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: _____

31201

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Programa de Alimentación Escolar

Proyectó:

Ing. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Ing. Fernando Matallana – Líder Técnico

Ing. Janneth Trujillo – Apoyo Técnico

Ing. Yeimi Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: lunes, 26 de mayo de 2025 8:55 a. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: ALERTA No 2 PAE

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

Buenos días Yeimi

Adjunto respuesta enviado por el operador

Quedo atento

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

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

[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

27 de mayo de 2025, 5:14 p.m.

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

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES

MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2

Asunto: Respuesta de la Alerta

Cordial saludo;

Por medio de la presente, nos permitimos dar respuesta a la Alerta enviada por la veeduría Comité Transparencia por Santander de la Institución Educativa Santander Sede A

[Texto citado oculto]

---

12 archivos adjuntos

Rta. Solicitud Plan de Mejoramiento por Alerta reportada por la Veeduría Comité Transparencia por Santander.pdf
218K

ANEXO 3 SOPORTE CORREO ENVIADO A LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.pdf
277K

ANEXO 4 ACTA DE REUNION.pdf
664K

ANEXO 2 INFORME DIAGNOSTICO DE LA PROBLEMATICA DE ILUMINACION.pdf
1171K

ANEXO 6 REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACIÓN.pdf
555K

ANEXO 5 FORMATO ACTA DE CAPACITACIÓN DE REFUERZO.pdf
1308K

ANEXO 1 SOPORTE ENVIADO EL 18 DE MARZO DE 2025.pdf
2245K

ANEXO 7 REGISTRO FOTOGRAFICO DEL GRAMAJE.pdf
555K

ANEXO 9 ACTA DE ENTREGA DE PLATOS.pdf
1085K

ANEXO 8 LLAMADO DE ATENCIÓN.pdf
4373K

ANEXO 10 REGISTRO FOTOGRAFICO TEMPERATURA.pdf
329K

ANEXO 11 SPQR CARNE DE RES Y RESPUESTA SPQR.pdf
393K

T BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 30 de mayo de 2025, 11:15 a.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Buen dia
envio anexo 4 acta de Reunión
[Texto citado oculto]

ANEXO 4 ACTA DE REUNION.pdf
667K

31203

Bucaramanga, 27 de mayo de 2025

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

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2

Asunto: Solicitud Plan de Mejoramiento por Alerta reportada por la Veeduría Comité Transparencia por Santander

Cordial saludo.

Atendiendo a su solicitud con referente a lo relacionado en el correo allegado el día 14 de mayo del año en curso, nos permitimos dar respuesta al Plan de Mejoramiento por Alerta reportada por la Veeduría Comité Transparencia por Santander en la Institución Educativa Santander:

1. Con referente a las ***Acciones correctivas para asegurar la iluminación del área de preparación de alimentos.*** En calidad de operador, y teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa; la primera acción llevada a cabo para atender la situación de iluminación identificada en las visitas realizadas por el equipo técnico de nosotros como operadores fue el envío de un correo electrónico el día 18 de marzo de 2025 a las 7:39 a.m., dirigido a las direcciones iedesantander@bucaramanga.edu.co y pae@bucaramanga.edu.co, con el fin de notificar oportunamente la situación presentada; siendo importante aclarar que los daños relacionados con infraestructura no son responsabilidad del operador UT BGA Innova.

   Posteriormente, a la visita realizada por la Veeduría Comité Transparencia por Santander, como operadores procedimos a solicitar un diagnóstico técnico, a través del cual se identificó la causa del daño en el sistema de iluminación (se adjunta informe diagnostico). Así mismo, se solicitó reunión de socialización con la rectora de la Institución Educativa para abordar las problemáticas identificadas.

   Como soporte a las acciones implementadas se adjunta:
   - ANEXO1. Soporte del correo enviado el día 18 marzo
   - ANEXO2. Informe diagnóstico de la problemática de iluminación.
   - ANEXO3. Soporte del correo enviado solicitando espacio con la rectora para socialización
   - ANEXO4. Acta de reunión llevada a cabo con la rectora de la Institución Educativa

2. Con referente a las ***Acciones correctivas y de mejora implementadas para garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos.*** En calidad de operador y con el objetivo de garantizar la mejora continua, se realizó un refuerzo en la capacitación dirigida al personal manipulador de alimentos, haciendo especial énfasis en la importancia de cumplir con el gramaje establecidos para cada grupo escolar, conforme a los lineamientos definidos en las guías de preparación. Estas guías detallan el proceso de elaboración, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y neto), la porción servida, así como el aporte y la adecuación nutricional de energía y nutrientes definidos para cada nivel y grado escolar. La estandarización del servido se realiza mediante el uso de tazas medidoras y grameras, garantizando precisión en las porciones servidas.
   El personal cuenta con una tabla de porciones por grupo escolar, la cual está visible en la sede; además, dispone de los utensilios adecuados y ha recibido capacitación desde el inicio del

contrato. Como medida adicional para facilitar la identificación de los grupos escolares y asegurar el cumplimiento del gramaje correspondiente, se implementó el uso de platos de colores diferenciados:

Grupo 1: amarillo
Grupo 2: verde
Grupo 3: azul
Grupo 4: beige

En casos de incumplimiento de funciones, específicamente en lo relacionado con el gramaje, se procede a realizar un llamado de atención con copia a la hoja de vida del funcionario implicado. Es obligatorio que diariamente se pesen y estandaricen los alimentos de acuerdo con el menú establecido y el grupo correspondiente y se implemente el plato modelo por grupo escolar antes de iniciar el proceso de servido.

Como soporte a las acciones implementadas se adjunta:

- ANEXO 5. Formato acta de capacitación de refuerzo
- ANEXO 6. Registro fotográfico de la actividad capacitación
- ANEXO 7. Registro fotográfico del gramaje publicado identificado por color
- ANEXO 8. Copia del llamado de atención
- ANEXO 9. Acta de entrega de platos por color y registro fotográfico de los platos

3. Con referente a la ***Implementación de acciones para el diligenciamiento de las planillas de manera oportuna, socialización de la alerta a la dirección de la Institución Educativa.*** En calidad de operador, se solicitó reunión de socialización con la rectora de la Institución Educativa para abordar las problemáticas identificadas, se procedió a diligenciar un acta generando compromisos por parte de la Institución teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa. Con relación al diligenciamiento de planillas la institución educativa cuenta con sistema biométrico el cual se implementó desde el año pasado como prueba piloto y fue aprobado por la comunidad educativa como mecanismo de entrega efectiva en el PAE y en el transporte escolar. Como soporte a las acciones implementadas se adjunta:

   - ANEXO 3. Soporte del correo enviado solicitando espacio con la rectora para socialización
   - ANEXO 4. Acta de reunión llevada a cabo con la rectora de la Institución Educativa

4. Con referente a la ***Plan de acción para asegurar el servido de los alimentos con las condiciones de calidad requeridas referentes a temperatura.*** En calidad de operador y con el objetivo de garantizar la mejora continua, se realizó un refuerzo de capacitación dirigida al personal manipulador de alimentos, abordando el cumplimiento de temperaturas de cocción y de servido realizando la entrega de las raciones en las temperaturas requeridas desde el primer plato servido hasta el último. Como soporte a las acciones implementadas se adjunta:

   - ANEXO 5. Formato acta de capacitación de refuerzo
   - ANEXO10. Registro fotográfico de toma de temperaturas

5. Con referente a la ***Plan de acción para mejorar la satisfacción de los beneficiarios en su precepción con las preparaciones, temperatura, tiempos de cocción, producción escalona, etc.*** En calidad de operador se incluirá la Institución Educativa dentro de las instituciones para realizar capacitación en hábitos saludables de acuerdo al plan de capacitación aprobado por la entidad. Una vez se defina la fecha y hora se notificará para solicitar el respectivo acompañamiento por parte de la entidad.

6. Con referente a ***Los demás soportes que se consideren pertinentes en la subsanación y mejora ante los hallazgos reportados por la veeduría.*** En calidad de operador en aras de garantizar la mejora continua se realizó traslado al proveedor de la carne de res sobre las no conformidades evidenciadas durante la visita, solicitando un plan de mejora que ayude a garantizar y reforzar la entrega de un producto que cumpla con los estándares de calidad requeridos. Como soporte a las acciones implementadas se adjunta:

   - ANEXO 11. Soporte del traslado de la no conformidad remitida al proveedor y respuesta plan de mejora propuesto por el proveedor.

31205

Así las cosas, como operadores reiteramos nuestro compromiso en garantizar la prestación de un servicio que cumpla con cada una de las exigencias técnicas y de calidad en pro del correcto funcionamiento del programa.

Sin otro particular, consideramos que son suficientes y pertinentes cada uno de los anexos adjuntos al presente oficio como soportes para dar respuesta a cada uno de las solicitudes y/o hallazgos identificados durante la visita realizada por la veeduría y esperamos dar cierre a conformidad a cada uno de los hallazgos evidenciados.

Agradecemos su atención

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Gmail

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

SOLICITUD POR INFRAESTRUCTURA SANTANDER SEDE PRINCIPAL

3 mensajes

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 18 de marzo de 2025, 7:39 a.m.
Para: iedesantander@bucaramanga.edu.co, PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

SEÑORA RECTORA
ANA ISABEL PINO SANCHEZ
IE SANTANDER PRINCIPAL

SEÑORES
ALCALDÍA BUCARAMANGA
SECRETARIA DE EDUCACIÓN
EQUIPO DE SUPERVISIÓN PAE

Cordial saludo,

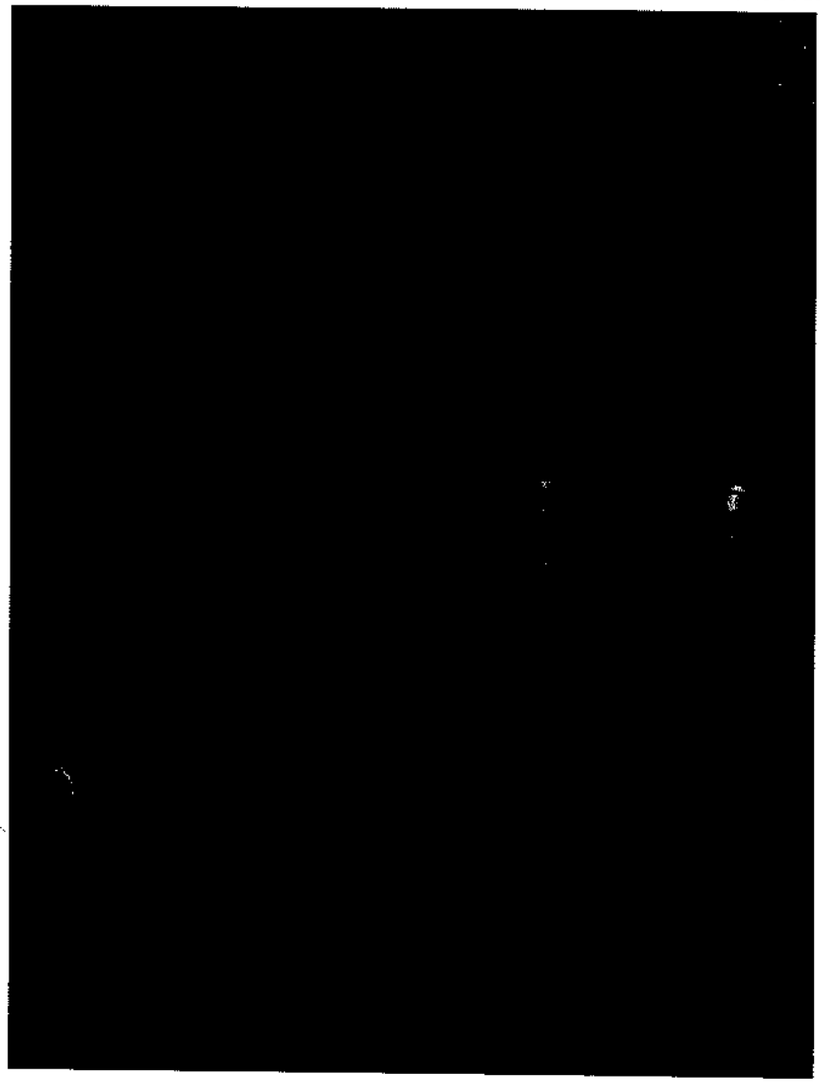
Reciba un cordial saludo, deseándole éxitos en sus actividades diarias; teniendo en cuenta que el Programa de Alimentación Escolar – PAE, se desarrolla en la **INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER SEDE PRINCIPAL** y al configurarse como establecimiento de almacenamiento y distribución de alimentos, debe cumplir con unos requerimientos mínimos en cuanto a infraestructura se refiere, lo cual se encuentra enmarcado dentro de la resolución 2674 de 2013 y demás legislación vigente, en donde se especifica la obligación de garantizar que los establecimientos educativos cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios.

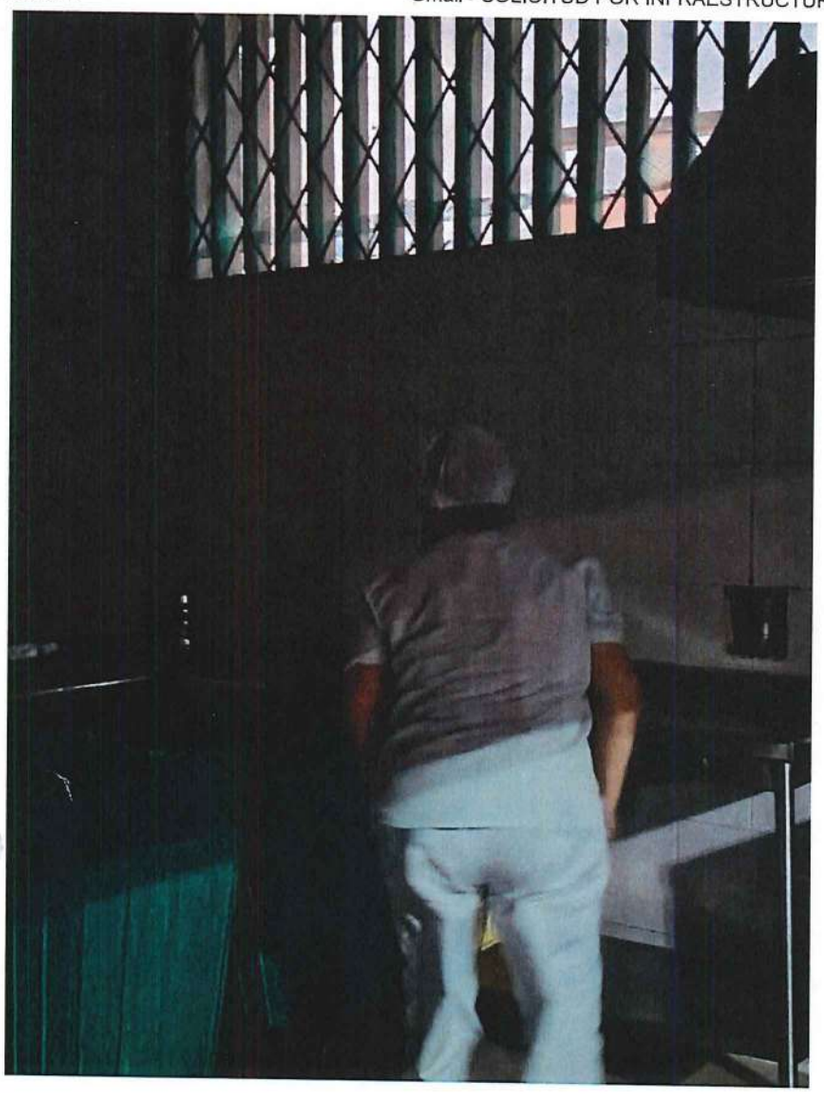
Lo anterior, teniendo en cuenta la visita realizada por la supervisión de la UT BGA INNOVA, a la institución educativa, en donde se evidencia falta de iluminación en el área de almacenamiento de alimentos, y en el area de preparacion de alimentos debido a que las lámparas se encuentran quemadas.

Se solicita de manera atenta realizar las adecuaciones pertinentes para garantizar la iluminación en las áreas antes mencionadas

Se anexa evidencia fotográficas:







Cordialmente,

Sergio Enrique Delgado
Representante Legal
UT BGA INNOVA

Proyecto: Lorena I Mueguez
Ing de Alimentos
Jefe de calidad

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
Para: supervisorutinnova@gmaill.com

15 de mayo de 2025, 5:39 p.m.

PSI
[Texto citado oculto]

Mail Delivery Subsystem <mailer-daemon@googlemail.com>
Para: utbgainnova@gmail.com

15 de mayo de 2025, 5:39 p.m.

No se encontró la dirección

Tu mensaje no se entregó a **supervisorutinnova@gmaill.com** porque no encontramos el dominio gmaill.com. Asegúrate de que no tenga errores de tipeo o espacios innecesarios, y vuelve a intentarlo.

La respuesta fue:

```
DNS Error: DNS type 'mx' lookup of gmaill.com responded with code NOERROR DNS type 'mx' lookup
of gmaill.com had no relevant answers. DNS type 'aaaa' lookup of gmaill.com responded with code
NOERROR DNS type 'aaaa' lookup of gmaill.com had no relevant answers. DNS type 'a' lookup of
gmaill.com responded with code NOERROR DNS type 'a' lookup of gmaill.com had no relevant answers.
```

Final-Recipient: rfc822; supervisorutinnova@gmaill.com
Action: failed
Status: 5.4.3
Diagnostic-Code: smtp; DNS Error: DNS type 'mx' lookup of gmaill.com responded with code NOERROR
DNS type 'mx' lookup of gmaill.com had no relevant answers.
DNS type 'aaaa' lookup of gmaill.com responded with code NOERROR
DNS type 'aaaa' lookup of gmaill.com had no relevant answers.
DNS type 'a' lookup of gmaill.com responded with code NOERROR
DNS type 'a' lookup of gmaill.com had no relevant answers.
Last-Attempt-Date: Thu, 15 May 2025 15:39:34 -0700 (PDT)

---

noname
3K

ANEXO 2 INFORME DIAGNÓSTICO DE LA PROBLEMÁTICA DE ILUMINACIÓN

WILSON GERARDO GARZON SANTOS
Técnico Electricista

Bucaramanga, 15 de mayo del 2025

Señores
UTBGAINNOVA
E. S. M.

Referencia. **INFORME TÉCNICO DE VISITA A COLEGIO SANTANDER SEDE PRINCIPAL.**

Se realiza visita de inspección técnica a las instalaciones eléctricas de la cocina, comedor y área de almacenamiento del Restaurante Escolar del Colegio Santander sede Principal, donde se encuentra lo siguiente:

Observaciones:

- Se evidencian lámparas quemadas.
- Se detecta cableado en mal estado.
- Se requiere mejorar la puesta a tierra y se observa que el neutro comparte circuito con los tomacorrientes, lo cual no es adecuado.

Acciones correctivas necesarias:

1. Reemplazo de lámparas (luz led)
2. Sustitución del cableado
3. Equipotenciar la torre para garantizar una correcta puesta a tierra.
4. Separar y unificar adecuadamente los circuitos de tomacorrientes para cumplir con las normas eléctricas.
5. Instalación polo a tierra

Valor del trabajo a realizar en cocina $ 850.000

Valor del trabajo a realizar en comedor $ 1.450.000.

Total $ 2.300.000

91523986
WILSON GERARDO GARZÓN SANTOS
CC.91.523.986

31212

Gmail

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

SOLICITUD DE SOCIALIZACIÓN DE HALLAZGOS EMITIDOS POR EL COMITÉ DE TRANSPARENCIA POR SANTANDER

5 mensajes

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 16 de mayo de 2025, 4:50 p.m.
Para: iedesantander@bucaramanga.edu.co, PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

SEÑORA RECTORA
ANA ISABEL PINO SANCHEZ
IE SANTANDER PRINCIPAL

SEÑORES
ALCALDÍA BUCARAMANGA
SECRETARIA DE EDUCACIÓN
EQUIPO DE SUPERVISIÓN PAE

Cordial saludo,

Reciba un cordial saludo, deseándole éxitos en sus actividades diarias; teniendo en cuenta que el Programa de Alimentación Escolar – PAE, se desarrolla en la **INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER SEDE PRINCIPAL** y al configurarse como establecimiento de almacenamiento y distribución de alimentos, debe cumplir con unos requerimientos mínimos en cuanto a infraestructura se refiere, lo cual se encuentra enmarcado dentro de la resolución 2674 de 2013 y demás legislación vigente, en donde se especifica la obligación de garantizar que los establecimientos educativos cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios.

Lo anterior, teniendo en cuenta la visita realizada por la Veeduría del Comité de Transparencia por Santander, solicitamos muy respetuosamente la asignación de un espacio para la socialización de la alerta emitida por dicha entidad.

Durante la visita, se identificaron hallazgos relacionados con deficiencias en la iluminación en áreas de preparación, almacenamiento de alimentos y manejo de planillas. Consideramos fundamental compartir esta información para tomar las acciones necesarias que garanticen el cumplimiento de las condiciones óptimas de operación y salubridad.

Agradecemos de antemano su atención y quedamos atentos a la confirmación del espacio, fecha y hora para llevar a cabo esta socialización

Agradecemos su atención

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Proyecta: Olga Janeth Rivera
Ing de alimentos Apoyo Técnico Operativo

Institución Educativa De Santander <iedesantander@bucaramanga.edu.co> 19 de mayo de 2025, 9:51 a.m.
Para: utbgainnova@gmail.com
CC: pae@bucaramanga.edu.co, supervisorutinnova@gmail.com

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Cordial saludo.

En atención a su solicitud se fija la fecha del 21 de mayo a las 7:00 a.m en la Sede A.

Sin otro particular.

Atentamente,

ANA ISABEL PINO SANCHEZ
Rectora

31213

El vie, 16 may 2025 a la(s) 5:18 p.m., Institución Educativa De Santander (iedesantander@bucaramanga.edu.co) escribió:
[Texto citado oculto]

Institución Educativa De Santander <iedesantander@bucaramanga.edu.co> 19 de mayo de 2025, 12:12 p.m.
Para: utbgainnova@gmail.com
CC: pae@bucaramanga.edu.co, supervisorutinnova@gmail.com

Cordial saludo.

Teniendo en cuenta la reunión de rectores programada para el día miercoles 21 de mayo, les propongo la fecha del dia 20 de mayo a las 7.00 a.m en la rectoría de la Sede A.

Les agradezco su comprensión.
[Texto citado oculto]

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 19 de mayo de 2025, 12:22 p.m.
Para: Institución Educativa De Santander <iedesantander@bucaramanga.edu.co>

Cordial saludo,

Agradecemos su amable respuesta y la disposición para brindarnos un espacio, confirmamos nuestra asistencia a la reunión programada para el día **20 de mayo a las 7:00 a.m.** en la rectoría de la sede A

Gracias por su atención y colaboración.

[Texto citado oculto]

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 19 de mayo de 2025, 2:58 p.m.
Para: Institución Educativa De Santander <iedesantander@bucaramanga.edu.co>
CC: utbgainnova@gmail.com, supervisorutinnova@gmail.com, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 19 de mayo de 2025

Operador 2
UT BGA INNOVA

Rectora
ANA ISABEL PINO SÁNCHEZ

Cordial saludo

De manera atenta confirmamos asistencia para el día de mañana 20 de mayo de 2025 en el horario estipulado

Quedo atento

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

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

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

[Texto citado oculto]

31214

ACTA DE REUNION

UTEGA INNOVA

Ciudad y fecha: **Bucaramanga 20 de mayo de 2025**
Hora inicio **7:00 AM** Hora terminación: **8:30 AM**
Lugar de reunión: **Sala de reunión I.E. Santander sede A**

1. ASISTENTES.

NOMBRE	CARGO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
ANA ISABEL PINO SÁNCHEZ	Rectora	iedesantander@bucaramanga.edu.co	
CLAUDIA LUCÍA ARIZA GARCÍA	Coordinadora	claudiaariza15@yahoo.es	
ROGERIO ORLANDO BELTRÁN	Coordinador	iesantandercoordinacion@gmail.com	
CARMEN AYDEE JARAMILLO VARGAS	Coordinadora	caray1010@hotmail.com	
JANNETH TRUJILLO	Apoyo técnico SEB		
SILVIO SAMPER	Nutricionista SEB		
VICTOR ACEVEDO	Apoyo a la supervisión		
JHOAN ALEXANDER LOPEZ HEREDIA	Supervisor	Coordindor.bca@mcd.com	

2. PROPÓSITO DE LA REUNIÓN

Solicitud de socialización de hallazgos emitidos por el comité de transparencia por Santander.

3. RESUMEN DE LA REUNION

Se inicia la reunión, por la Rectora de la Institución De Santander sede A, la Dra Ana Isabel Pino Sánchez, quien da la bienvenida a los asistentes y presenta a su equipo de Coordinadores acompañantes: Claudia Lucía Ariza García, Rogerio Orlando Beltrán, Carmen Aydee Jaramillo Vargas, por parte del operador Ing. Jhoan Alexander Lopez Heredia y Victor Acevedo como apoyo a la supervisión, supervisor y por parte del Equipo de Apoyo a la Supervisión del Programa de Alimentación Escolar PAE están presente Janneth Trujillo como Apoyo Técnico y Silvio Samper como Nutricionista, luego de la presentación se expone y socializa los hallazgos emitidos por parte del comité de transparencia por Santander.

1. **La Sede Educativa cuenta con 799 estudiantes aprobados para el programa PAE, modalidad almuerzo. Se observa el área de preparación sin luces de**

techo, convirtiéndose en un sitio totalmente oscuro; las manipuladoras manifiestan que esta anormalidad se presenta hace dos meses, ocasionando una grave situación para el desarrollo de las labores correspondientes. En los momentos de mayor oscuridad de la mañana, manifiestan las manipuladoras que se ven obligadas a acudir a las luces de sus celulares, para poder desarrollar las labores.

La rectora informa que los recursos fueron girados por el MEN en el mes de abril de 2025 y se están realizando los proyectos para la incorporación al presupuesto aprobado por el Consejo Directivo. Se ha tenido en cuenta la solicitud de luces de techo las cuales serán realizadas por la IE una vez se haga la respectiva contratación.

2. **Se realiza verificación de gramaje en tres platos, tomados al azar de cada uno de los grupos atendidos, encontrándose el no cumplimento en las preparaciones de frijol, arroz, ensalada y arepa, para el grupo de media vocacional y arepa para el grupo de primaria.**

Por parte de la operación se realiza jornada de capacitación del personal manipulador en temas de gramaje y porción servida, se implementa código de colores de las bandejas para la entrega de las raciones según grupo escolar, también se hace seguimiento por una semana para verificación y control de las mismas.

Grupo 1: color amarillo
Grupo 2: color verde
Grupo 3: color azul
Grupo 4: color beige

3. **El nivel de desperdicio es notablemente alto, debido a que el acompañamiento por parte de los docentes, motivando al consumo de alimentos, es completamente nulo, llegando hasta la situación de que varios estudiantes devuelven la bandeja prácticamente completa.**

La rectora informa que se enviará circular a los docentes para un acompañamiento de los mismos según horario de entrega, apoyando los tiempos en los cuales los estudiantes se encuentran recibiendo la ración.

Por parte del operador se hará seguimiento a las preparaciones para disminuir alto grado de desperdicio de los alimentos.

4. **Al revisar las planillas se observa que en los días anteriores siempre hay la totalidad de estudiantes marcados (799). Al no contar este año con los planilleros, esta actividad es realizada por una manipuladora al final del día, sin poder conocer, con exactitud, la cantidad de estudiantes que ingresan realmente consumir los alimentos.**

ACTA DE REUNION

UT IBSA INNOVA

La institución educativa cuenta con un sistema biométrico el cual se implementó desde el año pasado como prueba piloto el cual fue aprobado por la comunidad educativa como mecanismo de entrega efectiva en el PAE y en el transporte escolar.

5. **Se verificó que la servida de alimentos a los estudiantes, se realiza a partir de las nueve de la mañana, extendiéndose a lo largo de la mañana, hasta la una de la tarde. Al verificar la temperatura de las preparaciones, se observó que a partir de las 10 y 30 de la mañana, la temperatura de las preparaciones, no está dentro de los parámetros establecidos.**

Los estudiantes inician la entrega a las 9:40 debido a que el descanso es desde 8:45 a 9:15 en el cual no hay espacio para la entrega de almuerzos PAE, el horario se puede verificar en el siguiente cuadro:

Grupo	Ingresan	Salen
Pre-escolar y 1-1	9:40:00 a. m.	10:10:00 a. m.
Segundo y 1-2	10:10:00 a. m.	10:30:00 a. m.
Tercero y 4-1	10:30:00 a. m.	10:50:00 a. m.
Quinto y 4-2	10:50:00 a. m.	11:10:00 a. m.

10	11:10:00 a. m.	11:30:00 a. m.
6	11:30:00 a. m.	11:50:00 a. m.
7	11:50:00 a. m.	12:10:00 p. m.
8 y 9	12:10:00 p. m.	12:30:00 p. m.
11	12:30:00 p. m.	12:50:00 p. m.

Se aclara que el horario de entrega inicia a las 9:40 am ya que por espacio del restaurante escolar y capacidad de servido se debe realizar 9 periodos de entrega cada uno de 20 min

La Rectora argumenta que los que entran al restaurante temprano según el horario anteriormente mencionado son los niños de Preescolar, esto debido a que no tiene lonchera (Concertado con padres de familia), esta estrategia es con el fin que los niños consuman todos los alimentos sin que ellos lo boten, para evitar los desperdicios, asimismo, se trabaja el proyecto transversal de estilos de vida saludable.

6. **Se observa que la carne entregada a los estudiantes, no es consumida manifestando los usuarios que esta, dura, fría y muy negra.**

La unión temporal comprende perfectamente el impacto negativo que está generando las condiciones del producto y esta manera sentimos que está atentando con el bienestar general del programa de alimentación escolar.

Es importante manifestar, con la identificación de estas inconformidades, el departamento de calidad ya ha tomado acciones. El día martes 20 de mayo del presente año se emitió un Reclamo Formal (PQR) a nuestro proveedor de carne, LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SA, detallando exhaustivamente las deficiencias observadas: la dureza, la coloración inadecuada y el exceso de grasa, que generan un alto nivel de desperdicio.

Actualmente, estamos a la espera de una respuesta y un plan de acción correctivo por parte del proveedor para asegurar que las próximas entregas cumplan con los estándares de calidad que nuestros beneficiarios merecen.

ACTA DE REUNION

UTEGA INNOVA

Nos comprometemos a seguir monitoreando de cerca la calidad de los productos y a exigir al proveedor el cumplimiento de los acuerdos.

4. TAREAS DE LA REUNION E INFORME DE SEGUIMIENTOS A COMPROMISOS.

1. Instalación de luminaria después del receso estudiantil de mitad de año
2. Seguimiento a la SEB con referencia a la aprobación de los recursos para mantenimiento de infraestructura del restaurante escolar de la I.E. Santander sede A
3. Capacitación personal manipulador gramaje y porción servida
4. Implementación de color en las bandejas según grupo escolar
5. Control de temperatura de los alimentos a lo largo del servido.

5. OBSERVACIONES

Se anexa plan de trabajo por parte del operador

31218

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER *"Con Audacia, Valor y Honor... Caminamos hacia la EXCELENCIA"*	**FT- PDE - 04** **Fecha: 23/02/2018** **Versión: 01**

CIRCULAR No. 004
Mayo 20 de 2025

DE: RECTORIA
PARA: DOCENTES SANTANDERINOS
ASUNTO: **DEBIDO ACOMPAÑAMIENTO AL PAE**

Cordial saludo estimados docentes,

Hoy, martes 20 de mayo, en la reunión de auditoría PAE, para socializar algunos hallazgos que se dieron en la visita del lunes 12 de mayo del año en curso, por parte de la veeduría cívica, funciones que fueron otorgadas con la ley 850 de 2003 y Decreto2042 de 2014, el Comité Transparencia por Santander dio a conocer a la SEB situaciones que son catalogadas como "Alerta", puesto que se observó que se están enviando y preparando alimentos que no son consumidos.

Como parte de nuestras responsabilidades en la institución educativa, es fundamental que apoyemos y participemos activamente en el Programa de Alimentación Escolar (PAE). Su rol en el acompañamiento a los estudiantes durante el almuerzo es crucial para fomentar hábitos alimenticios saludables y además responsables.

Objetivos del Acompañamiento:

- Supervisar y garantizar que los estudiantes consuman sus alimentos de manera adecuada.
- Continuar con el fomento de mantener como hasta ahora, un ambiente positivo y de respeto en el restaurante escolar.
- Promover la reducción de desperdicios de alimentos, incentivando a los estudiantes a valorar y a comer lo que se les sirve.

Acciones a Realizar:

1. **Presencia Activa:** Estar presentes en el restaurante escolar durante los horarios establecidos para el almuerzo, de su grupo a cargo.
2. **Exhortación:** Animar activamente a los estudiantes a consumir sus comidas, explicando la importancia de una buena nutrición y el impacto positivo de reducir el desperdicio de alimentos.
3. **Supervisión:** Monitorear que los estudiantes sigan las normas de comportamiento y consumo responsable en el restaurante.

Beneficios:

- **Mejora en la Salud**: Fomentar hábitos alimenticios saludables contribuye al bienestar físico y mental de los estudiantes.
- **Conciencia Ambiental**: Reducir el desperdicio de alimentos ayuda a inculcar valores de responsabilidad y sostenibilidad.
- **Ambiente Escolar**: Un ambiente positivo y ordenado en el restaurante escolar mejora la experiencia educativa y el clima institucional.

Agradecemos su compromiso y colaboración en esta importante tarea. Su participación activa es fundamental para el éxito del PAE y el desarrollo integral de nuestros estudiantes.

Atentamente,

COLEGIO DE SANTANDER
RECTORIA

Ana Isabel Pino Sánchez
Rectora

CALLE 9 Nº 25 – 67 BARRIO LA UNIVERSIDAD
TEL: 6453422
E-MAIL: iedesantander@bucaramanga.edu.co

31219

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	I.E Santander sede A	
FECHA	13 Mayo 2025	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

Gramaje en plato servido, Aplicación de Guias de preparación, Limpieza en cocina y comedor, contaminacion cruzada y temperatura de cocción y servido.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

Con el propósito de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos ofrecidos por la I.E Santander Sede A, se llevo a cabo esta capacitación dirigida a las manipuladoras de alimentos, enfocada en las Buenas Practicas de Manipulación (BPM).

Durante la jornada, se abordaron los siguientes temas:

- Gramaje en plato servido: se enfatizo la importancia de respetar las cantidades establecidas para cada porción, evitando desperdicios y aseurando una alimentación balanceada para los beneficiarios.

- Aplicación de guias de preparacion con sazonadores: Se capacitó sobre el uso adecuado de condimentos, siguiendo lineamientos que permitan mantener el sabor sin afectar la calidad nutricional de los alimentos.

- Limpieza en cocina y comedor: Se recordaron los protocolos de higiene y desinfección en todas las áreas de trabajo, contribuyendo a la prevención de enfermedades y contaminación de los alimentos.
- prevención de contaminación cruzada: Se instruyó al personal sobre la correcta separación del almacemaniento de los alimentos, haiendo especial énfasis en no refrigerar carne y pollo juntos para evitar la prokiferacion de bactaria.

Se refuerza el cumplimiento de las temperaturas de cocción y servido. Haciendo enfassis en la importancia de mantener la temperatura de servido desde el primer plato hasta el último; implementando el mantenimiento de las preparaciones en las ollas a fuego minimo.

LISTADO DE ASISTENCIA

HOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Ana Heldaris P.	37 707679	Santande A	
Ignacio Espinoza Cord	6252897	Santander A	
Judith Mejia A.	1098685231	Santander A	
Marcela Gutierrez	1098718714	SANTANDER A	Marcela Gutierrez
Ninfa Paola Florez M.	1098971231	Santande A.	Ninfa Paola Florez
Jannelth Lopez Zarate	63'360.548	Santander A	
Yolima Mantilla	63360548	Santander A.	

Capacitación realizada por :	Nombre	Jhoan Lopez	Victor A Tapia.
	Cargo	Supervisor T	SUPERVISOR A P.

Scanned with CamScanner

ANEXO 6 REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA ACTIVIDAD CAPACITACIÓN





ANEXO 7 REGISTRO FOTOGRAFICO EL GRAMAJE











31222

LLAMADO DE ATENCIÓN

UT BGA INNOVA	
FECHA:	**12/05/2025**
INSTITUCION EDUCATIVA:	**IE SANTANDER SEDE A**
De:	**Victor Zapata**
Cargo:	**Supervisor A.P**
Para:	**DIANA MARCELA GUTIERREZ BARAJAS**
Cedula	**1098718714**
Cargo:	**Manipuladora**
ASUNTO:	**Llamado de Atencion**

DESCRIPCION:

Por medio de la presente, se le hace un llamado de atención formal debido al incumplimiento de sus deberes en relación con el gramaje de los alimentos servidos a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
El pasado 12 de mayo se detecto, mediante visita del equipo supervisor PAE, que el gramaje de los alimentos servidos en los componentes derivados Cereal (arepa de maiz), alimento proteínico y ensalada no se ajusta a los estándares establecidos en el programa, se evidencia el mal almacenamiento de productos que no se ajustan con las caracteristicas de los mismo generando contaminacion cruzada,
Esta situación afecta directamente la nutrición y el bienestar de los beneficiarios del PAE, quienes dependen de estos alimentos para su correcto desarrollo. Además del incumplimiento contractual que se está generando por este tipo de falta.
Su responsabilidad como manipuladora de alimentos es replicar los conocimientos adquirido en cada capacitación y garantizar que cada porción cumpla con el gramaje establecido, asegurando así la calidad y cantidad adecuada de los alimentos.

COMPROMISO:

1. Garantizar porcion servida de cada uno de los alimentos que componen la ración
2. Dar cumplimiento estricto al ciclo de menú
3. Dar cumplimiento a las guías de preparación
4. Seguir todas y cada una de las indicaciones dadas en las capacitaciones
5. Aplicar en cada momento de servidio el plato modelo segun el grupo escolar

FIRMA DE QUIEN ENTREGA:	Victor M Zapata
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	DIANA MARCELA GUTIERREZ BARAJAS

La reincidencia en la falta, de acuerdo con el código sustantivo del trabajo (c.s.t.) y el Reglamento Interno de Trabajo de UT BGA INNOVA lo harán objeto de sanciones, que según el tipo de falta generarán llamado de atención, suspensión y/o cancelación del contrato.

31223

LLAMADO DE ATENCIÓN

UT BGA INNOVA	
FECHA:	12/05/2025
INSTITUCION EDUCATIVA:	IE SANTANDER SEDE A
De:	Victor Zapata
Cargo:	Supervisor A.P
Para:	YANNETH LOPEZ VANEGAS
Cedula	63360548
Cargo:	Manipuladora
ASUNTO:	Llamado de Atencion

DESCRIPCION:

Por medio de la presente, se le hace un llamado de atención formal debido al incumplimiento de sus deberes en relación con el gramaje de los alimentos servidos a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
El pasado 12 de mayo se detecto, mediante visita del equipo supervisor PAE, que el gramaje de los alimentos servidos en los componentes derivados Cereal (arepa de maiz), alimento proteínico y ensalada no se ajusta a los estándares establecidos en el programa, se evidencia el mal almacenamiento de productos que no se ajustan con las caracteristicas de los mismo generando contaminacion cruzada,
Esta situación afecta directamente la nutrición y el bienestar de los beneficiarios del PAE, quienes dependen de estos alimentos para su correcto desarrollo. Además del incumplimiento contractual que se está generando por este tipo de falta.
Su responsabilidad como manipuladora de alimentos es replicar los conocimientos adquirido en cada capacitación y garantizar que cada porción cumpla con el gramaje establecido, asegurando así la calidad y cantidad adecuada de los alimentos.

COMPROMISO:

1. Garantizar porcion servida de cada uno de los alimentos que componen la ración
2. Dar cumplimiento estricto al ciclo de menú
3. Dar cumplimiento a las guías de preparación
4. Seguir todas y cada una de las indicaciones dadas en las capacitaciones
5. Aplicar en cada momento de servidio el plato modelo segun el grupo escolar

FIRMA DE QUIEN ENTREGA:	Victor A Zapata
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Janneth de Paz Vanegas.

La reincidencia en la falta, de acuerdo con el código sustantivo del trabajo (c.s.t.) y el Reglamento Interno de Trabajo de UT BGA INNOVA lo harán objeto de sanciones, que según el tipo de falta generarán llamado de atención, suspensión y/o cancelación del contrato.

31224

LLAMADO DE ATENCIÓN

UT BGA INNOVA	
FECHA:	12/05/2025
INSTITUCION EDUCATIVA:	IE SANTANDER SEDE A
De:	Victor Zapata
Cargo:	Supervisor A.P
Para:	ANA DOLORES MELGAREJO PELAYO
Cedula	37707619
Cargo:	Manipuladora
ASUNTO:	Llamado de Atencion

DESCRIPCION:

Por medio de la presente, se le hace un llamado de atención formal debido al incumplimiento de sus deberes en relación con el gramaje de los alimentos servidos a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
El pasado 12 de mayo se detecto, mediante visita del equipo supervisor PAE, que el gramaje de los alimentos servidos en los componentes derivados Cereal (arepa de maiz), alimento proteínico y ensalada no se ajusta a los estándares establecidos en el programa, se evidencia el mal almacenamiento de productos que no se ajustan con las caracteristicas de los mismo generando contaminacion cruzada,
Esta situación afecta directamente la nutrición y el bienestar de los beneficiarios del PAE, quienes dependen de estos alimentos para su correcto desarrollo. Además del incumplimiento contractual que se está generando por este tipo de falta.
Su responsabilidad como manipuladora de alimentos es replicar los conocimientos adquirido en cada capacitación y garantizar que cada porción cumpla con el gramaje establecido, asegurando así la calidad y cantidad adecuada de los alimentos.

COMPROMISO:

1. Garantizar porcion servida de cada uno de los alimentos que componen la ración
2. Dar cumplimiento estricto al ciclo de menú
3. Dar cumplimiento a las guías de preparación
4. Seguir todas y cada una de las indicaciones dadas en las capacitaciones
5. Aplicar en cada momento de servidio el plato modelo segun el grupo escolar

FIRMA DE QUIEN ENTREGA:	Victor Zapata
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Ana Melgarejo P.

La reincidencia en la falta, de acuerdo con el código sustantivo del trabajo (c.s.t.) y el Reglamento Interno de Trabajo de UT BGA INNOVA lo harán objeto de sanciones, que según el tipo de falta generarán llamado de atención, suspensión y/o cancelación del contrato.

31225

LLAMADO DE ATENCIÓN

UT BGA INNOVA	
FECHA:	**12/05/2025**
INSTITUCION EDUCATIVA:	**IE SANTANDER SEDE A**
De:	**Victor Zapata**
Cargo:	**Supervisor A.P**
Para:	**YULIET PAOLA MEJIA ASCENCIO**
Cedula	**1098685231**
Cargo:	**Manipuladora**
ASUNTO:	**Llamado de Atencion**

DESCRIPCION:

Por medio de la presente, se le hace un llamado de atención formal debido al incumplimiento de sus deberes en relación con el gramaje de los alimentos servidos a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
El pasado 12 de mayo se detecto, mediante visita del equipo supervisor PAE, que el gramaje de los alimentos servidos en los componentes derivados Cereal (arepa de maiz), alimento proteínico y ensalada no se ajusta a los estándares establecidos en el programa, se evidencia el mal almacenamiento de productos que no se ajustan con las caracteristicas de los mismo generando contaminacion cruzada,
Esta situación afecta directamente la nutrición y el bienestar de los beneficiarios del PAE, quienes dependen de estos alimentos para su correcto desarrollo. Además del incumplimiento contractual que se está generando por este tipo de falta.
Su responsabilidad como manipuladora de alimentos es replicar los conocimientos adquirido en cada capacitación y garantizar que cada porción cumpla con el gramaje establecido, asegurando así la calidad y cantidad adecuada de los alimentos.

COMPROMISO:

1. Garantizar porcion servida de cada uno de los alimentos que componen la ración
2. Dar cumplimiento estricto al ciclo de menú
3. Dar cumplimiento a las guías de preparación
4. Seguir todas y cada una de las indicaciones dadas en las capacitaciones
5. Aplicar en cada momento de servidio el plato modelo segun el grupo escolar

FIRMA DE QUIEN ENTREGA:	Yuliet Mejia Victor Zapata
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	

La reincidencia en la falta, de acuerdo con el código sustantivo del trabajo (c.s.t.) y el Reglamento Interno de Trabajo de UT BGA INNOVA lo harán objeto de sanciones, que según el tipo de falta generarán llamado de atención, suspensión y/o cancelación del contrato.

31226

LLAMADO DE ATENCIÓN

UT BGA INNOVA

FECHA:	**12/05/2025**
INSTITUCION EDUCATIVA:	**IE SANTANDER SEDE A**
De:	**Victor Zapata**
Cargo:	**Supervisor A.P**
Para:	**MARIA DEL TRANSITO ESPINOSA GOMEZ**
Cedula	**63528977**
Cargo:	**Manipuladora**
ASUNTO:	**Llamado de Atencion**

DESCRIPCION:

Por medio de la presente, se le hace un llamado de atención formal debido al incumplimiento de sus deberes en relación con el gramaje de los alimentos servidos a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
El pasado 12 de mayo se detecto, mediante visita del equipo supervisor PAE, que el gramaje de los alimentos servidos en los componentes derivados Cereal (arepa de maiz), alimento proteínico y ensalada no se ajusta a los estándares establecidos en el programa, se evidencia el mal almacenamiento de productos que no se ajustan con las caracteristicas de los mismo generando contaminacion cruzada,
Esta situación afecta directamente la nutrición y el bienestar de los beneficiarios del PAE, quienes dependen de estos alimentos para su correcto desarrollo. Además del incumplimiento contractual que se está generando por este tipo de falta.
Su responsabilidad como manipuladora de alimentos es replicar los conocimientos adquirido en cada capacitación y garantizar que cada porción cumpla con el gramaje establecido, asegurando así la calidad y cantidad adecuada de los alimentos.

COMPROMISO:

1. Garantizar porcion servida de cada uno de los alimentos que componen la ración
2. Dar cumplimiento estricto al ciclo de menú
3. Dar cumplimiento a las guías de preparación
4. Seguir todas y cada una de las indicaciones dadas en las capacitaciones
5. Aplicar en cada momento de servidio el plato modelo segun el grupo escolar

FIRMA DE QUIEN ENTREGA:	Victor A Zapata
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Maria del transito Espinosa Gomez

La reincidencia en la falta, de acuerdo con el código sustantivo del trabajo (c.s.t.) y el Reglamento Interno de Trabajo de UT BGA INNOVA lo harán objeto de sanciones, que según el tipo de falta generarán llamado de atención, suspensión y/o cancelación del contrato.

31227

LLAMADO DE ATENCIÓN

UT BGA INNOVA	
FECHA:	**12/05/2025**
INSTITUCION EDUCATIVA:	**IE SANTANDER SEDE A**
De:	**Victor Zapata**
Cargo:	**Supervisor A.P**
Para:	**NINFA PAOLA FLOREZ MARTINEZ**
Cedula	**1098712031**
Cargo:	**Manipuladora**
ASUNTO:	**Llamado de Atencion**

DESCRIPCION:

Por medio de la presente, se le hace un llamado de atención formal debido al incumplimiento de sus deberes en relación con el gramaje de los alimentos servidos a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
El pasado 12 de mayo se detecto, mediante visita del equipo supervisor PAE, que el gramaje de los alimentos servidos en los componentes derivados Cereal (arepa de maiz), alimento proteínico y ensalada no se ajusta a los estándares establecidos en el programa, se evidencia el mal almacenamiento de productos que no se ajustan con las caracteristicas de los mismo generando contaminacion cruzada,
Esta situación afecta directamente la nutrición y el bienestar de los beneficiarios del PAE, quienes dependen de estos alimentos para su correcto desarrollo. Además del incumplimiento contractual que se está generando por este tipo de falta.
Su responsabilidad como manipuladora de alimentos es replicar los conocimientos adquirido en cada capacitación y garantizar que cada porción cumpla con el gramaje establecido, asegurando así la calidad y cantidad adecuada de los alimentos.

COMPROMISO:

1. Garantizar porcion servida de cada uno de los alimentos que componen la ración
2. Dar cumplimiento estricto al ciclo de menú
3. Dar cumplimiento a las guías de preparación
4. Seguir todas y cada una de las indicaciones dadas en las capacitaciones
5. Aplicar en cada momento de servidio el plato modelo segun el grupo escolar

FIRMA DE QUIEN ENTREGA:	Victor Zapata
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Ninfa Paola Florez Martinez

La reincidencia en la falta, de acuerdo con el código sustantivo del trabajo (c.s.t.) y el Reglamento Interno de Trabajo de UT BGA INNOVA lo harán objeto de sanciones, que según el tipo de falta generarán llamado de atención, suspensión y/o cancelación del contrato.

31228

LLAMADO DE ATENCIÓN

UT BGA INNOVA	
FECHA:	12/05/2025
INSTITUCION EDUCATIVA:	IE SANTANDER SEDE A
De:	Victor Zapata
Cargo:	Supervisor A.P
Para:	LILIA MARTINEZ DE PABON
Cedula	63290283
Cargo:	Manipuladora
ASUNTO:	Llamado de Atencion

DESCRIPCION:

Por medio de la presente, se le hace un llamado de atención formal debido al incumplimiento de sus deberes en relación con el gramaje de los alimentos servidos a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
El pasado 12 de mayo se detecto, mediante visita del equipo supervisor PAE, que el gramaje de los alimentos servidos en los componentes derivados Cereal (arepa de maiz), alimento proteínico y ensalada no se ajusta a los estándares establecidos en el programa, se evidencia el mal almacenamiento de productos que no se ajustan con las caracteristicas de los mismo generando contaminacion cruzada,
Esta situación afecta directamente la nutrición y el bienestar de los beneficiarios del PAE, quienes dependen de estos alimentos para su correcto desarrollo. Además del incumplimiento contractual que se está generando por este tipo de falta.
Su responsabilidad como manipuladora de alimentos es replicar los conocimientos adquirido en cada capacitación y garantizar que cada porción cumpla con el gramaje establecido, asegurando así la calidad y cantidad adecuada de los alimentos.

COMPROMISO:

1. Garantizar porcion servida de cada uno de los alimentos que componen la ración
2. Dar cumplimiento estricto al ciclo de menú
3. Dar cumplimiento a las guías de preparación
4. Seguir todas y cada una de las indicaciones dadas en las capacitaciones
5. Aplicar en cada momento de servidio el plato modelo segun el grupo escolar

FIRMA DE QUIEN ENTREGA:	Victor A Zapata.
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Lilia Martinez

La reincidencia en la falta, de acuerdo con el código sustantivo del trabajo (c.s.t.) y el Reglamento Interno de Trabajo de UT BGA INNOVA lo harán objeto de sanciones, que según el tipo de falta generarán llamado de atención, suspensión y/o cancelación del contrato.

31229

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	I.E Santander sede A	
FECHA	13 Mayo 2025	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

Gramaje en plato servido, Aplicación de guías de preparación, Limpieza en cocina y comedor, Prevención de contaminación cruzada

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

Con el propósito de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos ofrecidos en la I.E Santander sede A, se llevó a cabo esta capacitación dirigida a las manipuladoras de alimentos, enfocada en las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).

Durante la jornada, se abordaron los siguientes temas clave:

Gramaje en plato servido: Se enfatizó la importancia de respetar las cantidades establecidas para cada porción, evitando desperdicios y asegurando una alimentación balanceada para los beneficiarios.

Aplicación de guías de preparación con sazonadores: Se capacitó sobre el uso adecuado de condimentos, siguiendo lineamientos que permiten mantener el sabor sin afectar la calidad nutricional de los alimentos.

Limpieza en cocina y comedor: Se recordaron los protocolos de higiene y desinfección en todas las áreas de trabajo, contribuyendo a la prevención de enfermedades y contaminación de los alimentos.

Prevención de contaminación cruzada: Se instruyó al personal sobre la correcta separación y almacenamiento de los alimentos, haciendo especial énfasis en no refrigerar carne y pollo juntos para evitar la proliferación de bacterias.

Esta capacitación reafirma el compromiso de la I.E Santander sede A con la seguridad alimentaria y el cumplimiento de las normas de higiene, garantizando un servicio de calidad para los estudiantes y el personal.

LISTADO DE ASISTENCIA

HOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Ana Melgarejo P.	37707619	Santande A	
Ignare Espinoza Gonz	63528977	Sentander A	
Yuleth Mejia A.	1098685231	Santander A	Yuleth M.
MARCELA GONZALEZ	1098718714	SANTANDER A	MARCELA GONZALEZ
Ninfa Paola Florez M.	1098717031	Santande A.	Ninfa Paola Florez
Jannelth lopez gamez	631360.548	Santander A	
Yaira Martinez	63360548	Santander A.	

Capacitación realizada por :	Nombre	Jhoan lopez	Yeyde A Tapia.
	Cargo	Supervisor T	SUPERVISOR A.P.

Scanned with CamScanner

31230

UT BGA INNOVA

FORMATO DE DEVOLUCIÓN Y/O REPOSICIÓN DE EQUIPOS Y MENAJE

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	16 / 05 / 2025
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: SANTANDER		APS: X JMJT: ____	
SEDE EDUCATIVA: A		RI: ____	

EQUIPO O MENAJE	DEVOLUCIÓN	REPOSICIÓN	CANTIDAD			OBSERVACIONES
			TOTAL	C	NC	
PLATOS VERDES	422		422	X		
PLATOS AMARILLOS		67	67	X		
PLATOS AZULES		118	118	X		
PLATOS BEIS		237	237	X		

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): NESTOR SANCHEZ	FIRMA: NESTOR SANCHEZ.
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:
FIRMA:	CARGO: INSTRUCTOR
	FIRMA:

31231

WILSON GERARDO GARZON SANTOS
Técnico Electricista

Bucaramanga, 15 de mayo del 2025

Señores
UTBGAINNOVA
E. S. M.

Referencia. **INFORME TÉCNICO DE VISITA A COLEGIO SANTANDER SEDE PRINCIPAL.**

Se realiza visita de inspección técnica a las instalaciones eléctricas de la cocina, comedor y área de almacenamiento del Restaurante Escolar del Colegio Santander sede Principal, donde se encuentra lo siguiente:

Observaciones:

- Se evidencian lámparas quemadas.
- Se detecta cableado en mal estado.
- Se requiere mejorar la puesta a tierra y se observa que el neutro comparte circuito con los tomacorrientes, lo cual no es adecuado.

Acciones correctivas necesarias:

1. Reemplazo de lámparas (luz led)
2. Sustitución del cableado
3. Equipotenciar la torre para garantizar una correcta puesta a tierra.
4. Separar y unificar adecuadamente los circuitos de tomacorrientes para cumplir con las normas eléctricas.
5. Instalación polo a tierra

Valor del trabajo a realizar en cocina $ 850.000

Valor del trabajo a realizar en comedor $ 1.450.000.

Total $ 2.300.000

91523986
WILSON GERARDO GARZÓN SANTOS
CC.91.523.986

ANEXO 10 REGISTRO FOTOGRAFICO DE TEMPERATURA







31233

Bucaramanga, 20 de mayo de 2025

Señores
La Carnicería BURCHER SHOP SAS
Proveedor del Programa de Alimentación Escolar PAE
Bucaramanga

Estimados señores,

Por medio de la presente, nos dirigimos a ustedes con el fin de manifestar nuestra profunda preocupación y descontento con la calidad de la carne de res que nos ha sido despachada en las últimas entregas, como parte de nuestro contrato para el suministro de alimentos al programa de alimentación escolar. Hemos recibido un número creciente de quejas provenientes de las cocinas de las diferentes instituciones beneficiarias del programa. Las principales observaciones sobre el producto son las siguientes:

Consistencia: La carne presenta una dureza excesiva, lo que dificulta su cocción y consumo por parte de los beneficiarios, especialmente los niños.

Coloración: El color del producto es consistentemente rojo oscuro, llegando en ocasiones a tonalidades casi negras, lo cual difiere significativamente de la coloración fresca y rosada esperada.

Contenido de Grasa: Se ha detectado una cantidad excesiva de grasa en la carne, lo que no solo afecta la calidad nutricional del plato, sino que también genera un alto porcentaje de desperdicio.

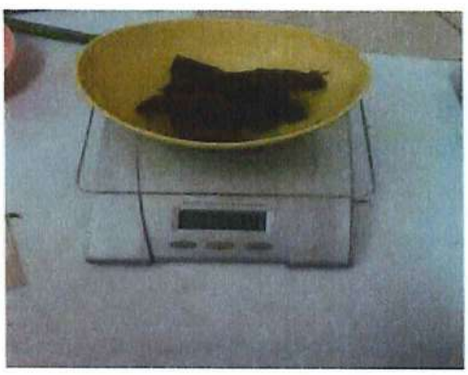
Evidencia producto	**Evidencia desperdicio de carne**
	
	

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

31234

QUEJA EMITIDA POR VEEDURIA TRANSPARENCIA POR SANTANDER

6. Se observa que la carne entregada a los estudiantes, no es consumida manifestando los usuarios que esta, dura, fria y muy negra,





Estas condiciones poco favorables de la carne de res resultan en un desperdicio considerable del producto, ya que los beneficiarios no logran consumirlo a satisfacción. Esto impacta directamente la eficiencia de nuestro programa y la nutrición de los estudiantes, comprometiendo los objetivos de nuestro servicio.

Les solicitamos tomar medidas inmediatas para revisar sus procesos de selección y despacho de carne, asegurando que el producto que nos sea entregado cumpla con los estándares de calidad acordados y sea apto para el consumo en un programa de alimentación escolar.

Esperamos una pronta respuesta y una solución efectiva a esta situación. Quedamos a la espera de sus comentarios y las acciones correctivas que planean implementar.

Agradecemos de antemano su atención a este asunto de suma importancia.

Atentamente,

Ing Lorena Isabel Mueguez torres
Jefe de Calidad
UT BGA INNOVA

31235

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S
NIT 901.080.528 – 1

Bucaramanga 26 de mayo de 2025

Señores
UT BGA INNOVA
Ing Lorena Isabel Mueguez torres
Jefe de Calidad

Asunto: *Respuesta a queja calidad de la carne*

Cordial saludo,

De acuerdo al hallazgo reportado en donde nos manifiestan incumplimientos en terneza, color y % de grasa manifestamos lo sigiente:

Para abordar esta situación y garantizar que no vuelva a ocurrir, estamos implementando un plan de mejora integral que se enfocará en identificar y corregir los problemas que llevaron a las quejas de la unión temporal, asegurando la calidad del producto.

PLAN DE MEJORA

Proceso de compra

Se mejorara los procesos de compra dando cumplimiento a lo establedido en la minutanpara la carne de res, verificando previamente las fichas técnicas del nuestro proveedor, previos a la compra.

RECEPCIÓN Y PROCESAMIENTO DE LA CARNE ESPECIE PORCINA

- **Capacitación del Personal de Recepción**

Capacitar al personal encargado de la recepción en la identificación de los atributos de calidad de la carne de res: color, textura, olor.

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S
NIT 901.080.528 – 1

- **Control en el procesamiento**

Durante el proceso de porcionado se garantizara por parte del lider de producción, el cumplimiento del % de grasa del 14% por el total de los kilos solicitados.

OPTIMIZACIÓN DE LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN EN COCINA

- **Apoyo técnico**

Dar apoyo técnico con el objetivo brindar acompañamiento en el adecuado porcionado de los cortes suministrados (capacitación practica), y algunos tips de preparación, para esto solicitamos las sedes educativas donde se ha presentado la novedad para realizar programación y realizar el acompañamiento mencionado.

Quedo atenta,

Atentamente,

Luz Stella Montañez R

LUZ STELLA MONTAÑEZ
Genrente
La Carnicería Butcher Shop SAS

INFORME No.5 – MAYO

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

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.38 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los hallazgos evidenciados en las visitas de la supervisión.

ANEXO No.49

- ✓ Respuestas y soportes enviados de los planes de mejora con su respectiva malla y aprobación de cierre por parte de la entidad.

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

31238

Bucaramanga, 21 de mayo de 2025

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

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2

Asunto: Respuesta de Hallazgos de Instituciones Educativas semana del 5 al 09 de mayo de 2025

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta al hallazgo evidenciado en las visitas realizadas a la Institución Educativa del 5 al 09 de mayo de 2025.

Agradecemos su atención

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Proyecta: Olga Janeth Rivera
Ing de alimentos Apoyo Técnico Operativo

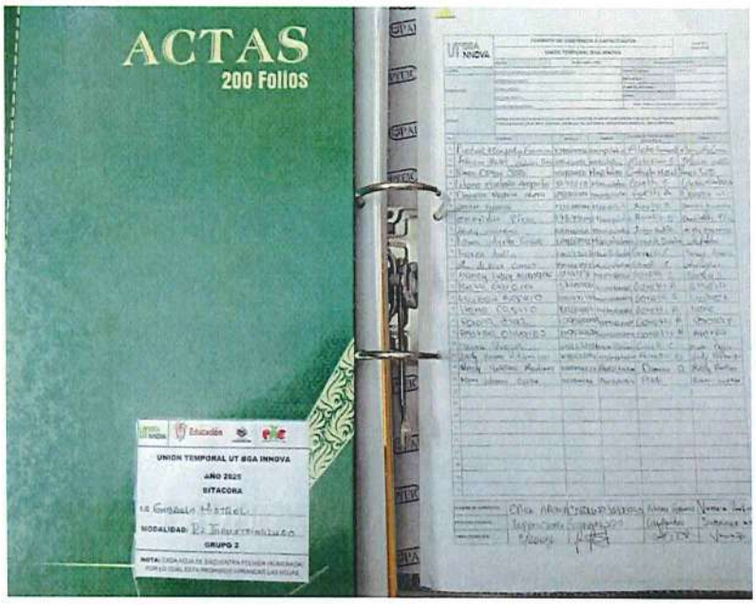
Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE Programa de Alimentación Escolar

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

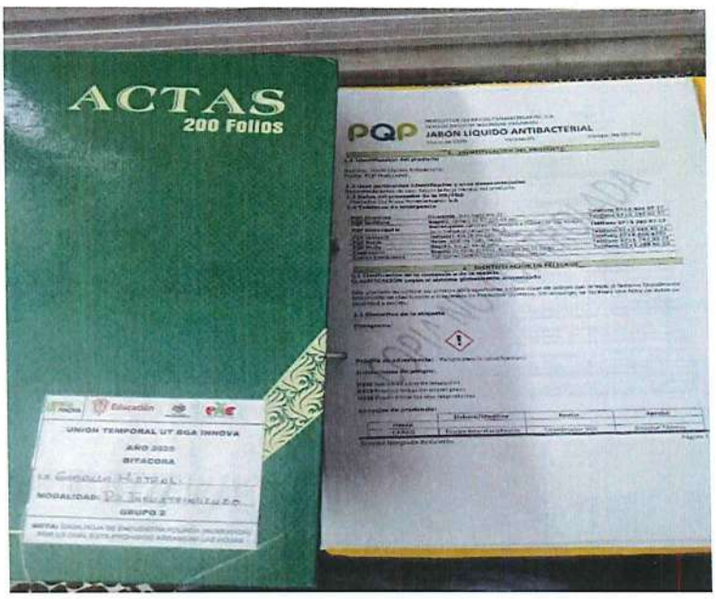
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN	SEMANA DEL 05 AL 09 MAYO 2025

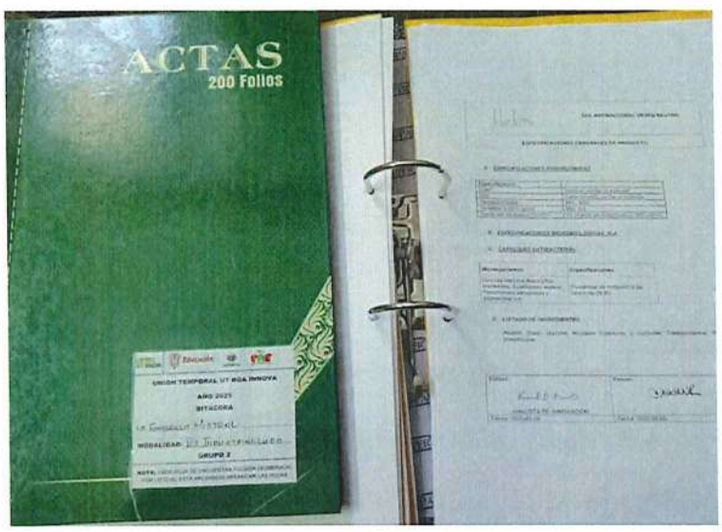
INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPAL MODALIDAD RI	6/05/2025	94,8%	BUENO	**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.	No se cuenta con el registro de capacitación del personal manipulador correspondiente al mes de abril.	Se realizo la entrega del registro de capacitacion del personal del mes de abril para incluirlo en la carpeta correspondiente	ANEXO 1 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA CAPACITACION	Soporta evidencia de entrega de soporte de capacitación mes de abril en la institución educativa	CERRADO					
					4.2 Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	No se cuenta con ficha técnica y hoja de seguridad para gel antibacterial Deseo - Hada Internacional S.A.S en inventario - Jabón líquido PQP evidenciados en sitio	Se envía la ficha técnica a la Institución Educativa para que sea incluida en la carpeta correspondiente.	ANEXO 2 SE ADJUNTA REGISTROS FOTOGRAFICOS DE LA FICHAS TECNICAS	Ficha técnica de producto entregado no corresponde al evidenciado en inventario - jabón de manos PQP, se solicita allegar la ficha técnica correspondiente	ABIERTO	Se envía la ficha técnica Jabon de manos antibacterial marca PQP a la Institución Educativa para que sea incluida en la carpeta correspondiente	ANEXO 2 SE ADJUNTA REGISTROS FOTOGRAFICOS DE LA FICHAS TECNICAS	Soporta evidencia de entrega de ficha técnica producto jabón de manos antibacterial marca PQP en la sede educativa.	CERRADO

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO



ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO





Educación

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISION :	SEMANA DEL 05 AL 09 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. RURAL BOSCONIA	SEDE B MODALIDAD RPS-ALMUERZO	8/05/2025	96,7%	BUENO	**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).	No cuentan en el restaurante escolar con el botellon de agua con dispensador	Teniendo en cuenta lo acordado con la entidad, debemos garantizar el suministro de agua para el consumo de los beneficiarios, sin importar si se entrega en botellón o en bolsa. Con la entrega del agua en bolsa, aseguramos el consumo adecuado por parte de los beneficiarios.	ANEXO 1 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia fotográfica de disponibilidad en agua potable en sitio para el consumo de beneficiarios, se solicita presentar registros de entrega de agua a la sede educativa en el mes evaluado	ABIERTO	Teniendo en cuenta lo acordado con la entidad, debemos garantizar el suministro de agua para el consumo de los beneficiarios, sin importar si se entrega en botellón o en bolsa. Con la entrega del agua en bolsa, aseguramos el consumo adecuado por parte de los beneficiarios.	ANEXO 1 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO, ANEXO 1,1 ACTA DE ENTREGA DEL AGUA DEL MES DE MAYO	Soporta evidencia fotográfica de entrega de agua potable en la sede educativa a los beneficiarios, presenta soporte de entrega de agua potable en bolsa para consumo, mes mayo.	CERRADO
					9.6 Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	No se evidencio en el restaurante la disponibilidad de agua potable y vasos para el consumo de los beneficiarios.	se realizo refuerzo capacitacion sobre la dsiponibilidad de agua potable para los beneficiarios	ANEXO 2 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAICO ANEXO 3 ACTA DE REFUERZO DE CAPACITACION	El acta presentada no corresponde a lo requerido por el equipo de supervisión, el agua disponible para consumo debe ser potable, la cual se debe encontrar disponible en botellón y/o bolsa más no corresponde a agua hervida como lo menciona el acta.	ABIERTO	se realizo refuerzo capacitacion sobre la dsiponibilidad de agua potable para los beneficiarios	ANEXO 2 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO ANEXO 3 ACTA DE REFUERZO DE CAPACITACION	Soporta registro de acta a personal manipulador con las indicaciones de la disponibilidad de agua para consumo voluntario de los beneficiarios.	CERRADO

UT BGA INNOVA

ANEXO 1





ANEXO 2







31243

ANEXO 1.1

UT BGA INNOVA	ACTA ENTREGA DE AGUA TRATADA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	03-05-25
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: I.E. RURAL BOSCONIA		TOTAL DE RACIONES: 130	
SEDE EDUCATIVA: Sede B		JM: ___ APS: _X_ JT: ___	

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
		TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Agua en bolsa	Bolsa x 6Lt	2	X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE:	NOMBRE TRANSPORTADOR:
Luz Dary Diaz.	NESTOR SANCHEZ.
FIRMA: Luz Dary Diaz.	FIRMA: NESTOR SANCHEZ.

31244

UT BGA INNOVA

ACTA ENTREGA DE AGUA TRATADA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	10-05-25
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: I.E. RURAL BOSCONIA		TOTAL DE RACIONES: 130	
SEDE EDUCATIVA: Sede B		JM: ___ APS: _X_ JT: ___	

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
		TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Agua en Bolsa	Bolsa x 616	2	X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE:	NOMBRE TRANSPORTADOR:
Luz Dary Diaz.	NESTOR SANCHEZ
FIRMA: Luz Dary Diaz	FIRMA: NESTOR SANCHEZ

31245

UT BGA INNOVA

ACTA ENTREGA DE AGUA TRATADA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	17-05-25
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: I.E. RURAL BOSCONIA		TOTAL DE RACIONES: 130	
SEDE EDUCATIVA: Sede B		JM: ___ APS: _X_ JT: ___	

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
		TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Agua en bolsa	Bolsa x 6 lt	2	X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE:	NOMBRE TRANSPORTADOR:
Luz Diary Diaz	Nestor Sanchez
FIRMA: Luz Diary Diaz	FIRMA: Nestor Sanchez.

31246

UT BGA INNOVA

ACTA ENTREGA DE AGUA TRATADA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	24-05-25
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: I.E. RURAL BOSCONIA		TOTAL DE RACIONES: 130	
SEDE EDUCATIVA: Sede B		JM: ___ APS: _X_ JT: ___	

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
		TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Agua en bolsa	Bolsa x 6 lt	2	X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE:	NOMBRE TRANSPORTADOR:
Luz Dary Diaz	Nestor Sanchez
FIRMA: Luz Dary Diaz.	FIRMA: Nestor Sanchez.

31247

UT BGA INNOVA

ACTA ENTREGA DE AGUA TRATADA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	31-05-25
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: I.E. RURAL BOSCONIA		TOTAL DE RACIONES: 130	
SEDE EDUCATIVA: Sede B		JM: ___ APS: _X_ JT: ___	

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
		TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Agua en Bolsa	Bolsa x 6 lt	2	X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE:	NOMBRE TRANSPORTADOR:
Luz Dary Diaz	Nestor Sanchez.
FIRMA: Luz Dary Diaz	FIRMA: Nestor Sanchez.

ANEXO 3

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	IE. BOSCONIA.	
FECHA	24 MAYO 2025.	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

COMPLIMENTO DE NORMAS. EN E RESTAURANTE ESCOLAR. Y GARANTIA. DE AGUA POTABLE PARA LOS BENEFICIARIOS.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

EN ESTA CAPACITALION SE DESTACO LA IMPORTANCIA DE ACATAR. LAS NORMAS REQUERIDAS EN EL RESTAURANTE ESCOLAR. ENFOCADOS EN GARANTIZAR LA DISPONIBILIDAD DE AGUA. POTABLE Y VASOS EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA EL. CONSUMO VOLONTARIO DE LOS BENEFICIARIOS CUANDO LO. SOLICITEN. ASEGURANDO ASI EL CUMPLIMIENTO DE LAS. NORMATIVAS Y BIENESTAR DE LOS BENEFICIARIOS.

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Luz Dary Diaz	1097106808	Bosconia Sede B.	Luz Dary Diaz
Nelcy Niño	1097106075	Bosconia Sede B	Nelcy Niño.

Capacitación realizada por :	Nombre	Jhoan Lopez.	Yenny M. Ramirez
	Cargo	Supervisor T.	SUPERVISOR A.P.

31249

Educación

Alimentos para Aprender

Alcaldía de Bucaramanga

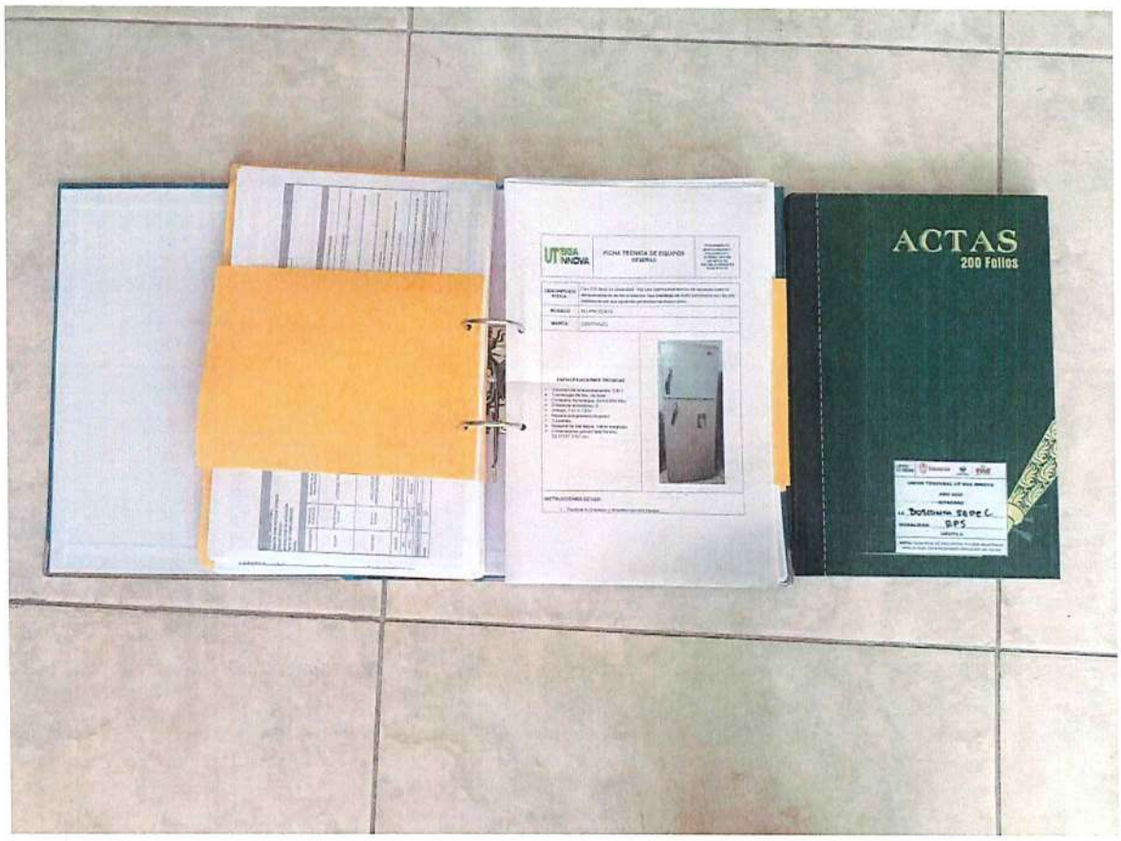
PAE Programa de Alimentación Escolar

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 05 AL 09 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. RURAL BOSCONIA	SEDE C MODALIDAD RPS-ALMUERZO	8/05/2025	98,3%	EXCELENTE	**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).	No hay ficha técnica de nevera que se encuentra en uso en la Institucion Educativa.	Se realiza la entrega de la ficha tecnica de la nevera para incluirla en la carpeta.	ANEXO 1 SE ADJUNTA REGITRO FOTOGRAFICO DE LA FICHA TECNICA	Soporta evidencia fotográfica de la entrega de la ficha técnica de la nevera que se encuentra en la sede educativa	CERRADO

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO



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

 31251

Gmail UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 05 AL 09 MAYO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

5 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 14 de mayo de 2025, 8:50 a.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>, scsamper@bucaramanga.gov.co, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 14 de mayo 2025

Señores
UT. BGA INNOVA
Operador Grupo 2
Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar en documento Excel adjunto, el detallado de hallazgos correspondiente a las visitas realizadas por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 05 al 09 mayo 2025, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite el registro de la visita realizada.
Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

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

https://drive.google.com/drive/folders/1M8k0akGNm_3nV1VQJKFzpPhwhd_Zkv-F?usp=sharing

Cordialmente

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

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

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

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

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 05 AL 09 MAYO UT BGA INNOVA.xlsx
119K

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 21 de mayo de 2025, 4:38 p.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío de respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 05 al 09 de mayo de 2025

[Texto citado oculto]

5 archivos adjuntos

Respuesta de hallazgos sedes del 5 al 9 de mayo.pdf
195K

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 05 AL 09 MAYO UT BGA INNOVA (1).xlsx
120K

SOPORTE I. E BOSCONIA SEDE B.pdf
1588K

SOPORTE I. E BOSCONIA SEDE C.pdf
450K

SOPORTE I.E GABRIELA MISTRAL.pdf
633K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 10 de junio de 2025, 10:24 a.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 10 de junio de 2025

Señores
UT BGA INNOVA
Operador Grupo 2

Cordial saludo,

De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 05 al 09 de mayo de 2025.

- Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(2 hallazgos)**
- Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(3 hallazgos)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

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

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

PAE Programa de Alimentación Escolar

Proyectó:
Ing. Layniker Ortiz – Líder Técnico
Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: miércoles, 21 de mayo de 2025 5:41 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 05 AL 09 MAYO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

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

Buenas tardes yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

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

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

[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]

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

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

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

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

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 05 AL 09 MAYO UT BGA INNOVA (1).xlsx
121K

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 11 de junio de 2025, 8:31 a.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

 31255

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío Subsanación de respuesta de hallazgos de la Institución Educativa la Escuela Normal superior Semana del 5 al 9 de mayo de 2025

[Texto citado oculto]

---

3 archivos adjuntos

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 05 AL 09 MAYO UT BGA INNOVA (1) (1).xlsx
121K

SOPORTE I.E GABRIELA MISTRAL.pdf
1059K

SOPORTE I. E BOSCONIA SEDE B.pdf
2362K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 12 de junio de 2025, 3:03 p.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 12 de junio de 2025

Señores

U.T BGA INNOVA

Operador grupo 2

Cordial saludo,

Por medio del presente, se confirma la revisión de la subsanación de los hallazgos reportados por el equipo técnico de supervisión del PAE durante la semana del 05 al 09 de mayo de 2025 reportados en las instituciones:

- I.E GABRIELA MISTRAL
- I.E BOSCONIA SEDE B
- I.E BOSCONIA SEDE C

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

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

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga

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

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

Proyectó:

Ing. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: miércoles, 11 de junio de 2025 8:46 a. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 05 AL 09 MAYO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

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

Buenos días Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

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

Tel: 6337000

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

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

---------- Forwarded message ---------
De: **UT BGA INNOVA** <utbgainnova@gmail.com>
Date: mié, 11 jun 2025 a la(s) 8:31 a.m.
Subject: Re: HALLAZGOS SEMANA DEL 05 AL 09 MAYO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío Subsanación de respuesta de hallazgos de la Institución Educativa la Escuela Normal superior Semana del 5 al 9 de mayo de 2025

El mar, 10 jun 2025 a la(s) 10:24 a.m., PAE Bucaramanga (pae@bucaramanga.edu.co) escribió:

> Bucaramanga, 10 de junio de 2025
>
> Señores
>
> **UT BGA INNOVA**
>
> Operador Grupo 2
>
> Cordial saludo,
>
> De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 05 al 09 de mayo de 2025.
>
> - Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(2 hallazgos)**
> - Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(3 hallazgos)**
>
> Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.
>
> **Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)**
>
> Secretaría de Educación de Bucaramanga
>
> Alcaldía de Bucaramanga
>
> Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
>
> Tel: 6337000
>
> Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

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

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 05 AL 09 MAYO UT BGA INNOVA (1) (1).xlsx
121K

31259

Bucaramanga, 30 de mayo de 2025

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

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2

Asunto: Respuesta de Hallazgos de Instituciones Educativas semana del 12 al 16 de mayo de 2025

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta al hallazgo evidenciado en las visitas realizadas a la Institución Educativa del 12 al 16 de mayo de 2025.

Agradecemos su atención

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Proyecta: Olga Janeth Rivera
Ing de alimentos Apoyo Técnico Operativo

31260

Educación

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 12 AL 16 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. JOSE CELESTINO MUTIS	SEDE PRINCIPAL MODALIDAD RPS - ALMUERZO	12/05/2025	98,33%	EXCELENTE	**6.7** Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	Se evidencian 2 canastillas de cebolla cabezona y 1 de papa criolla en mal estado, aún no hay reposición.	Se realizo reposicion de la cebolla y la papa criolla	ANEXO 1 SE ADJUNTA REPOSICION, ANEXO 2 REMISION DE VIVERES, ANEXO 3 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta registro de reposición de alimentos que se encontraban en mal estado, presenta soporte fotográfico de reposición de alimentos: papa y cebolla	CERRADO

31261

UT BGA INNOVA

FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
RACIÓN PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	13/05/25
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: José Celestino Mutis		TOTAL DE RACIONES: 325	
SEDE EDUCATIVA:		JM: ___ APS: X JT: ___	

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Cebolla Cabezona	19	Kg	19	✓		✓			✓	
Papa criolla	25	Kg	25	✓		✓			✓	

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Giovanni Rodriguez	FIRMA:
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Cecilia Rangel	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: GLORIA RUEDA
FIRMA: Cecilia Rangel	CARGO: DOCENTE
	FIRMA: GLORIA RUEDA

31262

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA	12/05/2025
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE CELESTINO MUTIS	SEDE EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PRESCOLAR	11	11	MAYO 12	MENU16
G2 PRIMARIA	133	133	MAYO 13	MENU17
G3 SECUNDARIA	134	134	MAYO 14	MENU18
G4 MEDIA	47	47	MAYO 15	MENU19
Total	325	325	MAYO 16	MENU20
			Semana 16	Semana 4

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa criolla	kg	25.28	25.28	✓		✓			✓			✓	
		Papa variedad cerosa sabanera	kg	37.79	37.79	✓		✓			✓			✓	
		Platano harton maduro	kg	35.84	35.84	✓		✓			✓			✓	
		Yuca	kg	31.60	31.60	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	130.14	130.14	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	37.78	37.78	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	63.63	63.63	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Fresa cruda (pulpa de fruta)	kg	19.50	19.50	✓		✓			✓			✓	
		Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	19.50	19.50	✓		✓			✓			✓	
		Limon	kg	6.86	6.86	✓		✓			✓			✓	
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	19.50	19.50	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	4.79	4.79	✓		✓			✓			✓	
		Pitaya cruda (pulpa de fruta)	kg	19.50	19.50	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de arbol crudo (pulpa de fruta)	kg	19.50	19.50	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	1.03	1.03	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezuna	kg	14.11	14.11	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	3.49	3.49	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.33	0.33	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	8.47	8.47	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	34.96	34.96	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
		Pimenton Rojo	kg	3.57	3.57	✓		✓			✓			✓	
		Repollo blanco	kg	21.67	21.67	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	39.59	39.59	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	19.37	19.37	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	27.28	27.28	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	5.81	5.81	✓		✓			✓			✓	
		Queso Fresco	kg	12.61	12.61	✓		✓			✓			✓	
4. carnes huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	23.98	23.98	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	kg	23.98	23.98	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	61.60	61.60	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	401.52	401.52	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Fryol cargamanto rojo	500 g	14.78	14.78	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	14.78	14.78	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1000 cc	24.74	24.74	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	125 g	6.91	6.91	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azucar blanco	500 g	31.73	31.73	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Oregano	10 g	13.00	13.00	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	6.50	6.50	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	13.00	13.00	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	9.75	9.75	✓		✓			✓			✓	

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

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
LEONARDO GOMEZ	Daniela Loreto S.	Dalgi Ortega
FIRMA:	FIRMA:	CARGO: Rectora
		FIRMA: Dalgi Ortega

ANEXO 3 REGISTRO FOTOGRAFICO





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

Educación

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 12 AL 16 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE D MODALIDAD RPS -IT	13/05/2025	98,33%	EXCLENTE	**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.	No hay recipiente de color requerido para material reciclable. Solo se evidencian 2, falta el de color blanco.	Se realizo la entrega del recipiente de color blanco	ANEXO 1 REMISION DE ENTREGA DEL LA CANECA BLANCA,ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de entrega de recipiente de color blanco para material reciclable según PS, soporta evidenica fotográfica de canecas completas	CERRADO

ANEXO 1

UT BGA INNOVA

FORMATO RECEPCIÓN O ENTREGA DE FALTANTES DE INSUMOS DE ASEO

OPERADOR:	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	
DPTO:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE "D"		TOTAL DE RACIONES: 280	
SEDE EDUCATIVA: D		JM: ___ AM: ___ JT:	

INSUMO O ELEMENTO DE ASEO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Caneca blanca			1	✓		✓			✓	

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	FIRMA:
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Alix Johana Rojas	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Claudia Haun M.
FIRMA: Johana Rojas	CARGO: Coordinadora
	FIRMA:

ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO



31267

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 12 AL 16 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. NORMAL SUPERIOR	SEDE PRINCIPAL MODALIDAD RPS - ALMUERZO	14/05/2025	96,7%	EXCELENTE	**3.3** Se evidencian las hojas de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes	Solo se evidenciaron 11 hojas de vida manipuladores de alimentos	Se realizo una reunion con el Rector de la institucion donde manifiesta por medio del acta que las 11 manipuladoras cumplen de manera oportuna con la preparacion y entrega de los alimentos, adegurrando que los estudiantes reciba a tiempo los alimentos	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE REUNION DE LA INSTITUCION EDUCATIVA.	Soporta registro de acta con el rector de la institución educativa el la cual se genera compromiso de contratación de la manipuladora de alimentos. Por parte del equipo de supervisión se realizará seguimiento en la IE.	CERRADO
					3.5 se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la entidad territorial	En el momento de la visita técnica se evidenciaron solo 10 manipuladores de alimentos ,En el acta según resolución 335 del 2021 para la cantidad de beneficiarios 1239 se solicitan 12 manipuladores de alimentos	Se deja constancia de que, en el momento de la visita, una manipuladora se encontraba en situación de incapacidad médica.	ANEXO 2 SE ADJUNTA INCAPACIDAD DE LA MANIPULADORA	Soporta evidencia de incapacidad de la manipuladora de alimentos.	CERRADO

31268

	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE BUCARAMANGA ACTA DE REUNIÓN	Cód.: PDE-FO-01 Versión: 01

ACTA DE REUNIÓN

Fecha: 02-05-2025 **Lugar:** I.E NORMAL SUPERIOR **Hora:** 10:00 am

Propósito: Seguimiento a la prestación del servicio del Programa de alimentación escolar (P.A.E).

Desarrollo:

Se revisa la cantidad de personal manipulador disponible en cocina para prestar el servicio por inquietud de rectoría quien evidencia una cantidad menor de la estipulada por ficha técnica.
El operador explica que por necesidad operativa se dispuso de uno de los manipuladores quedando en cocina 11 personas a las que se les reconoce un ajuste salarial diario hasta finalizar el primer semestre escolar el 13 de junio de 2025. Dicho ajuste no ha afectado la prestación del servicio ni los tiempos de entrega de las raciones.
El señor rector solicita que en todo caso para el segundo semestre se cuente con el personal establecido por cobertura.

Si el espacio no es suficiente favor continuar al respaldo de la hoja

Acuerdos y Responsables:

1. Se acepta el ajuste de personal para el primer semestre académico.
2. En el segundo semestre se tendrá el personal completo según cobertura.

Asistentes

Nombre	Calidad en la que asiste	Teléfono y correo electrónico	Firma
Elías Vargas	Rector	elias@nsb.edu.co	
EDGAR VESGA J.	PROFESIONAL UNIDAD OPERATIVA DEL PAE	edgar@nsb.edu.co 3007563235	
ERIKA LARENAS P.	Supervisora PAE	utbgainnova@gmail.com 3150519153	
Elba Rodríguez M.	Manipuladora.	elbitarodriguez06@gmail.com.	

Si requiere más espacio favor utilizar otra hoja

Scanned with CamScanner

31269

...RIA PEDRAZA REY

Usuario SERGIO RAMIREZ

Fecha Impresión 08/05/2025 09:12

Pagina N 1

CERTIFICADO DE INCAPACIDAD

CLINICA REVIVIR S A

Nit. 800153463 - IPS: 680010026101

Dir. CRA 29 55-40 - Tel. 6854588

...istro de Calidad:

Fecha Historia: 08/05/2025 09:07:42a.m.

Lugar y Fecha: BUCARAMANGA, SANTANDER 08/05/2025 09:07:42a.m.

Documento y Nombre del Paciente: CC 37544394 LINA MARIA PEDRAZA REY

Administradora: EPS Y MEDICINA PREPAGADA SURAMERICANA S A **Convenio:** CONTRIBUTIVO **Tipo de Usuario:** COTIZANTE 1

No Historia: 37544394 **Incapacidad N°:** 0,502

Causa Externa: Enfermedad general

Descripción: INCAPACIDAD POR 15 DIAS A PARTIR DEL 08/05/2025 COD. k802

Fecha de Inicio: 08/05/2025

Dias: 15 (QUINCE DIAS)

Fecha de Terminación: 22/05/2025

Prorroga: No

Modalidad de la tecnología: Intramural

Origen de la incapacidad: Común

Incapacidad Retroactiva:

Grupo de Servicio: Internación

Principal: K802 CALCULO DE LA VESICULA BILIAR SIN COLECISTITIS

Sergio Ramirez

DR. SERGIO DANIEL RAMIREZ MARQUEZ

CC 1067812522

Especialidad CIRUGIA GENERAL

Registro 1067812522

Gmail

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 12 AL 16 MAYO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

5 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 21 de mayo de 2025, 9:30 a.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>, scsamper@bucaramanga.gov.co, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 21 de mayo 2025

Señores
UT. BGA INNOVA
Operador Grupo 2
Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar en documento Excel adjunto, el detallado de hallazgos correspondiente a las visitas realizadas por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 12 al 16 mayo 2025, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite el registro de la visita realizada.

Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

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

https://drive.google.com/drive/folders/1aLhr4T2CzyHan9xOgqieeXu59DQihWZj?usp=sharing

Cordialmente

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

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

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

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

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL12 AL 16 MAYO UT BGA INNOVA.xlsx
128K

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 30 de mayo de 2025, 3:16 p.m.

 31271

Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío de respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 12 al 16 de mayo de 2025

[Texto citado oculto]

---

7 archivos adjuntos

- **Respuesta de hallazgos sedes del 12 al 16 de mayo.pdf** 195K
- **PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL12 AL 16 MAYO UT BGA INNOVA.xlsx** 131K
- **SOPORTE I.E CELESTINO.pdf** 1061K
- **SOPORTE I.E INEM SEDE F.pdf** 483K
- **SOPORTE I. E LA LIBERTAD.pdf** 4036K
- **SOPORTE I.E NORMAL.pdf** 1390K
- **SOPORTE I.E PILAR SEDE D.pdf** 890K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 11 de junio de 2025, 2:10 p.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 11 de junio de 2025

Señores

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Cordial saludo,

De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 12 al 12 de mayo de 2025.

- Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(16 hallazgos)**

- Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(1 hallazgo)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

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



Proyectó:

Ing. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: martes, 3 de junio de 2025 8:00 a. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 12 AL 16 MAYO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

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

Buenos días Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

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

Tel: 6337000

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

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que

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

[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]

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

Proyectó: Ing. Fernando Matallana - Líder Técnico

Proyectó: Ing. Layniker Ortiz - Líder Técnico

Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Apoyo Técnico

Proyectó: ND. Silvio Samper - Apoyo Técnico

Proyectó: Ing. Yeimi Orozco - Apoyo Técnico

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

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

[Texto citado oculto]

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL12 AL 16 MAYO UT BGA INNOVA.xlsx
132K

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 12 de junio de 2025, 11:30 a.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío Subsanación de respuesta de hallazgos de la Institución Educativa La libertad Semana del 12 al 16 de mayo de 2025

[Texto citado oculto]

---

2 archivos adjuntos

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL12 AL 16 MAYO UT BGA INNOVA (1).xlsx
132K

SOPORTE I. E LA LIBERTAD.pdf
5389K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 12 de junio de 2025, 4:50 p.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 12 de junio de 2025

Señores

U.T BGA INNOVA

Operador grupo 2

Cordial saludo,

Por medio del presente, se confirma la revisión de la subsanación de los hallazgos reportados por el equipo técnico de supervisión del PAE durante la semana del 12 al 16 de mayo de 2025 reportados en las instituciones:

- I.E JOSÉ CELESTINO MUTIS
- I.E NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D
- I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE BUCARAMANGA
- I.E INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE F
- I.E LA LIBERTAD

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

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

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

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

Proyectó:

Ing. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: jueves, 12 de junio de 2025 12:25 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 12 AL 16 MAYO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

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

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

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

Tel: 6337000

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

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas

legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

---------- Forwarded message ---------
De: **UT BGA INNOVA** <utbgainnova@gmail.com>
Date: jue, 12 jun 2025 a la(s) 11:30 a.m.
Subject: Re: HALLAZGOS SEMANA DEL 12 AL 16 MAYO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío Subsanación de respuesta de hallazgos de la Institución Educativa La libertad Semana del 12 al 16 de mayo de 2025

El mié, 11 jun 2025 a la(s) 2:10 p.m., PAE Bucaramanga (pae@bucaramanga.edu.co) escribió:

> Bucaramanga, 11 de junio de 2025
>
> Señores
>
> **UT BGA INNOVA**
>
> Operador Grupo 2
>
> Cordial saludo,
>
> De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 12 al 12 de mayo de 2025.
>
> - Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(16 hallazgos)**
> - Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(1 hallazgo)**
>
> Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.
>
> **Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)**

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

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

Tel: 6337000

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

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

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL12 AL 16 MAYO UT BGA INNOVA (1).xlsx
133K

31278

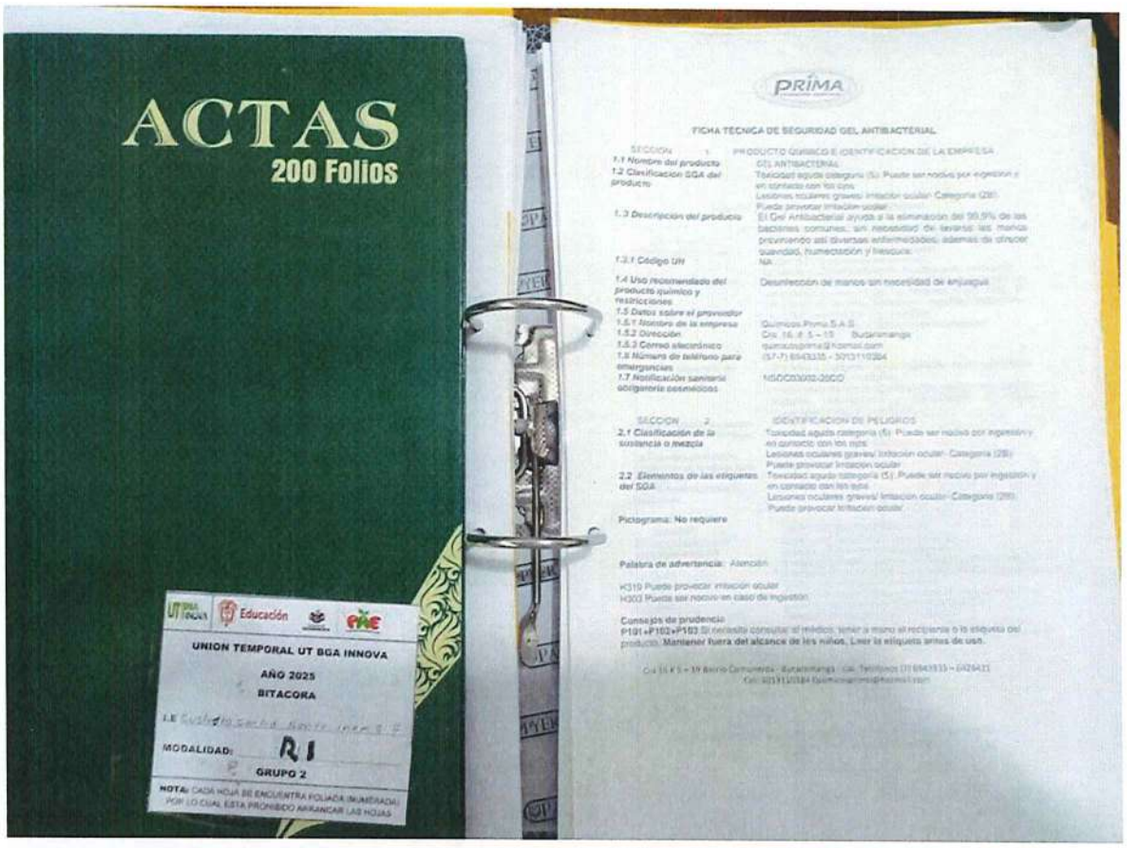
Educación

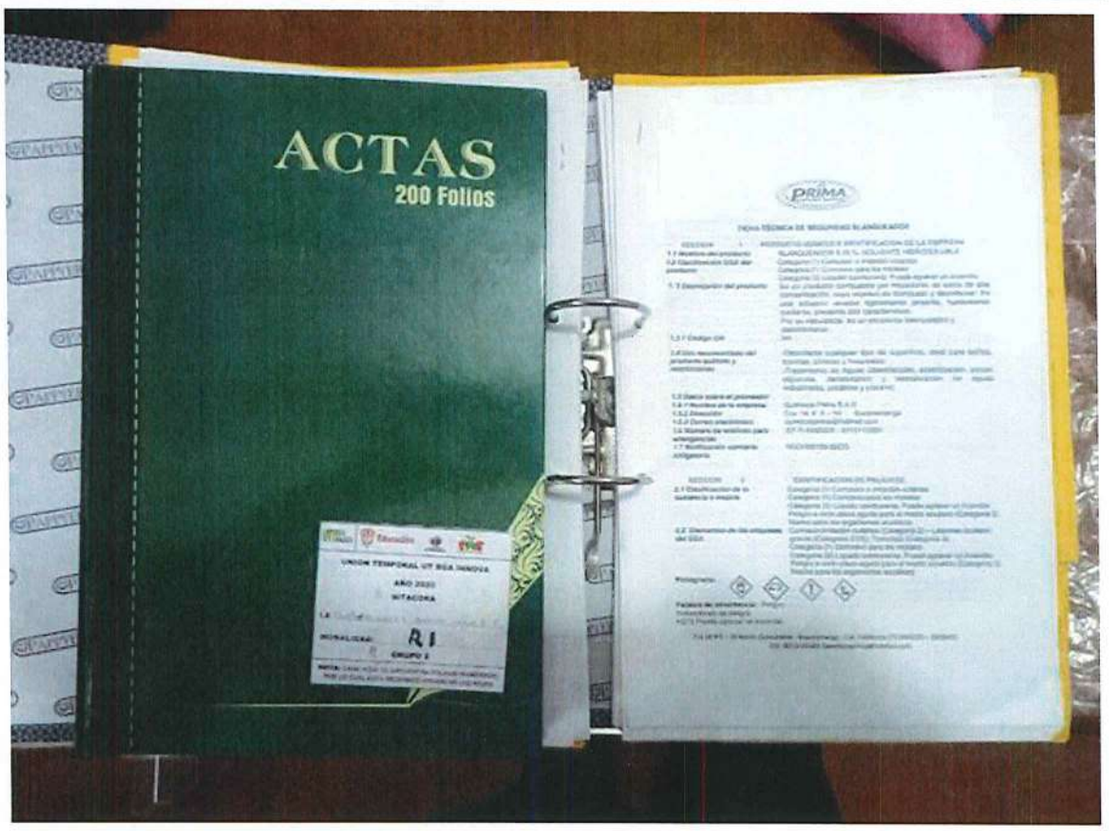
HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS
MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 12 AL 16 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA	SEDE F MODALIDAD INDUSTRILIZADO	15/05/2025	97,4%	EXCELENTE	**4.2** Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	Faltan Fichas Técnicas de productos de aseo personal y de limpieza y desinfección (Gel Antibacterial y Blanqueador Prima)	Se realizo la entrega de la ficha tecnica del gel antibacterial y el blanqueador marca prima	ANEXO 1 SE ADJUNTA FICHAS TECNICAS	Soporta entrega de fichas técnicas de insumos de limpieza y desinfección	CERRADO

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO





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

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN

:ACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 12 AL 16 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. LA LIBERTAD	SEDE PRINCIPAL MODALIDAD RPS - ALMUERZO	15/05/2025	79,6%	REGULAR	2.1 El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	Se evidenció nevera de almacenamiento MABE sucia con almacenamiento de alimentos. Suciedad generada por lixiviados de proteína cárnica.	Se realizó un refuerzo de capacitación dirigido al personal sobre las buenas prácticas en el almacenamiento, limpieza y desinfección de neveras, con el objetivo de prevenir la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad de los alimentos. Esta acción fue motivada por la necesidad de fortalecer el cumplimiento de los protocolos establecidos en materia de seguridad alimentaria, minimizar riesgos sanitarios y proteger la salud delos beneficiarios.	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de capacitación al personal manipulador de alimentos, evidencia registro fotográfico de limpieza de superficies de equipos y organización de la materia prima.					
					2.2 Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	Se evidenció queso doble crema marca Villa Aurora en almacenamiento lote: 28-04-25 vence:11-06-25 con contaminación microbiológica – mohos – durante la visita se realizó reposición parcial a las unidades de 360 g	Se procedió al retiro del queso contaminado y se efectuó la reposición correspondiente según la cantidad solicitada.	ANEXO 3 FORMATO DE REPOSICION, 3,1 REMISION DE VIVERES	Soporta evidencia de reposición de producto queso doble crema presentación 2500 g					

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
					2.5 El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	Equipo nevera MABE propiedad de la institución educativa en comodato en la cual se almacena M.P y contramuestras no funciona adecuadamente 15°C unidad de refrigeración	Se realizo mantenimiento de la nevera y hizo refuerzo de capacitacion sobre almacenamiento de contramuestras	ANEXO 4 FORMATO DE MANTENIMIENTO , ANEXO 1 ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 5 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de intervención y mantenimiento de equipo					
					2.6 El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	. Equipo nevera MABE propiedad de la institución educativa en comodato en la cual se almacenan M.P y contramuestras no funciona adecuadamente 10,9°C unidad de congelación	Se realizo mantenimiento de la nevera y hizo refuerzo de capacitacion sobre almacenamiento de contramuestras	ANEXO 4 FORMATO DE MANTENIMIENTO , ANEXO 1 ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 5 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de intervención y mantenimiento de equipo					
					2.7 El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	Se evidenció equipo de refrigeración sucio con almacenamiento de alimentos – se evidenciaron alimentos diferentes a los del programa PAE – bebidas gaseosas en neveras y congeladores, se evidenciaron estudiantes accediendo a los equipos de manera recurrente evidenciando que la situación es habitual.	Se realizó un refuerzo de capacitación dirigido a las manipuladoras de alimentos sobre la correcta limpieza y desinfección de los equipos de refrigeración. Además, se hizo un llamado de atención por el almacenamiento de alimentos no relacionados con el Programa de Alimentación Escolar, recordando que esto no está permitido.	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 6 LLAMADO DE ATENCION	Soporta evidencia de refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos y llamado de atención por almacenamiento de alimentos ajenos al PAE.					
					4.6 Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	Se evidencian ventiladores del área de comedor y preparación sucios con presencia de grasa. Se evidenciaron techos con grasa – lámparas, mallas de ventanas sucias y con grasa.	Se realizo limpieza y desinfeccion de los ventiladores ,malla y ventanas	ANEXO 7 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de limpieza de angeos y ventiladores que presentaban suciedad por acumulación de grasa.					
					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.	Se evidenció fabricación de hielo en congelador con proteína – carne de res	Se realizo refuerzo de capacitacion con el objetivo de prevenir la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad de los alimentos.	ANEXO 1 ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 5 REGISTRO FOTOGRAFICO	Se soporta refuerzo de capacitación a personal manipulador y evidencia de fabricación y almacenamiento de hielo adecuada					

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
					4.19 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).	Se evidenciaron extractores de área de preparación no cuentan con protección que evite el ingreso de vectores.	Se realizo la colocación de la proteccion de los extractores	ANEXO 8 REGISTRO FOTOGRAFICO DE LOS EXTRACTORES CON PROTECCION	Soporta evidencia de instalación d					
					6.4 Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	Se evidenció queso doble crema marca Villa Aurora en almacenamiento lote: 28-04-25 vence:11-06-25 con contaminación microbiológica – mohos – durante la visita se realizó reposición parcial a las unidades de 360 g	Se realizó un refuerzo de capacitación sobre contaminación cruzada dirigido a las manipuladoras de alimentos.	ANEXO 1 ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 9 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta refuerzo de capacitación a personal manipulador de alimentos y registro fotográfico de almacenamiento de alimentos					
					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).	Se evidenció queso doble crema marca Villa Aurora en almacenamiento lote: 28-04-25 vence:11-06-25 con contaminación microbiológica – mohos – durante la visita se realizó reposición parcial a las unidades de 360 g	Se realizó un refuerzo de capacitación sobre contaminación cruzada dirigido a las manipuladoras de alimentos.	ANEXO 1 ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 9 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta refuerzo de capacitación a personal manipulador de alimentos y registro fotográfico de almacenamiento de alimentos					

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
					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).	Las contramuestras de alimentos se evidenciaron en condiciones de almacenamiento no adecuadas (equipo MABE), se evidenciaron en condiciones de refrigeración. El equipo usado para el almacenamiento de contramuestras no funciona. No se conservaron las muestras por las 72 horas según lo definido en el estándar y plan de muestreo aprobado.	Se realizó un refuerzo de capacitación dirigido al personal sobre las buenas prácticas en el almacenamiento,contramuestras y limpieza desinfección de neveras, con el objetivo de prevenir la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad de los alimentos. Esta acción fue motivada por la necesidad de fortalecer el cumplimiento de los protocolos establecidos en materia de seguridad alimentaria, minimizar riesgos sanitarios y proteger la salud delos beneficiarios.	ANEXO 4 FORMATO DE MANTENIMIENTO , ANEXO 1 ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 5 REGISTRO FOTOGRAFICO	Se evidencia soporte de manteniemiento de equipo, se evidencia soporte de refuerzo de capacitación a personal manipulador de alimentos en el manejo de las contramuestras y condiciones de almacenamiento y conservación	CERRADO				
					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.	Se evidenciaron ollas con hollín y en mal estado, ollas en mal estado por vida útil. Equipos de refrigeración en mal estado, equipo MABE no alcanza las temperaturas requeridas. Equipo INDUFRIAL presenta oxidación en parrillas, no se garantiza el cierre hermético de la puerta, goma o caucho de puerta no cierra completamente no garantiza temperaturas de refrigeración.	Se realizo mantenimiento de los equipos de refrigeracion limpieza de las ollas.	ANEXO 4 FORMATO DE MANTENIMIENTO ANEXO 10 REGISTRO FOTOGRAFICO,	No presenta evidenicia de mantenimiento al equipo de refrigeración INDUFRIAL *"presenta oxidación en parrillas, no se garantiza el cierre hermético de la puerta, goma o caucho de puerta no cierra completamente no garantiza temperaturas de refrigeración"* Se solicita complementar	ABIERTO	Se realizó el mantenimiento de los equipos de refrigeración, incluyendo la limpieza de las ollas. Además, se envió nuevamente al técnico para efectuar el mantenimiento de la nevera industrial.	ANEXO 4 FORMATO DE MANTENIMIENTO ANEXO 10 REGISTRO FOTOGRAFICO, ANEXO 11 FORMATO DE MANTENIMIENTO DE LA NEVERA INDUFRIAL	Soporta registro de mantenimiento de equipo de refrigeración INDUFRIAL, presenta evidencia fotográfica de las actividades de mantenimiento al equipo, se realizará seguimiento mediante visita de supervisión.	CERRADO

ANEXO 1

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	J.E LA LIBERTAD	
FECHA	16 DE MAYO DE 2025	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

Limpieza y desinfección — Temperaturas adecuadas
Contaminación cruzada

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

Todas las superficies del área de preparación, almacenamiento bodega y distribución deben mantenerse limpias y desinfectadas, esto incluye lámparas, extractores y rejas, verificar no solo con el aseo general sino de manera permanente, cada vez que se vea sucia un área

Evitar la contaminación cruzada, no hacer mezclas de proteína (carnes y queso) con otro tipo de alimentos y con el hielo. Igualmente ESTA PROHIBIDO almacenar alimentos ajenos a las materias primas del PAE.

El control diario de las temperaturas ayuda a identificar cuando los equipos no funcionan adecuadamente, es importante al evidencia esta situación informar inmediatamente al supervisor para solicitar visita del técnico.

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Maria Claudia Galvez	37687133	La Libertad	Claudia Galvez.
Luz Helena Nava Nava	63354317	La Libertad	Luz Helena Nava
Wessly Tatiana Uribe	63562410	La Libertad	Tatiana Uribe
Leonor Salazar	63362364	La Libertad	

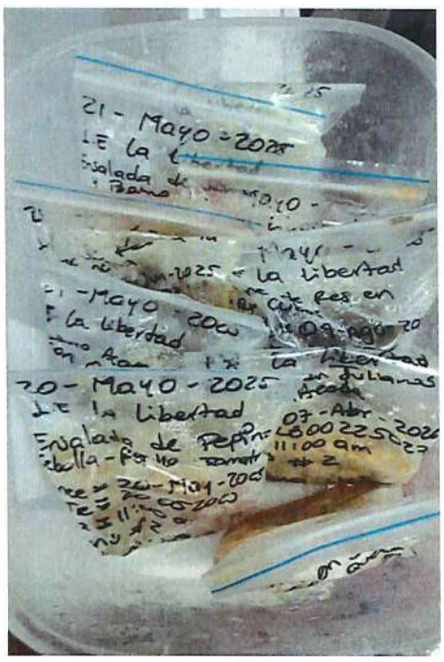
Capacitación realizada por :	Nombre	CAROLINA SANDOVAL
	Cargo	Supervisora

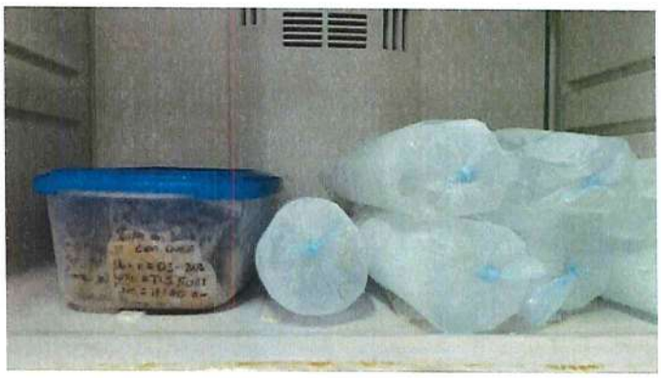
ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO





ANEXO 5 RGISTRO FOTOGRAFICO







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

ANEXO 3

UT BGA INNOVA	FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES RACIÓN PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	22-May-2025
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: I.E la Libertad		TOTAL DE RACIONES:	
SEDE EDUCATIVA:		JM: ___ JT: ___	APS: ___

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Queso	2500	1	2500	-		-				1

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:
Se recibe el Bloque de queso en Perfectas Condiciones

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Nestor Sanchez	FIRMA: Nestor Sanchez
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Dessly Tatiana Ortiz C	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Manuel Malaga Gijo
FIRMA: Tatiana Ortiz	CARGO: Rector FIRMA:

ANEXO 3.1

Colombia Aprende

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE
REMISIÓN Y ENTREGA DE VÍVERES EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA
APS + ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

GRUPO ETAREO	No RACIÓN ADJUDICADA	No RACIÓN ENTREGADA
[illegible]	49	49
[illegible]	190	190
[illegible]	148	148
[illegible]	61	61
Total	447	447

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MAYO 02	[illegible]
MAYO 03	[illegible]
MAYO 04	[illegible]
MAYO 05	[illegible]
MAYO 06	[illegible]
Semana 14	Semana 4

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL PEG	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. Cereales, tubérculos, raíces y plátanos	1.1 Tubérculos	Papa criolla	kg	12.94	12.94	✓		✓			✓			✓	
		Papa parisiena/ criolla/ amarilla	kg	48.65	48.65	✓		✓			✓			✓	
		Platano hartón maduro	kg	46.88	46.88	✓		✓			✓			✓	
		Yuca	kg	43.18	43.18	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz blanco	500 g	165.26	165.26	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	49.36	49.36	✓		✓			✓			✓	
		Pasta (espagueti) x 250 g	250 g	61.20	61.20	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Fresa cruda (porción de fruta)	kg	26.22	26.22	✓		✓			✓			✓	
		Guayaba cruda (porción de fruta)	kg	26.22	26.22	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	5.67	5.67	✓		✓			✓			✓	
		Lulo cruda (porción de fruta)	kg	26.22	26.22	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	6.23	6.23	✓		✓			✓			✓	
		Piña cruda (porción de fruta)	kg	26.22	26.22	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol crudo (porción de fruta)	kg	26.22	26.22	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	1.38	1.38	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	44.60	44.60	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	4.70	4.70	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.44	0.44	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	13.05	13.05	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Colombiano	kg	46.07	46.07	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.49	0.49	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	4.67	4.67	✓		✓			✓			✓	
		Repollo blanco	kg	28.14	28.14	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	52.10	52.10	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	25.56	25.56	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lácteos	3. Leche y Lácteos	Leche entera en Polvo x 380 g	380 g	36.63	36.63	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera larga vida pasteurizada	1000 ml	7.51	7.51	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	kg	16.06	16.06	✓		✓			✓			✓	
4. Carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	31.71	31.71	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	kg	31.71	31.71	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	80.92	80.92	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	534.26	534.26	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol cargamanto rojo	500 g	19.12	19.12	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	19.12	19.12	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y azúcares	5. Grasas y Aceites	Aceite	1000 cc	32.06	32.06	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	454 g	8.77	8.77	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azucar blanco	500 g	41.82	41.82	✓		✓			✓			✓	
7. preparados	7. Miscelaneos	Chocolate	10 g	17.48	17.48	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta	10 g	8.74	8.74	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta negra	10 g	17.48	17.48	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	13.11	13.11	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Monica Fernanda Basto	Yessly Tatiana Uribe	Manuel Molano Guio
FIRMA: Monica Fernanda Basto	FIRMA: Tatiana Uribe	CARGO: Rector FIRMA:

31288

ANEXO 4

UT BGA INNOVA

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

MUNICIPIO: BUCARAMANGA

SEDE EDUCATIVA:

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

NOTA: Marque con una equis el equpo según corresponda.

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

FECHA DE LA REVISION	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	MANTENIMIENTO		FIRMA DEL TECNICO
		CORRECTIVO	*PREVENTIVO*	
27/03/2025	Revision Nevera, daño Compresor no arranca Requiere hacerle Cambio del Compresor	X		
28/03/2025	Reparacion Nevera Mabe Cambio Compresor, inyeccion gas cambio de Filtro reparacion de fuga			
31/03/2025	Cambio tramo de tuberia y Filtro obstruccion en la base porcelk	X		
1/04/2025	Inyeccion de gas y Presurizacion	X		
21/05/25	Revision Presion, Amperaje y evaporador se encuentra Trabajando Correctamente		-	

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

LORENA ISABEL MUEGUEZ

INGENIERA DE ALIMENTOS- JEFE DE CALIDAD

FIRMA:

31289

ANEXO 6

LLAMADO DE ATENCIÓN

UT BGA INNOVA

UT BGA INNOVA	
FECHA:	Mayo 15/2025
INSTITUCION EDUCATIVA:	La Libertad
De:	CAROLINA SALVADORS
Cargo:	SUPERVISORA
Para:	Manipuladoras:
Cargo:	
ASUNTO:	**Llamado de Atencion**

DESCRIPCION:

Los equipos de refrigeración y congelación deben ser de uso exclusivo para el PAE por ningún motivo esta permitido el almacenamiento de alimentos ajenos a las preparaciones establecidas en el menú aprobado por la ETC.
Estos equipos deben estar en adecuado funcionamiento, cuando se presenten fallas técnicas y la temperatura excede los límites permitidos debe informarse inmediatamente al supervisor para enviar el técnico y así garantizar las temperaturas seguras, evitando que los productos se dañen
Dentro de los equipos deben siempre almacenarse adecuadamente las materias primas y evitar la contaminación cruzada, mantener los equipos limpios y con orden logrando de almacenamiento para garantizar la inocuidad, teniendo en cuenta que estamos brindando alimentación a población escolar y en muchos casos vulnerable.

Mantener todas las áreas limpias

COMPROMISO:

* Almacenar solamente alimentos del PAE
* Almacenar adecuadamente las materias primas
* Informar oportunamente cualquier anomalía con los equipos y el menaje.
* Mantener limpios y ordenados congeladores y neveras y ventiladores.
* Evitar la contaminación cruzada

FIRMA DE QUIEN ENTREGA:	CAROLINA SALVADORS
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Leonor Salazar Ciza
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Claudia Galvez Espinosa
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Nesly Tatiana URIBE CRISTANCHO
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Ivi Helena Llano Novoa
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	

La reincidencia en la falta, de acuerdo con el código sustantivo del trabajo (c.s.t.) y el Reglamento Interno de Trabajo de *UT BGA INNOVA* lo harán objeto de sanciones, que según el tipo de falta generarán llamado de atención, suspensión y/o *cancelación del contrato.*

ANEXO 7 REGISTRO FOTOGRAFICO











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

ANEXO 8 REGISTRO FOTOGRAFICO



ANEXO 9 REGISTRO FOTOGRAFICO



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

ANEXO 10 REGISTRO FOTOGRAFICO



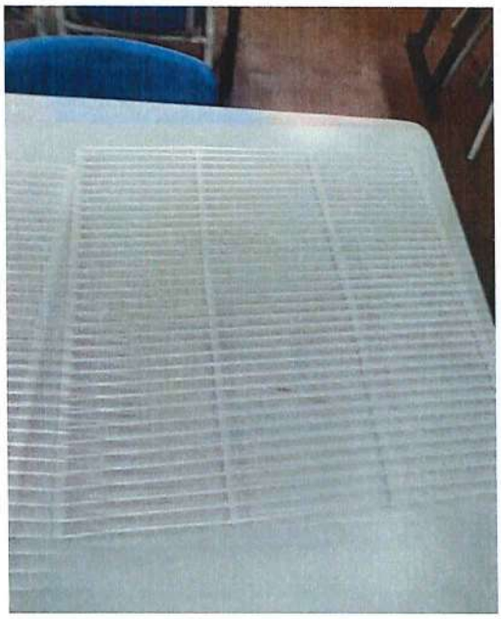




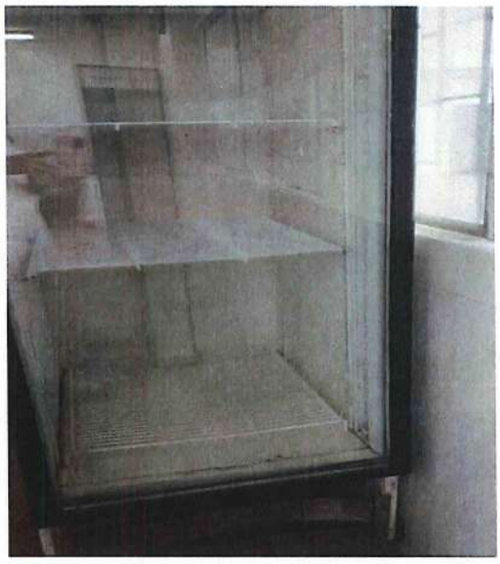
Carrera 31 No. 51-74 Of. 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (7) 6960407, Bucaramanga
Carrera 13 No. 32-93 Int 3 Of 908 Edificio Baviera / Tel. (1) 3585410 Bogotá D.C.
E-mail: gerencia@mcdsas.com - www.mcdsas.com











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

31294

UT BGA INNOVA

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

MUNICIPIO: BUCARAMANGA

SEDE EDUCATIVA: La libertad

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

NOTA: Marque con una equis el equpo según corresponda.

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

FECHA DE LA REVISION	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	MANTENIMIENTO		FIRMA DEL TECNICO
		CORRECTIVO	*PREVENTIVO*	
12/06/2025	Revisión, y mantenimiento Nevera, Vitrina, Pintura, Rejillas y mantenimiento cacho	X		Arielbesdc

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

LORENA ISABEL MUEGUEZ
INGENIERA DE ALIMENTOS- JEFE DE CALIDAD

FIRMA:

31295

Bucaramanga, 9 de junio de 2025

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

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2

Asunto: Respuesta de Hallazgos de Instituciones Educativas semana del 19 al 23 de mayo de 2025

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta al hallazgo evidenciado en las visitas realizadas a la Institución Educativa del 19 al 23 de mayo de 2025.

Agradecemos su atención

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Proyecta: Olga Janeth Rivera
Ing de alimentos Apoyo Técnico Operativo

31296

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 19 AL 23 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. PROMOCION SOCIAL DEL NORTE	SEDE A Y B MODALIDAD RPS - ALMUERZO	19/05/2025	98,3%	EXCLENTE	**4.6** Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	Se evidencio en el area de la cocina el Angeo sucio y con grasa.	Se realiza la colocacion del angeo en el area de cocina	ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia fotográfica de instalación de protección en los accesos al restaurante escolar	CERRADO

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO







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

31298

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 19 AL 23 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. PROMOCION SOCIAL DEL NORTE	SEDE E MODALIDAD RPS - ALMUERZO	23/05/2025	98,3%	EXCELENTE	**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).	Se observan aberturas en ventanas y en puertas sin protección	Se realizó la colocación de guarda escoba en la ventana y en la puerta.	ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia fotográfica de instalación de protección en los accesos al restaurante escolar	CERRADO

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO







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

31300

Educación

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISION:	SEMANA DEL 12 AL 16 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE C MODALIDAD RPS - ALMUERZO SUPERVISION NUTRICIONAL	16/05/2025	89,28%	BUENO	6- Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	Algunas porciones no cumplieron con el gramaje de porción servida , se evidenció incumplimiento del gramaje del alimneto proteico y verdura para el nivel educativo primaria.	Se llevó a cabo refuerzo de capacitación relacionada con el gramaje de los alimentos, con el objetivo de garantizar porciones adecuadas para los estudiantes.	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 2 LLAMADO DE ATENCION, ANEXO 3 REMISION DE VIVERES, ANEXO 4 REGISTRO FOTOGRAFICO	Se solicita organizar anexos y soportes de acuerdo al orden de los hallazgos así mismo su identificación en el documento	ABIERTO	Se llevó a cabo refuerzo de capacitación relacionada con el gramaje de los alimentos, con el objetivo de garantizar porciones adecuadas para los estudiantes.	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 2 LLAMADO DE ATENCION, ANEXO 3 REMISION DE VIVERES, ANEXO 4 REGISTRO FOTOGRAFICO	Presenta evidencia de subsanación, refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en la estandarización de gramajes, llamado de atención al personal manipulador encargo y evidencia fotográfica, así mismo remisión de entrega de materias primas requeridas para la	CERRADO
					9- El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	En el congelador sobró de la semana lulo , guayaba y fresa no se incluyó en los jugos el gramaje estipulado en el kardex .. Cantidades : Lulo 6 kilos, guayaba 3 kilos y fresa 3 kilos .	Se realizó la devolución de la fruta debido a un error en bodega, ya que se despachó una cantidad mayor a la solicitada.	ANEXO 5 FORMATO REPOSICION O ENTREGA DE FALTANTES	Se solicita organizar anexos y soportes de acuerdo al orden de los hallazgos así mismo su identificación en el documento	ABIERTO	Se realizó la devolución de la fruta debido a un error en bodega, ya que se despachó una cantidad mayor a la solicitada.	ANEXO 5 FORMATO REPOSICION O ENTREGA DE FALTANTES	Soporta registro de ajuste de inventario mediante devolución de materia prima teniendo en cuenta que de acuerdo a la justificación se asignó mayor cantidad de materia prima pulpa de fruta a la requerida para la atención de los beneficiarios.	CERRADO
					27- Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomide (Registrar el peso del día anterior a la visita)	No hay formato de descomide c	Se realizo la entrega del formato de control y monitoreo de Resiudos de alimentos -Racion Preparada en Sitio	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 2 LLAMADO DE ATENCION, ANEXO 6 REGISTRO FOTOGRAFICO FORMATO DE CONTROLY MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RPS	Se solicita organizar anexos y soportes de acuerdo al orden de los hallazgos así mismo su identificación en el documento	ABIERTO	Se realizo la entrega del formato de control y monitoreo de Resiudos de alimentos -Racion Preparada en Sitio	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 2 LLAMADO DE ATENCION, ANEXO 6 REGISTRO FOTOGRAFICO FORMATO DE CONTROLY MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RPS	Soporta registro de control de descomide para la sede educativa	CERRADO

31301

ANEXO 1

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	J.E Nuestra Señora del Pilar. Sede C	
FECHA	Mayo 19/25	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

Gramaje establecido
Formatos diligenciados

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

Como manipuladoras expertas deben tener muy claro el gramaje establecido para grupos escolares de la IE, y por lo tanto al momento de servir garantizar que dicho gramaje sea entregado a cada titular de derecho, teniendo en cuenta que la UT entrega los alimentos en la cantidad necesaria para dicho cumplimiento, no obstante un mal gramaje servido hace que los beneficiarios del PAE en la modalidad de RPS no tengan los mínimos nutricionales que a través del PAE se pretenden entregar.

La estandarización de los platos servidos es una tarea que se debe hacer a diario con o sin visitas de entes de control o de la misma UT.

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Jennifer Ramos		Pilar C	Jennifer Ramos
Karina Carreño		Pilar C	Karina Carreño
Maria claudia Bernal		Pilar C	Maria Claudia Bernal

Capacitación realizada por :	Nombre	CAROLINA SANTOS
	Cargo	SUPERVISORA

31302

ANEXO 2

LLAMADO DE ATENCIÓN

UT BGA INNOVA

UT BGA INNOVA	
FECHA:	10 de marzo / 2025
INSTITUCION EDUCATIVA:	Nuestra señora del Pilar sede c
De:	[illegible]
Cargo:	coordinadora
Para:	Karina carreño, claudia ramal, Jenyer Ramos
Cargo:	Manipuladoras
ASUNTO:	Llamado de Atencion

DESCRIPCION:

El gramaje establecido en el menú contratado por la Secretaria de educación de Bucaramanga, nos estipula unas pesos específicos que se deben cumplir para garantizar la nutrición adecuada a los hijos de derecho que asisten al comedor de la I.E, por lo tanto como manipuladoras expertas deben entregar dicho gramaje según sea el grupo de escolaridad

Igualmente hay que mantener los formatos diarios diligenciados de forma apertura

COMPROMISO:

* Mantener los formatos al dia
* Servir el gramaje según lo establecido para grupo escolar al que pertenezca el hijo de derecho

FIRMA DE QUIEN ENTREGA:	[signature]
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Claudia Ramal
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Karina Carreño
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Jennifer Ramos
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	

La reincidencia en la falta, de acuerdo con el código sustantivo del trabajo (c s t) y el Reglamento Interno de Trabajo de UT BGA INNOVA lo haran objeto de sanciones, que según el tipo de falta generan un llamado de atención, suspensión y/o cancelación del contrato

31303

ANEXO 3

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE
RESOLUCIÓN 16432 DE 31 DE OCTUBRE DE 2013 MODIFICADA POR LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ANEXO TÉCNICO - ALIMENTO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	[illegible]	MES	[illegible]
No.	Alcaldía Municipal de Bucaramanga	PERIODO DE ATENCIÓN	[illegible]
MODALIDAD	[illegible]	TIPO COMPLEMENTO	[illegible]

GRUPO ETAREO	No RACIÓN ADJUDICADA	No RACIÓN PREPARADA
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Total	[illegible]	[illegible]

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA A RECIBIR	No DE MENÚ Y SEMANA DEL CICLO DE MENÚ ENTREGADOS
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
Semana 19	Semana 4

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL NETO	CANTIDAD PREPARADA			CANTIDAD SERVIDA		RATATOUILLE			DEVOLUCIÓN		
					TOTAL	C	NC	C	NC	C	NC	CANT	C	NC	CANT
[illegible]	[illegible]	Papa criolla	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓		✓	✓			✓	
		Papa sancochada o cocinada	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Plátano harton maduro	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Yuca	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Espaguetti x 250 g	250 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja cocida (pulpa de lata)	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Garbanzo cocido (pulpa de lata)	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Fríjol	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Arveja cocida (pulpa de lata)	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Pollo	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Pavo cocido (pulpa de lata)	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol cocido (pulpa de lata)	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Ají	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla larga	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Ajo Tanga	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Repollo	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Pepinillo dulce	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
[illegible]	[illegible]	Leche Entera en Polvo x 800 g	800 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera líquida pasteurizada	1000 ml	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Queso Doble	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
[illegible]	[illegible]	Carne de cerdo	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Pollo (pierna con pernil)	kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Huevo de Gallina	Und	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Aceite vegetal de soya	500 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Aceite	500 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
[illegible]	[illegible]	Azúcar	1000 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria rallada	1,5 kg	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
[illegible]	[illegible]	Panela Granulada	500 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
[illegible]	[illegible]	Sal	1000 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Ajo picado	100 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta	100 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	100 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	
		Comino	500 g	[illegible]	[illegible]	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO
[illegible]	Karina A Carreño	Jorkeby Fernandez
FIRMA:	FIRMA: Karina Carreño	CARGO: Coordinador
		FIRMA: Jorkeby Fernández

ANEXO 4 REGISTRO FOTOGRAFICO





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

31305

UT BGA INNOVA

FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
RACIÓN PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	19-05-25
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: NUESTRA SRA DEL PILAR SEDE C		TOTAL DE RACIONES: 239	
SEDE EDUCATIVA: C		JM: ___ APS: X JT: ___	

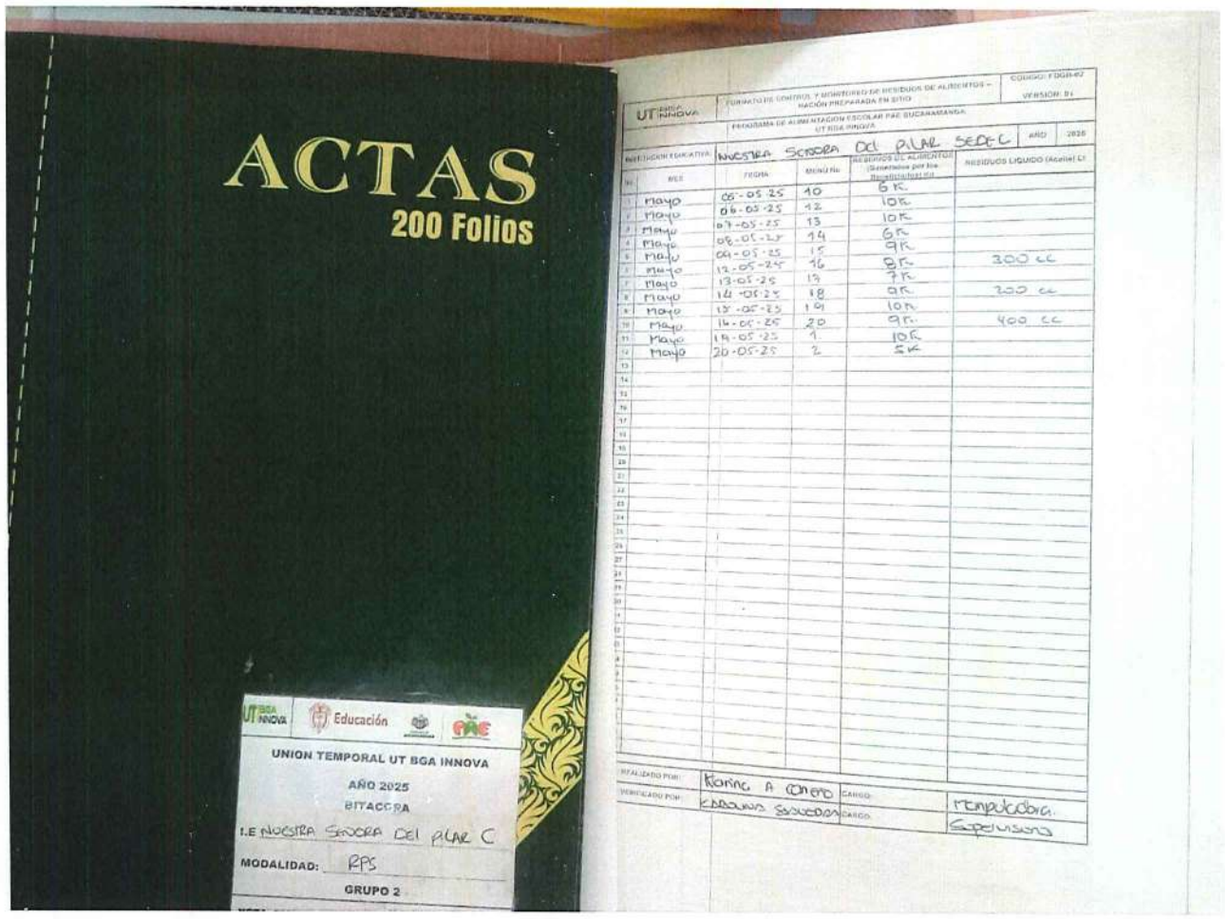
ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Pulpa Lulo	6	Kg	6	✓				✓		6Kg
Pulpa Guayaba	3	Kg	3	✓				✓		3Kg
Pulpa Fresa	3	Kg	3	✓				✓		3Kg

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Nestor Sanchez	FIRMA:
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Karina Correño	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Jackeline Hernandez
FIRMA: Karina Correño	CARGO: Coordinadora
	FIRMA:

ANEXO 6 REGISTRO FOTOGRAFICO



No.	MES	FECHA	MENU No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	Mayo	05-05-25	10	8 K.	
2	Mayo	06-05-25	12	10K.	
3	Mayo	07-05-25	13	10K.	
4	Mayo	08-05-25	14	6K.	
5	Mayo	09-05-25	15	9K.	
6	Mayo	12-05-25	16	8K.	300 cc
7	Mayo	13-05-25	17	7K.	
8	Mayo	14-05-25	18	9K.	200 cc
9	Mayo	15-05-25	19	10K.	
10	Mayo	16-05-25	20	9K.	400 cc
11	Mayo	19-05-25	1	10K.	
12	Mayo	20-05-25	2	5K.	

31307

Bucaramanga, 10 de junio de 2025

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

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2

Asunto: Respuesta de Hallazgos de Instituciones Educativas semana del 26 al 30 de mayo de 2025

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta al hallazgo evidenciado en las visitas realizadas a la Institución Educativa del 26 al 30 de mayo de 2025.

Agradecemos su atención

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Proyecta: Olga Janeth Rivera
Ing de alimentos Apoyo Técnico Operativo

Educación

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 12 AL 16 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA	SEDE H MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	13/05/2025	92,1%	BUENO	**2.2** El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad insdustrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basura, 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 alimenos y/o productos.	Hay mucho desorden, no esta limpio y organizado.	Se realizo refuerzo de capacitacion en cuanto orden, en el area de almacenamiento, que se debe tener limpio y organizado	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION Y REGISTRO FOROGRAFICO	Soporta registro de refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos	CERRADO
					3.3 Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	No contaba con la hoja de vida en fisico.	se realizo la entrega del la hoja de vida para que la incluya en du documentacion que reposa en el comedor escolar	ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de entrega de hoja de vida de manipulador de alimentos en sitio	CERRADO
					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 (vigencia no mayor de un año) y se cuenta con reegisttro de capacitación mensual según cronograma.	No contaba con la hoja de vida en fisico.	se realizo la entrega del la hoja de vida para que la incluya en du documentacion que reposa en el comedor escolar	ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de entrega de hoja de vida de manipulador de alimentos en sitio	CERRADO

31309

ANEXO 1

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	Inem H.	
FECHA	23 de mayo 12025	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

Limpieza y desinfeccion

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

Debemos mantener los espacios de trabajo aseados y ordenados, los documentos deben estar guardados en la A2 o en la carpeta correspondiente, al igual que los insumos de aseo se deben guardar en su espacio respectivo, todo aquel elemento que ya este en desuso se debe descartar o guardar en el sitio correspondiente.

LISTADO DE ASISTENCIA

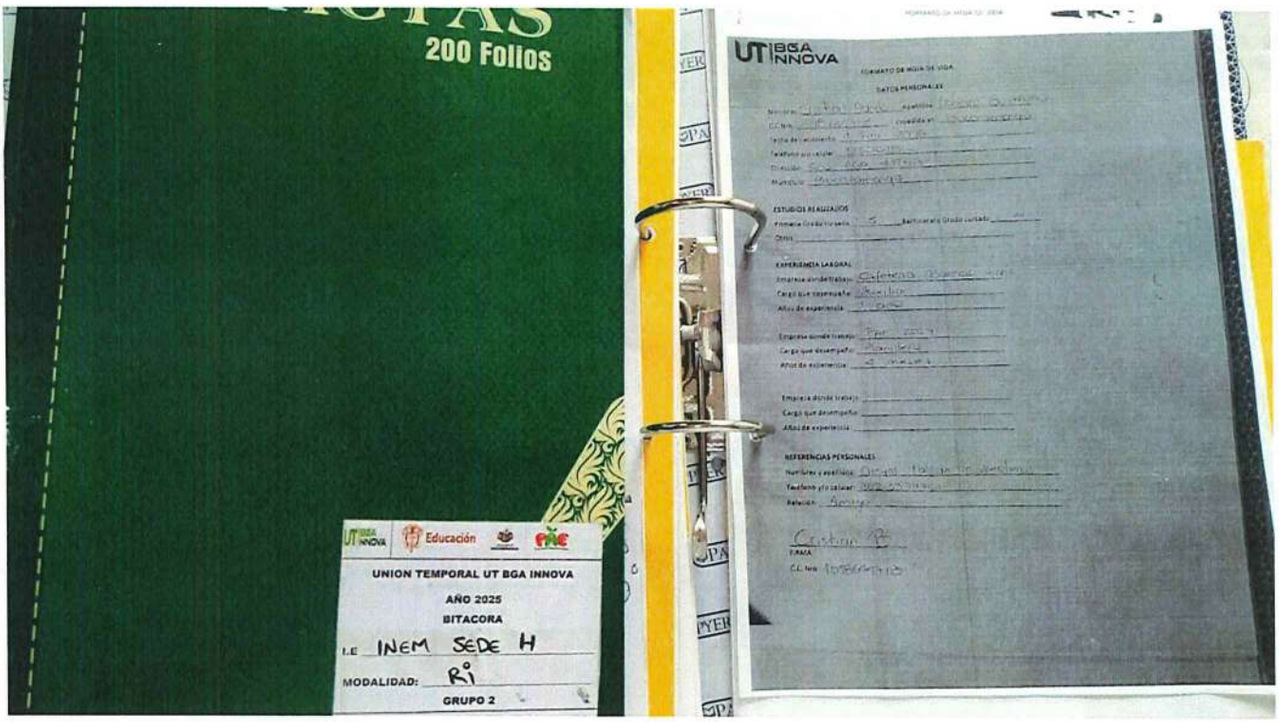
NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Cristian Danilo Lázaro	1098649718	Inem H	Cristian B

Capacitación realizada por :	Nombre	Carolina Salgado
	Cargo	Supervisora

ANEXO 1



ANEXO 2



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

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 26 AL 30 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. LOS COMUNEROS	SEDE PRINCIPAL MODALIDAD INDUSTRIALIZADA SUPERVISION NUTRIOCIONAL JORNADA MAÑANA - JORNADA TARDE	26/05/2025	86,6%	BUENO	13- La aceptabilidad de los alimentos de la racion industrializada es adecuada	Se evidencia rechazo y minimo consumo del pan sabor a queso.	LA UT BGAINNOVA se adelanta la gestión para considerar la inclusión de otros panificados para no continuar ofreciendo el pan de maíz, sin embargo llego una respuesta del proveedor MOLPAN	ANEXO 1 SE ADJUNTA RESPUESTA DEL OPERADOR MOLPAN	El soporte presentado no corresponde a la referencia de pan entregado en la visita de supervisión	ABIERTO	Se estan realizando mesa de trabajo entre el Operador y la Entidad con el fin de ajustar las minutas para presentar nuevos productos panificados .	NO APLICA	Desde el equipo de supervisión - equipo de nutrición se adelanta el análisis a la aceptabilidad de los productos panificados de la modalidad industrializada, adicionalmente se encuentra en planeación la encuesta de satisfacción que va a permitir evaluar la satisfacción con una muestra significativa de beneficiarios y se usará como insumo para realizar los ajustes pertinenes. El operador adelanta la busqueda de productos diferentes para la aprobación por el equipo de supervisión.	CERRADO
					17- Se evidencia en la I.E desperdicio del Cereal acompañante	Se evidencia rechazo y minimo consumo del pan sabor a queso.	LA UT BGAINNOVA se adelanta la gestión para considerar la inclusión de otros panificados para no continuar ofreciendo el pan de maíz, sin embargo llego una respuesta del proveedor MOLPAN	ANEXO 1 SE ADJUNTA RESPUESTA DEL OPERADOR MOLPAN	El soporte presentado no corresponde a la referencia de pan entregado en la visita de supervisión	ABIERTO	Se estan realizando mesa de trabajo entre el Operador y la Entidad con el fin de ajustar las minutas para presentar nuevos productos panificados .	NO APLICA	Desde el equipo de supervisión - equipo de nutrición se adelanta el análisis a la aceptabilidad de los productos panificados de la modalidad industrializada, adicionalmente se encuentra en planeación la encuesta de satisfacción que va a permitir evaluar la satisfacción con una muestra significativa de beneficiarios y se usará como insumo para realizar los ajustes pertinenes. El operador adelanta la busqueda de productos diferentes para la aprobación por el equipo de supervisión.	CERRADO

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

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISION:	SEMANA DEL 26 AL 30 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. DE SANTANDER	SEDE A MODALIDAD RPS - ALMUERZO	26/05/2025	98,3%	EXCELENTE	**4.6** Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	Se evidencio Angeo con grasa en el area de preparacion y almacenamiento	Se realizo la colocacion del angeo en el area de preparacion y almacenamiento.	ANEXO 1 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia fotográfica de la instalación de protección en accesos al comedor escolar	CERRADO

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO







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

Educación

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 26 AL 30 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. RURAL BOSCONIA	SEDE E MODALIDAD RPS -ALMUERZO	27/05/2025	96,7%	BUENO	**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.	No tienen en la AZ el certificado de Ly D del tanque de agua ni un recipiente con tapa para almacenamiento de agua para abastecer un dia de preparación.	Se realizo lavado del tanque de la Institución Eductiva el 15 de febrero de 2025	ANEXO 1 SE ADJUNTA EL CERTIFICADO DEL LAVADO DEL TANQUE, ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta registro de lavado de tanque con fecha de 15 de febrero de 2025	CERRADO
					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).	No se evidencian hojas de vida de las neveras ni de la licuadora domestica.	Se realizo la entrega de las hojas de vida de los equipos en mención.	ANEXO 3 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta registro de entrega de hoja de vida de equipos en la sede educativa	CERRADO

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

INSTITUCION: **INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA.**

SEDE: **E.**

Ha realizado Limpieza y Desinfección de:

- 1 Tanque de agua potable de 500 L.

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

Productos utilizados: PYAM 200 ppm

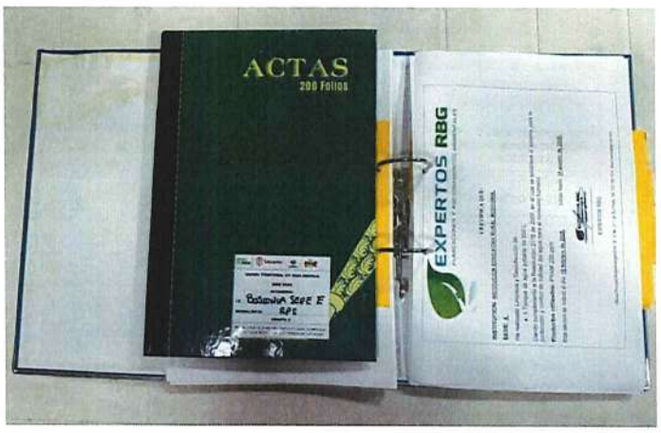
Este servicio se realizó el día: **15 febrero de 2025.** Válido hasta: **15 agosto de 2025.**

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

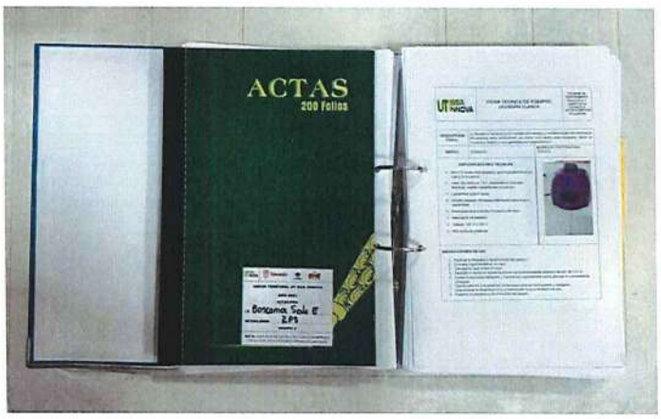
EXPERTOS RBG

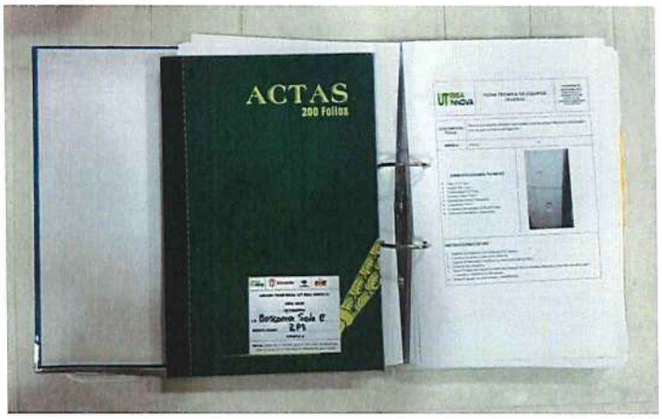
Oficina Principal Bucaramanga/Girón: Cl. 12 No. 21 – 39 Rio Prado, Tel: 312 469 3379, Expertosrbg@gmail.com

ANEXO 2



ANEXO 3





UTIBGA INNOVA	**FICHA TECNICA DE EQUIPOS** **LICUADORA CLASICA**	**PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS**

DESCRIPCIÓN FÍSICA:	La licuadora Samurái color violeta reinventada y modernizada con interruptor de palanca serie profesional, su motor dos veces más duradero, tiene un novedoso diseño y sus controles son ergonómicos	
MARCA:	SAMURAI	**MODELO:** PROFESIONAL SERIES

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- Motor 2 veces más duradero que le garantiza larga vida a la licuadora
- Vaso de vidrio de 1,5 L resistente a choques térmicos, resiste ingredientes hirviendo
- Capacidad para 6 tazas
- Acople metálico 10 veces más fuerte para mayor durabilidad
- Revolucionaria cuchilla trituradora de hielo
- Interruptor de palanca
- Voltaje: 120 V y 220 V
- 500 watts de potencia



INSTRUCCIONES DE USO

1. Realizar la limpieza y desinfección del equipo.
2. Coloque ingredientes en el vaso
3. Coloque la tapa sobre el vaso.
4. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente eléctrico de AC de 110 V.
5. Active la velocidad deseada y mezcle los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.
6. Gire la palanca a la posición inicial para detener la licuadora y apagarla.
7. Desconecte la licuadora de la corriente eléctrica al finalizar su uso.
8. Realizar la limpieza y desinfección del equipo.

UTI BGA INNOVA	**FICHA TECNICA DE EQUIPOS** **LICUADORA CLASICA**	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

FUNCION

Equipo clásico de alto rendimiento para la elaboración de jugos y salsas a partir de frutas y verduras, con capacidad de 2 Litros.

MANTENIMIENTO

- Realizar mantenimiento general cambiando piezas que se encuentren en mal estado o desgastadas.
- Realizar una limpieza profunda en el motor para garantizar así un excelente funcionamiento y una vida útil más larga.

LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Desconectar el equipo del enchufe.
- Todas las partes, con excepción de la base de la licuadora, pueden lavarse.
- Use una esponja suave para limpiar el exterior de la base de la licuadora.
- Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo jabón con una esponja o cepillo.
- Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas.
- Enjuagar con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- Observar de forma visual cada una de las partes de este esquipo garantizando así que ha sido eliminada toda la suciedad.

UTI BGA INNOVA	**FICHA TECNICA DE EQUIPOS NEVERAS**	**PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS**

DESCRIPCIÓN FÍSICA:	Nevera con display exterior que ayuda a operar ciertas funciones adicionales con las que cuenta tu refrigerador.
MARCA:	MABE

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- Alto: 173.5 cm
- Ancho: 66.7 cm
- Profundidad: 63.9 cm
- Display Glass Touch
- Bandeja en cristal Templado
- Capacidad: 393 l
- Consumo de energía: 34.8 kWh/Mes
- Sistema de deshielo: Automático



INSTRUCCIONES DE USO

1. Realizar la limpieza y desinfección del equipo.
2. Conectar la nevera a una toma eléctrica
3. Esperar 10 minutos y verificar la circulación del aire frio
4. Guardar los alimentos
5. Para el lavado del equipo se debe desconectar este de la toma eléctrica y proceder con poca agua el lavado y desinfección del equipo
6. Secar el equipo en cada lavado y desinfección

UTIBGA INNOVA	FICHA TECNICA DE EQUIPOS NEVERAS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

CARACTERISTICAS DE USO

- Para usar se debe conectar a una toma eléctrica
- Para apagar el equipo se debe desconectar de la toma eléctrica.

FUNCIÓN

Apropiado para conservar los alimentos a corto plazo en refrigeración - Gran capacidad de almacenamiento - El producto no está diseñado para el almacenaje de productos tóxicos, inflamables o experimentos científicos. - Diseño de espaldar limpio.

MANTENIMIENTO

- Realizar mantenimiento preventivo, realizando limpieza general y reparando piezas que tengan un mal funcionamiento.
- Realizar mantenimiento correctivo por medio de un especialista, si así lo requiere el equipo.

LIMPIEZA Y DESINFECCION

- ✓ Todas las partes, con excepción de la parte de abajo del refrigerador
- ✓ Use una esponja suave para limpiar el interior y exterior de la nevera
- ✓ Desconectar el equipo del enchufe.
- ✓ Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente.
- ✓ Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo solución de jabón con una esponja o cepillo.
- ✓ Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- ✓ Revisar visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con solución de jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.
- ✓ Desinfectar cuando la superficie está completamente limpia.
- ✓ Enjuagar con abundante agua potable.

CONTROL ESPECIAL DURANTE EL MANEJO

- IMPORTANTE: Antes de almacenar los alimentos se debe verificar que el equipo este encendido y que este enfriando y/o congelando.

31321

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 26 AL 30 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
					2.7. El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	Se evidencia proteina Pechuga almacenada con yuca cruda pelada en el mismo congelador	Se realizó un refuerzo de capacitación dirigido al personal sobre las buenas prácticas en el almacenamiento, con el objetivo de prevenir la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad de los alimentos. Esta acción fue motivada por la necesidad de fortalecer el cumplimiento de los protocolos establecidos en materia de seguridad alimentaria, minimizar riesgos sanitarios y proteger la salud delos beneficiarios.	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION Y REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta registro de capacitación al personal manipulador de alimentos como refuerzo para la prácticas adecuadas en el almacenamiento de alimentos - registro fotográfico de actividades	
					3.1. El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	Se evidencia delantal (peto) plástico em mal estado	Se realizo entrega del delantal a la manipuladora	ANEXO 2 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO, ANEXO 3 FORMATO DE ENTREGA DEL DELANTAL	Evidencia soporte fotográfico de la entrega de delantal, evidencia registro de entrega de dotación delantal	

31322

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. SANTO ANGEL	SEDE PRINCIPAL MODALIDAD RPS - ALMUERZO	27/05/2025	91,66%	BUENO	**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.	No se evidencia formato Asistencia Capacitacion mes mayo/2025	se realiza la entega del formato de asistencia de capacitacion para incluirla en la az	ANEXO 4 SE ADJUNTA EL REGISTRO FOTOGRAFICO DE FORMATO DE ASISTENCIA	Soporta registro de entrega de listado de asistencia a capacitación del mes de mayo	CERRADO
					4.17. Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domesticos.	Se evidencia plaga (cucaracha) en el momento de la visita	se realizo un oficio de la planacion de fumigacion para las Instituciones Educativas de RPS y la Institucion en Mencion se hara la fumigacion el dia 20 de junio del presente año.	ANEXO 5 SE ADJUNTA OFICIO ENVIADO A LA ENTIDAD Y CORREO ELECTRONICO	Presenta planeación y cronograma de fumigación el cual se realizará el día 20 de junio de 2025, se realizará seguimiento por el equipo de supervisión	CERRADO
					4.19. Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado.	Se evidencia falta rejilla en el sifón lavaplatos	Se realizo la colocacion de la rejilla del lavaplatos	ANEXO 6 REGISTRO FOTOGRAFICO	Evidencia soporte fotográfico de instlación de rejilla de protección en el lavaplatos	CERRADO

ANEXO 1

UT BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	SANTO ANGEL.	
FECHA	29. MAYO 2025.	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

PREVENCION DE CONTAMINACION CRUZADA.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

Durante la jornada de capacitacion, se abordo de manera detallada la importancia de prevenir la contaminacion cruzada en el manejo de los alimentos.

Se capacito al personal sobre la correcta separacion y almacenamiento de los diferentes tipos de alimentos, haciendo enfasis en la necesidad de no refrigerar juntos productos como el pollo y la yuca, debido al alto riesgo de contaminacion entre ellos. Asimismo; se insistio en que cada grupo de alimentos se debe almacenar ordenada, siempre respetando las temperaturas adecuadas para conservar sus propiedades y evitar el crecimiento microbiano.

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
[illegible]	[illegible]29	SANTO ANGEL.	[signature]
Lilia Martinez	63290283	SANTO ANGEL	Lilia Martinez
Monica Mayerly Villamizar	63529787	Santo angel	Monica M
Yor maggy Cumbe.	1098633405	Santo angel	maggy
Sofia Juliana	63525390	Santo angel	[signature]
Ana Francisca Hernandez T.	32550784	Santo Angel	Ana Hernandez.

Capacitación realizada por :	Nombre	Jhoan Lopez.	Victor A Zapata
	Cargo	Supervisor T.	Supervisor H.S.E.

Scanned with CamScanner

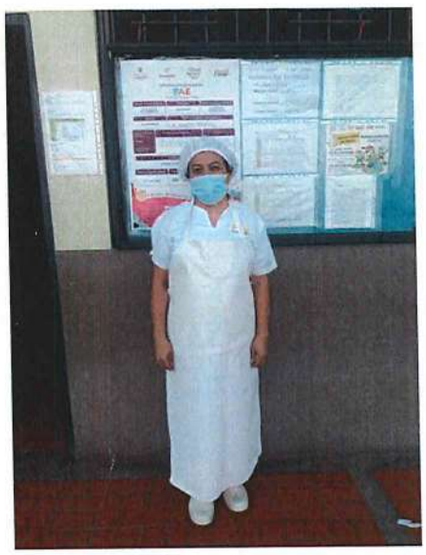
UT BGA INNOVA

ANEXO 1

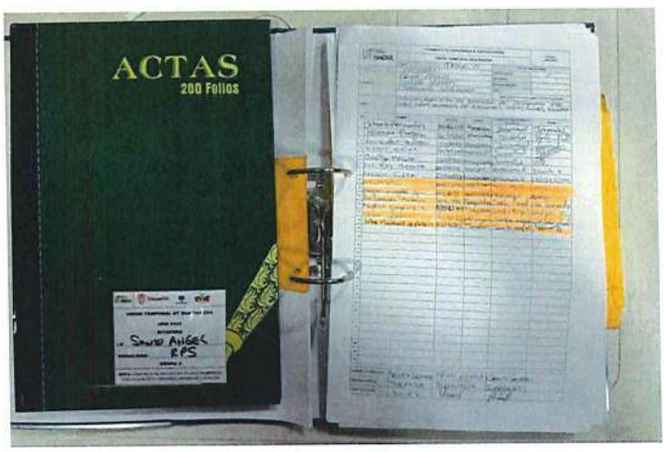




ANEXO 2



ANEXO 4



ANEXO 3

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

28	05	2025

DATOS DEL COLABORADOR QUIEN SE

Nombre:	MONICA - MAYERLY VILLAMIZAR.	C.C.	63529787.
Cargo:	MANIPULADORA.	Sede/Proyecto:	SANTO ANGEL.

ELEMENTOS

Item	Elementos	Caracteristicas	Cant.

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

Item	EPP Entregado	Caracteristicas	Cant.
1	DELANTAL	PLASTICO	1

Nombre:	VALERIA RAMIREZ.
Firma:	Valeria R. A.P.
No. Doc.:	1102362059.

Nombre:	Monica Mayerly villamizar
Firma:	Monica M.
No. Doc.:	63529787

Scanned with CamScanner

ANEXO 5

Bucaramanga, junio 5 de 2025

Doctora
MARTHA CECILIA GUARÍN LIZCANO
Secretaria de Educación
Alcaldía Bucaramanga

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

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2

Asunto: Planeación de Fumigación a las Sedes RPS en el mes de junio

Respetadas Dras. y señores Equipo PAE,

Cordial saludo.

Considerando la importancia de mantener un ambiente seguro para todas las instituciones educativas, se tiene contemplado llevar a cabo para el mes de junio del presente año el cronograma de control de plaga autorizado por el equipo supervisor PAE vigencia 2025, no obstante, se ha detectado la urgencia de realizar un control de plagas exhaustivo, especialmente en la Institución Educativa Santo Ángel, La presencia de vectores no deseados dentro del lugar del servicio nos impulsa a tomar medidas preventivas y correctivas de manera prioritaria.

Por lo anterior, y con el fin de garantizar el buen funcionamiento del programa de alimentación escolar, la jornada de fumigación se llevara a cabo el día 20 de junio del presente año.

Agradecemos de antemano su colaboración.
Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
UT BGA INNOVA

31327

Gmail

ANEXO 5

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

PLANEACIÓN DE FUMIGACIÓN A LAS SEDES RPS EN EL MES DE JUNIO

1 mensaje

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 5 de junio de 2025, 4:04 p.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Bucaramanga, 05 de junio de 2025

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

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2

Asunto: PLANEACIÓN DE FUMIGACIÓN A LAS SEDES RPS EN EL MES DE JUNIO

Cordial saludo;
Envío oficio de la planeación de Fumigación de las Instituciones Educativas RPS para el mes de junio.

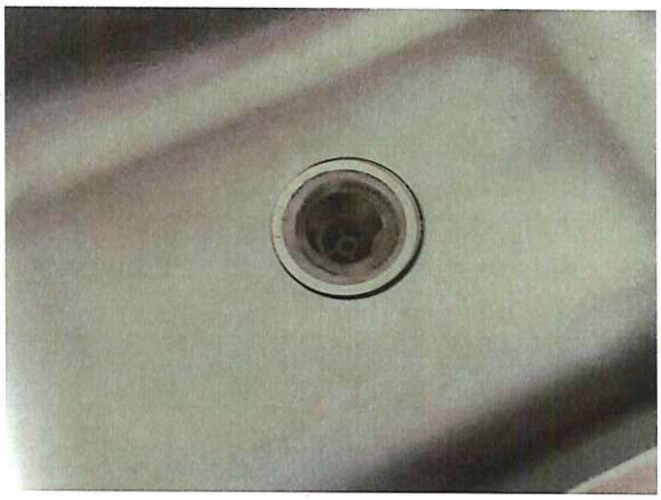
Io anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes, quedamos atentos

Atentamente,

UT BGA INNOVA

OFICIO PLANEACION FUMIGACIONES RPS.pdf
64K

ANEXO 6





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

Educación

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 26 AL 30 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
BODEGA ALMACENAMIENTO UT BGA INNOV	SEGUIMIENTO RUTA No. 1 - RPS	29/05/2025	92,3%	BUENO	**30.** El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	Extintor con la carga vencida de marzo de 2025	Se realizo la verificacion del vehiculo transportador GQU 086 que tenga el extintor , en buen estadoy la fecha vigente	ANEXO 1 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO DEL EXTINTOR	Soporta evidencia fotográfica de extintor para vehículo GQU 086 con carga vigente	
					31. El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	Botiquín incompleto	Se realizo la verificacion del vehiculo transportador GQU 086 que tenga el botiquin, en buen estado y que cumpla con todos los elementos que se relaciona en el item	ANEXO 2: SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO DEL BOTIQUIN	Soporta evidencia fotográfica de botiquín para vehículo GQU 086	

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO



ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO



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

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

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	SEMANA DEL 26 AL 30 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. TECNICO DAMASO ZAPATA	SEDE A MODALIDAD INDUSTRIALIZADO	30/05/2025	89,74%	BUENO	**3.3.** Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	Se evidnecia la falta de una (1) hoja de vida, solo hay 3: INGRID GARCES - JANIS FLOREZ - JOHANA TARAZONA	En la semana del 26 al 30 de mayo la Institucion Educativa Técnico Damaso Zapata sede C volvio abrir para entrega diaria, por lo tanto fue necesario mover la manipuladora para gantizar las entrega en el Damaso Zapata sede C, teniendo en cuenta que el Damaso Zapata sede C se volvio a cerrar y que se entrega paquete apartir el martes 3 de junio se volvio a contar con las 4 manipuladoras	ANEXO 1 SE ADJUNTA HOJA DE VIDA DE LA MANIPULADORA, REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta hoja de vida de personal manipulador de alimentos Mayerly Corzo, por parte del equipo de supervisión se realizará seguimiento.	CERRADO
					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.	Solo se evidencia documentacion de 3 manipuladoras. No se evidencia capacitacion mes mayo/2025	Se realiza entrega de la capacitacion para que lo anexen en la az	ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de entrega de hoja de vida y documentación de personal manipulador de alimentos reasignado a la sede	CERRADO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
					3.5. Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	Solo se evidencia 3 manipuladoras para suministrar 741 complementos, lo establecido son 4	En la semana del 26 al 30 de mayo la Institucion Educativa Técnico Damaso Zapata sede C volvio abrir para entrega diaria, por lo tanto fue necesario mover la manipuladora para gantizar las entrega en el Damaso Zapata sede C, teniendo en cuenta que el Damaso Zapata sede C se volvio a cerrar y que se entrega paquete apartir el martes 3 de junio se volvio a contar con las 4 manipuladoras	ANEXO 1 SE ADJUNTA HOJA DE VIDA DE LA MANIPULADORA, REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta hoja de vida de personal manipulador de alimentos Mayerly Corzo, por parte del equipo de supervisión se realizará seguimiento.	CERRADO
					4.2. Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	No se evidencia fichas tecnicas de: Gel Antibacterial DESEO - Blanqueador Desinfectante SUPER B - Blanqueador PRIMAS	se envia las fichas tencicas para inc	ANEXO 3 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de entrega de fichas técnicas de insumos de limpieza y desinfección en inventario	CERRADO

31333

ANEXO 1

FORMATO DE HOJA DE VIDA

DATOS PERSONALES

Nombres: Mayerly Apellidos: Corzo Ramirez

C.C Nro.: 1098724686 Expedida en: Bucaramango

Fecha de nacimiento: 15 Julio 1992

Teléfono y/o celular: 3153206220

Dirección: Casa 353.

Municipio: Bucaramanga.

ESTUDIOS REALIZADOS

Primaria Grado cursado 5- Bachillerato Grado cursado 11-

Otros

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa donde trabajo: UT His Bucaramanga

Cargo que desempeño: Manipuladora

Años de experiencia: 20 meses

Empresa donde trabajo:

Cargo que desempeño:

Años de experiencia:

Empresa donde trabajo:

Cargo que desempeño:

Años de experiencia:

REFERENCIAS PERSONALES

Nombres y apellidos: Victor Javier Merchan

Teléfono y/o celular: 3133728745

Relación: Amigo

Mayerly corzo R

FIRMA Yayerly corzo R

C.C. Nro 1098724686.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 1.098.724.686
CORZO RAMIREZ
APELLIDOS
MAYERLY
NOMBRES

Mayerly Corzo Ramirez
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 15-JUL-1992
BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.56 ESTATURA
O+ G.S. RH
F SEXO

03-AGO-2010 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

A-2700150-00645490-F-1098724686-20160830 0050775215A 1 1533839095

31335

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 09:23:03 PM horas del 18/01/2025, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1098724686**

Apellidos y Nombres: **CORZO RAMIREZ MAYERLY**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

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

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

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

DIJIN

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

31336

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy sábado 18 de enero de 2025, a las 21:43:55, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1098724686
Código de Verificación	109872468625011821435 5

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

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

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

31337

PROCURADURIA
GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 262097049

PtB
23:13:49
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 18 de enero del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) MAYERLY CORZO RAMIREZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1098724686:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 18/01/2025 11:39:28 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1098724686 .**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **108527749** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

31339

UT BGA INNOVA

AUTORIZACIÓN PARA CONSULTA DEL REGISTRO DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES

Yo **MAYERLY CORZO RAMIREZ**, identificado (a) con C.C. N° **1098724686** autorizo libre, expresa e inequívocamente, y exclusivamente para los fines y en los términos señalados en la **Ley 1918 de 2018** reglamentada por el **Decreto 753 de 2019**, a la **UNION TEMPORAL BGA INNOVA** con **NIT. 901.900.717-2**, a consultar mis datos personales en el registro de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores edad que administra el Ministerio de Defensa-Policía Nacional de Colombia, de manera previa a mi eventual vinculación con la **UNION TEMPORAL BGA INNOVA** durante la vigencia.

Así mismo, declaro que conozco que la recolección y tratamiento de mis datos se realizará de conformidad con la normatividad vigente sobre protección de datos personales, en especial la **Ley 1581 de 2012**, el **Decreto 1074 de 2015** y demás normas concordantes, la cual será utilizada para el cumplimiento de los fines legales y constitucionales de la entidad.

Manifestando que he sido informado(a) de forma clara y suficiente de los fines de su tratamiento.

Se suscribe en la ciudad de Bucaramanga, el día 17 de ENERO de 2025.

Firma: Mayerly Corzo R

Nombre: Mayerly Corzo

Cédula: 1098724686

Huella

31340

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 10:37:47 horas del 19/01/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1098724686,** Apellidos y Nombres **CORZO RAMIREZ MAYERLY**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **UT BGA INNOVA,** con NIT **901900717-2** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

© 2025

Horario: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Teléfonos: 515 97 00 ext. 30552 (Bogotá D.C.) | 01 8000 112 712 (resto del país)
Correo: dijin.araic-atc@policia.gov.co
Web: www.policia.gov.co/dijin
Instagram: /diljinpolicia
Twitter: @DIJINPolicia

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Colombia compra eficiente
GOV.CO

31341

FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: ENERO 10 DE 2025
NOMBRE: MAYERLY CORZO RAMIREZ
DOC: 1.098.724.686
F-357-424

CERTIFICADO MEDICO

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

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

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

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Uides
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

31342

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

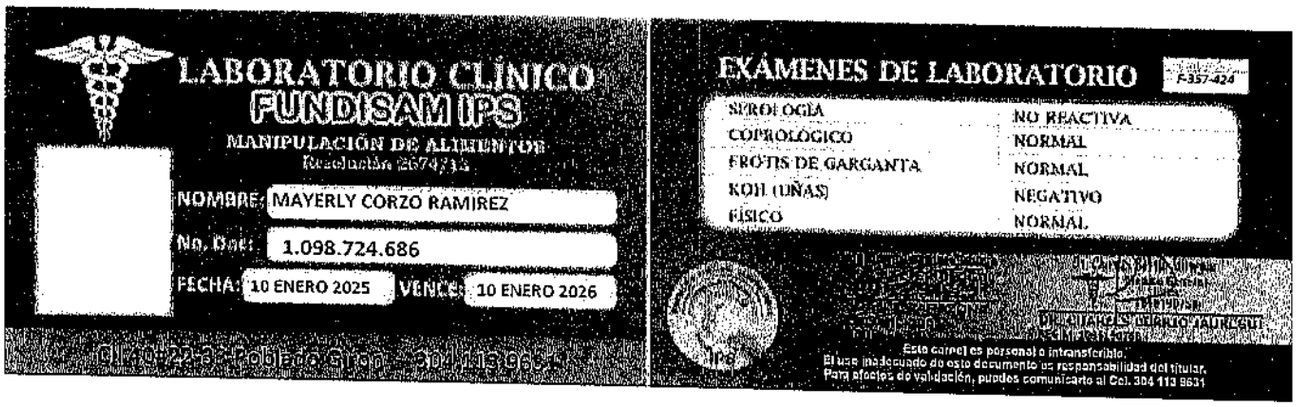
Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: ENERO 10 DE 2025
NOMBRE: MAYERLY CORZO RAMIREZ
DOC: 1.098.724.686
F-357-424

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

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



LABORATORIO CLÍNICO
FUNDISAM IPS
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: MAYERLY CORZO RAMIREZ
No. Doc: 1.098.724.686
FECHA: 10 ENERO 2025 VENCE: 10 ENERO 2026

Cra 10 #29-3 - Pobladó Girón - 3041139631

EXÁMENES DE LABORATORIO F-357-424

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

DR. CHARLES MARIO JAIMES

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



F-357-421

FUNDISAM IPS

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

HACE CONSTAR QUE:

MAYERLY CORZO RAMÍREZ

DOC: 1.098.724.686

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

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

INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 5425420620NTS

FUNDISAM
Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: ENERO/10/2026

31344

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

1. IDENTIFICACION

Fecha	Enero 10 - 2025		
Empresa	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Nit	901900717-2
Nombre	Mayerly Cortes Ramirez		
Documento	1098 724 686	Edad	32
Cargo	Manipuladora de alimentos		

2. TIPO DE EXAMEN

X	Ingreso		Egreso		Periodico		Aplazado
	Trabajo En Alturas		Post - Incapacidad				

3. PROCEDIMIENTOS REALIZADOS

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

4.RIESGOS OCUPACIONALES /RECOMENDADOS

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

5. CONCEPTO

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

6. OBSERVACIONES

Apta para laborar

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

Dr. Luis Eduardo Saavedra P.
Medico Especialista en Salud Ocupacional
Licencia No. 4244

LUIS EDUARDO SAAVEDRA P. - RMSO: 024244

Mayerly Cortes R

FIRMA TRABAJADOR - CC 1098724686

Powered by CamScanner

31345

Mayerly Corzo Ramírez
Casa 353 Barrio Mirador Norte
3153206220

UT HIS BUCARAMANGA

NIT 901.667.562-9

CERTIFICA

Que la señora **MAYERLY CORZO RAMIREZ** identificada con cedula de ciudanía número 1.098.724.686, laboró en nuestra empresa desde el dia 17 de enero al 24 de noviembre de 2023, con un Contrato a término fijo devengando un salario mensual por valor de $1.160.000, desempeñando el cargo de **MANIPULADORA DE ALIMENTOS,** realizando funciones tales como:

- Preparar alimentos según normas de buenas Prácticas de manufactura, y aplicación de técnicas de bioseguridad.
- Identificación de gramajes.
- Identificación del estado de calidad e inocuidad de materias primas y raciones preparadas.
- Darle cumplimiento y seguimiento al Plan de saneamiento.
- Cumplir con las normas con relación a lo establecido en la Resolución No. 2674 de 2013.

La presente se expide a solicitud de la interesada, el dia 30 de noviembre 2.023.

En constancia firma,

UT HIS BUCARAMANGA
DIANA MARCELA CAICEDO MARTINEZ
CC.52.197.959 de Bogotá
Representante legal.

Elaboró
Ariel Gómez
Talento Humano

31346

UT HIS BUCARAMANGA
NIT: 901667562-9

OPERADOR GRUPO 2 PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LA OPERACIÓN Nº.53087144; CUYO OBJETO ES LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON DESTINO A MUNICIPIO DE BUCARAMANGA- SECRETARIA DE EDUCACIÓN

CERTIFICA

Que la Señora CORZO RAMIREZ MAYERLY identificada con cedula de ciudadanía número 1098724686 laboró en nuestra empresa desempeñando el cargo de Manipuladora de Alimentos mediante un Contrato obra o labor determinada.

El desarrollo de sus actividades se ejecutó en el(los) siguiente(s) periodo(s):

15 de enero de 2024 al 22 de noviembre de 2024

La presente se expide a solicitud de la interesada, el día 09 enero 2025

UT HIS BUCARAMANGA

31347

ARL | sura

Medellín, 20 de Enero de 2025

LA DIRECCIÓN DE AFILIACIONES Y RECAUDOS

HACE CONSTAR:

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

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Número identificación	Nombre	Fecha inicio cobertura	Fecha fin cobertura	Código de transacción	Tipo Cotizante	Estado
C1098724686	CORZO RAMIREZ MAYERLY	17/01/2025		16016044	DEPENDIENTE	EN COBERTURA

Si desea validar que este certificado haya sido realmente emitido por ARL Sura y la información aquí contenida sea real, visite www.arlsura.com.co / validar certificados e ingrese el siguiente código único de generación válido por un mes:C10987938442502041675

Atentamente,

Dirección de Afiliaciones y Recaudos

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

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

Dirección IP: 181.236.173.189, 192.230.104.5, 172.16.42.57

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

COOSALUD
En Pos de tu bienestar

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN

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

Información del Cotizante y/o Cabeza de Familia										
Tipo Ident.	Número de Ident.	Nombres	Apellidos	Fecha de Afiliación	Departamento	Ciudad	Dirección	Teléfono	Regimen	Estado
CC	1098724686	MAYERLY	CORZO RAMIREZ	24/05/2018 12:00:00 a. m.	SANTANDER	BUCARAMANGA	CA 353 A IN 1	3153206220	Contributivo	Activo

Informacion del Aportante				
NIT/CC	Razon Social	Estado	Rango Cotizante	Fecha Vinculacion
901900717	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	N	A	18/01/2025

La anterior certificación se expide y firma, a los 18 días del mes de Febrero de 2025, a solicitud del interesado y es válida hasta los 18 días del mes de Marzo de 2025

Cordialmente,

CARLOS TORRES SALAZAR
SUBDIRECTOR DE ASEGURAMIENTO NACIONAL

21349

porvenir
sólo hay uno

SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTÍAS PORVENIR S.A.
En su condición de administradora del
FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PORVENIR
NIT 800.224.308-9

CERTIFICA QUE:

MAYERLY CORZO RAMIREZ, identificado(a) con cédula de ciudadanía **1.098.724.686**, se encuentra afiliado(a) al **Fondo de Pensiones Obligatorias Porvenir.**

La presente certificación se expide el 22 de Enero del 2025.

Cordialmente,

Gerencia de Clientes

Tenga en cuenta:

Es importante que sea constante en realizar los aportes obligatorios para su pensión, así lograría recibir el ingreso que desea cuando obtenga su beneficio pensional.

cajasan

NIT 890.200.108.1

Afiliación y Novedades de Trabajador y Grupo Familiar

RADICADO CE-20250012513 FECHA 20/01/2025

AFILIACIÓN DE TRABAJADORES Y/O PERSONAS A CARGO

Número personas a cargo 0

I. DATOS DEL EMPLEADOR

Cód GM-SUB-F005 Versión 12

NUMERO IDENTIFICACION	TIPO IDENTIFICACION	NOMBRE O RAZON SOCIAL
901900717	NI	UNION TEMPORAL BGA INNOVA

II. DATOS DEL TRABAJADOR

NUMERO IDENTIFICACION	TIPO IDENTIFICACION	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE
1098724686	CC	CORZO	RAMIREZ	MAYERLY	

ORIENTACION SEXUAL	SEXO	RESIDE EN EL EXTERIOR: NO / PAIS: Colombia	DIRECCION RESIDENCIA	BARRIO	MUNICIPIO RESIDENCIA	MUNICIPIO DONDE LABORA	FECHA NACIMIENTO
Heterosexual	FEMENINO		CASA 353		BUCARAMANGA - SANTANDER	BUCARAMANGA - SANTANDER	15/07/1992

CORREO ELECTRONICO PERSONAL	CORREO ELECTRONICO CORPORATIVO	TELEFONO RESIDENCIA
administrativo@mcdsas.com		6960407

FACTOR DE VULNERABILIDAD	PERTENENCIA ETNICA
No aplica	No se autoreconoce en ninguno de los anteriores

CARGO-OCUPACION	PROFESION U OFICIO	SUELDO BASICO	CELULAR 1	CELULAR 2	FECHA INGRESO EMPRESA
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	BACHILLER	1423500	3153206220		17/01/2025

NIVEL ESTUDIO	ESTADO CIVIL	TIPO VIVIENDA	TENENCIA VIVIENDA
SECUNDARIA ACADEMICA	Soltero	Casa	Arrendada

III. DATOS DEL CONYUGE O COMPAÑERO PERMANENTE

TIPO Y NUMERO DE IDENTIFICACION	EN CONDICION DE DISCAPACIDAD	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	MUNICIPIO RESIDENCIA

FECHA NACIMIENTO	SEXO	EMPRESA DONDE TRABAJA	NIT	RECIBE CUOTA MONETARIA	SUELDO BASICO	CELULAR
				CAJA?		

IV. DATOS DE LOS BENEFICIARIOS (Padres, Hijos, Hermanos, Hijastros)

No Documento	Tipo documento	Sexo	Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre	Fecha nacimiento	Parentesco	Municipio residencia	Condición Discapacidad	Grado escolaridad

Con mi firma que aparece dentro del presente documento, de manera previa, expresa e inequívoca autorizo a CAJASAN el tratamiento de mis datos personales (o el tratamiento de los datos personales del menor de edad o persona en condición de discapacidad que represento) aquí consignados, para que sean almacenados, usados y puestos en circulación o suprimidos, conforme a la Política de Tratamiento de la Información que la Corporación ha adoptado y que se encuentra publicada en la página web www.cajasan.com que declaro conocer y por ello estar informado de la finalidad de dicho tratamiento, por estar en ella consignado. También declaro que he sido informado que, para el ejercicio de mis derechos, podré dirigirme ante la Corporación a través del correo electrónico protección.datos@cajasan.com, las líneas telefónicas 018000972021 o 6434444 Ext.4328, a través de la página web www.cajasan.com vínculo Contáctenos o mediante comunicación escrita remitida a la oficina de atención al usuario, Carrera 27 No. 61-78, Sede Administrativa en Bucaramanga -Primer Piso.

Así mismo, declaro que se me ha advertido la posibilidad de oponerme al tratamiento de datos sensibles como datos de salud, biométricos o de menores de edad, entre otros, a lo cual manifiesto mi autorización expresa para su tratamiento.

Firma del Trabajador – C.C. No

Firma y Sello de la Empresa

CAJASAN le hará entrega a través de su empresa LA TARJETA MULTISERVICIOS, la cual le permite identificarse y acceder a la Cuota Monetaria y todos los servicios.
La tarjeta permanece vigente incluso si cambia de empleador.

VIGILADO SuperSubsidio

31351

Sisbén

Registro valido

Fecha de consulta: 10/01/2025

Ficha: 68001057548000002747

B5

Pobreza moderada

DATOS PERSONALES

Nombres: MAYERLY

Apellidos: CORZO RAMIREZ

Tipo de documento: Cédula de ciudadanía

Número de documento: 1098724686

Municipio: Bucaramanga

Departamento: Santander

INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA

Encuesta vigente: 05/10/2019

Última actualización ciudadano: 12/05/2023

Última actualización vía registros administrativos: 25/11/2023

***Si encuentra alguna inconsistencia o desea actualizar su información por favor acérquese a la oficina del Sisbén del municipio donde reside actualmente**

Contacto Oficina SISBEN

Nombre administrador: LILIANA TORRES TOLEDO

Dirección: Carrera 30 No 30 - 40

Teléfono: 3164823516

Correo Electrónico: sisben@bucaramanga.gov.co

¡Hemos actualizado tu información! Este proceso se realiza en los siguientes casos:

1. Por validación de información en otros registros administrativos.
2. Cuando exista nueva información reportada por Registro Social de Hogares (RSH) en fechas superiores a la última actualización de tu encuesta.

Para actualizar tu ficha utilizamos información de las siguientes entidades:

- DPS - Departamento para la prosperidad social
- MinEducación - Ministerio de Educación
- ICFES - Instituto Colombiano para la Evaluación de la Educación
- ICETEX

31352

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

dd	mm	aaaa
16	01	25

DATOS DEL COLABORADOR A QUIEN SE LE ENTREGA

Nombre: Mayerly Lorzo Ramirez
Cargo: Manipuladora
C.C. 1093721585
SEDE ED: Damaso C

DOTACIÓN LABORAL

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

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

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

DATOS DE QUIEN ENTREGA

Nombre:	Erika Arenz
Firma:	Erika Arenz
No. Doc.:	1091668965

DATOS DE QUIEN RECIBE

Nombre:	Mayerly Lorzo R
Firma:	Mayerly Lorzo R
No. Doc.:	1093721585

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

Día	Mes	Año
25	01	25

DATOS DEL COLABORADOR A QUIEN SE LE ENTREGA

Nombre:	Mayerly Cano	C.C.	1098724686
Cargo:	Manipuladora	SEDE ED:	Damaso C

DOTACION ENTREGADA

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

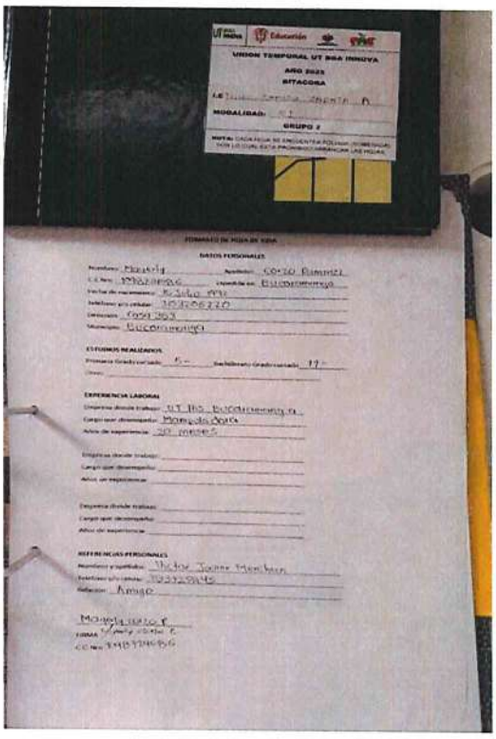
ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

Item	EPP Entregado	Caracteristicas	Cant.

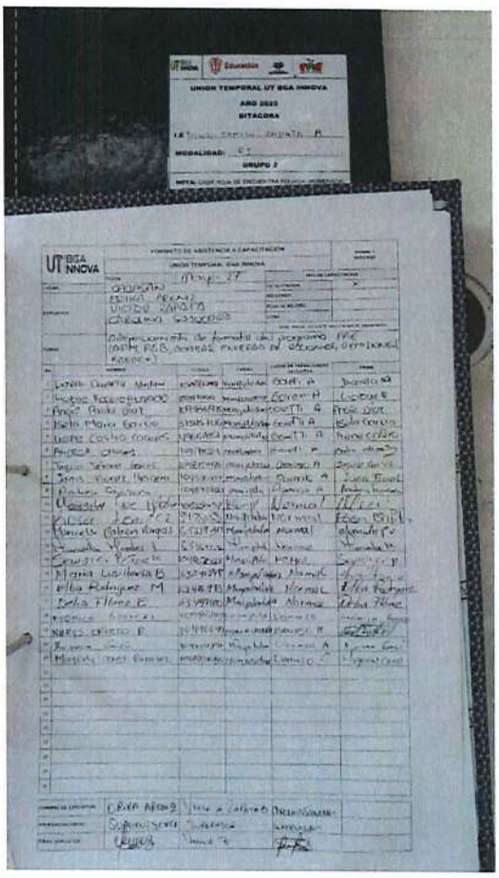
DATOS DE QUIEN ENTREGA	
Nombre:	Arcenio Escobar
Firma:	
No. Doc.:	3732672

DATOS DE QUIEN RECIBE	
Nombre:	Mayerly Cano
Firma:	Mayerly Cano
No. Doc.:	1098724686

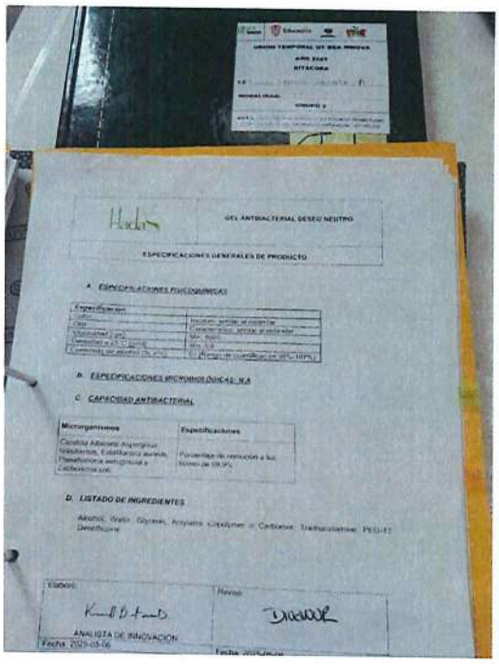
ANEXO 1

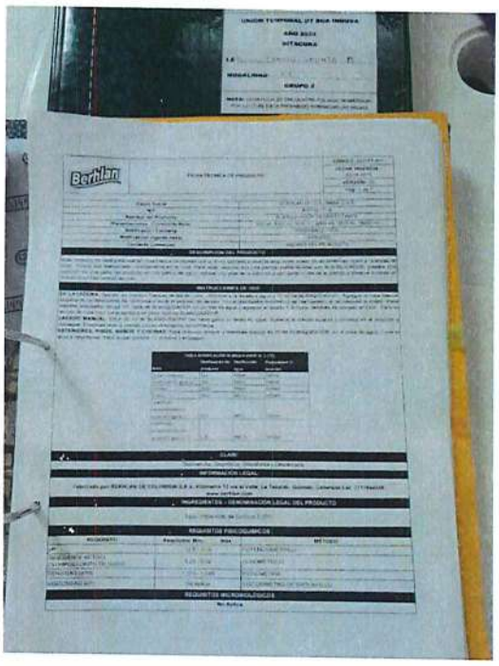


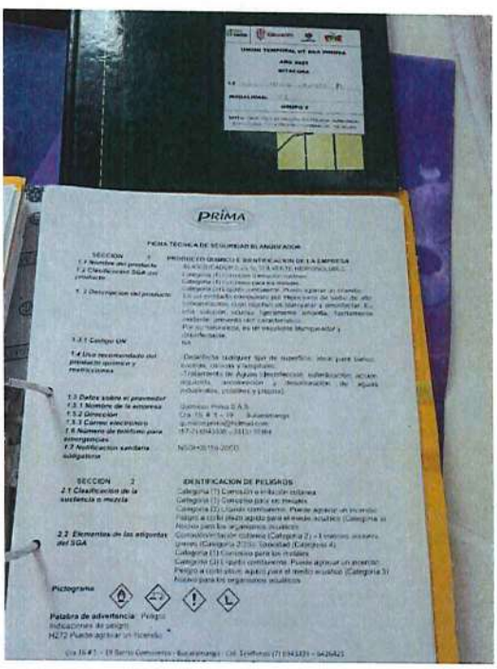
ANEXO 2



ANEXO 3


UNION TEMPORAL UT BGA INNOVA
GEL ANTIBACTERIAL DESECNEUTRO
ESPECIFICACIONES GENERALES DE PRODUCTO
A. ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS
B. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS: N.A
C. CAPACIDAD ANTIBACTERIAL
Microorganismos
Especificaciones
D. LISTADO DE INGREDIENTES
Elaboró:
ANALISTA DE INNOVACION
Revisó:


UNION TEMPORAL UT BGA INNOVA
Berhlan


UNION TEMPORAL UT BGA INNOVA
PRIMA
FICHA TECNICA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR
SECCION 1 PRODUCTO QUIMICO E IDENTIFICACION DE LA EMPRESA
SECCION 2 IDENTIFICACION DE PELIGROS
Pictograma
Palabra de advertencia: Peligro

Gmail

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 26 AL 30 MAYO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

5 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 4 de junio de 2025, 8:18 a.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>, scsamper@bucaramanga.gov.co, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 03 de junio 2025

Señores
UT. BGA INNOVA
Operador Grupo 2
Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar en documento Excel adjunto, el detallado de hallazgos correspondiente a las visitas realizadas por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 26 al 30 mayo 2025, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite el registro de la visita realizada.
Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

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

https://drive.google.com/drive/folders/1ew_EYNTI7TtRQLR8BHLy6ctFkc-2oMts?usp=sharing

Cordialmente

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

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

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

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

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL26 AL 30 MAYO UT BGA INNOVA.xlsx
136K

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 10 de junio de 2025, 2:44 p.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío de respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 26 al 30 de mayo de 2025

[Texto citado oculto]

---

9 archivos adjuntos

- **Respuesta de hallazgos sedes del 26 al 30 de mayo.pdf** 195K
- **PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL26 AL 30 MAYO UT BGA INNOVA.xlsx** 138K
- **SOPORTE I.E BOSCONIA SEDE E.pdf** 1350K
- **SOPORTE I.E COMUNEROS.pdf** 428K
- **SOPORTE DAMASO ZAPATA SEDE A.pdf** 6218K
- **SOPORTE I.E INEM H.pdf** 966K
- **SOPORTE I. E SANTANDER SEDE A.pdf** 571K
- **SOPORTE I.E SANTO ANGEL.pdf** 1560K
- **SOPORTE RUTA 1.pdf** 584K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 13 de junio de 2025, 12:36 p.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 13 de junio de 2025

Señores

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Cordial saludo,

 31.358

De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 26 al 30 de mayo de 2025.

- Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(17 hallazgos)**
- Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(2 hallazgos)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

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

Proyectó:

Ing. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: martes, 10 de junio de 2025 3:19 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 26 AL 30 MAYO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

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

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

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

Tel: 6337000

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

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

[Texto citado oculto]
[Texto citado oculto]

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

Proyectó: Ing. Fernando Matallana - Líder Técnico

Proyectó: Ing. Layniker Ortiz - Líder Técnico

Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Apoyo Técnico

Proyectó: ND. Silvio Samper - Apoyo Técnico

Proyectó: Ing. Yeimi Orozco - Apoyo Técnico

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

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

[Texto citado oculto]

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL26 AL 30 MAYO UT BGA INNOVA.xlsx
140K

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 13 de junio de 2025, 12:58 p.m.
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío Subsanación de respuesta de hallazgos de la Institución Educativa Los comuneros Semana del 26 al 30 de mayo de 2025

[Texto citado oculto]

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL26 AL 30 MAYO UT BGA INNOVA (2).xlsx
139K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 13 de junio de 2025, 2:45 p.m.
Para: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 13 de junio de 2025

Señores

U.T BGA INNOVA

Operador grupo 2

Cordial saludo,

Por medio del presente, se confirma la revisión de la subsanación de los hallazgos reportados por el equipo técnico de supervisión del PAE durante la semana del 26 al 30 de mayo de 2025 reportados en las instituciones:

- I.E INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE H
- I.E COMUNEROS
- I.E SANTANDER SEDE A
- I.E BOSCONIA SEDE E
- I.E SANTO ÁNGEL
- SEGUIMIENTO A RUTA No. 1
- I.E DAMASO ZAPATA SEDE A

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

la semana evaluada.

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

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

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

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

Proyectó:

Ing. Layniker Ortiz – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: viernes, 13 de junio de 2025 1:05 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 26 AL 30 MAYO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

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

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto alcance por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

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

Tel: 6337000

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

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que

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

---------- Forwarded message ---------
De: **UT BGA INNOVA** <utbgainnova@gmail.com>
Date: vie, 13 jun 2025 a la(s) 12:58 p.m.
Subject: Re: HALLAZGOS SEMANA DEL 26 AL 30 MAYO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío Subsanación de respuesta de hallazgos de la Institución Educativa Los comuneros Semana del 26 al 30 de mayo de 2025

El vie, 13 jun 2025 a la(s) 12:36 p.m., PAE Bucaramanga (pae@bucaramanga.edu.co) escribió:

> Bucaramanga, 13 de junio de 2025
>
> Señores
>
> **UT BGA INNOVA**
> Operador Grupo 2
>
> Cordial saludo,
>
> De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 26 al 30 de mayo de 2025.
>
> - Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(17 hallazgos)**
> - Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(2 hallazgos)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

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

Tel: 6337000

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

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

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL26 AL 30 MAYO UT BGA INNOVA (2).xlsx
140K

31364

INFORME No.5 – MAYO

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

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.39 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.50

- ✓ Actas de visitas realizadas por el equipo de supervisión a Bodega y sedes educativas
- ✓ Actas de visita realizadas por la veeduría Transparencia por Santander

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

31365

	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:	02-05-25
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	DAMASO ZAPATA SEDE B					Hora de Terminación:	9:30 am
Dirección:	Calle 7A Nº 38-48 Los Vegas						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 7:30 a 9:30 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	89		No. De manipuladoras en el sitio:	1			

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

Nombre de quien atiende la visita	Nancy Barrera	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo
Cargo:	manipuladora		

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

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exc.

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

31366

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

31367

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia publicada la ficha técnica de información del PAE
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	conformación de CAE: 14-03-25 primer CAE: 24-04-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicación de la estrategia EAN.

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche sabor a chocolate LOLAK L:0ZJT V: 15-06-25
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta arcoiris L: 14/04/25 V: 13/05/25
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Maní con pasas Santa Catalina L: 22 V: 08-12-2025
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	N.A	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Existe cumplimiento de la minuta, menú #10
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	El operador realiza entrega de todos los componentes, menú 10
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Existe cumplimiento del gramaje de todos los componentes del menú # 10.

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

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

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizó visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de ración industrializada con una cobertura total de 89 complementos entregados en la jornada de la mañana a los niños y niñas beneficiarios del programa PAE.
Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #10 semana 14 del 28 de abril al 02 de mayo de 2025.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Nancy Barrera P
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	46375006
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Técnico Profesional	PROFESIÓN	
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Nancy Barrera Pulido
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

31369

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

Fecha de Verificación:	02-05-25	Hora inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:30 am	Grupo:	2
Institución Educativa	DAMASO ZAPATA SEDE B			Operador:	UT BGA INNOVA	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	10	MENÚ ENTREGADO Nº:	10	¿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 entera sabor a chocolate	206.6	213.7	206.9	200cc	C	216.4	214.7	211.2	200cc	C										
Derivado de cereal	Galleta arcoiris	47.5	47.8	46.1	40gr	C	68.1	68.5	68.1	60gr	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Maní con pasas	15.9	16.1	16.4	15gr	C	15.6	15.8	16.3	15gr	C										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del gramaje de todas los componentes que conforman el menú # 10.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Nancy Barrera pulido	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Nancy Barrera pulido	Firma:	Carlos A. Restrepo
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

31370

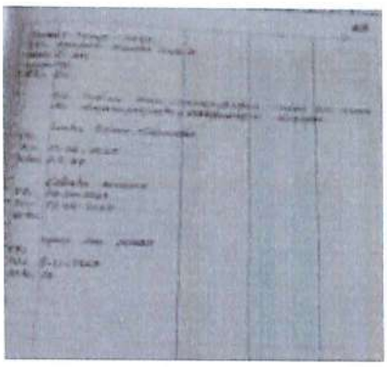
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DAMASO ZAPATA SEDE B

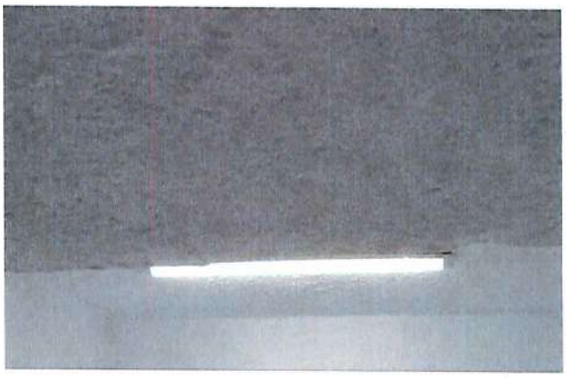
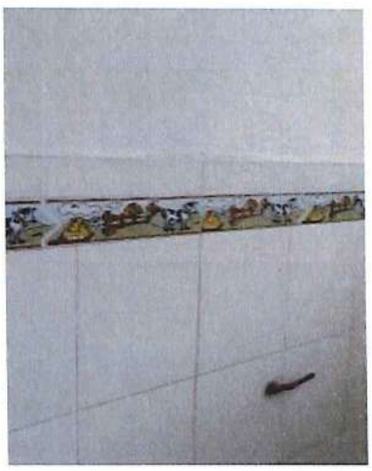
FECHA: (dd-mm-aaaa)	02	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: DAMASO ZAPATA SEDE B

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

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

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

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

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

31373

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT BGA INNOVA	No. Contrato:	277			Fecha Visita:	05-05-25
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 pm
Institución Educativa/Sede	PROMOCIÓN SOCIAL SEDE C					Hora de Terminación:	3:00 pm
Dirección:	Carrera 25 con calle 7N Barrio Regadero N						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 8:30 a 9:30am - 1:30 a 3:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	213	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	X	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Esperanza Cabrera	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo S				
Cargo:	manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo	X	Espacio exclusivo de almacenamiento				

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

31374

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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	Manipuladora usa la dotación completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal de la manipuladora es adecuada
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia hoja de vida con soportes
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Manipuladora acredita experiencia mínima de 1 año en programas de alimentación, certificado medico y BPM
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	1 manipuladora
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicación

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	2 aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

31375

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia publicación de la Ficha Técnica de Información del PAE
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Conformación CAE 13/03/25 Primer CAE 13/03/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicación

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche saborizada Vainilla Lolak L:03 T6 V:23-07-25
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Pan sabor a coco La Motenda L: 24042025 V: 14/05/2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Panelita con Leche Sin Rostros L: 040-25 V: 15/07/25
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	N/A	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de supervision con el fin de verificar la entrega de complemento y en la jornada de la tarde se entregan 95 complementos para un total de 213 complementos entregados a los niños y niñas beneficiarios del programa PAE.
Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que componen el menú # 11 entregados a los grados transición, primero y segundo.
Se evita con el acompañamiento del supervisor Victor Zapata por parte de la ETC.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Esperanza cubillos forero
IDENTIFICACIÓN	91.349.386	IDENTIFICACIÓN	63533937
CARGO	Apoyo tecnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Tecnico Profesional	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA	Carlos A Restrepo	FIRMA	Esperanza cubillos forero
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	VICTOR M ZAPATA B.
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1102362052
CARGO		CARGO	SUPERVISOR M.P.
PROFESIÓN		PROFESIÓN	ADM. LOGIST.
FIRMA		FIRMA	

Educación Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	05-05-25	Hora Inicio:	1:00 pm	Hora Finalización:	3:00 pm	Grupo:	2
Institución Educativa	PROMOCION SOCIAL SEDE C			Operador:	UT BGA INNOVA	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

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 X NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)		
Lácteo	Leche UHT sabor a vainilla	209.0	212.6	209.3	200cc	C	210.9	207.8	205.8	200cc	C										
Derivado de cereal	Pan sabor a coco	44.1	46.1	47.7	40gr	C	68.8	65.0	66.0	60gr	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Panelita con Leche	15.0	17.3	16.6	15gr	C	17.0	16.5	16.8	15gr	C										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 11, con intercambio de chocobanano por pan sabor a coco aprobado por la ETC.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Esperanza Cabrera Forero.	Realizada por:	Carlos Alberto Beatriga Parra
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Esperanza Cabrera Forero.	Firma:	Carlos A. Beatriga 6
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa) | 05 | 05 | 25 | LUGAR: | Sede Educativa: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE B |

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

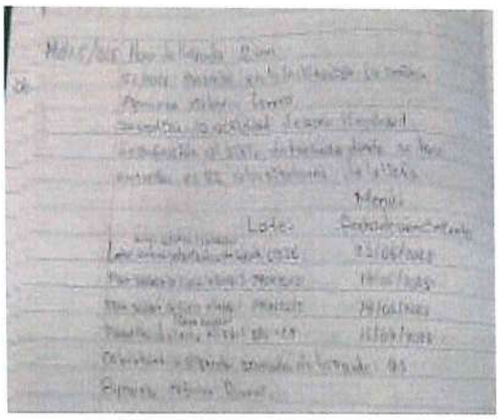
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



Suministro del complemento.



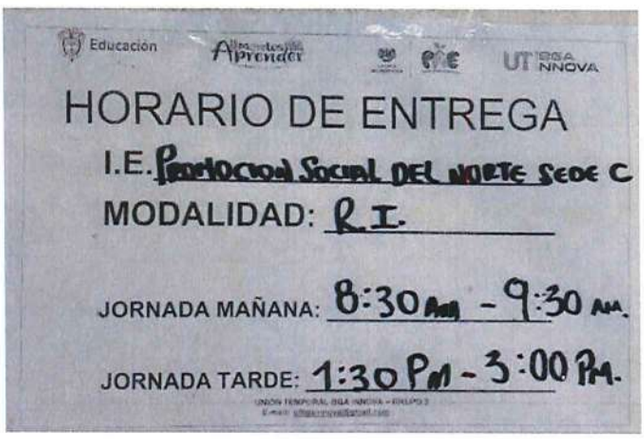
Condiciones de saneamiento.



Verificación documental.

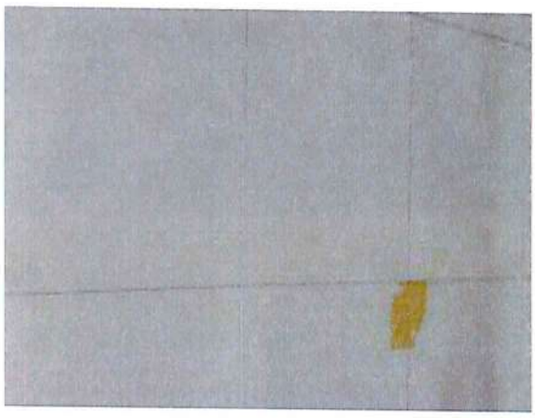
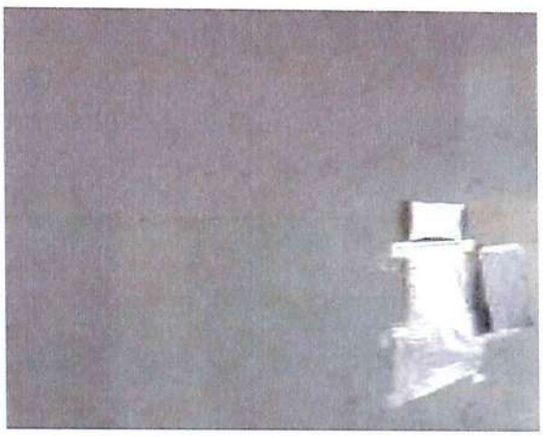


Gestión social.



Horario publicado.

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.	Puertas
	
Ventanas.	Servicios sanitarios.

31381

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:	Innova 2025	No. Contrato:	277			Fecha Visita:	5/05/25
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	Inem Sede H					Hora de Terminación:	10:30 am
Dirección:	Calle 67 A # 9-61 B Bucaramanga						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:00 am 9:30 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	179	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5			
Nombre de quien atiende la visita	Cristian Lazaro	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Giovy Rios Moreno			
Cargo:	Lider manipulador						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		X	Espacio exclusivo de almacenamiento			

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

Powered by CamScanner

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	Mesa 1 Sillas 2
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 Kits

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	Se evidencia cumplimiento De Dotacion, limpia, completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Se evidencia cumplimiento delas BPM
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	se comple con la H de vida manipuladores
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 Años experrencia en Manipulacion Alimentos
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se garantiza la cantidad De manipuladores.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicacion

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de 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	2 recipientes Verde, Negro con bolsas, Tapas
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	cuenta con PRS y sus Procedimientos

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	NO se evidencia ingreso Animales Plagas, Heces
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	cuenta con el PLyD y sus Procedimientos escritos

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

31383

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	Cumple con la Publicación FTI y su canal para PQRS
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	28/04/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia EAN

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV: 23-06-2025 Lote= 03 DM1
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV = 19/05/2025 Lote= 29042025
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	FV = 15/07/2025 Lote= 010-25
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	Hoy Menu # 1
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Son verificados por CT SEB PAE
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuando se registran el operador Da cumplimiento

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

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

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	
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	

Powered by CamScanner

31384

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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	1	cumplen con los registros Actualizados
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	cuenta con el documento entrega complementos RI
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	Bitacoras Actualizadas Foliadas

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuar con el orden, Aseo, limpieza area entrega RI

* Continuar con las BPM en los alimentos RI

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Glowby Rios M	NOMBRE	Cristian Danilo Cázaro
IDENTIFICACIÓN	91276393	IDENTIFICACIÓN	1098649718
CARGO	Apoyo Tecnico SEB	CARGO	manipulador
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	manipulador
FIRMA	Glowby Rios M	FIRMA	Cristian B
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

31385

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:	5/05/25	Hora Inicio:	7:00am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	2
Institución Educativa	Inem Sede H			Operador:	Innova 2025	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Top 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 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 sabor vainilla	211,5	208,0	214,2	200	C	207,0	206,1	212,5	200	C										
Derivado de cereal	Pan sabor a coco	44,8	49,5	47,8	40g	C	65,1	62,9	66,3	60g	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Panelitta con leche	17,0	16,5	17,1	15g	C	15,9	16,7	16,3	15g	C										
CUMPLE		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X										
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE INEM sede H sede cumplimiento Gramaje Menu #11 RI

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Cristian Pardo Lázaro Buitrago	Realizada por:	Giowy Rios Moreno
Cargo:	manipulador	Cargo:	Apoyo Técnico SEB PAE
Firma:	Cristian B	Firma:	Giowy Rios Moreno
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

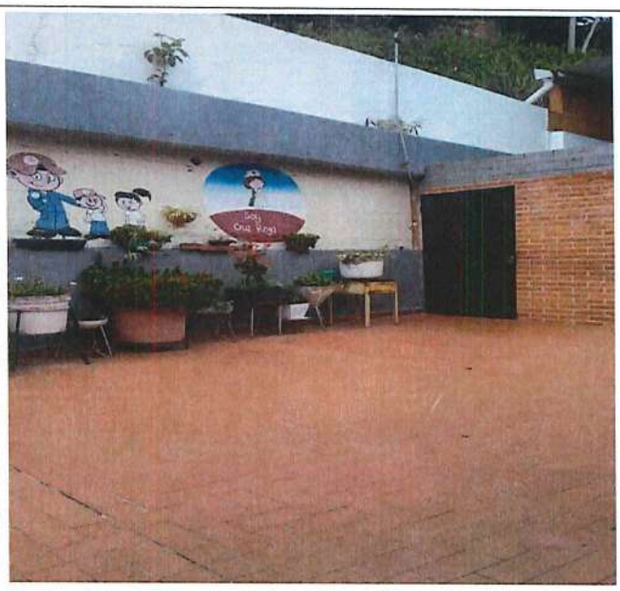
31386

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 INEM SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE INEM SEDE H

INSTALACIONES INEM SEDE H	INSTALACIONES INEM SEDE H
	
INSTALACIONES INEM SEDE H	INSTALACIONES INEM SEDE H
	
INSTALACIONES INEM SEDE H	INSTALACIONES INEM SEDE H

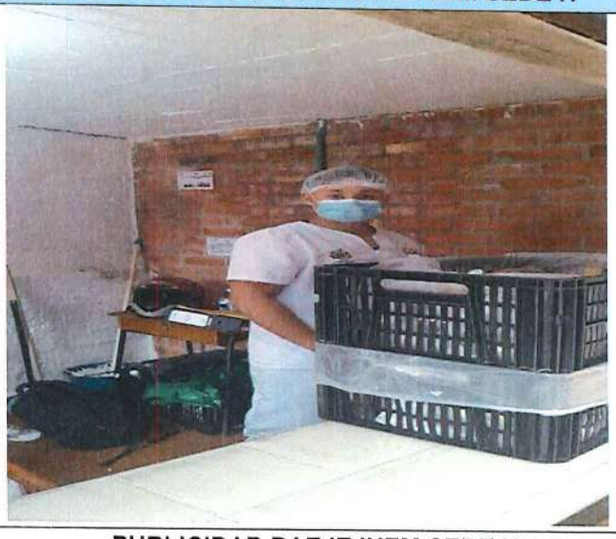
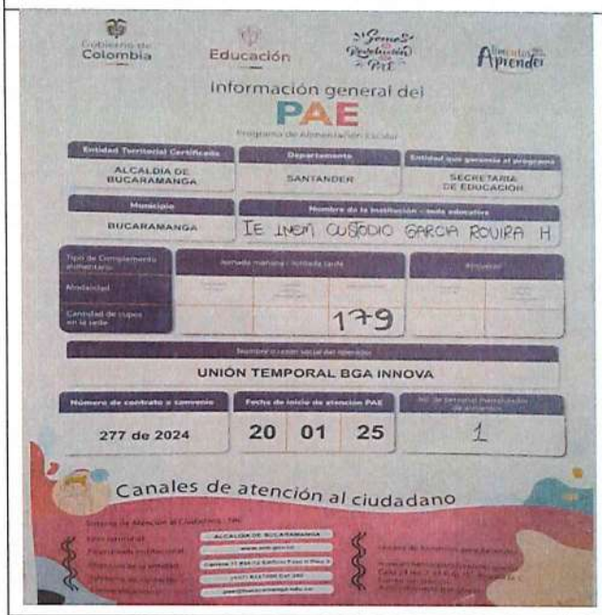
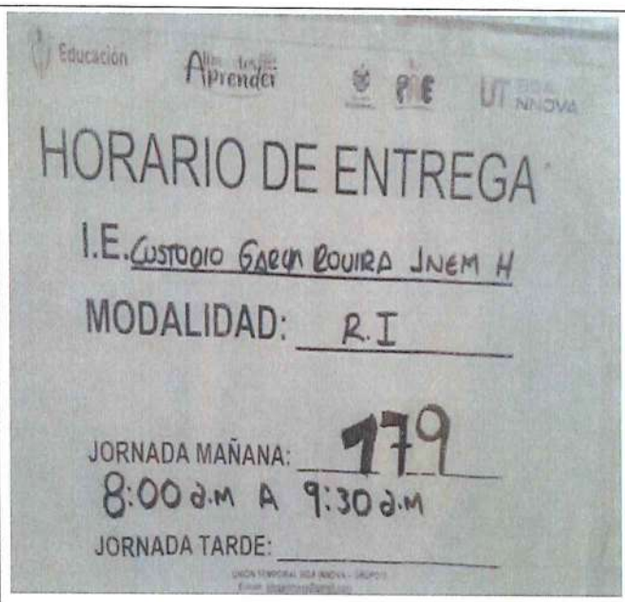
31387

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 INEM SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE INEM SEDE H

PERSONAL MANIPULADOR IE INEM SEDE H	PERSONAL MANIPULADOR IE INEM SEDE H
	
PUBLICIDAD PAE IE INEM SEDE H	PUBLICIDAD PAE IE INEM SEDE H
	
PUBLICIDAD PAE IE INEM SEDE H	PUBLICIDAD PAE IE INEM SEDE H

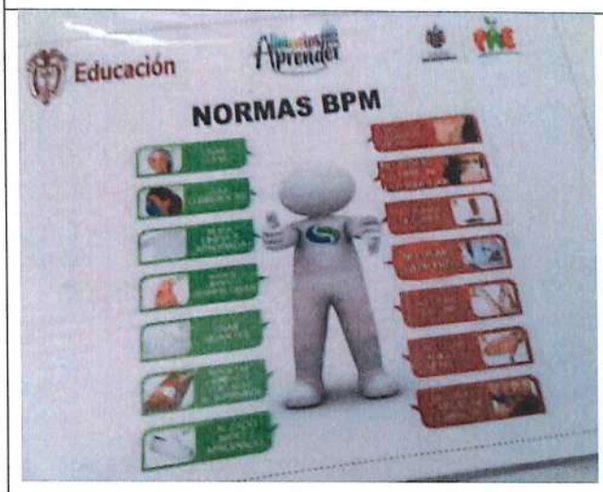
31388

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 INEM SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE INEM SEDE H

PUBLICIDAD PAE IE INEM SEDE H	PUBLICIDAD PAE IE INEM SEDE H
	
PUBLICIDAD PAE IE INEM SEDE H	PUBLICIDAD PAE IE INEM SEDE H
	
PUBLICIDAD PAE IE INEM SEDE H	PUBLICIDAD PAE IE INEM SEDE H

31389

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 INEM SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE INEM SEDE H

PUBLICIDAD PAE IE INEM SEDE H	PUBLICIDAD PAE IE INEM SEDE H
LUNES 5 MENÚ No. 11 LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) PAN CON SABOR A COCO PANELITA CON LECHE	
MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H
	
MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H

31390

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 INEM SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE INEM SEDE H

MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H
	
MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H
	
MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H

31391

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 INEM SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE INEM SEDE H

MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H
	
MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H
	
MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H

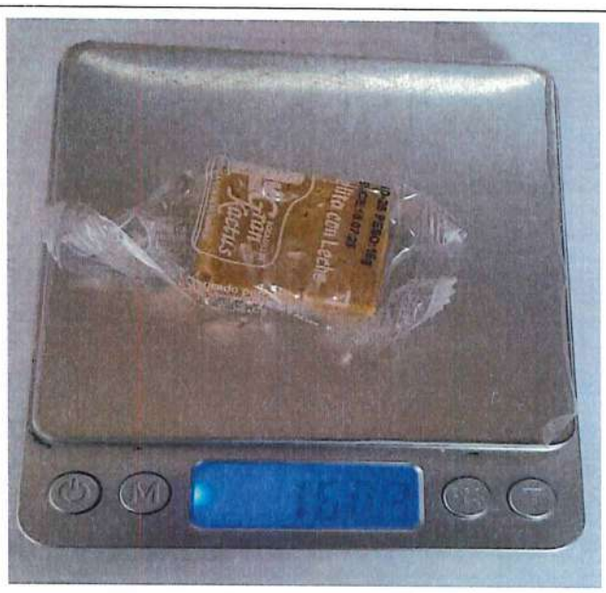
31392

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 INEM SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE INEM SEDE H

MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H
	
MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H
	
MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H

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 INEM SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE INEM SEDE H

MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H
	
MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H
	
MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H	MENU RI # 11 PAE IE INEM SEDE H

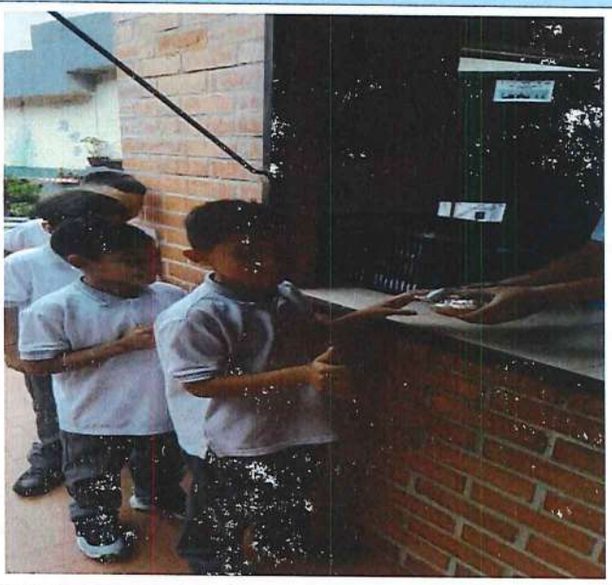
31394

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 INEM SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE INEM SEDE H

ENTREGA MENU RI # 11 EN LA IE INEM SEDE H	ENTREGA MENU RI # 11 EN LA IE INEM SEDE H
	
ENTREGA MENU RI # 11 EN LA IE INEM SEDE H	ENTREGA MENU RI # 11 EN LA IE INEM SEDE H
	
ENTREGA MENU RI # 11 EN LA IE INEM SEDE H	ENTREGA MENU RI # 11 EN LA IE INEM SEDE H

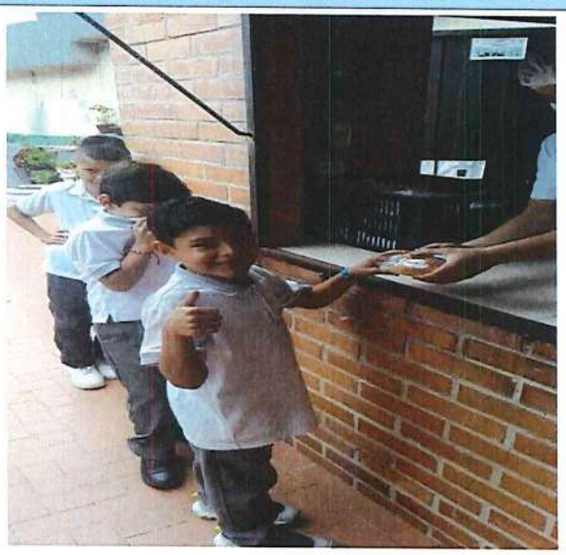
31395

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 INEM SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE INEM SEDE H

ENTREGA MENU RI # 11 EN LA IE INEM SEDE H	ENTREGA MENU RI # 11 EN LA IE INEM SEDE H
	
ENTREGA MENU RI # 11 EN LA IE INEM SEDE H	ENTREGA MENU RI # 11 EN LA IE INEM SEDE H
	
ENTREGA MENU RI # 11 EN LA IE INEM SEDE H	ENTREGA MENU RI # 11 EN LA IE INEM SEDE H

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 INEM SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE INEM SEDE H

MENU RI # 11ENTREGADO EN LA IE INEM SEDE H



MENU RI # 11ENTREGADO EN LA IE INEM SEDE H

31347

Educación Alimentos Aprender PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 001-2025
CÓDIGO: 021-001-2025
VIGENTE DESDE: 01-2025

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita:	5/05/2025		Sede educativa / Institucion	JOSE MARIA ESPINEZ			
Operador del programa:	BGA NUEVA.				Numero de contrato:	297.	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo X	No de servicios:	481.		

Información de los raciones entregadas

Descripción del menú:	MENU #11 - CAPRECHEADO. - PATACONES - JUGO MANZANA - ARROZ CON FRIDOS - ENSALADA FRESCA - BROWNIES			
Intercambios	Alimento:			
	Motivo del intercambio y/o		Fecha:	Autorizado por:

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
32.	32	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 75	1
De 76 a 150	2
De 151 a 300	3
De 301 a 500	4
De 501 a 750	6
De 751 a 1000	8
De 1001 a 1200	10
De 1201 a 1500	12

No. Manipuladoras encontradas en las institucion: 4.

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	SI SE TIENEN LAS CANTIDADES REQUERIDAS
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	CANTIDADES VERIFICADAS
	os alimentos evidenciados en el comedor escolar ueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	SI
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	SI
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	SE VERIFICA GRAMAJE DE LOS NIVELES PRESCOLAR - PRIMARIA - SECUNDARIA
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 TIENEN EN CUENTA PARA EL MOMENTO DE PREPARACION
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	SI
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	SE PESARA CONTRAMUESTRA A PROTEINA - ENSALADA - JUGO.
11	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA.	
12	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	USO SEGUN GUIA DE PREPARACION
13	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	SI
14	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	CONSUMO A LIBRE DEMANDA.
15	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	

Educación Alimentos Aprender PAE	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 001-2025
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: F1-4001-2025
		VIGENTE DESDE: 01-2025

16	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	SI SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.
17	Se cuenta con utensilios de estandarización tanto para porción servida como para preparación del menú	1	
18	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	SE TOMA REGISTROS FOTOGRAFICOS
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	SI
22	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1	SE TOMAN REGISTROS FOTOGRAFICOS.
23	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura de manera lineal y ntinua.	1	SI — SE EVIDENCIA DURANTE SUPERVISION
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.	SI — REGISTRO EN HOJA EXCEL
26	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frías	1.	SI
27	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomide (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1	SI
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	SE APLICA PROCESO.
29	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	ADECUADAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
	os lácteos y/o derivados se encuentran acorde a los tándares de calidad exigidos por las normas vigentes y las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	ADECUADAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
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	SI
32	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según los establecido en los lineamientos.	1	SI
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	SI

Observaciones generales de la visita:

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: CARACTERIZADOR	Nombre: Luz Amanda Guerrero
Documento: 1098605665	Documento: 63549241
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: Manipuladora.

31399

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:	5-05-2025	Hora Inicio:	9:00.	Hora Finalización:	1:30 PM	Operador:	BGA INNOVA	Grupo:	2	No. de Contrato:	277
Institución Educativa:	JOSE MARIA ESTEVEZ					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	LAURA CASTELLANOS				

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 beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	CARNE CERDO.	42	41	45.	40	C	44	48	49.	45	C	54	51	60.	50.	C					
Leguminosas																					
Cereales	ARROZ CON TOCINO	58	60	54.5	55	C	90	88	91	85	C	110	105	110.	100.	C					
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	PATACONES	40	30	33.	32	C	50	45	60.	41.	C	60	50	50.	50	C					
Ensalada o verdura caliente	ENSALADA TERNA.	53	55	49.	50	C	65	65	69	65	C	71	70	73.	70	C					
Bebida	JUGO NARANJA.	210	211	202	200	C	220	211	210	200	C	200	210	212	200.	C					
Leche y productos lácteos	PORCION DE QUESO	11	17	12	10	C	33	31	30.	30	C	40	30	36.5	35	C					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE		CUMPLE					CUMPLE					CUMPLE									
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

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:	Luz Amanda Guerrero	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	LAURA CASTELLANOS
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	NUTRICIONISTA
FRIMA:		FIRMA:	

31400

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: JOSE MARIA ESTEVEZ

FECHA: (dd-mm-aaaa)	5	5	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Sede A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Ficha técnica	Almacenamiento de víveres