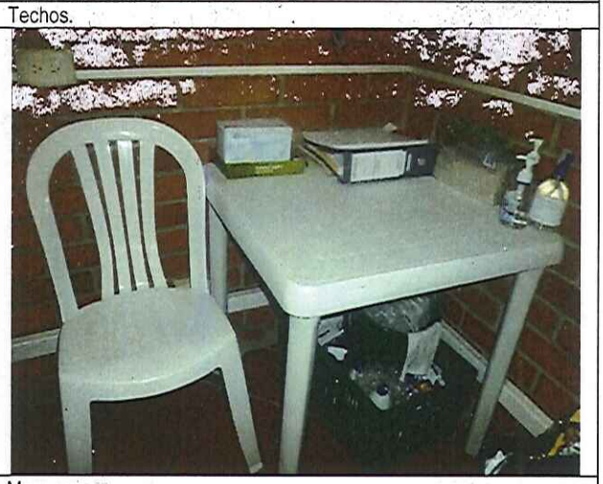
21712

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

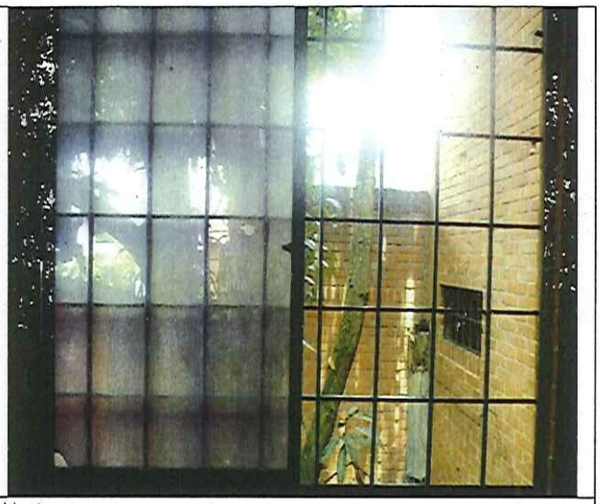
<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Condiciones de calidad de productos entregados.</td>
<td>Personal manipulador.</td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Suministro del complemento.</td>
<td>Condiciones de saneamiento.</td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>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

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

	
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.
	
Puertas.	Realizando visita técnica

21715

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

Operador:	UT BGA INNOVA	**ETC:**	BUCARAMANGA		**Ciudad/ Municipio:**	BUCARAMANGA	
Dirección:	CALLE 8 # 20N - 148	**Fecha Visita:**	MARZO 13/2025				
No Contrato / Convenio:	277/2024.	**Hora inicio:**	9 AM.		**Hora de terminación:**		
Numero de raciones contratadas:	19.944	**Complemento J/M J/T** 6M	**Complemento Comida Caliente Transportada** NA	**Ración preparada en sitio- Almuerzo** 8725	**Ración preparada en sitio- Almuerzo Jornda única** —	**Ración Industrializada** 10.604	
Numero de raciones Ejecutadas:	18.570.	**Complemento J/M J/T** 1.177	**Complemento Comida Caliente Transportada**	**Ración preparada en sitio- Almuerzo** 7.944	**Ración preparada en sitio- Almuerzo Jornda única** —	**Ración Industrializada** 9.449	
Numero de visita	**1ra Visita** X	**2da Visita**		**3ra Visita**			
Nombre y cargo de quien atiende la visita:		**Nombre y cargo de quien realiza la visita:**	WALTER E HELLER B.				
Objeto de la visita:	DOL a CONOCEL INICIO DE VEEDURIA - CONOCEL INFORME.						

PUNTAJE ESPERADO	86	**PUNTAJE OBTENIDO**	86	**PORCENTAJE %**	100%.
MENOR 60% INSUFICIENTE		60 A 93,99% ACEPTABLE		MAYOR O IGUAL A 94% BUENO	
CONCEPTO FINAL		BUENO.			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA (Resolución 2674 del 2013)		FECHA DE VISITA		22/11/2024.	
		CONCEPTO EMITIDO Y PORCENTAJE		FAVORABLE 100%.	

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

1 INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

2/7/16

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

II. PERSONAL MANIPULADOR			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	Se encuentra contratado el personal profesional y logísticos aprobado en la oferta del proceso licitatorio o de contratación y los cambios de personal estan aprobados por el Ente Territorial.	1	ESTAN 2 PROFESIONALES OFERTADOS
25	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	146 MANIPULADORES SEDES EDUCATI.
26	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con certificado de capacitación.	1	8 MANIPULADORES BODEGA.
27	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios.	1	
28	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
29	El personal manipulador aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacio con este.	1	
30	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1	
31	El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata) y cumple con las B.P.M.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL MANIPULADOR			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

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

21717

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

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

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

21718

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

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

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

BODEGA CON 962.64 mts CON DELIMITACION DE AREAS.
SE DEBE COLOCAR VESTIDORES EN LOS DIFERENTES AREAS
EL CONTRATO EXIGE 4 CAMAS EL OPERADOR CUENTA CON 6
CAMAS ADICIONES APROBADOS. EN TOTAL CUENTA CON 10 CAMAS
SE OBSERVAN FICHAS TECNICAS Y ACTAS INSPECCION SANITARIA.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	ADRIANA MARCELA GALEANO	Cargo:	COORDINADORA
Atendido por:	LORENA ISABEL NUEQUEL	Cargo:	JEFE CAMARA.
Realizada por:	MARTHA E HELLER A	Cargo:	DEFENSA C/=
Realizada por:		Cargo:	

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

21719

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Comité Departamental por Santander	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
Institución educativa:	ANEXO MARTINEZ MUTIS C	ETC:	BUCARAMANGA	Ciudad/ Municipio:	BUCARAMANGA
Dirección y Zona:	CALLE 67 B # 18-29	Fecha Visita:	18/03/2024	Hora inicio:	8 AM
Operador:	UT BGB INNOVA	No Contrato / Convenio:	227/2024	Hora de terminación:	
Tipo de complemento alimentario:	RPS ALMUERZO	Total de raciones contratadas:	170	Hora de entrega del Complemento Alimentario:	10:30 AM A 1 PM
Numero titulares de derecho atendidos en la visita:		Numero de visita	X 1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	NOHORA ISABEL CHACON	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	NELMY E. H/GELES A		
Visita técnica:	X	Visita verificación de ETA:	—	Visita SPQR:	—
Objeto de la visita:	VERIFICACIÓN RPS ALMUERZO.				

PUNTAJE ESPERADO	76	PUNTAJE OBTENIDO	72	PORCENTAJE %	96 %	#¡DIV/0!

MENOR 60% INSUFICIENTE	60 A 93,99% ACEPTABLE	MAYOR O IGUAL A 94% BUENO

CONCEPTO FINAL: BUENO

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	El personal manipulador tiene acceso a servicios sanitarios, diferentes a los utilizados por los beneficiarios PAE y se evidencia dotación de los elementos de higiene personal entregada por el operador (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras).	1	
3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
4	Las áreas de preparación distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Puertas en buen estado y limpias	1	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y se encuentran construidos en material higienicosanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación. El agua se encuentra en constante circulación.	1	
7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas, funcionando y limpias y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso estan limpos y cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
12	Existen letreros en buen estado, limpios, alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
13	El restaurante escolar cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos.	0	
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92%

21720

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
14	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza cumpliendo con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos, ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
15	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
16	Cuenta con el formato de remisión de entrega de alimentos de la semana en ejecución debidamente diligenciada y firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE, la manipuladora de alimentos y transportador.	1	
17	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente; no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
18	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
19	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
20	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -3°C y se llevan registros	1	
21	Cuenta con el Formato de reposición o faltantes de alimentos. Si existe reposición el formato debe estar debidamente diligenciado y firmado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
22	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso.	1	
23	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como huevos, frutas, verduras y hortalizas, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
24	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
25	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada (guía de preparación)	1	
26	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	Se cuenta con instrumentos y utencilios de medición y en buen estado con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción. Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	1	
28	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve inicial y finalmente a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 10°C.	1	
29	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	
30	Se encuentran contramuestras de las ultimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) y rotuladas.	1	
31	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o de acuerdo con las necesidades del colegio y no se generan retrasos injustificados durante el suministro. El horario de entrega está publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION			
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%.
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
32	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica.	1	
33	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. Cuenta con formato publicado por grupo de escolaridad.	1	
34	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	
35	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo.	1	
36	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

21721

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
37	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
38	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
39	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
40	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
41	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
42	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
43	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
44	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por el Ente Territorial.	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
47	Cuenta con los insumos de aseo requeridos contractualmente, en cantidad necesaria y se almacenan en un sitio alejado de los alimentos, ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
48	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
49	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. Cuenta con el soporte correspondiente.	ND	
50	Existe un programa de abastecimiento de agua con proceso de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte. En caso de necesitarse, se realiza el proceso de potabilización por punto de bullición del agua y se cuenta con los utensilios necesarios para ello.	1	
52	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	ND	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
53	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica según normatividad vigente y se promueve el reciclaje.	1	
54	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
55	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
56	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
57	Se cumple con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	EXPELIOS RB 6
59	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos, certificado de fumigación según periodicidad y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

21722

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
60	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	PLACAS GQW 850.
61	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1	CONDUCTOR NELSON IVAN SANCHEZ
62	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
63	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0.	LLEVABA UNA NEVERA POCO REFRIGERADA
64	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
65	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	
66	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
67	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) y con vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente e implementan buenas practicas de manufactura.	0	EL AUXILIAR NO CUENTO CON DOCUMENTO
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO 6	PORCENTAJE % 75 0,0%

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

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

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE RECOMIENDO: DEJAR LOS CONTENEDORES UN POCO DESTAPADO PARA EL NO TRANSPORTE EN MIS VEHICULOS QUE TRANSPORTEN ALIMENTOS OTROS ELEMENTOS (NEVERA DONDE)

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

Maria Chacón

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

21723

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

Institución Educativa:	DOLELIO MOLANEL MUMS SEDE C	ETC:	BUCARAMANGA	Ciudad/ Municipio:	BUCARAMANGA
Dirección:		Fecha Visita:	18/03/2025	Hora inicio:	8 AM.
Operador:	UT B&D INNOVA.	No Contrato / Convenio	277/2024.	Hora de terminación:	

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRADO DE ESCOLARIDAD		PLE EL COLOR					PRIMARIA.									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	PECHUGA ASADA	44	62	40	426R	C	69	49	98	476R	C					
Leguminosas	—															
Cereal	PASTAS CON QUESO	178	142	182	60 GR	C	243	223	272	100 GR.	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	64	83	67	46 GR	C	91	93	106	50 GR	C					
Verdura fría o caliente	ENSOLADO	54	85	81	50 GR	C	113	64	117	65 GR	C					
Fruta	JUGO MANGO LECHE.	205	213	217	200 cc	C	205	213	217	200cc	C					
Lácteo	—															
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						0					0					0
NO CUMPLE						0					0					0

OBSERVACIONES:

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

NOTA ESPECIAL

21724

INFORME No.3

Contrato 277 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 2.

OBLIGACIÓN SOCIAL No.40 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.51

✓ Actas de comité CAE

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

21725

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

Fecha	3-Marzo-25	Hora inicio: 12:30	Hora finalización: 1:00 pm
Institución y sede educativa	IER Baconia Sede Cleo Santos		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Realizar seguimiento a la implementación del PAE

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:
   - Orden del día
   - Bienvenida.
   - Socialización esquema del PAE.
   - Recomendaciones.

2. Toma de asistencia.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Yoleny Mosquera	Docente	3134915556	Yoleny19@hotmail.com
Liliana Aguilar	Manipuladora	3166549362	N/A
Blanca Suarez.	Acudiente	3214000109	N/A
Andrey Alvarez Aguilar	Usuario	NA	N/A
Daner Hernandez M	Representante	NA	N/A
Carlos Aguilar	Acudiente	3224646293	NA

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

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

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

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos

21726

~~estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean debidamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente.~~ al Programa.

3. Temas a desarrollar:

(En este espacio deben redactar los temas hablados en la reunión como el seguimiento, felicitación, informe de la ejecución, coberturas, calidad de complementos, organización, entre otros que consideren. En caso de presentarse alguna novedad deben escribir los hechos de manera clara; que paso, cuando paso, donde pasó, quienes verificaron y en lo posible adjuntar soporte fotográfico y si el operador subsano relatar la acción de mejora, la atención que recibieron o informar el reporte que realizaron a la supervisión PAE SEB)

Por parte de los niños y familias se Considera que la preparación de los alimentos es excelente. Se cuenta con un menú variado, se resalta que este arto se incluyó en el menú carne roja.

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

No se generan compromisos.

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

Continuar con la prestación adecuada del servicio

21727

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

6. Fecha de la próxima reunión:

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

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

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Yorleny Nasgeera	IER Bosconia	Docente	3134956756	Yorleny Nasgeera
Juliana Aguilar	IER Bosconia	Manipulado	3166549752	Ana Liliana Aguilar
Blanca Garavito	IER Bosconia	Acudiente	3214500109	Blanca Garavito.
Carlos Aguilar	IER Bosconia	Acudiente	3224646273	Carlos Ernesto Aguilar
Andrey Alvarez	IER Bosconia	Usuario	N/A	Andrey Felipe A.
Deiner Hernandez	IER Bosconia	Represent	N/A	Deiner Hernan

21728

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

Redactada por	Firma Yorleny Mosquera Nombre: Yorleny Mosquera Entidad-Cargo: IED Bosconia - Santos Correo electrónico: Yorleny Mosquera

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

21729

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F03
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	03-03-25	Hora inicio: 10 AM	Hora finalización:
Institución y sede educativa	I. E Rural Bosconia Sede G Monserrate		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITE DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Instaurar el comité del CAE para dar seguimiento al proceso alimenticio de los estudiantes

DESARROLLO DE LA REUNION

1. Agenda de la reunión:

a. Saludo.
b. Oración
c. varios

2. Toma de asistencia.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Martha Yolanda Roa G	Docente	3164455401	
Martha Cecilia de la Hoz.	Manipuladora	3112828500	
Juvan Camilo Zarate F.	Estudiante	3172477596	
Ashley Valeria Duarte Q	Estudiante	3108785242.	
Angie Sofia Gamboa G	Estudiante	3023053022	
Diana Ferreira	Acudiente	3172477596	
Graciela de Ortiz	Acudiente	3108785242	
Israel Velandia	Acudiente	3023053022.	

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

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

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

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos

Scanned with CamScanner

21730

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

~~estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean efectuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente~~ al Programa.

3. Temas a desarrollar:

(En este espacio deben redactar los temas hablados en la reunión como el seguimiento, felicitación, informe de la ejecución, coberturas, calidad de complementos, organización, entre otros que consideren. En caso de presentarse alguna novedad deben escribir los hechos de manera clara; que paso, cuando paso, donde pasó, quienes verificaron y en lo posible adjuntar soporte fotográfico y si el operador subsano relatar la acción de mejora, la atención que recibieron o informar el reporte que realizaron a la supervisión PAE\SEB)

- Se resalto el oportuno envío de los alimentos a la institución
- Igualmente, la calidad de los alimentos
- La oportuna elaboración de los alimentos y el asepsis correspondiente en su manipolacion, servido y consumo de los mismos.
- Se felicito al PAE por el buen servicio prestado a la comunidad

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

- Elaboración oportuna de los alimentos
- Servicio excelente a los estudiantes
- Relaciones interpersonales adecuadas con la comunidad

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

- Se destaca el buen servicio a la comunidad

Scanned with CamScanner

21731

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

6. Fecha de la próxima reunión:

04 de abril de 2025

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

https://drive.google.com/drive/folders/1HTpa_hcBYzFS9FhhceOrCQXNGLSYhAht

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRONICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Martha L Roa G	Sede G	Docente	3164559401.	
Martha C de la Hoz	Sede G	Manipuladora	3112828500	
Diana Ferreira	Sede G	Acudiente	3112477596	Diana ferreira
Graciela de Ortiz	Sede G	Acudiente	3108785242	
Israel Velandia	Sede G	Acudiente	3023053022	ISRAEL VELANDIA
Camilo Zárate	Sede G	Estudiante	3112477596	.Camilo
Ashley Valeria Duarte	Sede G	Estudiante	3108785242	.Ashli Valeria
Angie Sofia Gamboa G	Sede G	Estudiante	302 305 3022.	Angie Sofia

Scanned with CamScanner

21732

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4200-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	~~Fecha de Aprobación: 20/10/2022~~

Redactada por	Firma: Payo RC Nombre: Martha Lolaudo Roa García. Docente Entidad-Cargo: Bascania sede 6 Honsemate Correo electrónico: martharoagaraca@gmail.com.

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

Scanned with CamScanner

21733

	I.E. Jorge Ardila Duarte	CÓDIGO PGD-03-R01
	ACTA DE: COMITÉ PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE: CAE 2025	Página 1 de 5

ACTA N.º 01

Fecha	11-03-2025	**Hora inicio:** 11:30 am	**Hora finalización:** 12:37 pm
Lugar	Institución Educativa Jorge Ardila Duarte		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE 2025		

OBJETIVO	Conformar el comité CAE, para el funcionamiento en la vigencia 2025 en la Institución Educativa Jorge Ardila Duarte

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:
   Saludo y bienvenida
2. Toma de asistencia: Se encuentran presentes los siguientes miembros

NOMBRE	CARGO	ASISTE
Nayibe Villabona	Madre de familia 11-03	✓
Dayre Aguilar Florez	Madre de familia 8-03	✓
Karen Yulieth Rojas Monsalve	Manipuladora de alimentos	✓
Leidy Yohanna Moreno	Manipuladora de alimentos	✓
Stella Moreno	Docente	x
Joan Samuel Ortiz Rodríguez 11-	personero(a) 11-03	✓
Anabella Abaunza Rodríguez	Estudiante 6.2	✓
Esteban Ríos Mendoza	Estudiante 9-3	✓
Elga Lucia Moreno Pinilla	Coordinadora	✓
Javier Díaz Díaz	Rector	✓
INVITADOS DE APOYO Y ASESORIA		✓
	Representante de SEB	✓
Erika Liliana Areniz Peñaranda	Representante de la empresa UT bga Innova	✓

La conformación del comité de alimentación escolar CAE es esencial para la supervisión y evaluación del programa en la institución educativa permitiendo la identificación de oportunidades de mejora en la prestación del servicio.
Dando cumplimiento a la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y su anexo técnico de participación ciudadana, el comité de alimentación escolar está conformado por:

- *Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.*
- *Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.*
- *Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).*
- *El Personero estudiantil.*
- *Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.*

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

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Nayibe Villabona	madre de familia	3187652574	Nayibevillabona@gmail.com
Dayre Aguilar Florez	madre de familia	3172211491	dayreaguilar@hotmail.com
Karen Yulieth Rojas Monsalve	manipulador de alimentos	3224112529	Roka688@hotmail.com
Leidy Yohanna Moreno	manipulador de alimentos	3152939605	Morenileydi6@gmail.com
Stella Moreno	docente	3166189027	Stelita0406@hotmail.com
Anabella Abaunza6-2	estudiante	3153168229	an.abaunza4233@jorgeardiladuarte.edu.co
Esteban Ríos Mendoza 9-3	estudiante	3187955741	es.rios.me@jorgeardiladuarte.edu.co
Joan Samuel Ortiz Rodríguez	personero	3202871701	jo.ortiz.ro@jorgeardiladuarte.edu.co
Javier Diaz Diaz	Rector		Colartes@hotmail.com
Elga Lucia Moreno Pinilla	Coordinadora		elga.lucia1123@gmail.com

Funciones del comité CAE:
El rector informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

a. Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán perm
b. anente acompañamiento.
c. Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
d. Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
e. Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
f. Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
g. Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
h. Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
i. Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
j. Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
k. Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

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

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

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

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

A los asistentes se les informa que la cantidad de refrigerios para la Institución educativa Jorge Ardila Duarte son 394 en el 2025.

CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE SEGÚN CIRCULAR 069 DEL 02 FEBRERO DE 2025

Los estudiantes se escogieron del Simat de acuerdo a los criterios establecidos priorizando en su orden cada uno de esos criterios empezando por preescolar al 100% víctimas del conflicto armado, inclusión de primero de básica primaria a grado undécimo y de ultimo el Sisbén desde el grado A empezando desde primero de básica primaria hasta los grados superiores que se alcance.

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2025:

Conformación CAE 2025	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero 2025	Abril 9 de 2025	Junio 4 de 2025	Agosto 13 de 2025	Octubre 8 de 2025

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

Conformación CAE 2025	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
Febrero 28 2025	Abril 30 de 2025	Junio 30 de 2025	Agosto 31 de 2025	Octubre 31 de 2025

3. Temas a desarrollar:
   Una vez dado el saludo a todos los presentes y conformar el comité CAE vigencia del 2025, se dieron a conocer las funciones, criterios de focalización, dando cumplimiento a la normatividad,

se dio a conocer Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento de CAE vigencia 2025 aclarando que se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses y hay una fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación. para el cumplimiento a cabalidad del programa en la institución.

El horario de entrega es:

sede B

preescolar mañana de 7:00 a 8:00 am
preescolar tarde 2:30 a 3:00 pm
sede B bachillerato: 6:00 a 7:00 am.

sede A:

mañana bachillerato de 9:00 a 10:00 a.m. y los miércoles de 8:30 a 9:30
tarde básica primaria: de 12:45 a 3:00 pm

Este es un horario real de entrega de acuerdo a la situación de que se presenta con los estudiantes de bachillerato y preescolar.

(En este espacio deben redactar los temas hablados en la reunión como el seguimiento, felicitación, informe de la ejecución, coberturas, calidad de complementos, organización, entre otros que consideren. En caso de presentarse alguna novedad deben escribir los hechos de manera clara; que paso, cuando paso, donde pasó, quienes verificaron y en lo posible adjuntar soporte fotográfico y si el operador subsano relatar la acción de mejora, la atención que recibieron o informar el reporte que realizaron a la supervisión PAE SEB)

4. Compromisos por parte del operador: *(Enlistar los compromisos a los que llegó el operador con el fin de realizar seguimiento desde la supervisión para su cumplimiento).*
   Como Conclusiones y recomendaciones: (*En este espacio es importante ser claros y concisos en la redacción).*
   Llevar a cabo el programa de alimentación escolar PAE de acuerdo a la normatividad vigente el cumplimiento de las funciones de cada uno de los miembros de la comunidad educativa.
   el servicio se ha dado en entera normalidad y no hay ninguna queja.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Compromiso de las reuniones según cronograma, e entrega de informes	Coordinadora	Abril de 2025
El operador debe hacer una charla a 100 estudiantes de básica primaria en un miércoles del mes de agosto.	UT Bga INNOVA	Agosto de 2025

5- Varios:

- Las personas que supervisan este programa de la alcaldía ya nos visitaron y se obtuvo una calificación de 90 y otra de 100 tanto en la sede A como en la sede B.
- Una de las novedades manifestadas por los estudiantes y padres de familia que fue general en bachillerato y primaria es que nos les agrada **el pan de maíz** que ha sido entregado por dos veces en este periodo.
- Hasta el momento no contamos con ninguna queja presentada al respecto en el 2025.
- Manifestaron los padres de familia que los yogures y productos lácteos el año pasado mejoraron mucho.

	I.E. Jorge Ardila Duarte	CÓDIGO PGD-03-R01
	ACTA DE: COMITÉ PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE: CAÑ 2025	Página 5 de 5

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
NAYIBE VILLABONA	COLJAD	madre de familia	Nayibevillabona@gmail.com	
DAYRE AGUILAR FLOREZ	COLJAD	madre de familia	dayreaguilar@hotmail.com	
KAREN YULIETH ROJAS MONSALVE	COLJAD	manipuladora ut Innova b/manga	Roka688@hotmail.com	
LEIDY YOHANNA MORENO	COLJAD	manipuladora ut innova b/manga	Morenileydi6@gmail.com	leidy johanna moreno
STELLA MORENO MARTINEZ	COLJAD	Docente	Stelita0406@hotmail.com	
Joan Samuel Ortiz Rodríguez	COLJAD	personero	jo.ortiz.ro@jorgeardiladuarte.edu.co	Joan Ortiz.
Eateban Rios Mendoza 9-3	COLJAD	estudiante	es.rios.me@jorgeardiladuarte.edu.co	Esteban Rios M.
Anabella Abaunza	COLJAD	estudiante	an.abaunza4233@jorgeardiladuarte.edu.co	Anabella Abaunza
JAVIER DIAZ DIAZ	COLJAD	RECTOR	Colartes@hotmail.com	
ELGA LUCIA MORENO PINILLA	COLJAD	coordinadora	elga.lucia1123@gmail.com	
ERIKA ARENIZ	Representante de la empresa UT Innova Bucaramanga	Jefe UT Innova B/manga	utbgainnova@gmail.com	

21738

	SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Codigo: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Version: 6.0
	ACTA DE REUNION	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	Marzo 14 de 2025	Hora inicio: 6:30am	Hora finalización: 7:30am
Lugar	Sede B Vegas de Morronco. Vereda el Gualilo Domoso Zapata.		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	-Conformar el Comité de alimentación Escolar CAE, dando a conocer las funciones consignadas en la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, y sus respectivos anexos -Conocer los integrantes del CAE, y su participación

Agenda de la reunión.

1 Saludo de Bienvenida y presentacion de los participantes al CAE
2 Toma de asistencia
3 Lectura de la resolucion 335 del 23 de diciembre de 2021 y sus funciones
4 Cronograma de reuniones
5 Varios compromisos, conclusiones y recomendaciones

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1 El Señor, Coordinador, Raniel Max Torres, da la bienvenida a los Padres de Familia, docentes, manipuladora y estudiantes

2 Se toma asistencia y se relacionan los integrantes del comité CAE. Por consiguiente, a continuacion se relacionan las personas que integran el comité CAE en la sede educativa.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Olga Soto	Docente	3134610425	—
Zulej Delgado	DOCente	3186310442	jzulep5@hotmail.com
Samantha Vasquez	Representante		
Yaneth casting Diaz	Madre	3172638097	cristinadiaz6@hotmail.com
Wahomy Valeria Berbesi P.	Gobernadora	3214093162.	—
Cristina Pinto Pinto	Madre familia	3214093162.	Pintocristina2019@gmail.com
Pedro Valencia T.	P. F.	3026656617	Pedrosquijano@Hotmail.com
Johan Sebastian	estudiante	—	—
Anyi. Gonzalez	M. D. F	3228065629	anyigonzalez344@gmail.com.
Santiago González	Representante	—	—
Nancy Barrera pulido	Manipuladora	3115636931	—
Raniel Max T	coordinador	3103811123	Sin maestro de @hotmail

21739

3.Se hace lectura de la resolución: integrantes, funciones, proceso de focalización y cronograma de reuniones

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

- *Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.*
- *Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.*
- *Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).*
- *El Personero estudiantil.*
- *Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.*

3.2.Funciones del comité CAE:

El rector informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

a. Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
b. Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
c. Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
d. Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
e. Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
f. Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
g. Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como

3.Se hace lectura de la resolución: integrantes, funciones, proceso de focalización y cronograma de reuniones

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

- *Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.*
- *Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.*
- *Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).*
- *El Personero estudiantil.*
- *Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.*

3.2.Funciones del comité CAE:

El rector informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

a. Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
b. Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
c. Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
d. Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
e. Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
f. Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
g. Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como

mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.

h. Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.

i. Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.

j. Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

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

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

-Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.

- Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.

-Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

-Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

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

21742

4.CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE SEGÚN CIRCULAR 37 DEL 24 FEBRERO DE 2025

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2025

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero de 2025	Abril de 2025	Junio de 2025	Agosto de 2025	Octubre de 2025

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses. La Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

Conformación CAE 2024	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
Marzo 14 2025	Abril 24 de 2025	Junio 27 de 2025	Agosto 22 de 2025	Octubre 24 de 2025

5.Varios(Temas a desarrollar)

.1.Los integrantes del CAE, hicimos un breve repaso de la resolución y normatividad vigente

5.2.Compromisos, Conclusiones y Recomendaciones		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Los integrantes manifestaron la necesidad de cumplir los compromisos tanto del operador y el equipo CAE. Además, cumplir las recomendaciones dada por la empresa y los integrantes del CAE.	La empresa y el equipo CAE	La asignada

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

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO CELULAR	FIRMA
Olga Soto	I.E. Damaso Z.	Docente	3134610425.	Olga Soto.
Julep Delgado	I E. Damaso Zapata	Docente	jzulepsa@hotm.com 3186314142	Julep Delgado.
Samantha vasquez	I.E. Dámaso	Representante.		Samantha Vasquez
Yareth Castro Diz		Madre	Cristinadiaz64@hotmail.com 3172638097	Yareth.
Mahomy Valeria Barbosa P	I.E Damaso Zapata.	Gobernadora	Gobernadora@gmail.com	Ernestina Puto P.
Ernestina Puto		Madre	Gobernadora@gmail.com	Ernestina Puto P.
Nancy Barrera pulido	Damaso B	Manipulador	— o —	Nancy Barrera P.
Pedro Valencia.	DAMASO. B	P. F.	Pedrosquijano@hotm.com	
Johan Sebasti	Damas B	Represent	— o —	— . —
Anyari González	Damaso B	M D.	anyigonzalez344@gmail.com	Anyari G.
Santiago González	Damaso B	Representado	—	—
Ramiro Vera 4 I.E.D. 2.	/coordinador	/sanmaestros16@hotmail.com		

Redactada por	Firma Nombre: Ramiro Vera 4 Entidad-Cargo: coordinador Correo electrónico: sanmaestros16@hotmail.com.

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

ESCUELA MERCEDITAS CARREÑO SEDE B
14 MAR
I.E. Técnico Dámaso Zapata

21744

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

Fecha	17 de marzo de 2025	Hora inicio: 12:00 p.m.	Hora finalización: 12:30 p.m.
Lugar	I.E. Técnico Dámaso Zapata sede C		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Conformación del CAE y establecimiento de sus funciones, socialización de los criterios de focalización y organización del cronograma anual.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:

- Saludo y bienvenida
- Conformación del comité
- Lectura de sus funciones
- Socialización de los criterios de priorización
- Socialización de los estudiantes focalizados en la sede C
- Establecimiento del cronograma de reuniones año 2025
- Observaciones y solicitudes generales

2. Toma de asistencia.

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

- *Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.*
- *Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.*
- *Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).*
- *El Personero estudiantil.*
- *Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.*

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

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
María E. Duarte Burgos	Representante padre de familia jornada mañana	3188719326	mariaduarteburgos@gmail.com
Luis González	Estudiante jornada mañana (10°)		luiseduardogonzales311@gmail.com
Martha Hilda Verdugo Díaz	Docente jornada tarde	3026008778	mahilvedy14@hotmail.com

Lady Liliana Rodríguez	Representante padres de familia jornada tarde	3156869171	
Lukas Snayder Ayala Rodríguez	Estudiante jornada tarde (5°)		
Mayerly Corzo Ramírez	Operaria	3153206220	corzoramirezmayerly@gmail.com
Julie Andrea Jaimes Vesga	coordinadora	3204557217	coord.sede@tecnicodamasozapata.edu.co

Funciones del comité CAE:

La coordinadora informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

a. Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
b. Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
c. Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
d. Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
e. Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
f. Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
g. Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
h. Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
i. Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
j. Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

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

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

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

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

CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE SEGÚN CIRCULAR 37 DEL 24 FEBRERO DE 2025

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2025:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero de 2025	Abril de 2025	Junio de 2025	Agosto de 2025	Octubre de 2025

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

Fecha límite de envio de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

Conformación CAE 2024	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
Febrero 28 2025	Abril 30 de 2025	Junio 30 de 2025	Agosto 31 de 2025	Octubre 31 de 2025

3. Temas a desarrollar:

- Porcentaje actual de focalización: se socializa el porcentaje de focalización de los estudiantes de la sede C por parte de la operaria, dando a conocer que este corresponde al 100% de la población. Se reciben alrededor de 284 refrigerios diarios.
- Observaciones sobre los refrigerios: los estudiantes manifiestan evidenciar mejoría en la calidad de las frutas, anteriormente la fruta no era madura, lo que dificultaba su consumo. A su vez, manifestaron el cambio de la leche achocolatada, ya que los días que les ofrecen esta opción, los estudiantes poco la consumen por tener un sabor muy fuerte a cacao. Las representantes de padres de familia de ambas jornadas sugirieron la opción de poder alternar los lácteos con jugos de fruta, ofreciendo otra opción para aquellos estudiantes intolerantes a la lactosa. La operaria, por su parte, mencionó que a los estudiantes que no asisten al

21797

colegio, pero que se acercan para la entrega del refrigerio, no se les debería entregar y ningún docente persuadir para su entrega, ya que están incumpliendo con su responsabilidad de asistencia.

- Se estableció el cronograma anual de reuniones del CAE, quedando de la siguiente manera:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
17 de marzo 2025	21 de abril 2025	9 de junio 2025	11 de agosto 2025	20 de octubre 2025

4. Compromisos por parte del operador:

- Continuar entregando el refrigerio en los horarios dispuestos para preescolar, primaria y bachillerato.

5. Conclusiones y recomendaciones:

- Los asistentes manifestaron a nivel general, conformidad con los alimentos proporcionados por el PAE.
- A manera de recomendación se solicitó alterar lácteos con jugos de fruta y evitar la leche achocolatada que es de poca acogida por los estudiantes.
- Se sugirió la entrega de un refrigerio especial para los estudiantes en fechas importantes tales como el día del niño, amor y amistad, entre otras.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Enviar un comunicado de la próxima reunión	Coordinación	11 de abril de 2025

En constancia de la aprobación, firman los que en esta intervinieron:

+

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Luis Eduardo Báez Duarte	sede C	estudiante 10°		
Nancy Duarte Borgos	sede C	Madre jornada mañana	nanaduarteborgos@gmail.com 3138719326	Nancy Duarte
[illegible]	sede C	Madre jornada tarde	3156869171 [illegible]	[illegible]
Lukas Sneider Ayala	sede C	estudiante 5°		Lukas Sneider Ayala Rodriguez
María Hilda Verdugo	sede C	Docente Grado 8	3026008778 mahilved14@hotmail.com	María Hilda V.
Mayerly Corzo R	sede C	Manipula-dora	3153206220 corzoramirezmayerly@gmail.	Mayerly Corzo R
Julie Andrea Jaimes V	sede C	Coordinadora	coord.sede@tecnicodamasozapata.edu.co 3204557217	Julie A. Jaimes V.

21748

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

Redactada por	Firma Nombre: Julie Andrea Jaimes Vesga Entidad-Cargo: I.E Técnico Dámaso Zapata sede C - Coordinadora Correo electrónico: coord.sede@tecnicodamasozapata.edu.co

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

21799

	I.E. Jorge Ardila Duarte	CÓDIGO PGD-03-R01
	ACTA DE: COMITÉ PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE: CAE 2025	Página 1 de 5

ACTA N.° 01

Fecha	11-03-2025	**Hora inicio:** 11:30 am	**Hora finalización**: 12:37 pm
Lugar	Institución Educativa Jorge Ardila Duarte		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE 2025		

OBJETIVO	Conformar el comité CAE, para el funcionamiento en la vigencia 2025 en la Institución Educativa Jorge Ardila Duarte

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:
   Saludo y bienvenida
2. Toma de asistencia: Se encuentran presentes los siguientes miembros

NOMBRE	CARGO	ASISTE
Nayibe Villabona	Madre de familia 11-03	✓
Dayre Aguilar Florez	Madre de familia 8-03	✓
Karen Yulieth Rojas Monsalve	Manipuladora de alimentos	✓
Leidy Yohanna Moreno	Manipuladora de alimentos	✓
Stella Moreno	Docente	x
Joan Samuel Ortiz Rodríguez 11-	personero(a) 11-03	✓
Anabella Abaunza Rodríguez	Estudiante 6.2	✓
Esteban Ríos Mendoza	Estudiante 9-3	✓
Elga Lucia Moreno Pinilla	Coordinadora	✓
Javier Díaz Díaz	Rector	✓
INVITADOS DE APOYO Y ASESORIA		✓
	Representante de SEB	✓
Erika Liliana Areniz Peñaranda	Representante de la empresa UT bga Innova	✓

La conformación del comité de alimentación escolar CAE es esencial para la supervisión y evaluación del programa en la institución educativa permitiendo la identificación de oportunidades de mejora en la prestación del servicio.

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

- *Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.*
- *Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.*
- *Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).*
- *El Personero estudiantil.*
- *Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.*

21956

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

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Nayibe Villabona	madre de familia	3187652574	Nayibevillabona@gmail.com
Dayre Aguilar Florez	madre de familia	3172211491	dayreaguilar@hotmail.com
Karen Yulieth Rojas Monsalve	manipulador de alimentos	3224112529	Roka688@hotmail.com
Leidy Yohanna Moreno	manipulador de alimentos	3152939605	Morenileydi6@gmail.com
Stella Moreno	docente	3166189027	Stelita0406@hotmail.com
Anabella Abaunza6-2	estudiante	3153168229	an.abaunza4233@jorgeardiladuarte.edu.co
Esteban Ríos Mendoza 9-3	estudiante	3187955741	es.rios.me@jorgeardiladuarte.edu.co
Joan Samuel Ortiz Rodríguez	personero	3202871701	jo.ortiz.ro@jorgeardiladuarte.edu.co
Javier Diaz Diaz	Rector		Colartes@hotmail.com
Elga Lucia Moreno Pinilla	Coordinadora		elga.lucia1123@gmail.com

Funciones del comité CAE:

El rector informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

a. Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán perm
b. anente acompañamiento.
c. Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
d. Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
e. Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
f. Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
g. Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
h. Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
i. Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
j. Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
k. Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

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

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

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

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

A los asistentes se les informa que la cantidad de refrigerios para la Institución educativa Jorge Ardila Duarte son 394 en el 2025.

CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE SEGÚN CIRCULAR 069 DEL 02 FEBRERO DE 2025

Los estudiantes se escogieron del Simat de acuerdo a los criterios establecidos priorizando en su orden cada uno de esos criterios empezando por preescolar al 100% víctimas del conflicto armado, inclusión de primero de básica primaria a grado undécimo y de ultimo el Sisbén desde el grado A empezando desde primero de básica primaria hasta los grados superiores que se alcance.

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2025:

Conformación CAE 2025	**Primera Reunión Seguimiento CAE**	**Segunda Reunión Seguimiento CAE**	**Tercera Reunión Seguimiento CAE**	**Cuarta Reunión Seguimiento CAE**
Febrero 2025	Abril 9 de 2025	Junio 4 de 2025	Agosto 13 de 2025	Octubre 8 de 2025

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

Conformación CAE 2025	**Primera reunión seguimiento CAE**	**Segunda reunión seguimiento CAE**	**Tercera reunión seguimiento CAE**	**Cuarta reunión seguimiento CAE**
Febrero 28 2025	Abril 30 de 2025	Junio 30 de 2025	Agosto 31 de 2025	Octubre 31 de 2025

3. Temas a desarrollar:
   Una vez dado el saludo a todos los presentes y conformar el comité CAE vigencia del 2025, se dieron a conocer las funciones, criterios de focalización, dando cumplimiento a la normatividad,

se dio a conocer Cronograma de reunión de
conformación y reuniones de seguimiento de CAE vigencia 2025 aclarando que se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses y hay una fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación.
para el cumplimiento a cabalidad del programa en la institución.

El horario de entrega es:

sede B

preescolar mañana de 7:00 a 8:00 am
preescolar tarde 2:30 a 3:00 pm
sede B bachillerato: 6:00 a 7:00 am.

sede A:

mañana bachillerato de 9:00 a 10:00 a.m. y los miércoles de 8:30 a 9:30
tarde básica primaria: de 12:45 a 3:00 pm

Este es un horario real de entrega de acuerdo a la situación de que se presenta con los estudiantes de bachillerato y preescolar.

(En este espacio deben redactar los temas hablados en la reunión como el seguimiento, felicitación, informe de la ejecución, coberturas, calidad de complementos, organización, entre otros que consideren. En caso de presentarse alguna novedad deben escribir los hechos de manera clara; que paso, cuando paso, donde pasó, quienes verificaron y en lo posible adjuntar soporte fotográfico y si el operador subsano relatar la acción de mejora, la atención que recibieron o informar el reporte que realizaron a la supervisión PAE SEB)

4. Compromisos por parte del operador: *(Enlistar los compromisos a los que llegó el operador con el fin de realizar seguimiento desde la supervisión para su cumplimiento)*.
Como Conclusiones y recomendaciones: *(En este espacio es importante ser claros y concisos en la redacción)*.
Llevar a cabo el programa de alimentación escolar PAE de acuerdo a la normatividad vigente el cumplimiento de las funciones de cada uno de los miembros de la comunidad educativa.
el servicio se ha dado en entera normalidad y no hay ninguna queja.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Compromiso de las reuniones según cronograma, e entrega de informes	Coordinadora	Abril de 2025
El operador debe hacer una charla a 100 estudiantes de básica primaria en un miércoles del mes de agosto.	UT Bga INNOVA	Agosto de 2025

5- Varios:

- Las personas que supervisan este programa de la alcaldía ya nos visitaron y se obtuvo una calificación de 90 y otra de 100 tanto en la sede A como en la sede B.
- Una de las novedades manifestadas por los estudiantes y padres de familia que fue general en bachillerato y primaria es que nos les agrada **el pan de maíz** que ha sido entregado por dos veces en este periodo.
- Hasta el momento no contamos con ninguna queja presentada al respecto en el 2025.
- Manifestaron los padres de familia que los yogures y productos lácteos el año pasado mejoraron mucho.

21753

	I.E. Jorge Ardila Duarte	CÓDIGO PGD-03-R01
	ACTA DE: COMITÉ PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE: CAE 2025	Página 5 de 5

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
NAYIBE VILLABONA	COLJAD	madre de familia	Nayibevillabona@gmail.com	
DAYRE AGUILAR FLOREZ	COLJAD	madre de familia	dayreaguilar@hotmail.com	
KAREN YULIETH ROJAS MONSALVE	COLJAD	manipuladora ut innova b/manga	Roka638@hotmail.com	
LEIDY YOHANNA MORENO	COLJAD	manipuladora ut innova b/manga	Morenileydi6@gmail.com	Leidy Yohanna Moreno
STELLA MORENO MARTINEZ	COLJAD	Docente	Stelita0406@hotmail.com	Esta en incapacidad
Joan Samuel Ortiz Rodríguez	COLJAD	personero	jo.ortiz.ro@jorgeardiladuarte.edu.co	Joan Ortiz.
Eateban Ríos Mendoza 9-3	COLJAD	estudiante	es.rios.me@jorgeardiladuarte.edu.co	Esteban Rios M.
Anabella Abaunza	COLJAD	estudiante	an.abaunza4233@jorgeardiladuarte.edu.co	Anabella Abaunza.
JAVIER DIAZ DIAZ	COLJAD	RECTOR	Colartes@hotmail.com	
ELGA LUCIA MORENO PINILLA	COLJAD	coordinadora	elga.lucia1123@gmail.com	
ERIKA ARENIZ	Representante de la empresa UT Innova Bucaramanga	Jefe UT Innova B/manga	utbgainnova@gmail.com	

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

Fecha	Marzo 14 de 2025	Hora inicio: 6:30am	Hora finalización: 7:30am
Lugar	Sede B. Vegas de Morrorico. Vereda el Gualilo		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	-Conformar el Comité de alimentación Escolar CAE, dando a conocer las funciones consignadas en la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, y sus respectivos anexos -Conocer los integrantes del CAE, y su participación

Agenda de la reunión:

1.Saludo de Bienvenida y presentación de los participantes al CAE
2.Toma de asistencia
3.Lectura de la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y sus funciones
4.Cronograma de reuniones
5.Varios:compromisos, conclusiones y recomendaciones

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1.El Señor, Coordinador, Raniel Max Torres, da la bienvenida a los Padres de Familia, docentes, manipuladora y estudiantes

2. Se toma asistencia y se relacionan los integrantes del comité CAE. Por consiguiente, a continuación, se relacionan las personas que integran el comité CAE en la sede educativa.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Olga Soto	Docente	3134610425	— o —
Samantha Vasquez	Representante	3172638097	
Yaneth Cristina Diaz	Madre de Familia	3172638097	Cristinadiazsy@hotmail.com
Nancy Barrera pulido	Manipuladora	3115636939	— o —
Nahomy Valeria Bedoya Pinto	Sobrecargadora		— o —
Cristina Ruth Pinto	Madre	3214093162	Ruthcristina2014@gmail.com
Lina Tatiana Barrero	madre	3124488813	linatatiana0823@gmail.com
Pedro Valencia T.	P. F.	3216.56617	Pedrosquijohan@hotmail.com
Johan Sebastian -V.	Representante	— o —	— • —
Anyari González	M. F.	3228065629	anyigonzalez344@gmail.com
Santiago González	Representante	—	—
Zulep Delgado	Docente	3186310442	jzulepd@hotmail.com.
Ramiro Ulloa Y	contratista	3153847723	samuel5716@hotmail.

21755

3.Se hace lectura de la resolución: integrantes, funciones, proceso de focalización y cronograma de reuniones

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

- *Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.*
- *Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.*
- *Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).*
- *El Personero estudiantil.*
- *Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.*

3.2.Funciones del comité CAE:

El rector informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

a. Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
b. Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
c. Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
d. Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
e. Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
f. Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
g. Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como

mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.

h. Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
i. Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
j. Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

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

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

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

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

21757

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

4.CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE SEGÚN CIRCULAR 37 DEL 24 FEBRERO DE 2025

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2025:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero de 2025	Abril de 2025	Junio de 2025	Agosto de 2025	Octubre de 2025

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses. La Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

Conformación CAE 2024	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
Marzo 14 2025	Abril 24 de 2025	Junio 27 de 2025	Agosto 22 de 2025	Octubre 24 de 2025

5.Varios(Temas a desarrollar)
5.1.Los integrantes del CAE, hicimos un breve repaso de la resolución y normatividad vigente

5.2.Compromisos, Conclusiones y Recomendaciones		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Los integrantes manifestaron la necesidad de cumplir los compromisos tanto del operador y el equipo CAE. Además, cumplir las recomendaciones dada por la empresa y los integrantes del CAE.	La empresa y el equipo CAE	La asignada

21758

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

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Olga Soto	IE. Dámaso Z.	Docente	3134610425	Olga Soto
Nicolle Samantha Vasquez	I.E. Damaso Z.	Estudiante	3172638097	Samantha Vasquez
Yaneth Cristina Diaz		Madre de Familia	3172638097	Yaneth
Nancy Barrera pulido	IE Damaso B	Manipulador	3115636939	Nancy Barrera pulido
Yabany Valeria Berbesi P	I.E Damaso Z	Sobrecargo		Yabany Pinto
Ernestina Pinto Pinto.		Madre Cab	P33ernestina2019@gmail.com	Ernestina Pinto P.
Lina Tatiana Barreto IAN Nicolas Pinto	F.I.S Sede B.	Madre estudiante	linatatiana1883@gm. 3124418813	
Pedro Valencia	Sede B.	P.F.	Pedrosquijoto@hotmail.com	
Johan Sebastian	Sede B	Estudiante	—	—
Anyari Gonzalez	Sede B.	M. F	anyigonzalez344@gmail.com	Anyari G.
Santiago Gonzalez	Sede B	Representante	—	—
Zuleyf Delgado	Sede B	Docente	jzuleys@hotmail.com	Zuleyf Delgado

Redactada por	Firma Nombre: Raniel Cruz Q Entidad-Cargo: Coordinador Correo electrónico: sanmaestros16@hotmail.com

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

ESCUELA MERCEDITAS CARREÑO SEDE B. 14 MAR I.E. Técnico Dámaso Zapata

21759

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

Fecha	10 MARZO	Hora inicio: 6:30	Hora finalización: 8:30
Lugar	Coordinacion Primaria Sede A Jornada Mañana		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE Damazo Zapata Sede A.		

OBJETIVO	Constitucion de comité de alimentacion

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:
   - Lista Asistentes
   - Conformacion CAE Institucional

2. Toma de asistencia.

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

- *Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y,con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.*
- *Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.*
- *Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).*
- *El Personero estudiantil.*
- *Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.*

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

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Abelardo Correa Barros	Coordinador IM	3134652332	abcoba@hotmail.co
Belky Caceres Gonzalez	Profesora STEAM	3187654983	belycaceres9@gmail.com
Erika Arenas Peñaranda	Supervisora	3150519153	Uthgainnova@gmail.com
Monica Patricia Garces Pabon	Manipuladora	3103400436	patricia12garces25@hotmail.com
Monica Patricia Ocampo Ortiz	Representante Padres	3168826931	monicapatriciaocampo tiz@gmail.com
Johanna Velasco Peña	Representa Padres	3143051515	Johannavelasco1977@gmail.com
Luciana Villamizar Rodriguez	Gobernadora Primaria	3137601700	Marcela19941@gmail.com
Diana Marcela Gancino Galvan	Repres. Bachillerato	3227398791	dgancino837@gmail.com
Isabella Velasco Pena.	Beneficiaria	3143051515	johannavelasco1977@gmail.
Sandra Teresa Martinez Martinez	Docent. J.T Primaria	3153888922	sandratmart@gmail.com.
Daniel Max Torres	Coord. J.T. Primaria	3153841335	sanmaxtor16@hotmail.com

Funciones del comité CAE:

El rector informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

a. Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
b. Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
c. Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
d. Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
e. Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
f. Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
g. Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
h. Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
i. Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
j. Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

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

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

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

2176

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

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

CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE SEGÚN CIRCULAR 37 DEL 24 FEBRERO DE 2025

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2025:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero de 2025	Abril de 2025	Junio de 2025	Agosto de 2025	Octubre de 2025

debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

Conformación CAE 2024	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
Febrero 28 2025	Abril 30 de 2025	Junio 30 de 2025	Agosto 31 de 2025	Octubre 31 de 2025

3. Temas a desarrollar:

(En este espacio deben redactar los temas hablados en la reunión como el seguimiento, felicitación, informe de la ejecución, coberturas, calidad de complementos, organización, entre otros que consideren. En caso de presentarse alguna novedad deben escribir los hechos de manera clara; que paso, cuando paso, donde pasó, quienes verificaron y en lo posible adjuntar soporte fotográfico y si el operador subsano relatar la acción de mejora, la atención que recibieron o informar el reporte que realizaron a la supervisión PAE SEB)

CRONOGRAMA 2025

Conformación CAE → 28 Febrero - 2025

1º Reunion CAE → 28 Abril 2025

2º Reunion CAE → 9 Junio 2025

3º Reunion CAE → 25 Agosto 2025

4º Reunión CAE → 27 Octubre 2025

21762

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

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

Se informa q' se reciberon 1-287 refrigerios variables cada 15 días
La llegada del refrigerio es 6:35 am y 2:20 pm
La entrega del refrigerio es 7:30 am y 1:30 pm.

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

- Realizar ajustes en el SIMAT Institucional para cumplir con los criterios. (4)
- Solicitud de menu' especial para el dia del niño (Secretaria Seb)
- La funcionaria Administrativa Monica Fayad es asignada por el Rector para Apoyo administrativo del CAE.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Informes de los Beneficiarios	Estudiantes	28 Abril.
Informar a Docentes Consumo PAE	Coordinación	Semana 10 Marzo 2025
Inmediato a la entrega.		

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Abelardo Gm B	I.E.D2	Coordin	abcardo-15@ Hotmail	
Monica D. Fayad D.	I.E. Damaso	Secretaria	monicafayad@bucaramanga.edu.co.	
Monica P. Ocampo.	I.E. Damaso	Representante	monicaPatriciaOcampo ortiz@gmail.com	Monica.P.Ocampo.

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Bely Cáceres González	I.E.D.Z.	Docente	belycaceres@gmail.com	Bely C.
Johanna de los Ríos Peño	I.E.D.Z	Representante 4y5.	Johannadelosrios1977@gmail.com	
Isabella de los Ríos Peño	I.E.D.Z	Alumna	Johannadelosrios1977@gmail.com	Isabela de los Ríos
Mónica Patricia García	I.E.D.Z	manipuladora	patricia12garcia12@hotmail.com	Mónica García
Erika L. Arenas P.	Utbga Innova	Supervisora	utbgainnova@gmail.com	
Daniel de la Cruz	I.E.D.Z.	coord.	sanpaestan16@hotmail.com	
Diana Gancino	I.E.D.Z	Representante S.	dgancino837@gmail.com 3227398791	Diana Gancino

Redactada por	Firma	
	Nombre:	Mohamad Fayad O.
	Entidad-Cargo:	Auxiliar Activo.
	Correo electrónico:	mohamadfayad@bucaramanga.edu.co

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

21764

ALCALDÍA DE
BUCARAMANGA

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION	N°.Consecutivo : CIRCULAR No. 37
OFICINA PRODUCTORA: AREA DE GESTION DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO Código TRD:4200	SERIE/Subserie:CIRCULARES /Circulares Informativas : Código Serie/Subserie(TRD): 4200.14 / 4200.14.2

CIRCULAR No. 37

DE: **SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA**

PARA: **RECTORES(AS) Y DIRECTORES(AS) DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS OFICIALES DE BUCARAMANGA**

ASUNTO: **INDICACIONES PARA LA CREACIÓN, CONFORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- CAE 2025**

FECHA: **24 DE FEBRERO DE 2025**

Cordial saludo

La participación ciudadana en el Programa de Alimentación Escolar-PAE, versa sobre la inclusión activa de la comunidad educativa y otros actores en la supervisión y seguimiento del programa; es de suma importancia cumplir con la creación y funcionamiento de los **Comités de Alimentación Escolar-CAE**, los cuales están conformados por representantes de la comunidad educativa (rectores, docentes, padres de familia y estudiantes) quienes tienen la responsabilidad de velar por la adecuada implementación del programa en cada institución educativa.

La conformación de los Comités de Alimentación Escolar-CAE es esencial para la supervisión y evaluación del programa en cada institución educativa, permitiendo la identificación de oportunidades de mejora en la prestación del servicio. En este sentido, se invita a todos los rectores y directores a:

1. **Garantizar la creación y correcta conformación** de los CAE en cada institución educativa.
2. **Asegurar la participación activa** de la comunidad educativa en los comités, incluyendo docentes, padres de familia, estudiantes y manipuladoras.
3. **Promover el seguimiento riguroso** de las actividades del CAE para el adecuado cumplimiento de sus funciones.
4. **Reportar cualquier inquietud o irregularidad** observada en la ejecución del programa a través de los canales oficiales.
5. **Facilitar espacios de capacitación y reuniones** para mejorar el conocimiento sobre la normativa y funcionamiento del PAE.

Mencionado lo anterior, las actas de comité realizadas, deben ser enviadas a la Secretaría de Educación, resaltando que el acta original del comité de alimentación escolar CAE, debe reposar en el establecimiento educativo, así mismo, se debe remitir copia a la secretaría de educación municipal al correo: pae@bucaramanga.edu.co y a su vez, cargarlas en el **drive** creado por la secretaría de educación denominado PAE- Comité de Alimentación Escolar, en la subcarpeta denominada la ***"Actas CAE - Vigencia 2025"*** esto de manera organizada una vez realizada las reuniones.

El link se comparte a continuación:
https://drive.google.com/drive/folders/1C5v8pP6XnfdwuJrCs_wTMF5Uzuk2mf2v2

Cabe resaltar que, en este link se adjuntan los lineamientos de la conformación de los CAE.

21765

ALCALDÍA DE
BUCARAMANGA

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACIÓN	N°. Consecutivo CIRCULAR No. 37
OFICINA PRODUCTORA: ÁREA DE GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO Código TRD:4200	TRD SERIE/Subserie:CIRCULARES / Circulares Informativas Código Serie/Subserie (TRD) 4200.14 / 4200.14.2

Para mayor claridad: deben cargar el acta en la subcarpeta "Actas CAE- Vigencia 2025", la cual deberán denominar con el seguimiento nombre de la Institución Educativa, Sede y fecha. Ejemplo: 'Acta de conformación I.E Escuela Normal Superior Sede A 25/01/25". Lo anterior a fin de tener un archivo digital organizado y claro

A continuación, se indica el cronograma dispuesto para dichas reuniones en cumplimiento a la normatividad vigente.

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2025:

Conformación CAE 2025	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero de 2025	Abril de 2025	Junio de 2025	Agosto de 2025	Octubre de 2025

Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación.

Conformación CAE 2025	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero 28 de 2025	Abril 30 de 2025	Junio 30 de 2025	Agosto 31 de 2025	Octubre 31 de 2025

Recordemos que el PAE es un programa fundamental para la nutrición y bienestar de nuestros niños, niñas y adolescentes, por lo que su adecuado desarrollo depende del compromiso de toda la comunidad educativa. Instamos a los rectores y directores a liderar este proceso con responsabilidad y dedicación.

Agradecemos su compromiso y colaboración en esta importante labor.

MARTHA CECILIA GUARÍN LIZCANO
Secretaria de Educación
Municipio de Bucaramanga

Proyectó: Camilo Andrés Rueda Angarita – Coordinador PAE
Proyectó: Andrea Juliana Castañeda Forero – Psicología
Proyectó: Belkys Rocío Espinosa Ovalle – Trabajadora Social
Revisó aspectos jurídicos: Natalia Gómez Carvajal- Líder jurídico PAE
Revisó y aprobó: Alix Cecilia Chinchilla Rueda – Subsecretaria SEB

21766

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

Fecha	17 de marzo de 2025	Hora inicio: 12:00 p.m.	Hora finalización: 12:30 p.m.
Lugar	I.E. Técnico Dámaso Zapata sede C		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Conformación del CAE y establecimiento de sus funciones, socialización de los criterios de focalización y organización del cronograma anual.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:

- Saludo y bienvenida
- Conformación del comité
- Lectura de sus funciones
- Socialización de los criterios de priorización
- Socialización de los estudiantes focalizados en la sede C
- Establecimiento del cronograma de reuniones año 2025
- Observaciones y solicitudes generales

2. Toma de asistencia.

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

- *Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.*
- *Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.*
- *Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).*
- *El Personero estudiantil.*
- *Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.*

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

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
María E. Duarte Burgos	Representante padre de familia jornada mañana	3188719326	mariaduarteburgos@gmail.com

Luis González	Estudiante jornada mañana (10°)		luiseduardogonzales311@gmail.com
Martha Hilda Verdugo Díaz	Docente jornada tarde	3026008778	mahilvedy14@hotmail.com
Lady Liliana Rodríguez	Representante padres de familia jornada tarde	3156869171	
Lukas Snayder Ayala Rodríguez	Estudiante jornada tarde (5°)		
Mayerly Corzo Ramírez	Operaria	3153206220	corzoramirezmayerly@gmail.com
Julie Andrea Jaimes Vesga	coordinadora	3204557217	coord.sede@tecnicodamasozapata.edu.co

Funciones del comité CAE:

La coordinadora informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

a. Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
b. Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
c. Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
d. Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
e. Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
f. Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
g. Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.

h. Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
i. Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
j. Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

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

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

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

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

CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE SEGÚN CIRCULAR 37 DEL 24 FEBRERO DE 2025

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2025:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero de 2025	Abril de 2025	Junio de 2025	Agosto de 2025	Octubre de 2025

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

21769

Conformación CAE 2024	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
Febrero 28 2025	Abril 30 de 2025	Junio 30 de 2025	Agosto 31 de 2025	Octubre 31 de 2025

3. Temas a desarrollar:

- Porcentaje actual de focalización: se socializa el porcentaje de focalización de los estudiantes de la sede C por parte de la operaria, dando a conocer que este corresponde al 100% de la población. Se reciben alrededor de 284 refrigerios diarios.
- Observaciones sobre los refrigerios: los estudiantes manifiestan evidenciar mejoría en la calidad de las frutas, anteriormente la fruta no era madura, lo que dificultaba su consumo. A su vez, manifestaron el cambio de la leche achocolatada, ya que los días que les ofrecen esta opción, los estudiantes poco la consumen por tener un sabor muy fuerte a cacao. Las representantes de padres de familia de ambas jornadas sugirieron la opción de poder alternar los lácteos con jugos de fruta, ofreciendo otra opción para aquellos estudiantes intolerantes a la lactosa. La operaria, por su parte, mencionó que a los estudiantes que no asisten al colegio, pero que se acercan para la entrega del refrigerio, no se les debería entregar y ningún docente persuadir para su entrega, ya que están incumpliendo con su responsabilidad de asistencia.
- Se estableció el cronograma anual de reuniones del CAE, quedando de la siguiente manera:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE

21770

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

	17 de marzo 2025	21 de abril 2025	9 de junio 2025	11 de agosto 2025	20 de octubre 2025

4. Compromisos por parte del operador:

- Continuar entregando el refrigerio en los horarios dispuestos para preescolar, primaria y bachillerato.

5. Conclusiones y recomendaciones:
- Los asistentes manifestaron a nivel general, conformidad con los alimentos proporcionados por el PAE.
- A manera de recomendación se solicitó alterar lácteos con jugos de fruta y evitar la leche achocolatada que es de poca acogida por los estudiantes.
- Se sugirió la entrega de un refrigerio especial para los estudiantes en fechas importantes tales como el día del niño, amor y amistad, entre otras.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Enviar un comunicado de la próxima reunión	Coordinación	11 de abril de 2025

En constancia de la aprobación, firman los que en esta intervinieron:

Redactada por	Firma Julie A. Jaimes V. Nombre: Julie Andrea Jaimes Vesga Entidad-Cargo: I.E Técnico Dámaso Zapata sede C - Coordinadora Correo electrónico: coord.sede@tecnicodamasozapata.edu.co

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Luis Eduardo Bárgalez Duarte	sede C	estudiante 10°		
Mana E Duarte Borgos	sede C	Madre jornada mañana	manaduarteborgos@gmail.com 3188719326	Mana Duarte
deo Maluenda.	sede C	Madre jornada tarde	3156869171	
Lukas Sneider Ayala	sede C	estudiante 5-°		Lukas Sneyder Ayala Rodriguez
María Hilda Verdugo	sede C	Docente, Grado 5	3026008778. mahilved y14@hotmail.com	María Hilda V.
Mayerly Orco A	sede C	Manipula-dora	3153206220 orozcamirelmayerly@gmail.	Mayerly Orzo A
Julie Andrea Jaimes V	sede C	Coordinado-ra	coord.sede@tecnicodamasozapata.edu.co 3204557217	Julie A. Jaimes V.

2171

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

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

21772

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

Fecha	20 de marzo de 2025	Hora inicio: 11:25 a.m.	Hora finalización: 12:05 p.m.
Lugar	I.E. TÉCNICO DÁMASO ZAPATA SEDE D		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Conformación del CAE, conocimiento de sus funciones y establecimiento de las fechas de encuentro anual.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:
   Saludo
   Conformación del CAE
   Lectura de sus funciones
   Conocimiento de criterios de priorización y focalización
   Establecimiento de cronograma 2025
   Observaciones generales

2. Toma de asistencia.

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

3. *Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.*
4. *Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.*
5. *Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).*
6. *El Personero estudiantil.*
7. *Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.*

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

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Karlyanys Michelle Durán Farias	Madre de flia.	3013398629	karlyanysduran18@mail.com
Yurlesky Yurlenny Musett Yeguez	Madre de flia.	3224266395	yurlesky.2@gmail.com
Enyerbert Díaz	Estudiante transición	3115664235	

21773

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

Claudia Aurora Cabeza	Docente	3157500062	kayis011@gmail.com
Meidy Yuleima Martínez	Manipuladora	3169943619	yuleima-2014@outlook.com
Erika Areniz P.	Supervisora	3150519153	utbgainnova@gmail.com
Julie Jaimes Vesga	Coordinadora	3204557217	coord.sede@tecnico damasozapata.edu.co

Funciones del comité CAE:

El rector informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

a. Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
b. Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
c. Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
d. Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
e. Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
f. Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
g. Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
h. Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
i. Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
j. Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados

inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

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

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

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

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

CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE SEGÚN CIRCULAR 37 DEL 24 FEBRERO DE 2025

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2025:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero de 2025	Abril de 2025	Junio de 2025	Agosto de 2025	Octubre de 2025

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

Conformación CAE 2024	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
Febrero 28 2025	Abril 30 de 2025	Junio 30 de 2025	Agosto 31 de 2025	Octubre 31 de 2025

3. Temas a desarrollar:

Estudiantes focalizados: se socializa la cantidad de refrigerios que se distribuyen por día correspondiente a 176 niños frente a 214 niños que se encuentran en su totalidad en la

21775

sede D. La supervisora Erika aclara que el cubrimiento máximo para la sede es de 183 niños, por lo tanto, faltarían 7 refrigerios que aún no serían suficientes para cubrir el 100% de la población estudiantil.

Observaciones sobre los refrigerios: las madres de familia y la docente sugieren la variación de la avena que es proporcionada 2 veces a la semana, ya que es de muy poca acogida por parte de los niños, así como la leche saborizada marca Pippo. Por el contrario, manifiestan que la leche Alquería y el Bon Yurt son bastante apetecidos por ellos. Así mismo sugieren variar los productos lácteos y proporcionar otras opciones de bebida como jugos de frutas.

La docente solicita, de ser posible, la entrega de los refrigerios en bolsas, sin embargo, la supervisora aclara que, por el cuidado ambiental, esto no puede ser posible. Las madres de familia sugieren promover la tenencia y uso de una bolsa ecológica por parte de cada niño para que, al momento de recibir el refrigerio, cada niño pueda hacer uso de ella y evitar que los alimentos se les caigan.

Se estableció el cronograma anual de reuniones del CAE, quedando de la siguiente manera:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
20 de marzo 2025	25 de abril 2025	3 de junio 2025	25 de agosto 2025	17 de octubre 2025

4. Compromisos por parte del operador:

21776

Continuar entregando los refrigerios en los horarios dispuestos y teniendo en cuenta los criterios de priorización para la distribución de los mismos.

5. Conclusiones y recomendaciones:

Los asistentes manifestaron a nivel general, conformidad con los alimentos proporcionados por el PAE.

A manera de recomendación, se solicitó alternar lácteos por jugos de fruta y evitar la avena por la poca acogida que tiene por parte de los niños.

Se recomienda la completa focalización de los estudiantes de la sede D.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Sugerir el uso de bolsa ecológica para cargar los alimentos al momento de la entrega	Docente y coordinadora	21 de abril de 2025
Informar previamente sobre la siguiente reunión	Coordinadora	25 de abril de 2025

Redactada por	Firma Julie A. Jaimes V. Nombre: Julie Andrea Jaimes Vesga Entidad-Cargo: Coordinadora sede D I.E. TÉCNICO DÁMASO ZAPATA Correo electrónico: coord.sede@tecnicodamasozapata.edu.co

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

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

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Meidy Yuleima Martinez Merchan	Damazo Sede A.	Manipuladora de Alimentos	Yuleima-2014@outlook.com	Meidy Martinez
Claudia Aurora Cabeza Delgado	Damaso zapata D.	Docente	kayis011@gmail.com	Claudia Aurora
Yurlesky Yurlenny Musett Vegvez.	Damaso zapata. D	Mamá	Yurlesky.2@6mail.com	
Karlyanp Nicolle Duran Farias	Damazo zapata D	Mamá	Karlyanysduran12@gmail.com	
ERIKA LILIANA ARENAS PEÑARANDA	UT BGA INNOVA	Supervisora	utbgainnova@gmail.com 3150519153	Enviada
Enyerbet Díaz		Estudiante Tz (monitora)		Acudiente
Julie A. Jaimes V.	Dámaso Sede D	Coordinadora	coord.sede@tecnico damaso zapata.edu.co 3204557277	Julie A. Jaimes V

21777

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F03
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	MARZO 4 DE 2025	Hora inicio: 8:00 AM	Hora finalización: 9:00 AM.
Institución y sede educativa	INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA SEDE B		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITE DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	CONFORMAR LOS INTEGRANTES DEL COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE DE LA SEDE B SANTA RITA.

DESARROLLO DE LA REUNION

1. Agenda de la reunión:

- Saludo de bienvenido
- Orientaciones dadas al comité de alimentacion
- Conformación del comité escolar (alimentacion) CAE. de la SEDE B SANTA RITA

2. Toma de asistencia.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
LUZ DARY DIAZ	MANIPULADORA	3106971056	luzdarydiasgomez@gmail
MARIA EUGENIA HERNANDEZ	DELEGADA	3185211131	dra.mhlopez@gmail
MAYERLY ROPERO SILVA	PADRE DE FIA	3117320491	mayerly.ropero.8@gmail.com.
DIANA BERMUDEZ TELLEZ	PADRE DE FIA	3102765718	diana.tellez9023@gmail.com
ANGI TATIANA ROPERO ROPERO	BENEFICIARIA	3143561458	roperororoperoangitatiana@gmail.com
LUIS MIGUEL CASTILLEJO G.	BENEFICIARIO	3214871443	

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

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

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

Parágrafo. *Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos*

Powered by CamScanner

21778

	SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Codigo: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
		Fecha de Aprobación: 20/10/2022

estudiantes que podrían ser beneficiarios y otras que sean debidamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

3. Temas a desarrollar:

(En este espacio deben redactar los temas hablados en la reunión como el seguimiento, felicitación, informe de la ejecución, coberturas, calidad de complementos, organización, entre otros que consideren. En caso de presentarse alguna novedad deben escribir los hechos de manera clara; que paso, cuando paso, donde casó, quienes verificaron y en lo posible adjuntar soporte fotográfico y si el operador subsano relatar la acción de mejora, la atención que recibieron o informar el reporte que realizaron a la supervisión PAE SEB)

Se realiza reunión con un saludo de bienvenida para la conformación del comite de alimentación escolar CAE. de la sede B SANTA RITA

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

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

Powered by CamScanner

21779

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238,37-NR1.01-F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 30/10/2023

6. Fecha de la próxima reunión: Abril 4 de 2025

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

https://drive.google.com/drive/folders/1HTpq_hc8YzFS9FbncaOrCQXNGLSYhAht

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRONICO Y NO. CELULAR	FIRMA
MARIA E. HERNANDEZ		DELEGADA	dra.mhlopez24@gmail.com	
LUZ DARY DIAZ		MANIPULADORA	luzdary diazgomez@gmail.com 3706977055	
MAYERLY ROPERO		MADRE FAMILIA	mayerlyropero86@gmail.com 3113320491	
DIANA BERMUDEZ T		MADRE FAMILIA	diana.talle29023@gmail.com 3202365378	
ANGI ROPERO LOPEZ		BENEFICIARIA	3143561458	
LUIS MIGUEL CABALLERO		BENEFICIARIA	3214871443	Luis Miguel Caballero

Powered by CamScanner

21780

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Codigo: 7-GSEP-4300-338.37-R01.01.F08
		Version: 8.0
	ACTA DE REUNION	Fecha de Aprobacion: 30-10-2023

Redactada por	Firma Nombre: MARIA EUGENIA HERNANDEZ L. Entidad-Cargo: DOCENTE Correo electrónico: dramhlopez4u@gmail.com

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

Powered by CamScanner

21781

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F03
		Versión: 8.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	05-03-2025	Hora Inicio: 08:30 am	Hora finalización: 09:00 am
Institución y sede educativa	Rural Bosconia sede D - (Bolarqui)		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Realizar seguimiento y control del complemento ofrecido por el PAE

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:

* Saludo
* Oración
* Asistencia
* Observaciones
* Conclusiones

2. Toma de asistencia.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Yeison Paca Cerezta	Docente	3106273382	Yerou91@hotmail.es
Alba Mary Ortiz Villamizar	Manipuladora	3222421495	
Camilo Andres Flórez S.	Estudiante	3005470866	Songuinacamilo750@gmail.com
Dana Valentina Guevara O.	Estudiante	3112623450	
Shaira Antonella Parada O.	Estudiante		
Adriana Alvarez	Acudiente	3215733453	alv1234d@gmail.com
Ana María Cabrera	Acudiente	3012399500	

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

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

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

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos

Powered by CamScanner

21782

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F05
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

~~estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otros que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente~~ al Programa.

3. Temas a desarrollar:

(En este espacio deben redactar los temas hablados en la reunión como el seguimiento, felicitación, informe de la ejecución, coberturas, calidad de complementos, organización, entre otros que consideren. En caso de presentarse alguna novedad deben escribir los hechos de manera clara; que paso, cuando paso, donde pasó, quienes verificaron y en lo posible adjuntar soporte fotográfico y si el operador subsano relatar la acción de mejora, la atención que recibieron o informar el reporte que realizaron a la supervisión PAE SEB)

Siendo las 8:30 am del día 05-03-2025 nos reunimos en la institución educativa rural Bosconia - sede B los integrantes del CAE, relacionados en la primera hoja de este formato con el objetivo de hacerle seguimiento y control al complemento ofrecido por el PAE en el cual se destacaron los siguientes aspectos: Los Alimentos recibidos por el PAE son de muy buena calidad y son entregados en condiciones aptas para el consumo humano. Los estudiantes destacaron la calidad de los alimentos y afirman que tienen muy buen sabor y presentación.- Dentro y fuera de las instalaciones del restaurante escolar se pudo evidenciar buena higiene, de ante mano felicitarlos a todos por el buen manejo que le dan a cada una de las dependencias y programas que hacen parte de esta prestigiosa institución educativa.

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

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

Powered by CamScanner

21783

	ACTA DE REUNIÓN	~~Fecha de Aprobación: 20/10/2022~~

6. Fecha de la próxima reunión: Abril 07 - 11

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

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

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRONICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Yeison Roa Costa	Sede D Bosconia	Docente	Yeroca91@hotmail.es 3106273382	
Camilo Flórez S.	Bosconia Sede-D.	Estudiante	sanguinocamilo750@gmail.com	Camilo flórez
Dana Valentina G	Bosconia Sede D	Estudiante	3112623450	Dana Guerrero
Shaira Antonella P.	Bosconia Sede-D	Estudiante		Shaira Antonella
Adriana Alvarez	Bosconia Sede-D	Acudiente	3215733453	Adriana Alvarez
Ana María Cabrera	Bosconia Sede-D	Acudiente	3012399500	Ana María Cabrera
Alba Mary Ortiz V.	Bosconia Sede-D	Manipuladora	3222421495	Alba May Ortiz

Powered by CamScanner

21784

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

Redactada por	Firma Nombre: Yeison Roa Cuesta Entidad-Cargo: Docente Correo electrónico: yeroca91@hotmail.es

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

Powered by CamScanner

21785

238.37-N01.01.F08

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 8.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	03-03-2025	Hora inicio: 7:00 AM	Hora finalización: 7:40 AM
Institución y sede educativa	SEDE "E" LA CAPILLA Bosconia		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	CONFORMACION COMITE CAE.

DESARROLLO DE LA REUNION

1. Agenda de la reunión:

1) Saludo.
2) Conformacion comité.
3) Responsabilidades y compromisos.

2. Toma de asistencia.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Javier Leon M.	Docente	3135556962	profjaval Yahoo.es
Gabriela Ascanio	Madre Fami	3134153077 4	profjaval Yahoo.es
Angie Ascanio	Madre Fami	3147047157	profjaval Yahoo.es.
Luz Marina Sandoval	Manipulad	3219500958	
Elmy Gireth Hernandez	Alumna		Profjaval Yahoo.es
Fabian Orlando Rojas	Alumno	3203741467	profjaval Yahoo.es

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

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

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

Parágrafo. *Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos*

Powered by CamScanner

21786

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F05
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

~~estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean efectuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente~~ al Programa.

3. Temas a desarrollar:

(En este espacio deben redactar los temas hablados en la reunión como el seguimiento, felicitación, informe de la ejecución, coberturas, calidad de complementos, organización, entre otros que consideren. En caso de presentarse alguna novedad deben escribir los hechos de manera clara; que paso, cuando paso, donde pasó, quienes verificaron y en lo posible adjuntar soporte fotográfico y si el operador subsano relatar la acción de mejora, la atención que recibieron o informar el reporte que realizaron a la supervisión PAE SEB)

En el primer encuentro se elije el comitè del restaurante escobar, como representacia y apoyo en busca de un buen servicio.

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

El comitè conoce sus responsabilidades y se compromete a servir en lo que se requiera.

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

Powered by CamScanner

21787

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

6. Fecha de la próxima reunión:

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

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

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Visita y control	Comité CAE	17 Marzo 2025

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRONICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Javier León M	Sede "E"	Docente	Profjavial Yahoo.es 3133555 6962	
Gabriela Ascanio	Sede "E"	Madre fam	Profjavial Yahoo.es 3134509 74	Gabriela Ascanio
Angie Ascanio	Sede "E"	Madre fam	3142029257	ANGIE ASCANIO
Luz marina S.	Sede E	manipul	3219500908	Luz Marinsandoval
Eimy Gireth H.	Sede "E"	Alumna	profjavi a Yahoo.es	Eimy Gireth
Fabian Rojas	Sede "E"	Alumno	Profjavial Yahoo.es 3203794167	Fabian

Powered by CamScanner

21788

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4200-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	~~Fecha de Aprobación: 20/10/2022~~

Redactada por	Firma Nombre: JAVIER LEÓN MONSALVE Entidad-Cargo: INS. EDU. RURAL BOSCONIA Correo electrónico: Profjavi@yahoo.es

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

Powered by CamScanner

21789

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

Fecha	5 de Marzo 2025	Hora inicio: 10 am	Hora finalización: 11 am
Institución y sede educativa	Institucion Educativa Rural Boxeras Sede F.		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	* Conformar el Comite de Alimentacion Escolar CAE

DESARROLLO DE LA REUNION

1. Agenda de la reunión:

* Saludo de Bienvenida
* Conformacion del comite
* Despedida

2. Toma de asistencia.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Hortensia Marin R	Madre	3102898635	
Monica Jaimes	Madre	3204727196	
Lourdes Marin R.	Manipuladora	3245003247	
Vanessa Suarez	Estudiante		
Richard Suarez	Estudiante		
Kaled Diaz	Estudiante		
Juan Carlos Pelaez	Docente	3012555805	

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

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

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

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos

Powered by CamScanner

21790

~~estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otros que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente~~ al Programa.

3. Temas a desarrollar:

(En este espacio deben redactar los temas hablados en la reunión como el seguimiento, felicitación, informe de la ejecución, coberturas, calidad de complementos, organización, entre otros que consideren. En caso de presentarse alguna novedad deben escribir los hechos de manera clara; que paso, cuando paso, donde pasó, quienes verificaron y en lo posible adjuntar soporte fotográfico y si el operador subsano relatar la acción de mejora, la atención que recibieron o informar el reporte que realizaron a la supervisión PAE SEB)

* El fin de la reunión es la conformación del comité de Alimentación Escolar.

Quedando conformado así:

Padres * Hortencia Main
* Monica Jaimes

Manipuladora * Lourdes Marin

Estudiantes * Richard Suarez
* Vanessa Suarez
* Kaled Diaz.

Docente * Juan Carlos Gelves

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

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

Powered by CamScanner

21791

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F02
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	~~Fecha de Aprobación: 20/10/2022~~

6. Fecha de la próxima reunión:

Primeros dias del mes de Abril 2025.

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

https://drive.google.com/drive/folders/1HTpa_hcBYzFS9FhhceOrCQXNGLSYhAht

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRONICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Juan Carlos Galvis	Bosconia	Docente	Juankgalmv@gmail.com	
Monica Jaimes		Padre	3204727976	Monica Jaimes
Hortensia Marin		Padre	3102898635	Hortensia Marin
Lourdes Marin	Manipuladora		3245003247	Lourdes marin
Vanessa Suarez	Estudiante			Leidy Vanesa
Richard Suarez	Estudiante			Richar
Kaled Diaz	Estudiante			Kaleth

Powered by CamScanner

21792

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4200-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	~~Fecha de Aprobación: 20/10/2022~~

Redactada por	Firma Nombre: Juan Carlos Galvis Entidad-Cargo: Docente Correo electrónico: Juankgalmv2@gmail.com

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

Powered by CamScanner

21793

COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA

ACTA DE CONSTITUCIÓN DE COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - C.A.E.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR**	DANE: **168001004580**
NOMBRE SEDE: **CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR**	DANE: **168001004580**
DIRECCIÓN: **Cr. 20 No 11-83 Barrio Mutualidad** | MUNICIPIO: **BUCARAMANGA**	DEPARTAMENTO: **SANTANDER**
OPERADOR:	FECHA: 7 DE MARZO DE 2025

En la fecha y lugar previamente mencionados se reunieron: titulares de derecho beneficiarios Programa PAE, la Sra. Rectora, Personero estudiantil, padres de familia y/o acudientes y estudiantes, con el objeto de integrar el Comité de Alimentación Escolar, para lo cual manifiestan dar plena observancia de lo establecido en la Resolución 16432 de octubre 02 de 2015.

CONFORMACIÓN DEL COMITÉ

El comité del Centro Piloto Simón Bolívar integrado por: Rectora de la institución, Coordinador Jornada Mañana, Coordinadora Jornada Tarde, un padre de familia jornada mañana, un padre de familia jornada tarde, manipuladora de alimentos, Personero estudiantil o suplente, un estudiante jornada de la mañana, un estudiante jornada de la tarde

FUNCIONES COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

- Plantear acciones que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas con la comunidad educativa.
- Participar de la focalización de las niñas, niños y adolescentes titulares de derecho del PAE, según las directrices del Lineamiento Técnico Administrativo del Programa.
- Participar activamente en los espacios de participación ciudadana y control social PAE.
- Revisar el cumplimiento de las condiciones de calidad, cantidad e inocuidad de los alimentos suministrados en el Programa
- Cambios de horario para la prestación de servicio a los titulares de derecho beneficiados del programa.
- Socializar los resultados de la gestión hecha por el comité a la comunidad educativa al finalizar el año escolar.

FRECUENCIA DE LAS REUNIONES

La frecuencia de las reuniones de los comités será mínimo de una (1) reunión cada dos meses. Podrán convocar reuniones extraordinarias según la situación lo requiera. Para la realización de la reunión deberá elaborarse un acta donde se especifique los temas tratados y los compromisos.

TIEMPOS DE CONSUMO: 1 REFRIGERIO DIARIO

VIGENCIA DE LOS COMITÉS:

La vigencia de los comités será de un (1) año escolar teniendo la posibilidad de continuar 1 periodo adicional, si es aprobado por la comunidad educativa.

DESIGNACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL CARGO EN EL C.A.E.

CARGO	NOMBRE	NÚMERO IDENTIFICACIÓN	FIRMA	No. CELULAR
Rectora	MARÍA DEL PILAR JAIME CUADROS	63316 881		3105319961
Coordinadora Transición y Primaria	MARISOL SUAREZ ORTIZ	63394792		3125462227
Coordinadora Secundaria y Media	LUZ DARY FRANCO AMADO	63342284		3153966509
Representante Estudiantes Transición y Primaria	WHITNEY DAYANA CARVAJAL VARGAS	1096543273	whitney carvajal	3649134 51
Representante Estudiantes Secundaria y Media	VICTORIA STEFANIA VILORIA CARBALLO	1117251	Victoria Viloria	3118415074
Personero Estudiantil	EMANUEL SANTIAGO BAUTISTA PEREZ	1099741620	Emanuel Bautista	3195232159
Representante Docentes Transición y Primaria	CARMEN YANETH ROMERO RODRIGUEZ	28168510		3163577025
Representante Docentes Secundaria y Media	OLGA CECILIA CONTRERAS JAIMES	60254983		3105735716
Representante Padres Flia Transición y Primaria	YENNIFER PAOLA PABON HERRERA	1082745348		3795c162
Representante Padres Flia Secundaria y Media	LUZ DARY REY MANTILLA	63277593		3158208548
Manipuladora de alimentos	PIEDAD MAYERLY GARCIA ALVAREZ	1098649226		3134197724

21794

En constancia de aceptación de los cargos y de constitución del comité firman los participantes
Rector de la Institución Educativa

Se informa que el acta original de la constitución del comité reposará en el establecimiento educativo y su copia remitida al equipo PAE _____ y Secretaria de Educación debidamente escaneada al correo pae@bucaramanga.edu.co

Para el grupo 2, el operador es: UT BGA INNOVA.

21795

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

Fecha	20 de marzo de 2025	Hora inicio: 11:25 a.m.	Hora finalización: 12:05 p.m.
Lugar	I.E. TÉCNICO DÁMASO ZAPATA SEDE D		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Conformación del CAE, conocimiento de sus funciones y establecimiento de las fechas de encuentro anual.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:
   Saludo
   Conformación del CAE
   Lectura de sus funciones
   Conocimiento de criterios de priorización y focalización
   Establecimiento de cronograma 2025
   Observaciones generales

2. Toma de asistencia.

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

3. *Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.*
4. *Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.*
5. *Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).*
6. *El Personero estudiantil.*
7. *Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.*

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

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Karlyanys Michelle Durán Farias	Madre de flia.	3013398629	karlyanysduran18@mail.com
Yurlesky Yurlenny Musett Yeguez	Madre de flia.	3224266395	yurlesky.2@gmail.com
Enyerbert Díaz	Estudiante transición	3115664235	
Claudia Aurora Cabeza	Docente	3157500062	kayis011@gmail.com
Meidy Yuleima Martínez	Manipuladora	3169943619	yuleima-2014@outlook.com
Erika Areniz P.	Supervisora	3150519153	utbgainnova@gmail.com
Julie Jaimes Vesga	Coordinadora	3204557217	coord.sede@tecnico damasozapata.edu.co

21796

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

Funciones del comité CAE:

El rector informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

a. Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
b. Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
c. Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
d. Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
e. Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
f. Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
g. Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
h. Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
i. Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
j. Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

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

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

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

21797

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

CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE SEGÚN CIRCULAR 37 DEL 24 FEBRERO DE 2025

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2025:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero de 2025	Abril de 2025	Junio de 2025	Agosto de 2025	Octubre de 2025

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

Conformación CAE 2024	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
Febrero 28 2025	Abril 30 de 2025	Junio 30 de 2025	Agosto 31 de 2025	Octubre 31 de 2025

3. Temas a desarrollar:

Estudiantes focalizados: se socializa la cantidad de refrigerios que se distribuyen por día correspondiente a 176 niños frente a 214 niños que se encuentran en su totalidad en la sede D. La supervisora Erika aclara que el cubrimiento máximo para la sede es de 183 niños, por lo tanto, faltarían 7 refrigerios que aún no serían suficientes para cubrir el 100% de la población estudiantil.

Observaciones sobre los refrigerios: las madres de familia y la docente sugieren la variación de la avena que es proporcionada 2 veces a la semana, ya que es de muy poca acogida por parte de los niños, así como la leche saborizada marca Pippo. Por el contrario, manifiestan que la leche Alquería y el Bon Yurt son bastante apetecidos por ellos. Así mismo sugieren variar los productos lácteos y proporcionar otras opciones de bebida como jugos de frutas.

La docente solicita, de ser posible, la entrega de los refrigerios en bolsas, sin embargo, la supervisora aclara que, por el cuidado ambiental, esto no puede ser posible. Las madres de familia sugieren promover la tenencia y uso de una bolsa ecológica por parte de cada niño para que, al momento de recibir el refrigerio, cada niño pueda hacer uso de ella y evitar que los alimentos se les caigan.

Se estableció el cronograma anual de reuniones del CAE, quedando de la siguiente manera:

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

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
20 de marzo 2025	25 de abril 2025	3 de junio 2025	25 de agosto 2025	17 de octubre 2025

4. Compromisos por parte del operador:

   Continuar entregando los refrigerios en los horarios dispuestos y teniendo en cuenta los criterios de priorización para la distribución de los mismos.

5. Conclusiones y recomendaciones:

   Los asistentes manifestaron a nivel general, conformidad con los alimentos proporcionados por el PAE.

   A manera de recomendación, se solicitó alternar lácteos por jugos de fruta y evitar la avena por la poca acogida que tiene por parte de los niños.

   Se recomienda la completa focalización de los estudiantes de la sede D.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Sugerir el uso de bolsa ecológica para cargar los alimentos al momento de la entrega	Docente y coordinadora	21 de abril de 2025
Informar previamente sobre la siguiente reunión	Coordinadora	25 de abril de 2025

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

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Meidy Yuleima Martinez merchan	Damazo Sede A.	Manipuladora de Alimentos	Yuleima-2014@outlook.com	Meidy Martinez
Claudia Aurora Cabeza Delgado	Damaso zapata D.	Docente	kayis011@gmail.com	Claudia Cabeza
Yurlesky Yurleny Musett Vequez.	Damaso zapata. D	Mamá	Yurlesky.2@6mail.com	Yurlesky Musett
Karlyanp Michelle Duran Farias	Damazo zapata D	Mamá	Karlyanysduran12@gmail.com	
ERIKA LILIANA ARENAS PEÑARANDA	UT BGA INNOVA	Supervisora	utbgainnova@gmail.com 3150519153	Erika Arenas Invitada
Enyorbet Díaz		Estudiante Tz (Invitada)		Acudiente Enyorbet Díaz
Julie A. Jaimes V.	Dámaso Sede D	Coordinadora	coord.sede@tecnico damasozapata.edu.co 3209552237	Julie A. Jaimes V.

21799

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

Redactada por	Firma Julie A. Jaimes V. Nombre: Julie Andrea Jaimes Vesga Entidad-Cargo: Coordinadora sede D I.E. TÉCNICO DÁMASO ZAPATA Correo electrónico: coord.sede@tecnicodamasozapata.edu.co

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

21800

	COLEGIO TECNICO EMPRESARIAL JOSE MARIA ESTEVEZ		
	Acta		
	Fecha: _____	Versión: 01	

Reunión	Comite CAC				
Día:	12	**Mes:**	marzo	**Año:**	2025
Hora Inicio:	11:20 am	**Hora Finalización:**			
Lugar	Oficina de rectoria				

ORDEN DEL DIA

1. Saludo y bienvenida

ASISTENTES

Jhoan Lopez	Contratista PAE
Juan de Dios Ortega	Rector
Larissa Serrano	Docente
Amanda Guevara	Manipuladora
Giorgy Rios Moreno	Equipo PAE Alcaldia
Daisy Galvez	Estudiante.
Lucila Castillo	Docente
Belkis	
Carlos Alberto Restrepo Pinto	Equipo PAE Alcaldia

DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

El rector da la bienvenida y saludo a los asistentes. y agradece la participacion

El rector manifiesta la participacion y eleccion de los integrantes, informa que el pasado 27 de Feb 2025 se reunieron los representantes de los padres de familia y eligieron a 2 de sus representantes que fueron convocadas para que no asistieron.

La eleccion de los estudiantes es transitoria debido a que los candidatos se encuentran en campaña y se definira una vez sean elegidos por los estudiantes

Los representantes del equipo PAE alcaldia hacen su presentacion a los demas integrantes y manifiestan que ofrecen apoyo total en nuestras reuniones del comité, ademas de la ejecución del pae

Powered by CamScanner