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: _____

35801

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.

35802

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.

35803

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.

35804

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.

35805

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.

35806

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 Heldaucjo P.	37 707619	Santande A	
Jenny Espinoza Gon	63528977	Santander A	
Yuneth Mejia A.	1098685231	Santander A	Yuneth M.
MARCELA GUTIERREZ	1098718714	SANTANDER A	MARCELA GUTIERREZ
Nirta Paola Florez M.	1098712031	Santande A.	Nirta Paola Florez
Jannelth lopez gamez	631360548	Santander A	
Yolia Mateus	63360548	Santander A.	

Capacitación realizada por :	Nombre	Juan lopez	Victor A Tapia.
	Cargo	Supervisor T.	Supervisor A P.

Scanned with CamScanner

35807

UTI 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
INSTITUCION 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:
	FIRMA:

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







35810

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

Versión: 002 -2025

Operador	UT. BGA INNOVA		No. Contrato:	277	Fecha Visita:	26 mayo 2025	
Grupo:	2	Área Urbana:	✓	Área Rural:		Hora Inicio:	9:15 am
Institución Educativa/Sede	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTANDER A				Hora de Terminación:	2:00 pm	
Dirección	calle 9 Nº 25-67 Barrio Universidad						
Horario de Entrega en Sede Educativa	Jornada mañana 9:40 am - 11:40 am Jornada tarde 11:40 am - 1:10 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	805	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Jaineth Lopez	Nombre del supervisor - Equipo PAE	SARA Yolanda Tarbon				
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI	✓	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE TOTAL	98,3%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

35811

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

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100 %

IV PLAN DE SANEAMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	0	angeo con grasa en el area de preparacion y Almacenamiento
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	

35812

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

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	94,7 %

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

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

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

35813

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

35814

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

En el momento de la visita se evidencia Angeo Sucio en el area de almacenamiento + angeo con grasa en el area de Preparacion.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	SARA VELANTIA PASON	NOMBRE	Jarmelin Lizeth Vanga.
IDENTIFICACIÓN	63.337097 Bmanga	IDENTIFICACIÓN	63'360.548 Blanga
CARGO	Profesional apoyo tecnico	CARGO	manipuladora de alimentos
FIRMA		FIRMA	J. J. V.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

35815

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	26 mayo 2025	Hora inicio:	9:15 am	Hora Finalización:	2:00 pm	Operador:	UT. BGA. IUNOVA	Grupo:	2
No. de Contrato:	277								
Institución Educativa:	INSTITUCION EDUCATIVA SANTANDER A					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	SARA Velandia Pabon		

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Kitchen Scale	PRECISIÓN (g):	EK 400		
No. MENÚ PROGRAMADO	4	No. MENÚ ENTREGADO	4	¿Se realizaron cambios al menú?	SI / NO ✓	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI / NO
¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	✓ SI / NO						

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	pollo sudado con papa	89	88	89	88	C	108	106	105	705	C	726	123	122	122	C	151	148	146	145	C
Leguminosas																C					
Cereales	Arroz blanco	58	57	56	55	C	96	88	89	85	C	109	108	107	700	C	137	128	125	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal																					
Ensalada o verdura caliente	ensalada con remolacha	54	53	54	50	C	70	68	66	65	C	89	78	80	70	C	101	100	98	90	C
Bebida	Jugo de banano con leche	214	218	220	200	C	248	240	245	200	C	249	245	240	200	C	252	240	298	200	C
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE						1					1					1					1
NO CUMPLE						0					0					0					0

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	76	PUNTAJE OBTENIDO	76	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Sara Velandia Pabón	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Janneth Diaz Vanegas
CARGO:	Profesional Apoyo Tecnico	CARGO:	manipulador
FRIMA:		FIRMA:	

35816

Bucaramanga, 20 de mayo de 2025

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

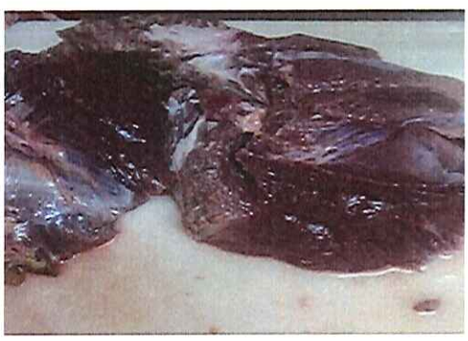
Estimados señores,

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.

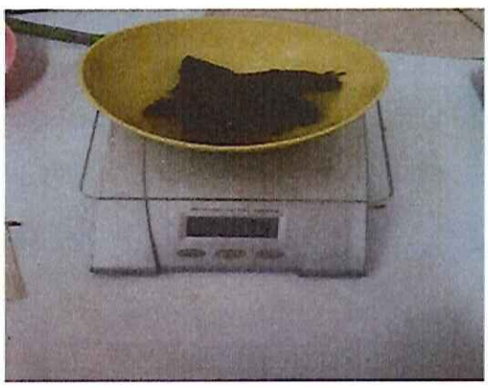
Evidencia producto	**Evidencia desperdicio de carne**
	
	

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

35817

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

35818

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

35820

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	**Código:** F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 7.0
	ACTA DE REUNIÓN	**Fecha de Aprobación:** 24/10/2023
		Página **1** de **3**

Fecha	20 de mayo 2025	Hora inicio: 07:00 am	Hora finalización: 08:45 am
Lugar	Sala Reunión Institución Educativa De Santander Sede A		
Tema	Socialización de la Alerta emitida por la Veeduría Comité Transparencia por Santander, de la visita realizada al suministro de Ración Preparada en Sitio – Almuerzo la Institución Educativa Sede A, el día 12 de mayo 2025.		

OBJETIVO	Socializar las observaciones de Alerta emitida por la Veeduría Comité Transparencia por Santander, de la visita realizada al suministro de Ración Preparada en Sitio – Almuerzo la Institución Educativa Sede A, el día 12 de mayo 2025, además de presentar el Plan de Mejoramiento y las acciones estratégicas para su subsanar dichos hallazgos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se inicia la reunión, por la Rectora de la Institución De Santander sede A, la Señora 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, además están presente personal del Operador UT BGA INNOVA, Víctor Alfonso Zapata Bautista como Supervisor, Ingeniero Jhoan López Heredia como supervisor, 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. A continuación, se expone los hallazgos emitidos por parte de la Veeduría Comité Transparencia por Santander de la visita:

1. Es relacionado con el hallazgo de Infraestructura donde se manifiesto que el Restaurante escolar No cuenta con iluminación: ***"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.".*** Por los anterior, el Operador UT BGA Innova, expone que, estos hallazgos hacen ver que las condiciones de infraestructura no son las adecuadas, por parte de ellos han instalado angeos para evitar la entrada de plaga y/o roedores. La rectora informa que hay recursos de alrededor de $13'818.168 que quedaron de las actividades realizadas en las adecuaciones del restaurante del colegio Santander sede C, consejo directivo aprobó que se hiciera la solicitud ante la SEB para la autorización de los recursos excedentes de la sede C para el mantenimiento de la sede A del restaurante escolar, por lo cual solicitan a la ETC que aprueben ese traslado de recursos para invertir en infraestructura del restaurante de la sede A. Se informa que después de mitad de año se van a comprar e instalar lámparas para el restaurante escolar, una vez FINDETER arranque con la contratación del estudio previo para la intervención de los techos y realizar las mejoras en la parte eléctrica.

2. No cumplimiento en el gramaje: ***"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".*** La rectora manifiesta no tener claro el texto de la observación de la Veeduría en lo relacionado "*No cumplimiento de las preparaciones del frijol, arroz, ensalada y arepa...*", argumentando que si fue que quedo crudo o demasiado cocido, alude la Rectora que hay que tener más claridad y hacer la corrección del no cumplimiento en las preparaciones por el no cumplimiento en el gramaje; así mismo, el nutricionista Silvio Samper expone que desde la entidad se comunicaron con el Comité Transparencia por Santander para la actualización del documento, ya que durante las preparaciones no se verifican ningún tipo de gramaje, solo se realizan según las guías de preparación, lo que se verifica es el peso servido de los alimentos. Así mismo manifiesta que desde la supervisión se realizara seguimiento al restaurante escolar; con lo relacionado al gramaje de las preparaciones, el Operador ha tomado acciones correctivas en la implementación del código de colores en las bandejas para la entrega del complemento almuerzo, según el grado de escolaridad así: ***Plato Amarillo – Grupo 1 Preescolar, Plato Verde – Grupo 2 Primaria, Plato Azul – Grupo 3 Secundaria, Plato Beige – Grupo 4 Media***; además realizaron capacitación al personal manipulador en gramaje, porción servida y se le está realizando seguimiento.

3. Tema de los desperdicios: ***"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 manifiesta que acompañamiento en el comedor es una actividad pedagógica y se hará

una circular a los Docentes para la realización del acompañamiento y apoyo a los estudiantes en el horario de entrega y el tiempo que se encuentren recibiendo el complemento almuerzo; por parte del Operador UT BGA INNOVA, hará seguimiento a las preparaciones para disminuir alto grado de desperdicios de los alimentos.

4. Control de la asistencia del formato de planillas: ***"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."*** La Rectora expresa que la Institución Educativa cuenta con un sistema biométrico el cual se implementó desde el año pasado como prueba piloto y ha sido modelo en la ciudad, el cual fue aprobado por la comunidad educativa como herramienta de mayor seguridad en el momento de los estudiantes de recibir los alimentos, ya que con un planillero conlleva a un riego de error humano.

5. Horario entrega del almuerzo: ***"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."*** La Coordinadora Claudia expresa que el descanso de los estudiantes es desde 8:45 a 9:15 am, el cual no hay espacio para la entrega del Almuerzo, además la Rectora argumenta que los niños de primera infancia (preescolar) por ser los más pequeños, llegan al comedor a las 9:30 am, esto debido a un acuerdo con las profesoras de esos grados, ya que a estos niños los padres de familia no les envían lonchera, como estrategia para que aprenda los hábitos de vida saludable para el consumo de todos los alimentos, esto está aprobado por los mismo padres de familia para evitar el desperdicios de los alimentos, además se aclara que el horario de entrega se 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 minutos (se adjunta la distribución del horario de ingreso al restaurante escolar).

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.

En cuanto al tema de la temperatura de los alimentos, el Nutricionista argumenta como estrategia es que en los tiempos de preparación de los alimentos mantener la temperatura realizando preparaciones escalonadas hasta el momento de servirle a los estudiantes.

6. Carne no es consumida por los estudiantes: ***"Se observa que la carne entregada a los estudiantes, no es consumida manifestando los usuarios que esta, dura, fría y muy negra."*** El Operador UT BGA INNOVA, manifiesta que está haciendo seguimiento con la inconformidad de la carne, ya con el área de calidad ha tomado acciones enviando un requerimiento al Proveedor de la Carne y están en la espera de su repuesta y el plan de acción correctivo por parte del proveedor; por lo anterior, el Operador continua con el compromiso de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos y exigir a los proveedores el cumplimiento de los estándares de calidad en sus entregas.

En cuanto a los seguimientos a los compromisos de la reunión se resalta:

- Instalación de las lámparas en el receso estudiantil, por parte de la Institución Educativa
- Seguimiento a la SEB con referencia a la aprobación de los recursos para mantenimiento de infraestructura del restaurante escolar de la Institución Educativa Sede A, por parte de la Institución.
- Implementación del código de colores en las bandejas de servidos a los estudiantes según grado de escolaridad
- Capacitación al personal manipulador en lo relacionado en preparación, gramaje y porción servida, por parte del Operador
- Seguimiento control de temperatura de los alimentos durante el servido a los estudiantes.

Se termina la reunión a las 08:45 am.

35822

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	**Código:** F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	**Versión:** 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 3 de 3

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Victor Alfonso Zapata Bautista	UTBGA Innova	Supervisor AP	3204470413	
Jhoan Lopez Heredia	UTBGA INNOVA	Supervisor	3134377031 Coordinador.bca@medsas.com	
Ana Isabel Pino Sanchez	IE de Santander	Rectora	iedesantander@bucaramanga.edu.co	
Claudia Lucia Anza García	I.E de santander	coordinadora	claudiaanza15@yahoo.es	
Rogerio Orlando Beltrán Cueto	I.E. de Santander	Coordinador	iesantandercoordinador@gmail.com	
Carmen Aydee Jaramillo Vargas	I.E. de Santander	Coordinadora	carmenaydejaramillovargas@gmail.com 3002241541.	
Silvio Samper Osorio	SEB-PAE	Nutricionista Dietista	Slsamper@bucaramanga.gov.co	
JANNETH TRUJILLO ALVERMO	SEB-PAE	APOYO TECNICO SUPERVISION PAE	Jtrujillo@bucaramanga.gov.co	

Redactada por	Firma Nombre: JANNETH TRUJILLO ALVERMO Entidad-Cargo: APOYO TECNICO, SUPERVISION PAE Correo electrónico: Jtrujillo@bucaramanga.gov.co

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

35823

INFORME No.6 – JUNIO

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

35824

Bucaramanga, 18 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 03 al 06 de junio 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 03 al 06 de junio de 2025.

Agradecemos su atención

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Proyecta: Olga Janeth Rivera
Ing de alimentos Apoyo Técnico Operativo

35825

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 03 AL 06 JUNIO 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 D MODALIDAD INDUSTRIALIZADO	3/06/2025	97,3%	EXCELENTE	**6.5** Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	Se evidencia entrega Avena Algarra con lote 947 Fv. 31-08-25 que no cuenta con la verificación del equipo técnico PAE.	Por un error logístico en el proceso de control interno de despacho, se envió una canastilla de avena Algarra, lote 947 con fecha de vencimiento 31/08/2025, sin la debida aprobación previa por parte del equipo supervisor.Lamentamos cualquier inconveniente que esta situación haya podido generar y reiteramos nuestro compromiso con el cumplimiento de todos los protocolos establecidos para garantizar la calidad y seguridad de los productos entregados. Se envía su respectivo certificado de calidad y la factura de compra.	ANEXO 1 SE ADJUNTA LA DOCUMENTACION.	Soporta evidencia de lote de producto Avena Algarra lote 947 con fecha de vencimiento 31/08/2025, presenta soportes de trazabilidad y documentos de facturación.	CERRADO

35826

ANEXO 1.

GLORIA

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: AVENA TRADICIONAL UAT/UHT
MARCA: ALGARRA
Presentación: 200 ml
Lote: 947
Fecha de Producción: 3 de mayo de 2025 Fecha de Vencimiento: 31 de agosto de 2025
Normatividad: Resolución - NTC 5246 de 2004.

ANALISIS AVENA UAT/UHT:

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO
		MINIMO	MÁXIMO	
ANALISIS FISICOQUIMICO				
Volumen	ML	200	***	200
Grasa	% m/v	2,1	***	2,1
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,034	1,036	1,032
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,1	0,,09
Solidos Totales	%	10,9	**	12
PH	20C%	6,50	6,75	6,58
ANALISIS MICROBIOLOGICO				
Prueba esterilidad comercial	Incubación 35°C x 10 dias	Satisfactoria		Satisfactoria
	Incubación 55°C x 10 dias	Satisfactoria		Satisfactoria
ORGANOLEPTICOS				
Color		Caracteristico		
Olor		Caracteristico		
Sabor		Caracteristico		
Consistencia		Ligeramente espesa		

Observaciones: Ausencia de sustancias toxicas como neutralizantes, conservantes, cloruros, adulterantes, hipocloritos, formol, peroxido. Libre de residuos de drogas, antibioticos, medicamentos y plaguicidas. Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.

Concepto : Cumple __X__

Elaborado por:

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad

Paola Chiquillo
Digitador Calidad

35827

ANEXO 1

Gloria Colombia S.A.S.
NIT. 830.507.278-9
IVA - Régimen Común
Grandes contribuyentes y Agentes Retenedores de IVA
RES. 012220 DEL 26 DE DICIEMBRE DE 2022
Autorretenedores de Renta Resolución 006422 de Agosto 06 de 2014
Responsable de ICA en Cogua actividad 101 Tarifa 3 x mil
DG 63 F 86 35 Bogotá D.C. - COLOMBIA PBX:

CUFE: 3ed376f49abaff44bd3324a73dc047849b21c45ffec37dd2fa0ebba41737f2f27b27db61274664f4da232f0bb94f2527
Fecha Validacion DIAN: 19.05.2025 14:20:37
Provcedor Tecnologico: Carvajal Tecnologia y Servicios S.A.S. - Nombre del SW: CEN-Financiero - Nit:
Bogota Tel: 516 9036
Linea Nacional: 018000961213
www.gloria.com.co

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Nombre ó Razón Social: UNION TEMPORAL BGA INNOVA Establecimiento: BODEGA PAE BGA INNOVA NIT: 901900717-2 Teléfono PBX: 3168659324 Dirección: CR 8 20 N 148 BG 1 Ciudad: CENTRO INDUSTRIAL RUTA 16 Código Interno: 1261075 Persona de Contacto:	ZONA DE VENTA CO003 / CO Zona Oriente	FACTURA DE VENTA No. 7321787819
	ZONA DE TRANSPORTE ZCO032	FECHA EXPEDICION 19.05.2025
	TRANSPORTE \ K87 \ 50	FECHA VENCIMIENTO 03.07.2025

Documento Referencia	Pedido	Orden de Compra	Acuse de Recibo	Condición de Pago
4098388208	94652703	20250516K87P		Credito a: 45 días.

Código	Código EAN	Descripción	Cantidad	% Dto	% IVA	Valor Unitario	Valor Total
F47032		AVENA ALGARRA TRADICIONAL BS 200ML PAE	19.220	17,63	0,00	1.032	19.836.040,00

Total Unidades: 19220 N°.SAP: 7077604672 Incoterms:

OBSERVACIONES:
4098388208 .

AUTORIZACION NUMERACIÓN DE FACTURACIÓN 18764075411880 NUMERACIÓN AUTORIZADA DEL 001659550 al 009999999 DEL 19/07/2024 AL 19/01/2026 VIGENCIA 18 MESES CON PREFIJO 732 PÁGUESE CON CHEQUE CRUZADO A FAVOR DE GLORIA COLOMBIA S.A. ESTA SUMA EL COMPRADOR LA PAGA RA A LA ORDEN DEL VENDEDOR EN LA FECHA DE SU VENCIMIENTO. PASADA ESTA FECHA SE COBRARAN INTERESES A LA TASA MÁXIMA AUTORIZADA.

VALOR EN LETRAS:
DIECISEIS MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL CIENTO VEINTIDOS Pesos moneda corriente

SUB TOTAL	19835040
DESCUENTOS	3496918
RETEFUENTE	0
RETEIVA	0
IBUA	0
BASE IVA	0
IVA	0
TOTAL A PAGAR	16338122

MPRADA Facturador	El cliente declara haber recibido materialmente los bienes objeto de la presente factura, salvo los bienes sobre los cuales se indica su devolución en el cuerpo del presente titulo valor.	Aceptada Por el Comprador (CC/NIT/Sello)

Gloria Colombia S.A.S. Nit. 830.507.278

☐ BANCO DAVIVIENDA Cuenta Cte. No. 007969999999 Convenio 1013325

☐ BANCO AV Villas Cuenta Ahorros No. 059040436 Convenio 1762

☐ Corresponsales Bancarios: Efecty, GrupoÉxito, Redeban, Credibanco, Full Carga, Copidrogas, Colsubsidio, Movired, Puntored

AvalPay Center

(415)7702477111939(8020) 90190071773200000 1787819

https://www.avalpaycenter.com/wps/portal/portal-de-pagos/web/pagos-aval

~~BANCO~~

BUV 222.

35828

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 03 AL 06 JUNIO 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. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPAL MODALIDAD INDUSTRIALIZADO SUPERVISON NUTRICIONAL	5/06/2025	95,0%	BUENO	**11.** Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	El complemento llegó tarde a la institución Educativa y se retrazó el horario de distribución .	Se realizó un refuerzo en la capacitación al conductor y auxiliar con respecto al horario de entrega, destacando la importancia de cumplir con los tiempos establecidos para evitar retrasos en la distribución del complemento RI a los beneficiarios."	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE CAPACITACION.	Soporta evidencia de refuerzo de capacitación a personal de distribución y transporte en el cumplimiento de los horarios de entrega.	CERRADO

ANEXO 1

35829

UTI BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	Bodega	
FECHA	9 de Junio / 2025	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

Cumplimiento del Horario de entrega del complemento Ración Industrializada.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

Reforzar al personal sobre la importancia del cumplimiento puntual en el horario de entrega a Fin de garantizar una distribución oportuna y eficiente del complemento Ración Industrializa a los beneficiarios, evitando retrasos en el proceso logístico.

Compromisos Asumidos:

*El personal transportador se comprometio a:

- cumplir estrictamente con el horario de entrega establecido.
- Notificar con antelación cualquier eventualidad que pudiera afectar la puntualidad. de entrega.

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
[illegible]	1007864794		
[illegible]	1098651490		

Capacitación realizada por :	Nombre	[illegible] RIVERO
	Cargo	Aux. Bodega

35830

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 03 AL 06 JUNIO 2025**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA	SEDE E MODALIDAD INDUSTRIALIZADO	4/06/2025	84,6%	BUENO	**2.2** El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en bune estado, libre de basuras, elemtnos 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.	Se observan elementos oxidados.	Se realizo entrega de un mesa plastica	ANEXO 1 SE ADJUNTA ACTA DE REPOSICION, ANEXO 1,1 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de entrega de mesa plástica para uso en el área de alamcenamiento temporal de los complementos	CERRADO
					3.2 La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	Se evidencia uso de accesorios (camandula)	Se realizó un refuerzo de capacitación respecto al uso indebido de accesorios por parte de las manipuladoras, enfatizando aquellos elementos que no deben ser utilizados durante la jornada laboral."	ANEXO 2 ACTA DE CAPACITACION, ANEXO 2,1 REGISTRO FOTOGRAFICO ANEXO 3 LLAMADO DE ATENCION	Soporta evidencia de refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos que presentó Incumplimiento	CERRADO

35831

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA	SEDE E MODALIDAD INDUSTRIALIZADO	4/06/2025	84,6%	BUENO	**3.3** Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	No se observa documento de experiencia en la carpeta.	Se realizó la entrega de los documentos correspondientes para que sean anexados a la AZ	ANEXO 4 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de entrega de soporte de experiencia del personal manipulador de alimentos.	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 higiéicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registro de capacitación mensual según cronograma.	No se observa certificacion que acredite el minimo requerido.	Se realizó la entrega de los documentos correspondientes para que sean anexados a la AZ	ANEXO 4 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de entrega de soporte de experiencia del personal manipulador de alimentos.	CERRADO
					4.2 Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	El reporte promedio mensual de agua tratada se encuentra desactualizado desde el mes de Marzo.	Se realizo la entrega del reporte mensual del agua del mes de abril ya que en la pagina del acueducto metrolitiano de bucaramang AMB solamente se encuentra el reporte hasta el mes de abril.	ANEXO 5 REGISTRO FOTOGRAFICO,	Soporta evidencia de entrega de registro de calidad de agua AMB actualizado	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
					9.1 Existe registro actualizado de los complementarios alimentarios entregados (planillas).	No cuenta con planilla de Junio.	Se realizo refuerzo de capacitacion en cuanto Al diligenciamiento de planillas	ANEXO 6 SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta registro de entrega y diligenciamiento de planillas de entrega.	CERRADO

35833

ANEXO 1

UT BGA INNOVA	FORMATO DE DEVOLUCIÓN Y/O REPOSICIÓN DE EQUIPOS Y MENAJE

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA:	5-06-25
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: CUSTODIO GARCIA ROJAS		APS: ___	JMJT: ___
SEDE EDUCATIVA: E DIVINO SALVADOR		RI: X	

EQUIPO O MENAJE	DEVOLUCIÓN	REPOSICIÓN	CANTIDAD			OBSERVACIONES
			TOTAL	C	NC	
MESA PLASTICA		1	1	X		

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	FIRMA:
NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Noelia Velasquez	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Maria Ulia Calderon
FIRMA: Noelia Velasquez.	CARGO: Coordinadora
	FIRMA:

35834

ANEXO 2

UTI BGA INNOVA	ACTA DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO	CODIGO: 1 VERSIÓN: 1
LUGAR	CUSTODIO GARCIA ROJAS SEDE E	
FECHA	05-06-2025	
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	

TEMAS TRATADOS:

USO DE ACCESORIOS, CUMPLIMIENTO DE BPM

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

Se le recuerda que en cumplimiento a la resolución 2674/13 el uso de joyas, accesorios está prohibido, por lo tanto durante su jornada laboral en el punto de la IE Inem sede E no debe portar accesorios de ninguna clase (aretes, cadenas, pulseras, piercing y demás)

LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRES COMPLETOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
Noelia Velasquez	63301330	Inem E	Noelia Velasquez

Capacitación realizada por :	Nombre	ORLANDO SILVEIRA
	Cargo	SUPERVISOR

ANEXO 1.1 REGISTRO FOTOGRAFICO



ANEXO 2.1



35836

ANEXO 3

LLAMADO DE ATENCIÓN

UT BGA INNOVA

UT BGA INNOVA	
FECHA:	JUNIO 5/25
INSTITUCION EDUCATIVA:	JNEM E CONDOR GARCIA BOJES
De:	CAROLINA SALCEDO
Cargo:	SUPERVISORA
Para:	NOELIA VELASQUEZ.
Cargo:	MANIPULADORA
ASUNTO:	Llamado de Atencion

DESCRIPCION:

DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS
DOCUMENTOS COMPLETOS
USO DE ACCESORIOS

COMPROMISO:

SE LE RECUERDA QUE NO ESTA PERMITIDO EL USO DE ACCESORIOS DURANTE LA JORNADA LABORAL

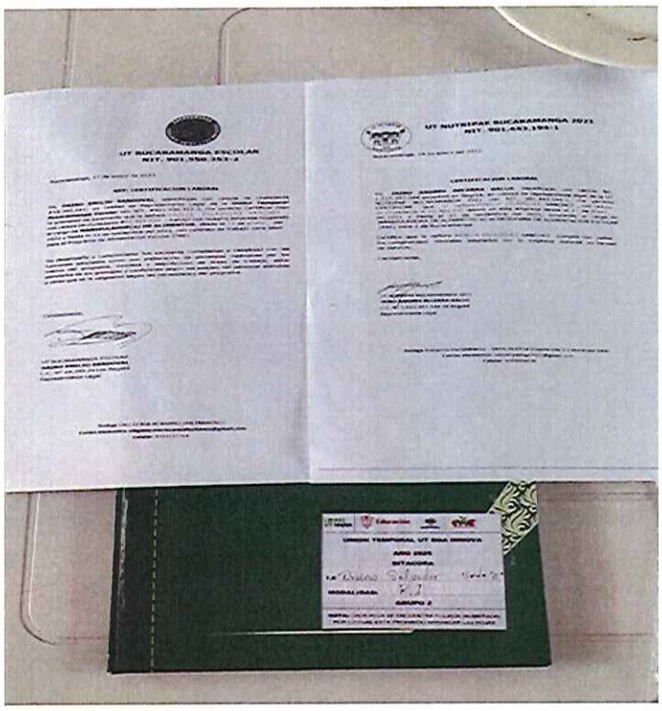
DEBE REALIZARSE EL DILIGENCIAMIENTO OPORTUNO DE LOS FORMATOS CORRESPONDIENTES (PLANILLAS)

MANTENER TODOS LOS DOCUMENTOS EN LA NZ (FORMATO DE CALIDAD DEL AGUA) EXPEDIDO POR EL DMS

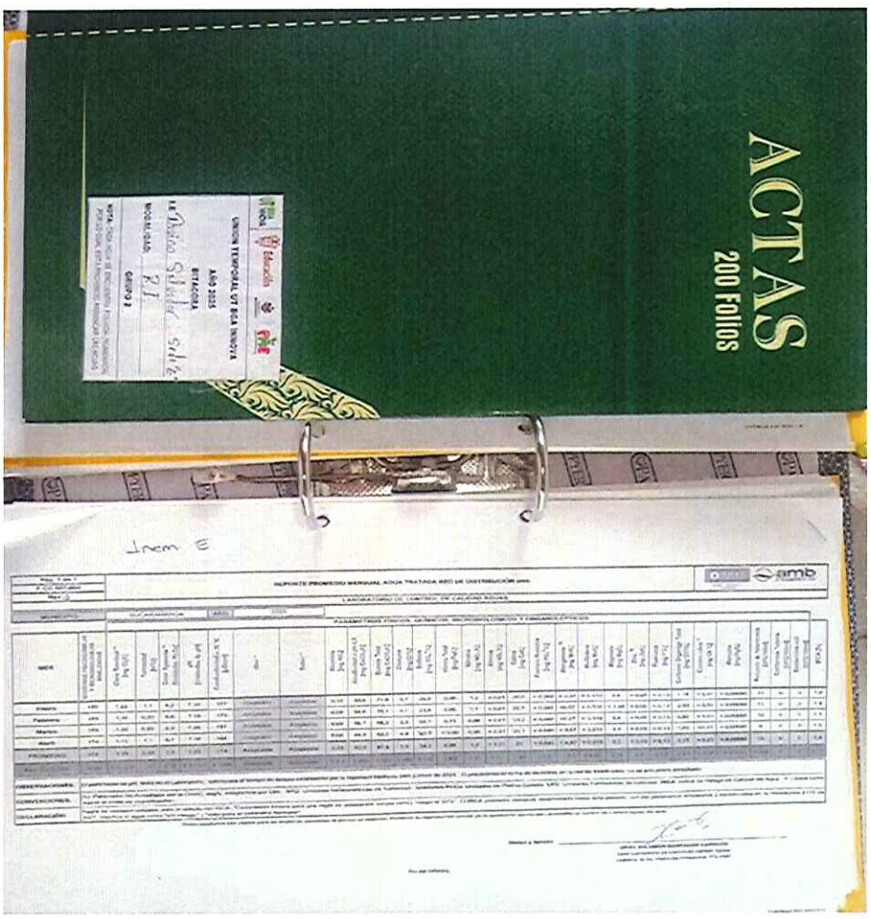
FIRMA DE QUIEN ENTREGA:	CAROLINA SALCEDO
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	Noelia Velasquez S.
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	
FIRMA DE QUIEN RECIBE:	

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 harán objeto de sanciones, que según el tipo de falta generarán llamado de atención, suspensión y/o cancelación del contrato.

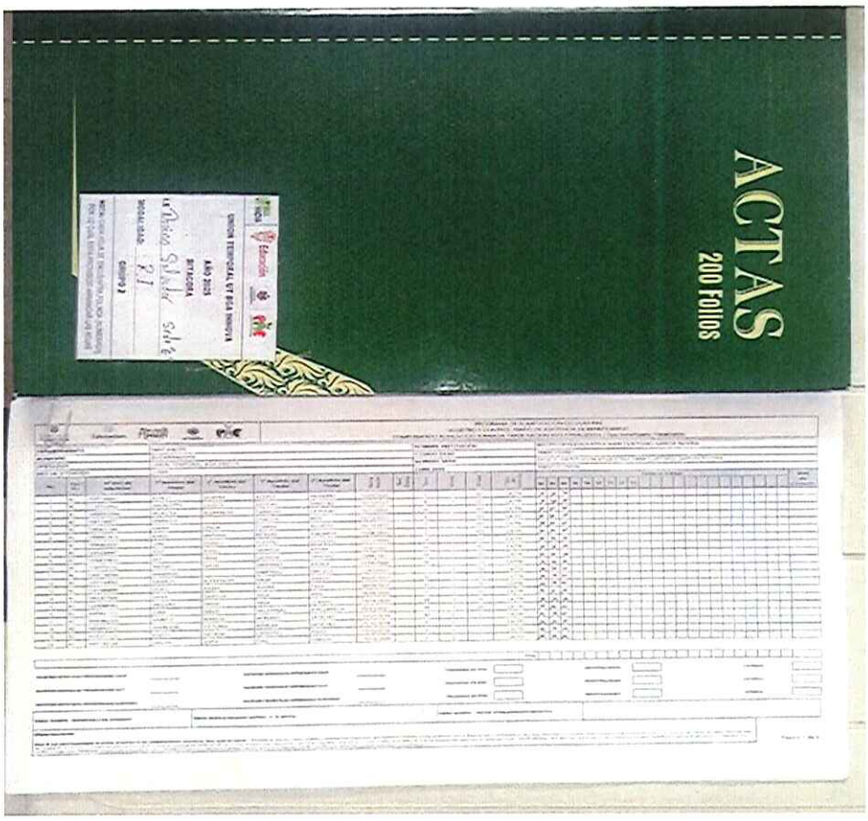
ANEXO 4



ANEXO 5



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

35839

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 03 AL 06 JUNIO 2025**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. PROVENZA	SEDE A MODALIDAD INDUSTRIALIZADO	3/06/2025	97,4%	EXCELENTE	**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.	La manipuladora Dayana Ardila no cuenta con el gorro de tela del uniforme	Se realizo entrega del gorro de tela a la manipuladora	ANEXO 1 SE ADJUNTA FORMATO DE ENTREGA Y REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de regsitro de entrega de dotación gorro a personal manipulador y registro fotográfico de uso por el personal	CERRADO

35840

ANEXO 1

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

dd	mm	aaaa
4	06	2025

DATOS DEL COLABORADOR A QUIEN SE LE ENTREGA

Nombre: Dayan Elena Ardila
Cargo: Manipuladora
c.c. 1005107269
Sede/Proyecto: Provenzo A

DOTACIÓN LABORAL

Item	Elementos	Caracteristicas	Cant.
1	GORRO	TELA	2

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Item	EPP Entregado	Caracteristicas	Cant.

DATOS DE QUIEN ENTREGA	
Nombre	CAROLINA SANCHEZ
Firma	
No. Doc	67.726.721

DATOS DE QUIEN RECIBE	
Nombre	Dayan E. Ardila
Firma	Dayan Ardila
No. Doc.	1005107269

ANEXO 1



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

35842

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 03 AL 06 JUNIO 2025**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. PROVENZA	SEDE C MODALIDAD INDUSTRIALIZADO	4/06/2025	94,7%	BUENO	**3.3** Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	No se evidencia hoja de vida del personal manipulador	Se entregó la hoja de vida a la manipuladora para que sea incluida en AZ.	ANEXO 1 SE ADJUNTA HOJA DE VIDA Y REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de entrega de hoja de vida del personal manipulador de alimentos Alexandra Peña	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.	No se evidencia documentación del personal manipulador	Se entregó la documentacion de la manipuladora para que sea incluida en AZ.	ANEXO 1 SE ADJUNTA HOJA DE VIDA CON SUS DOCUMENTOS ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO	Soporta evidencia de entrega de hoja de vida del personal manipulador de alimentos Alexandra Peña	CERRADO

35843

ANEXO 1

UTIBGA INNOVA

FORMATO DE HOJA DE VIDA

DATOS PERSONALES

Nombres: Alexandra Apellidos: Peña Rada
C.C Nro.: 1.098.701.251 Expedida en: Bucaramanga
Fecha de nacimiento: 23/12/190
Teléfono y/o celular: 302 455 1181
Dirección: Calle 127D #20-13 4 Piso
Municipio: Bucaramanga Santander

ESTUDIOS REALIZADOS

Primaria Grado cursado 5 Bachillerato Grado cursado 6
Otros Seguridad Privada

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa donde trabajo: Restaurante estadero el oasis
Cargo que desempeño: ayudante de cosina, mesera
Años de experiencia: 3 años

Empresa donde trabajo: _____
Cargo que desempeño: _____
Años de experiencia: _____

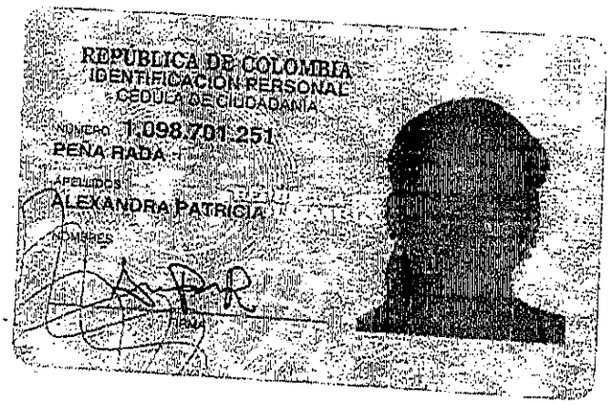
Empresa donde trabajo: _____
Cargo que desempeño: _____
Años de experiencia: _____

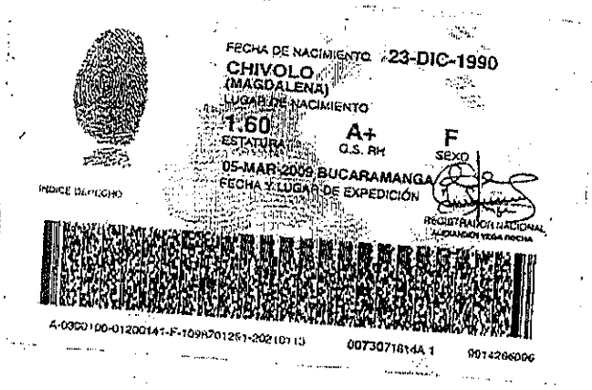
REFERENCIAS PERSONALES

Nombres y apellidos: yuly carolina Cardenas
Teléfono y/o celular: 316.465.2581
Relación: Amistad

FIRMA
C.C. Nro 1098.701251

35844


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 1.098.701.251
PEÑA RADA
APELLIDOS
ALEXANDRA PATRICIA
NOMBRES


FECHA DE NACIMIENTO 23-DIC-1990
CHIVOLO
(MAGDALENA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.60
ESTATURA
A+
G.S. RH
F
SEXO
05-MAR-2009 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
INDICE DERECHO
REGISTRADOR NACIONAL
A-0300100-01200141-F-1098701251-20210713 0073071614A 1 9014266006

35845

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 10:33:21 AM horas del 05/06/2025, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1098701251**

Apellidos y Nombres: **PEÑA RADA ALEXANDRA PATRICIA**

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

35846

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 jueves 05 de junio de 2025, a las 10:34:15, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1098701251
Código de Verificación	1098701251250605103415

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

35847

Tipo de Identificación:

Cédula de ciudadanía - NUIP

Número Identificación:

1098701251

¿ Cual es la Capital de Colombia (sin tilde)?

cali

Consultar

Datos del ciudadano

Señor(a) ALEXANDRA PATRICIA PEÑA RADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 1098701251.

El ciudadano no presenta antecedentes

) ciudadano(a): la expedición del certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación es gratuita en todo e
de consulta: jueves, junio 05, 2025 - Hora de consulta: 10:42:12

---

ficado de antecedentes ordinario, refleja las anotaciones de las providencias ejecutoriadas por el término de la sanción impuesta, asi c
as por la autoridad competente y las automáticas que ordena la Constitución Política y la Ley en Colombia.

---

ficado de antecedente especial, refleja todas las anotaciones que figuren en el certificado ordinario, más las inhabilidades intemporale
unos cargos de la administración pública, tales como los de eleccion popular.

ERSONALES, si los Nombres que aparecen en la consulta del certificado son inexactos, por favor de clic aqui para realizar la actualizaci
TRADURÍA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL, si luego de este paso los datos siguen erróneos por favor diríjase a la Registraduría más cercana.
www.registraduria.gov.co/

este documento necesita Acrobat Reader. Si no lo tiene, haga clic aquí para descargarlo gratis.

2013. Procuraduría General de la Nación / Todos los derechos reservados
por: CDI Software Colombia

Por Robert Pineda, para CDI S

35848

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, 05/06/2025 11:30:25 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1098701251** y Nombre: **ALEXANDRA PATRICIA PEÑA RADA.**

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. **117284601** . 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

35849

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 10:48:17 horas del 05/06/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1098701251**
Apellidos y Nombres **PEÑA RADA ALEXANDRA PATRICIA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

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

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

35850

FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: MAYO 16 DE 2025
NOMBRE: ALEXANDRA PATRICIA PEÑA RADA
DOC: 1.098.701.251
F- 3107

CERTIFICADO MEDICO

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

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

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

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

35851

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: MAYO 16 DE 2025
NOMBRE: ALEXANDRA PATRICIA PEÑA RADA
DOC: 1.098.701.251
F- 3107

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

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

35852

LABORATORIO CLÍNICO FUNDISAM IPS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: ALEXANDRA PATRICIA PEÑA RADA

No. Doc: 1.098.701.251

FECHA: 16 MAY 2025 VENCE: 16 MAY 2026

Cll 40#22-33 Poblado Giron - 304 113 9631

EXÁMENES DE LABORATORIO

F-3107

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

Jose Steven Tarquino Cifuentes
BACTERIÓLOGO
JOHN S. TARQUINO
Bacteriologo

Dr. Charles Burgos Jaureguí
Medico General

DR. CHARLES BURGOS JAUREGUI

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

F-3107

FUNDISAM IPS

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

HACE CONSTAR QUE:

ALEXANDRA PATRICIA PEÑA RADA

DOC: 1.098.701.251

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

Se expide en ***Girón a los 16 días del mes de Mayo del 2025***

Ingeniera de Alimentos
Mat. Prof. 54254206620NTS

INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 54254206620NTS

FUNDISAM

Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: MAYO 16/2026

35853

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

Construyendo un Futuro Mejor

1. IDENTIFICACION

Fecha	16 Mayo de 2025		
Empresa	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Nit	901900717-2
Nombre	Alexandra Patricia Vera Rada		
Documento	1.098.701.251	Edad	34
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 /RECOMENDACIONES

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

5. CONCEPTO

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

6. OBSERVACIONES

Apto para laborar

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

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

LUIS EDUARDO SAAVEDRA P. - RMSO: 024244

FIRMA TRABAJADOR - CC 1098701251

Powered by CamScanner

35854

OASIS
STAURAN

Barranquilla, 20 de mayo de 2025

CERTIFICO QUE

La señora **ALEXANDRA PEÑA RADA**, identificada con cédula de ciudadanía 1.098.701.190 de Bucaramanga, se desempeño como 3 años auxiliar de cocina y mesera en mi restaurante.

Siempre se caracterizó por ser responsable, honesta y cumplidora de sus deberes.

Luz Marina Carreño

LUZ MARINA CARREÑO

CL 72 71-40 BARRANQUILLA

35855

ARL | sura

Medellín, 04 de Junio 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 SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. como trabajadores de UNION TEMPORAL BGA INNOVA, en el centro de trabajo 0000000002 - PAE BUCARAMANGA, Clase de riesgo 1, Porcentaje de cotización 0.522%.

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Número identificación	Nombre	Fecha inicio cobertura	Fecha fin cobertura	Código de transacción	Tipo Cotizante	Estado
C1098701251	PEÑA RADA ALEXANDRA PATRICIA	20/05/2025		139dc724	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:C10987938442515554271

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.

Este certificado fue generado con la información registrada en la base de datos el 04/06/2025 15:04:31 .
Los trabajadores marcados con asterisco (*) son afiliados Independientes.
Las coberturas marcadas con dos asteriscos (**) son coberturas pendientes de retiro.

Dirección IP: 38.191.254.97, 192.230.104.7, 172.16.42.57

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

35856

NUEVA EPS S.A

NIT: 900156264-2

CERTIFICA QUE:

El 19/05/2025, el empleador UNION TEMPORAL BGA INNOVA identificado con NIT número 901900717 registró la siguiente solicitud de reingreso en nuestro portal transaccional.

NÚMERO DE RADICACIÓN	FECHA DE RADICACIÓN	TIPO DE SOLICITUD
8795119	19/05/2025	Reingresos

DETALLE

TIPO	IDENTIFICACIÓN	NOMBRE COTIZANTE	IBC	CARGO	FECHA
CÉDULA DE CIUDADANÍA	1098701251	ALEXANDRAPATRICIA PEÑA RADA	1423500	AYUDANTE DE COCINA	2025-05-19

La siguiente certificación se expide a solicitud del interesado a los 19 días del mes de Mayo del año 2025.

Cordialmente,

GERENCIA NACIONAL DE AFILIACIONES

Nueva

35857

cajasan

NIT 890.200.106.1

Afiliación y Novedades de Trabajador y Grupo Familiar

RADICADO CE-20250098783 **FECHA** 19/05/2025

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	NIT	UNION TEMPORAL BGA INNOVA

II. DATOS DEL TRABAJADOR

NÚMERO IDENTIFICACION	TIPO IDENTIFICACION	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE
1098701251	CÉDULA DE CIUDADANÍA	peña	rada	alexandra	patricia

ORIENTACION SEXUAL	SEXO	RESIDE EN EL EXTERIOR: / PAIS:	DIRECCION RESIDENCIA	BARRIO	MUNICIPIO RESIDENCIA	MUNICIPIO DONDE LABORA	FECHA NACIMIENTO
Heterosexual	MUJER		CL 127D 20-13 PISO 4	CENTRO	BUCARAMANGA - SANTANDER	BUCARAMANGA - SANTANDER	23/12/1990

CORREO ELECTRONICO PERSONAL	CORREO ELECTRONICO CORPORATIVO	TELEFONO RESIDENCIA
penaradaalexa@gmail.com		

FACTOR DE VULNERABILIDAD	PERTENENCIA ÉTNICA
NO APLICA	NO SE AUTORECONOCE EN NINGUNO DE LOS ANTERIORES

CARGO-OCUPACION	PROFESION U OFICIO	SUELDO BASICO	CELULAR 1	CELULAR 2	FECHA INGRESO EMPRESA
OPERARIO		1423500	3024551181		19/05/2025

NIVEL ESTUDIO	ESTADO CIVIL	TIPO VIVIENDA	TENENCIA VIVIENDA
PRIMARIA	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 CAJA?	SUELDO BASICO	CELULAR

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

35858

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

dd	mm	aaaa

DATOS DEL COLABORADOR A QUIEN SE LE ENTREGA

Nombre: Alexandra Patricia Peña
Cargo:
C.C. 1098.701.25
SEDE ED: Provenza

DOTACION LABORAL

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

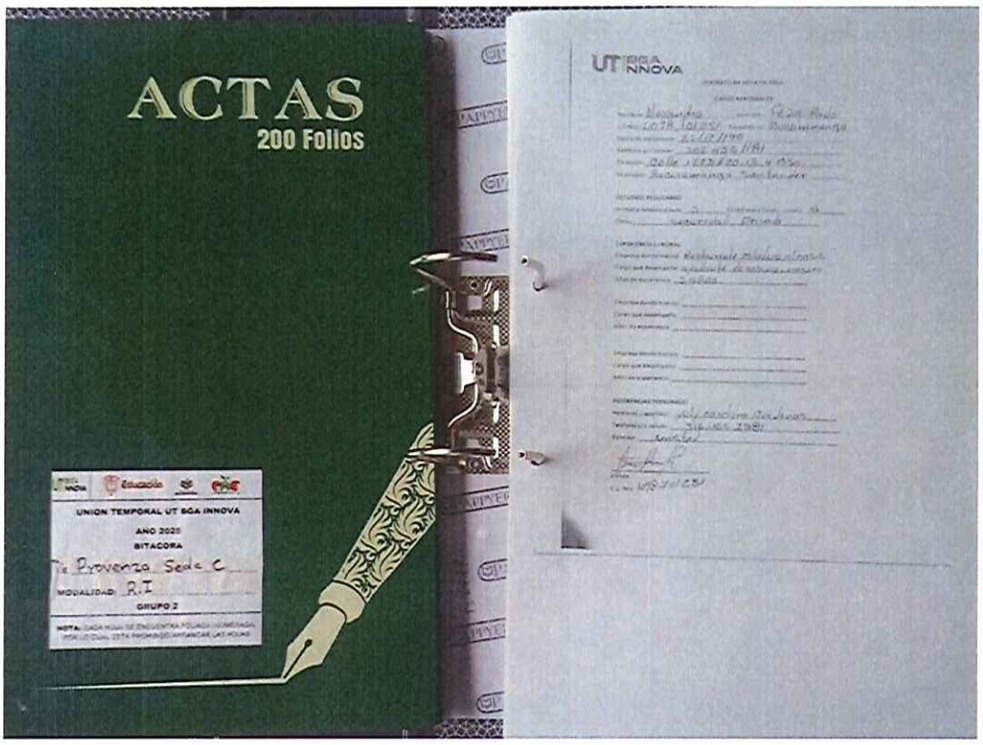
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

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

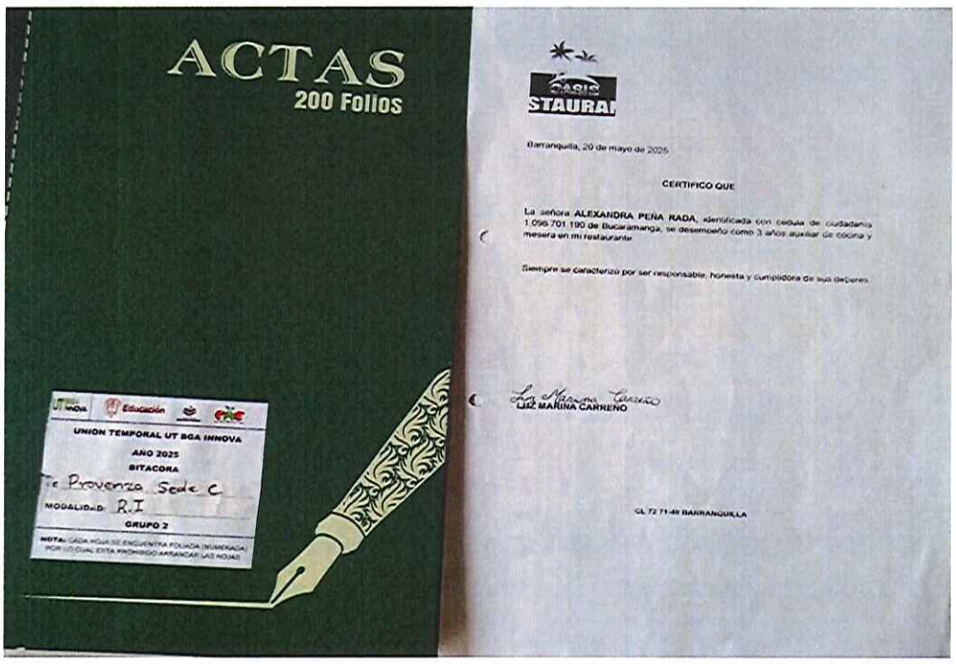
DATOS DE QUIEN ENTREGA	
Nombre:	
Firma:	
No. Doc.:	

DATOS DE QUIEN RECIBE	
Nombre:	Alexandra Peña
Firma:	
No. Doc.:	1098701251

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO



ANEXO 2 REGISTRO FOTOGRAFICO



Gmail olga janeth rivera suarez <olgajaneth1007@gmail.com>

Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 03 AL 06 JUNIO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2

1 mensaje

UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com> 27 de junio de 2025, 9:26
Para: olgajaneth1007@gmail.com

-------- Forwarded message --------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: vie, 27 jun 2025 a la(s) 7:39 a.m.
Subject: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 03 AL 06 JUNIO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2
To: UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
Cc: LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, junio 27 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 03 al 06 de junio de 2025 reportados en las instituciones:

- I.E TECNOLÓGICO DAMASO ZAPATA SEDE D
- I.E PROVENZA SEDE A
- I.E PROVENZA SEDE C
- I.E INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE E
- I.E GABRIELA MISTRAL

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

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

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

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

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Programa de Alimentación Escolar

Proyectó:

Ing. Layniker Ortiz – Líder Técnico

 35861

Ing. Janneth Trujillo – Apoyo Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: miércoles, 18 de junio de 2025 6:10 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 03 AL 06 JUNIO 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: mié, 18 jun 2025 a la(s) 3:38 p.m.
Subject: Re: HALLAZGOS SEMANA DEL 03 AL 06 JUNIO 2025 - UT BGA INNOVA - GRUPO 2
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

35862

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de **contrato No.277**

Alcaldía Bucaramanga

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Cordial saludo

Envío respuesta de hallazgos de Bodega UT BGA INNOVA - GRUPO 2 Semana del 3 al 6 de Junio de 2025

El mié, 11 jun 2025 a la(s) 8:02 a.m., PAE Bucaramanga (pae@bucaramanga.edu.co) escribió:

Bucaramanga, 11 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 03 al 06 junio 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/1A5s1yNmSeIN3PQMh2EXLwb_ngMqzth_Q?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.

Proyectó: Ing. Fernando Matallana - Líder Técnico

35863

Proyectó: Ing. Layniker Ortiz - Líder Técnico

Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Apoyo Técnico

Proyectó: ND. Silvio Samper - Apoyo Técnico

Proyectó: Ing. Yeimi Orozco - Apoyo Técnico

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

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

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

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 03 AL 06 JUNIO UT BGA INNOVA.xlsx
129K

35864

INFORME No.6 – JUNIO

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

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

35865

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT Bga Innova		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	03-06-2025
Grupo:	2	Area Urbana:	x	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 pm
Institución Educativa/Sede	I.E. Damaso Zapata Sede D					Hora de Terminación:	3:20 pm
Dirección:	Calle 14 #27-24						
Horario de Entrega en Sede Educativa	1:30pm a 2:30pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	81		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	Meidy Martinez				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Clara Hernandez
Cargo:	Uder Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo				Espacio exclusivo de almacenamiento		x

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI / NO		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE TOTAL	97.3	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia en canastillas limpias y con bolsa capuchona.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Se evidencia area de almacenamiento temporal 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	Avena FV 3108-25 200ml. Muffin de vainilla FV: 17-06-25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

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

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia dotacion Completa del personal manipulador
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se evidencia documentacion completa y vigente.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cumple para cobertura de 81 beneficiarios Jornada Tarde para 1 manipuladora.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

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

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

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	Avena 200 mL Lote: 947 Algarra FV 31-08-25
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	Muffin Sabor a Vainilla 40 Gr Lote A48028 FV 17-06-25
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).	NA	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Fruta Manzana Se evidencia en buenas condiciones de Calidad.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	0	Se evidencia avena algarra con Lote: 947 FV 31-08-25 que no cuenta con la verificacion del equipo Tecnico PAE
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75 %

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 entrega del menu 12 con fruta aprobada por la ETC de Pera por manzana.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con los gramajes establecidos

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NO	Durante la visita no se evidencio personal transportador.
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	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	

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de Supervision SEB-PAE a la I.E. Damaso Zapata sede D con una cobertura de 81 beneficiarios Jornada Tarde Se entrega menu 12 con intercambio aprobado por la ETC en Fruta Pera por manzana, Se socializa el hallazgo evidenciado y se da cierre a la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Meidy Yuleima Martinez
IDENTIFICACIÓN	1045918641	IDENTIFICACIÓN	1005296823
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Tecnologa Industrial	PROFESIÓN	
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Meidy Martinez.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

35869

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:	03-06-2025	Hora Inicio:	1:00 Pm	Hora Finalización:	3:20 pm	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E. Damaso Zapata Sede D			Operador:	GT Bga Innova	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	12	MENÚ ENTREGADO Nº:	12	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena Algarra	218.7	209.1	216.9	200	C															
Derivado de cereal	Muffin Sabor a Vainilla	46.1	51.1	46.0	40	C															
Fruta	Manzana	140.0	131.5	146.3	120	C															
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3																			
NO CUMPLE		0																			

OBSERVACIONES GENERALES: Se cumple con el gramaje establecido, se realiza intercambio aprobado por la etc en fruta Pera por manzana.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

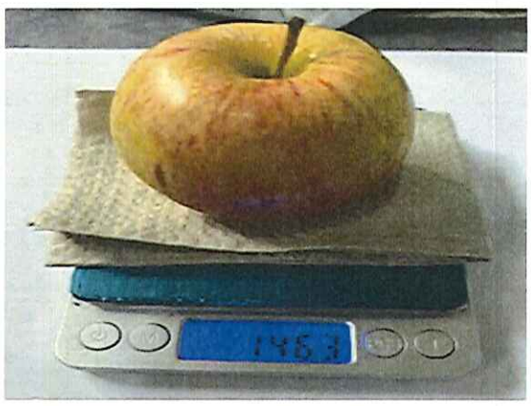
Atendido por:	Meidy Yuleima Martinez	Realizada por:	Clara Hernandez
Cargo:	Manipuladora de Alimentos	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB-PAE
Firma:	Meidy Martinez	Firma:	Clara Hernandez
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

35870

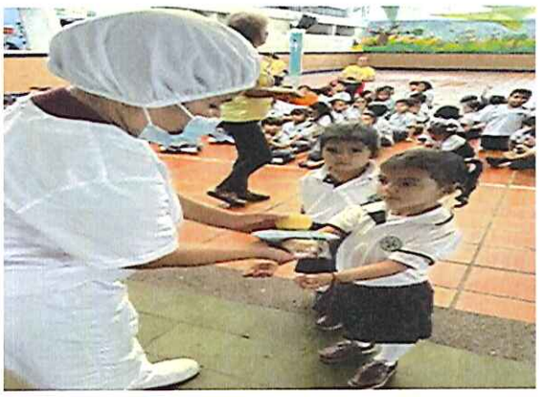
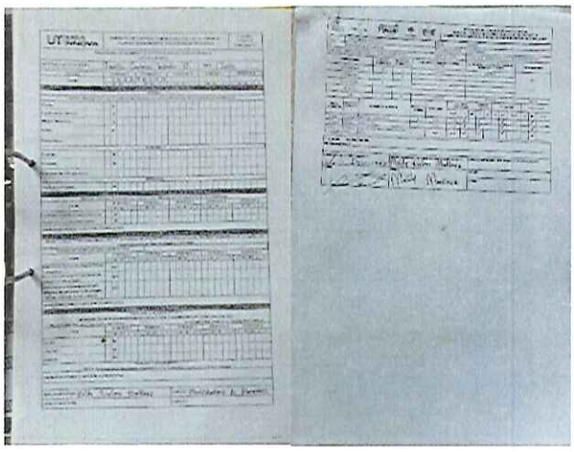
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DAMASO ZAPATA

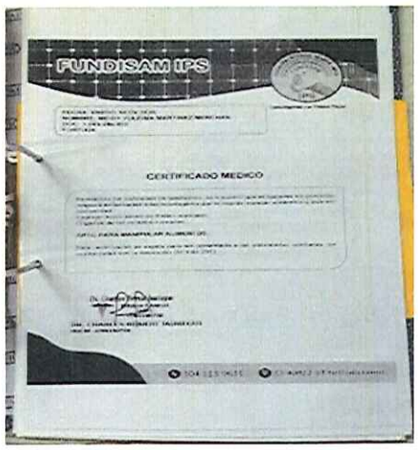
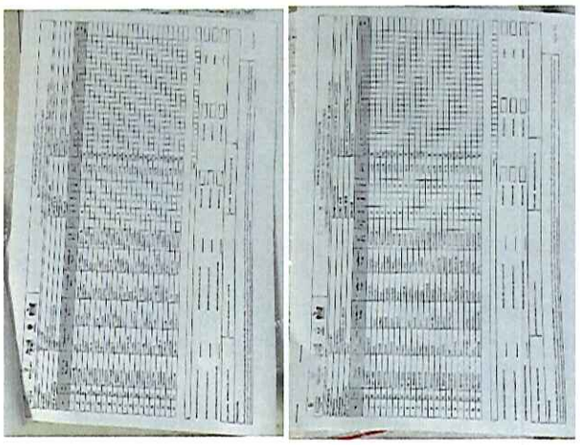
FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: D

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje: Avena
	
Verificación de gramaje: Muffin sabor a vainilla	Verificacion del gramaje: Manzana

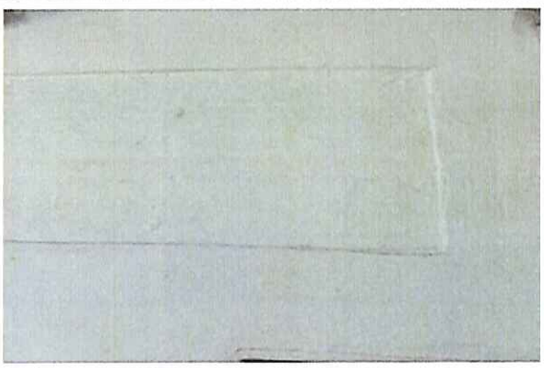
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

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

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

<table>
<tr><td>
</td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación documental: Cert. Manipulación</td><td>Verificación documental: Planillas</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Gestión Social: Ficha técnica PAE</td><td>Horario Publicado</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Personal de apoyo SEB-PAE</td></tr>
</table>

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos
	
Paredes.	

HALLAZGOS

Hallazgo1. Se evidencia entrega Avena Algarra con lote 947 Fv. 31-08-25 que no cuenta con la verificación del equipo técnico PAE.

35874

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	Bga Innova		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	3-6-2025
Grupo:	2	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	1:15 p.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Aurelio Martinez Mutis Sede A					Hora de Terminación:	4:00 p.m.
Dirección:	Calle de los estudiantes 48-15						
Horario de Entrega en Sede Educativa	J.M 8:45 - 9:15 am J.T 2:30 pm - 330 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	290 J.T. 459		No. De manipuladoras en el sitio:	2.	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Diana Medina				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Hery Andrés Suarez Ramirez	
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		✓	Espacio exclusivo de almacenamiento			

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

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

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

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

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	
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia kit en sitio

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la canoca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Se evidencia recipiente
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, hecos de animales.	1	Se evidencia libre de presencia de daños
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	

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

Powered by CamScanner

V. GESTIÓN SOCIAL

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

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	L997 Ven 07 09 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	Lote A48028 Vence 17/06/25
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Se evidencia fruta en buen estado
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	
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicado
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Powered by CamScanner

35877

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se Socializo acta con personal manipulador; destacando su compromiso al realizar la entrega de los componentes

Se cierra el presente acta y se da por finalizada la visita

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Andrés Sánchez R.	NOMBRE	Diana Medina O.
IDENTIFICACIÓN	1.098.769.216	IDENTIFICACIÓN	1099702749
CARGO	PEC-Sup.	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Admon Sup.	PROFESIÓN	Mercadeo
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	LAURA CÁRDENAS P.
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1005183137
CARGO		CARGO	MANIPULADORA.
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

35878

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:	3-6-25	Hora Inicio:	1:15 p.m	Hora Finalización:		Grupo:	2
Institución Educativa	I.E Aurelio Martinez Mutis sede A			Operador:	Bga Ismola	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	12	MENÚ ENTREGADO Nº:	12	¿Se realizaron cambios al menú?	SI ✓	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI ✓	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena VAT (UHT)	214.4	215.5	218.3	200	C	215.4	216.4	199.8	200	C	199.4	217.9	215.8	200	C	216.0	215.3	218.4	200	C
Derivado de cereal	Muffin Vainilla	54.0	48.9	42.4	40	C	64.0	63.8	64.7	60	C	86.9	87.3	85.4	80	C	105.8	107.3	106.4	100	C
Fruta	Manzana.	123.7	133.9	129.2	120	C	148.4	150.2	146.3	120	C	123.9	144.3	148.4	120	C	141.9	150.3	139.3	120	C
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3					3					3					3				
NO CUMPLE		0					0					0					0				

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Diana Carolina Medina	Realizada por:	Hna A. Sandra R.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Aux. Fac Sup.
Firma:		Firma:	
Atendido por:	LAURA CAMILA CARDENAS P.	Realizada por:	
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

35879

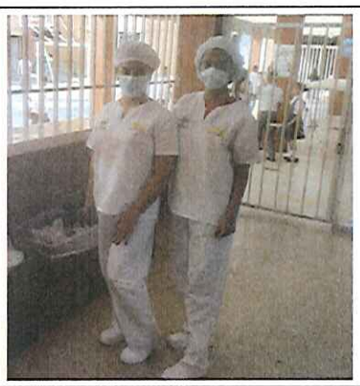
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

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

FECHA: (dd-mm-aaaa)	06	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: A

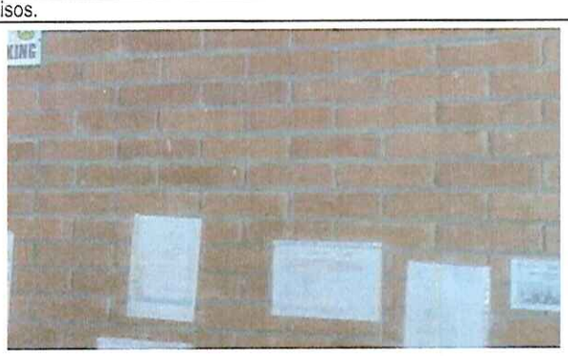
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje.
	
Verificación de gramaje.	Verificación de gramaje.

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

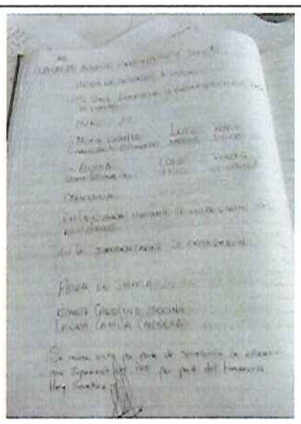
	
Condiciones de calidad de productos entregados	Personal manipulador
	
Verificación documental.	Seguridad y Salud en el trabajo
	
Suministro del complemento	Condiciones de saneamiento

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

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Disposición de residuos	Bitácora foliada

35883

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT BGA INNOVA	No. Contrato:	777	Fecha Visita:	03/06/25
Grupo:	2	Area Urbana: X	Area Rural: —	Hora Inicio:	1:30pm
Institución Educativa/Sede	Provenza Sede A.			Hora de Terminación:	4:00pm.
Dirección:	Carrera 23 A 109-07 Barrio Provenza				
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:00 a 9:30am - 2:30 a 4:00pm.				
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	413. Mosaico 112 Torre 301	No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: X; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5	
Nombre de quien atiende la visita	Dayana Ardila	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Jean Hernandez Martinez		
Cargo:	Manipuladora				
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo X	Espacio exclusivo de almacenamiento			

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Cumple con el espacio mínimo	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	el espacio no impide entrada de polvo	NO
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.	piso, pared y techos en material de difícil limpieza y desinfección.	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño compartido con los docentes.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Iluminación y ventilación adecuada	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Área aislado y definida.	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.	Área aislada y protegida.	C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Avena: FV: 03/09/25 muffin sabor vainilla: 13/06/25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

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

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83.3%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

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	Se evidencia formatos diligenciados

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

35885

V. GESTION SOCIAL

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

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	Lote: L970
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Lote: A 48028
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	El menu del dia de hoy no contempla dulce
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Cuentan con concepto de verificado por parte del equipo de supervisión PAE
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Menu #12 con intercambio de pan por manzana aprobado por la ETC
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Hoy cumplimiento de gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación, que pertenece al UT Bya tenaya, grupo2, con modalidad industrializado donde se entrega, en la mañana 1/2 titulares de derecho y en la tarde 3/1 complementos para los grupos etarios preescolar y primaria.

Hay armstre de pruta pera por prorzona, esta aprobado por la SED.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Cuando yo venia del Colegio INEM se me cayo el Gorro al suelo y al recogerlo le puse el pie y lo jale con la mano y el Gorro se me rompio todo.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jenny Hernandez M.	NOMBRE	Dayan Ardila
IDENTIFICACIÓN	37513986	IDENTIFICACIÓN	1005107269
CARGO	Apoyo tecnico	CARGO	MANIPULADORA
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Dayan Ardila
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

35887

Educación Alimentos para Aprender

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

Fecha de Verificación:	03/06/25	Hora Inicio:	1:30 pm	Hora Finalización:	4:00 pm.	Grupo:	2
Institución Educativa	Proviso sede A.			Operador:	UT BGA INVOSA	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	12	MENÚ ENTREGADO Nº:	12	¿Se realizaron cambios al menú?	X SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X 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	Queso QHT	218.7	215.7	208.4	200	C.	205.7	210.7	214.6	200	C										
Derivado de cereal	Muffin de vainilla	46.8	50.7	46.9	40	C	66.6	69.1	66	60	C										
Fruta	Manzana.	131.8	132.1	128.1	120	C.	148.9	130	133.2	120	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		C					C														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje establecido Intercambio de pera por manzana aprobado por la SEB

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Dayan Ardila Villamizar	Realizada por:	Jean Hernandez Martinez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Técnico SEB
Firma:	Dayan Ardila.	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

35888

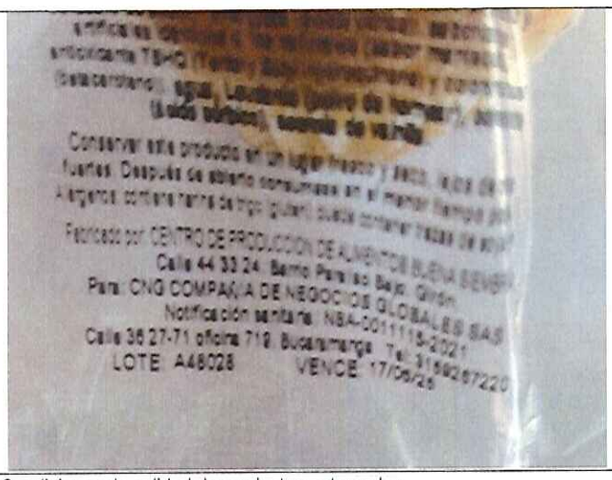
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

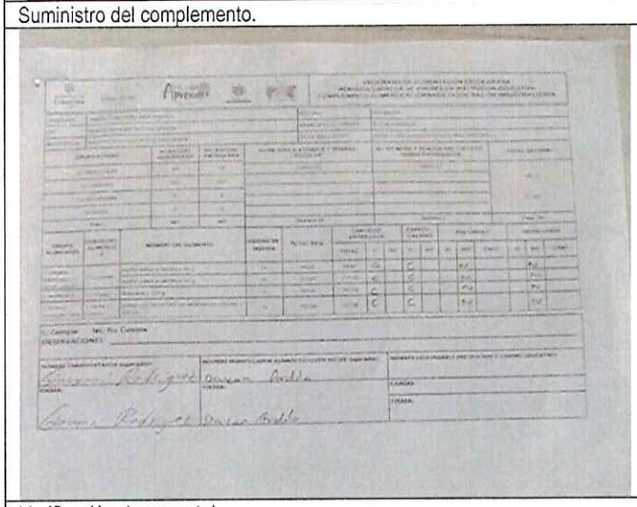
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: PROVENZA

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

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje Yogurt
	
Verificación de gramaje Galleta Casera	Verificación de gramaje Durazno 2x1

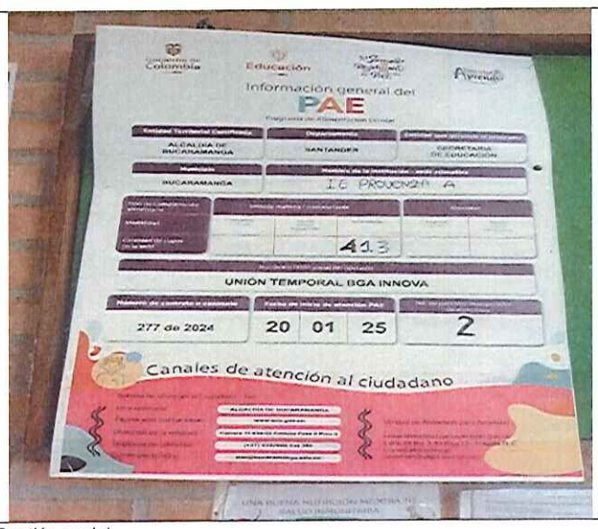
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

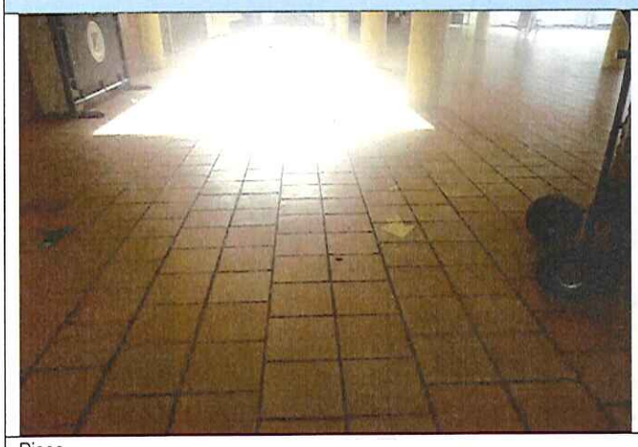
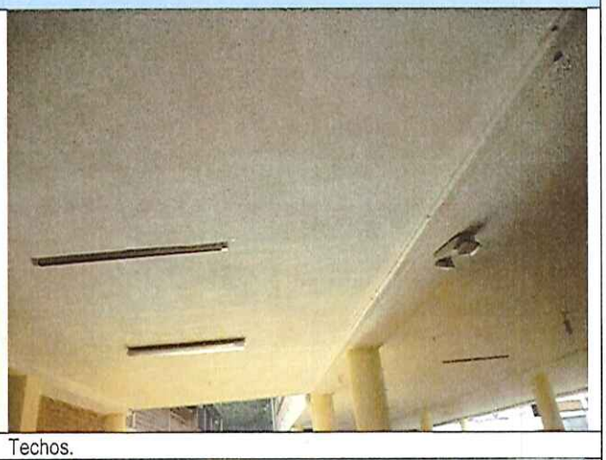
<table>
<tr>
<td>
Condiciones de calidad de productos entregados.</td>
<td>
Personal manipulador. Dayana Ardila – Liliana Velazco</td>
</tr>
<tr>
<td>
Suministro del complemento.</td>
<td>

Condiciones de saneamiento.</td>
</tr>
<tr>
<td>
Verificación documental.</td>
<td>
Seguridad y Salud en el trabajo</td>
</tr>
</table>

35890

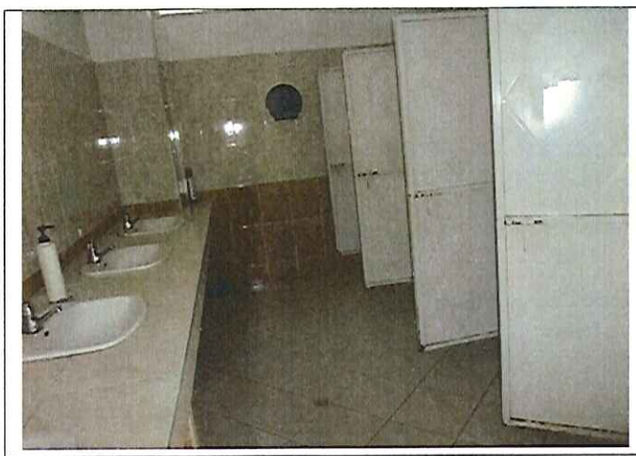
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

35891

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Puertas.	Realizando visita técnica

HALLAZGOS

Hallazgo 1. Manipuladora Dayana Ardila sin el gorro de dotación

35892

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

Versión: 002 -2025

Operador:	Bga Innova		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	04-06-25
Grupo:	2	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	10:00 a.m
Institución Educativa/Sede	I.E Inem Custodio garcia Rovira 6					Hora de Terminación:	1:30 p.m.
Dirección:	San Martin						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:45 am – 12:45 pm.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	126		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Luz Dary Anaya		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramírez.			
Cargo	Manipuladora						

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

Powered by CamScanner

35893

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia ordenado
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigacion del area de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 5 °C y se llevan registros actualizados.	1	Se evidencia a 5°C
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	Se evidencia a -4°C
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

Powered by CamScanner

35894

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Lavado de tanque 27 de Enero de 2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.a	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.a	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencian rotulados
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	Se evidencia registro diario
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Se evidencian libres de daños
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarios preventivos o correctivos diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE	100%
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia Publicado
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicado
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Vence 07 may 2026 LB00125127.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

Powered by CamScanner

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

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

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

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

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

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

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

Powered by CamScanner

35896

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializa acta sin observaciones negativas, se felicita a personal manipulador por sus procesos.

Se firma el acta

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Henry Andrés Sánchez Romero	NOMBRE	Luz Dary Anaya A.
IDENTIFICACIÓN	1.078.369.216	IDENTIFICACIÓN	52801080 de Bta
CARGO	Apoyo Sup.	CARGO	Manipuladora.
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Luisa Zambrano
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	63499215
CARGO		CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Luisa Zambrano

Powered by CamScanner

35897

Educación Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	04-06-25	Hora Inicio:	10:00 a.m	Hora Finalización:		Operador:	Bgo Innova.	Grupo:	2	No. de Contrato:	277
Institución Educativa:	I.E Inem antodio guiza nivel 6					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Hey Andrés Sánchez R.				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Tortilla huevo	57.9	55.2	54.7	50	C	68.4	105.9	70.3	50	C										
Leguminosas	Lenteja guisada	76.2	58.4	62.3	45	C	100.8	140.5	68.4	45	C										
Cereales	Arroz blanco	66.4	65.3	69.4	65	C	93.3	110.4	129.2	85	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Pure papa queso	97.3	88.4	58.9	46	C	100.4	90.4	69.2	58	C										
Ensalada o verdura caliente	ensalada tricolor	49.3	49.8	50.1	50	C	98.3	69.4	82.3	65	C										
Bebida	Jugo de lulo	250.7	220.3	230.4	200	C	260.3	230.4	270.3	200	C										
Leche y productos lácteos	incluido en RPT																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE				6					6												
NO CUMPLE				0					0												

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumpliendo en gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	• Luz Dary Anaya Ardila.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Hey Andrés Sánchez Ramírez.
CARGO:	• Manipuladora.	CARGO:	Prof. / tec. Sup.
FIRMA:	•	FIRMA:	

Powered by CamScanner

35898

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

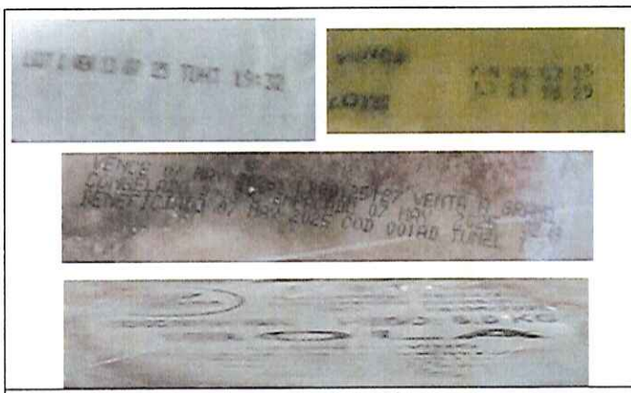
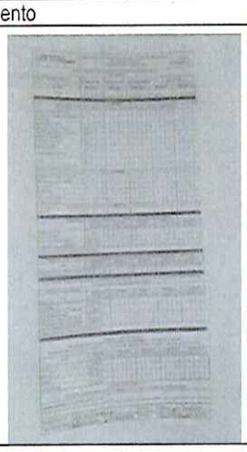
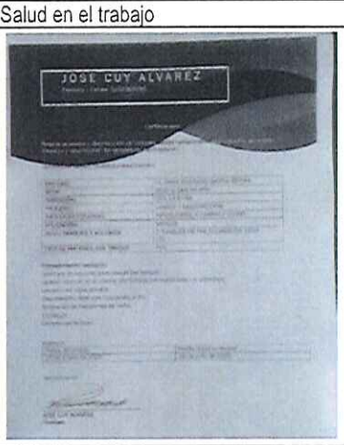
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: G

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

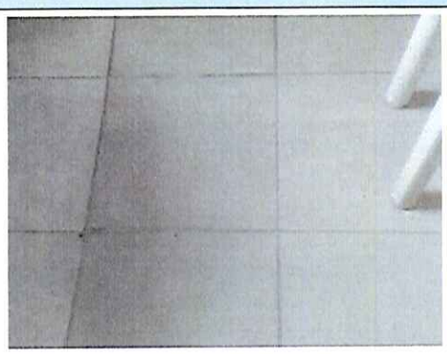
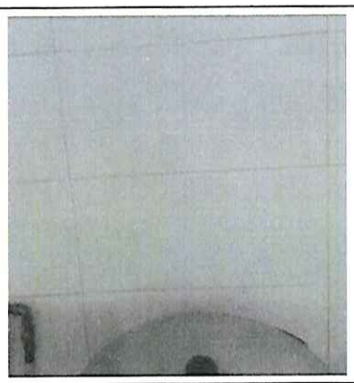
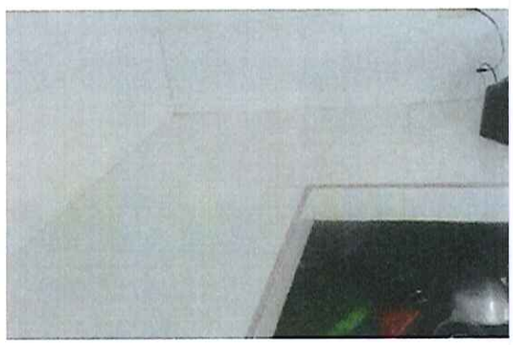
35899

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

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

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

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Disposición de residuos	Condiciones y complementos

35902

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT Bga Innova			No. Contrato:	297	Fecha Visita:	04-06-2025
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	12:45 pm
Institución Educativa/Sede	I.E. Provenza Sede C					Hora de Terminación:	3:00 pm
Dirección:	Kra 109 # 23B-04						
Horario de Entrega en Sede Educativa	1:00 pm - 2:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	109			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	Alexandra Peña			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Líder Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo			Espacio exclusivo de almacenamiento	X		

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI / NO		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE TOTAL	94.7%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente				

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia canastillas limpias y en buen estado.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Leche Entera UHT FV 21 JUL 2025 Ponque con cobertura de Chocolate FV 16-Jun-2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

35903

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	Operador Suministra 1 mesa 2 Sillas
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia Personal manipulador que utiliza la dotacion Completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	0	No se evidencia hoja de vida del Personal manipulador.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	0	No se evidencia documentacion del personal manipulador.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cumple para una entrega de 109 jornada Tarde hay 1 manipuladora.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66.6 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Plan de Saneamiento 10-01-2025
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Cuenta con 2 aspersores debidamente rotulados.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	Se evidencia suministro del operador con su respectiva remision.
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	Se evidencia publicacion alusiva al lavado de manos y Concentraciones.
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

35904

V. GESTIÓN SOCIAL

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

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche Entera UHT 200 mL Alquería FV 21 JUL 2025 Lote 02/11
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Ponque con Cobertura de Chocolate 60g
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Banano se entrega de (1) Unidad Cumple con las condiciones adecuadas de Calidad.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se realiza entrego del menú. 13 cumpliendo con el ciclo de menú.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje establecido, Ver anexo de gramaje.

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NO	Durante la visita no se evidencia. Personal transportador.
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	

35905

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la I.E. Provenza Sede C con una Cobertura de 109 jornada Tarde. Se realiza entrega del menu 13 Sin novedad cumpliendo con el gramaje establecido, se Socaliza el hallazgo ordenado y se dá Cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Alexandra Peña Ruiz
IDENTIFICACIÓN	1093918641	IDENTIFICACIÓN	1098701261
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Tecnolog. Industrial.	PROFESIÓN	
FIRMA	Clara Hernandez.	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

35906

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	04-06-2025	Hora Inicio:	12:45 pm	Hora Finalización:	3:00 pm	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E. Proventa Sede C			Operador:	UT Bga Innova	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Entera UHT						210.9	216.4	222.1	200	C										
Derivado de cereal	Ponque con cobertura de chocolate						78.6	62.0	78.4	60	C										
Fruta	Banano						187.9	176.3	202.7	143	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE							3														
NO CUMPLE							0														

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

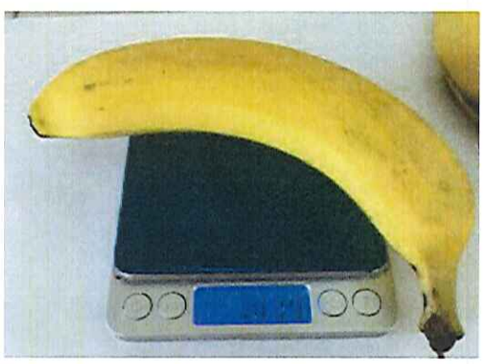
Atendido por:	Nayardha Peña Rada	Realizada por:	Clara Hernandez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB-PAE
Firma:		Firma:	Clara Hernandez
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

35907

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

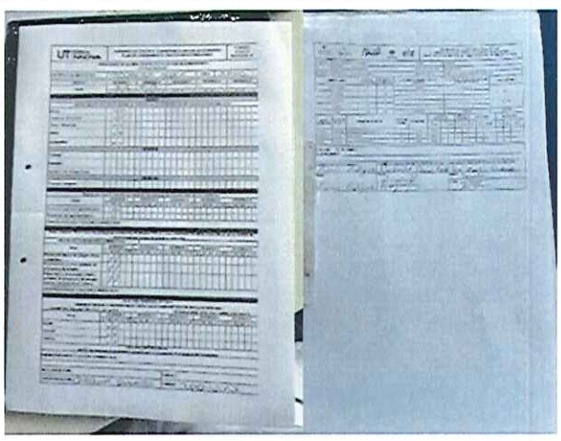
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: IE PROVENZA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: C

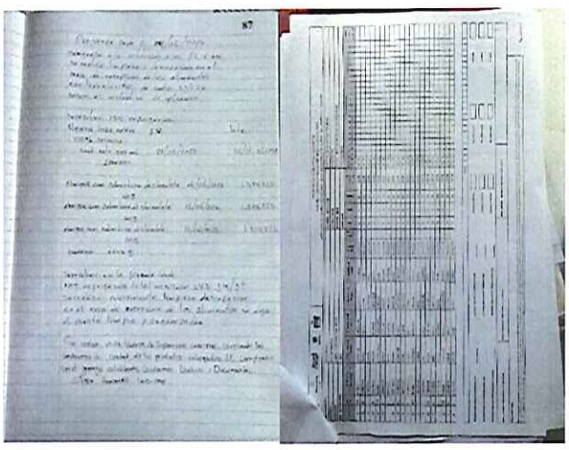
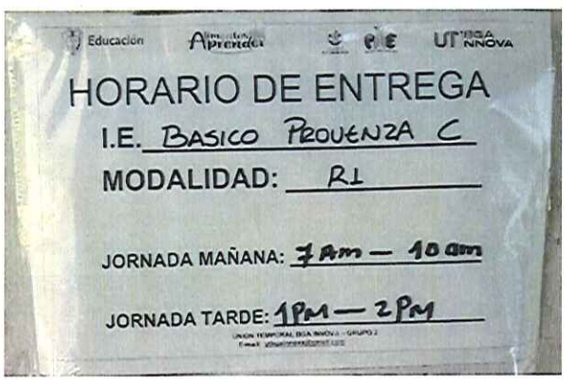
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje: Leche entera UHT
	
Verificación de gramaje: Ponqué con cobertura de chocolate	Verificacion del gramaje: Banano

35908

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

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

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

	
Verificación documental: Bitácora- Planillas	Gestión Social: Ficha técnica PAE
	
Horario publicado	Personal supervisor SEB- PAE

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

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



Paredes.



Puerta.



Ventana.

HALLAZGOS
HALLAZGO 1. No se evidencia hoja de vida del personal manipulador.
HALLAZGO 2. No se evidencia documentación del personal manipulador.

OBSERVACION INSTITUCION EDUCATIVA





Se evidencia que el techo presenta goteras y las paredes en mal estado.

35911

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 de 2024	Fecha Visita:	04-Jun-2025
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:30 pm
Institución Educativa/Sede	I.E. Inem Custodio García Rovira Sede E.					Hora de Terminación:	4:00 pm ✓
Dirección:	Calle 91 #25-82						
Horario de Entrega en Sede Educativa	JM: 9:00 - 10:40 am / JT: 2:00 - 3:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM: 116 JT: 120 Total: 236	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complemento: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5			
Nombre de quien atiende la visita	Noelia Velasquez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Fernando Natalluna				
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	33	PORCENTAJE TOTAL	84.6%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se almacena sobre canastilla buse
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.	0	Se observan elementos oxidados.
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	Ponque adamto chocolate FV: 16-Jun-2025 leche UHT FV: 21-Jul-2025.
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Debidamente rotulados

35912

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	Entrega Mesas: 1 Sillas: 3
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Kit completo

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83,3%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Dotación completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	0	Se evidencia uso de accesorios (camandula).
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	0	No se observa documentos de experiencia en la carpeta
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	0	No se observa certificados que acrediten el mínimo requerido.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	50%.

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.	0	El reporte promedio mensual de agua tratada se encuentra desactualizado desde el mes de marzo.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	El operador realiza entrega el 04/06/2025
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	Avisos publicados.
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

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

35913

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%.

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entera UHT Lote :02/11 F. Vencimiento: 21-Jul-2025
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Ponque cubierto de chocolate Lote. 314725 Fto: 16/Jun/2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A.	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Bunano en estado óptimo de madracion para su consumo.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Cumple, según acta de verificacion de bodega.
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuenta en el formato

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %.

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%.

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

35914

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	0	No cuenta con planillas de Dni.0
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	Cuenta con formato: remisión.
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 diligenciada

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	66.7%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

35915

Educación Más Que 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:	04-Junio/25	Hora Inicio:	1:30 pm	Hora Finalización:	4:00 pm.	Grupo:	2
Institución Educativa	Inem Sede E			Operador:	UT Bga Innova	No. de Contrato:	277 de 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche UHT	213,3	209,9	223,3	200c	C	223,1	216,6	200,0	202c	C										
Derivado de cereal	Pongue cubarro chocolate.	52,0	50,3	47,8	40g	C	76,3	77,5	71,5	60g	C										
Fruta	Banano	153,0	165,1	182,2	143g	C	220,0	175,5	239,8	143g	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE				3					3												
NO CUMPLE				—					—					—					—		

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

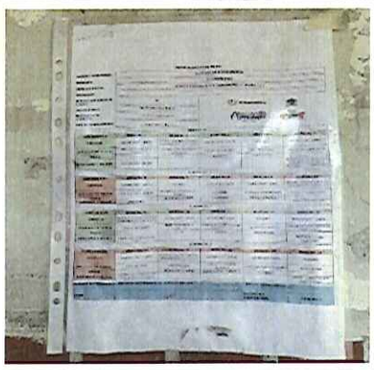
Atendido por:		Realizada por:	Fernando Matallana
Cargo:		Cargo:	Profesional apoyo Técnico.
Firma:		Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

35916

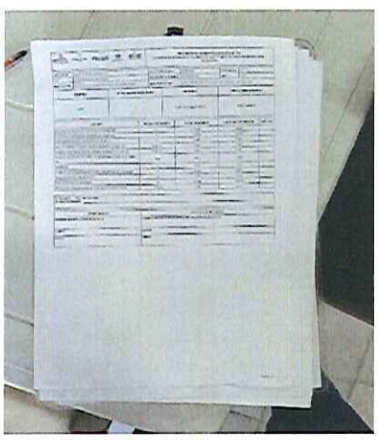
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

1REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE E

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

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

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

35918

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

	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

35919

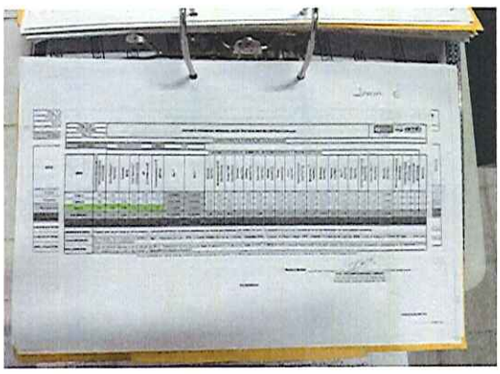
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Puertas.	Realizando visita técnica

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. SE OBSERVA ELEMENTOS OXIDADOS	Hallazgo 2. SE EVIDENCIA USO DE ACCESORIOS (CAMANDULA)

35920

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

Hallazgo 3. NO SE OBSERVA DOCUMENTO DE EXPERIENCIA EN LA CARPETA.	Hallazgo 4. NO SE OBSERVA CERTIFICACIONES QUE ACREDITEN EL MINIMO REQUERIDO.
	
Hallazgo 5. EL REPORTE PROMEDIO MENSUAL DE AGUA TRATADA SE ENCUENTRA DESACTUALIZADO DESDE EL MES DE MARZO.	Hallazgo 6. NO CUENTA CON PLANILLA DE JUNIO REGISTRO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS ENTREGADO.

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VIGENTE DESDE: 01-2025

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA		
Fecha de la visita:	5.06.2025	Sede educativa / Institución educativa:	SANTA MARIA GORETI SEDE B 35921
Operador del programa:	OLIBRA INOVA	Número de usuarios:	277.

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	MENÚ #7 - GRANOLA - YOGURTH - DURAZNO.				
Intercambios	Almuerzo:	ARRASTRE			
	Motivo del intercambio y/o arrastre:	DIA NO USE	Fecha:	30/5	Autorizado por: MARTHA RODRIGUEZ

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
16	16	100%	EXCELENTE

RANGOS DE CALIFICACIÓN	~59,9% = Deficiente	60-79,9% = Regular	80-96,9% = Bueno	97-100% = Excelente

NÚMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 200	1
De 201 a 400	2
De 401 a 600	3
De 601 a 800	4
De 801 a 1000	5

No. Manipuladoras encontradas en las instalaciones: 1.

Requerimientos alimentarios y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgo
1	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad .	1	
3	La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	COBERTURA AM = 97.
4	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	NIVEL PREESCOLAR & PRIMARIA
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	ARRASTRE DEL MENÚ #7
7	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y siendo atractivo para su consumo	1	
9	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura a la hora de la recepción y entregar del complemento	1	
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N/A	
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	
12	Los aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	
13	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	
14	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	1	
	evidencia en la institución y/o sede educativa sperdicio de la leche y productos lácteos	N/A	
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	N/A	
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	N/A	
18	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	1	SE VERIFICA EN MEDIO MAGNETICO.
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	

Observaciones

- SE SOCIALIZA LA PRESENTE ACTA
- NO SE IDENTIFICAN HALLAZGOS
- NO SE EVIDENCIA DESPERDICIO DE RACION INDUSTRIALIZADA

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA-EQUIPO PAE	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre:	Nombre:

35922

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

Fecha de Verificación:	5.06.2025	Hora Inicio:	7:30	Hora Finalización:	9:00 AM	Grupo:	2
Institución Educativa	SANTA MARIA GORETTI - SEDE B.			Operador:	UTEGA INNOVA.	No. de Contrato:	277.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	14	MENÚ ENTREGADO Nº:	7	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1	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)	Concep (Cumpl No Cum
		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	YOGURTH	215	210	205	200	C	218	209	200	200.	C										
Derivado de cereal	GRANOLA	21	20	22	20	C	28	25	25	25.	C										
Fruta	DURAZNO.	145	160	133	129	C	160	154.	129.	129.	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: SE ENTREGA MENU # 7 EL CUAL CUMPLE CON GRAMAJE

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	

Atendido por:	Liliana Montaña Angarita	Realizada por:	Laura I. Castellanos M.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Nutricionista- Dietista
Firma:	Liliana Montaña A	Firma:	UP - RMM. 02448
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

35923

Educación Aprender

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

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita: 5.06.2025 | Sede educativa / Institución educativa: SANTA MARIA GORETTI SEDE B.

Operador del programa: OTBGA INNOVA. | Numero de contrato: 277

Descripción del menú: MENÚ # 7 YOGURTH + GRANOLA + DURAZNO.

Intercambios: Alimento: ARRASPE DANONINO. | Fecha: 30.05 | Autorizado por: MARTA RODRIGUEZ.

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
16	16	100%	EXCELENTE

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

NUMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 200	1
De 201 a 400	2
De 401 a 600	3
De 601 a 800	4
De 801 a 1200	5

No. Manipuladoras encontradas en las instituciones: 1

Requerimientos alimentarios y nutricional / Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgo
1 El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	
2 Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad .	1	
3 La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	COBERTURA JT → 197
4 Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	SE VERIFICA GRAMAJE DE LOS NIVELES 1 y 2
5 El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	
6 menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	ARRASPE APROBADO - MENÚ #7
7 En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	
8 El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y siendo atractivo para su consumo	1	
9 El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura a la hora de la recepción y entregar del complemento	1	
10 En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N/A	
11 Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	
12 Los aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	
13 La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos ara su consumo	1	
14 La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	1	
15 Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lácteos	N/A	
16 Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	N/A	
17 Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	N/A	
18 La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	1	SE VERIFICA EN MEDIO DIGITAL
19 Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	
20 Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	

Observaciones:
- DURANTE SUMINISTRO SE IDENTIFICAN HALLAZGOS
- SE FIRMA CON PRESENCIA

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA / EQUIPO PAE	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Laura I. Castellanos	Nombre: Liliana Montaño Angarita
Cargo: Nutricionista- Dietista	Documento: 37.722.121
	Cargo: Manipuladora

35924

COLOMBIA VIDA | Educación Aprender

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

Fecha de Verificación:	5.06.2025	Hora Inicio:	1:30 PM	Hora Finalización:	2:30 PM	Grupo:	2
Institución Educativa	SANTA MARIA GORETTI SEDE B.			Operador:	UT BGA INNOVA	No. de Contrato:	279

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	14.	MENÚ VERIFICADO Nº:	7.	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	YOGURTH.	213	208	202	200	C	209	210	211	200	C										
Derivado de cereal	GRANOLA.	22	20	20.	20	C	25	26	26	25	C										
Fruta	DURAZNO	155	162	140.	129.	C	167	161	144.	129.	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		CUMPLE					CUMPLE														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: SE COBORA GRAMAJE & CUMPLIMIENTO DEL MENU # 7

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

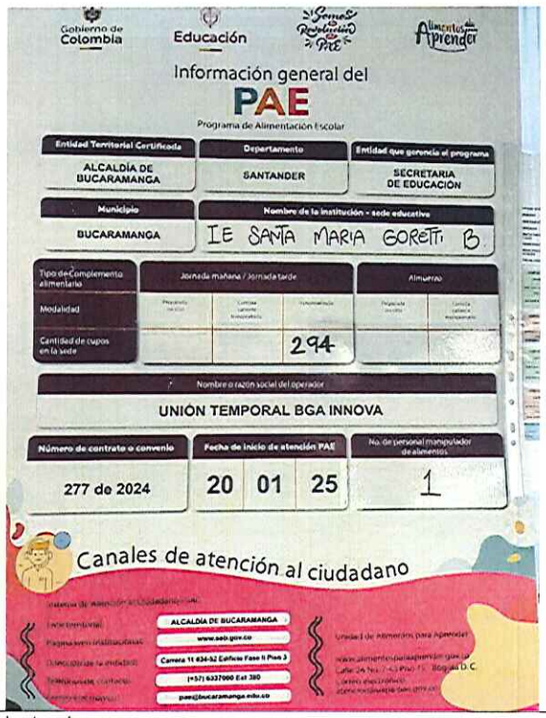
Atendido por:	Liliana Montaña Angarita	Realizada por:	Laura I. Castellanos M.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Nutricionista- Dietista
Firma:	Liliana Montaña A	Firma:	UP. - RMM. 02448
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

35925

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA GORETTI

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Ficha tecnica
	
Horario	Menú publicado

35926

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

	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.
	
Suministro del complemento PM	Suministro del complemento AM

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

	
Verificación documental.	Verificación de gramaje
	
EAN PUBLICADA	Menú # 7

35928

Educación Alimentos para Aprender

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT INNOVA BGA		No. Contrato:	277		Fecha Visita:	06/06/2025
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 AM
Institución Educativa/Sede	I.E PROVENZA SEDE B					Hora de Terminación:	10:00 AM
Dirección:	CRA 23 #109-07 B.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 AM A 9:00 AM						

No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	137	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos					
				1 a 200	1	601 a 800	4		
				201 a 400	2	801 a 1200	5		
				401 a 600	3				

Nombre de quien atiende la visita	TERESA BUENO REINA	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	LAYNIFER ORTIZ
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	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO	
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	49		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	49	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	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	
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

35929

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

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

35930

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

35931

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.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

SE FELICITA AL OPERADOR POR EL CUMPLIMIENTO EN ESTA SEDE EDUCATIVA.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Laynker Ortiz G	NOMBRE	TERESA BUENO REINA
IDENTIFICACIÓN	1102716619	IDENTIFICACIÓN	37.657.166
CARGO	Profesional apoyo	CARGO	MANIPULADORA
PROFESIÓN	Ing de alimentos	PROFESIÓN	MANIPULADORA
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

35932

Educación Alimentos Aprender

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

Fecha de Verificación:	05/06/2025	Hora inicio:	9:00 AM	Hora Finalización:	10:00 AM	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E ESCUELA SEDE B			Operador:	UT INNOVA 860	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena						210	205	200	200	C										
Derivado de cereal	Galleta chip choco						62	63	65	60	C										
Fruta	—																				
Dulce y/o postre	Bocadillo						16	17	18	15	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	

Atendido por:	TERESA BUENO REINA	Realizada por:	Yanira Ortiz Cova
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	Prof de apoyo
Firma:	Teresa Bueno Reina	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

35933

Educación Aprender FAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PROGRAMA DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES PARA ESCUELAS INDUSTRIALIZADAS

ENTIDAD TERRITORIAL

Fecha de la visita: 25-06-25 | I.E. Gabriela Mistral
Operador del programa: U.T. BGA INNOVA | Sede: 27

Descripción del menú: yogurt - granola - Jurazno

Observaciones: Arrastre autorizado por la ETC. No actividad académica | I-3-OC. | Por la Entidad territorial

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
30	19	95%	Bueno.

RANGOS DE CALIFICACIÓN				

De 1 a 300	1
De 301 a 600	2
De 601 a 900	3
De 901 a 1200	4
De 1201 a 1500	5

SEGUIMIENTO CONSUMO
En la IM: 204. (1 manipuladora)
En la JT: 148. (1 manipuladora)

1	El menu a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patrón adaptada por la entidad territorial	1	
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad.	1	yogurt: Lote FP: 28124, 28216 - 28215 Verificados por el operador: limonineo - granola lote 110.
3	La remision coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	
4	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
5	El ciclo de menu se ejecuta bajo las especificaciones tecnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
7	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	Arrastre aprobado del menú 7. Se encuentra en la I.E. Soporte físico de la autorización
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentacion y siendo atractivo para su consumo	1	
9	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas practicas de mano factura a la hora de la recepción y entregar del complemento	1	
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	Se encuentra publicado la nuevo estrategia educativa Nutricional EAN.
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	0	El complemento llegó tarde y se retrazó el horario de distribucion
12	Los aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	
13	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	
14	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	1	
15	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lácteos	1	No hay desperdicio.
16	Se evidencia en la institucion y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	1	No hay desperdicio del cereal
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	1	No hay desperdicio de la fruta.
18	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	1	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) segun lo establecido en los pliegos de condiciones	1	Esta la publicación de la Estrategia. (EAN) actualizada
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones	1	

Observaciones:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Wendy Lobo P.	Nombre: Karen Dayan Soto
Identificación: 33391307	Identificación: 1098604400
Cargo: Nutricionista	Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

35934

Educación Alma, los 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:	5-06-25	Hora Inicio:	6:30 AM.	Hora Finalización:	8:30AM.	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E. Gabriela Mistral			Operador:	UT BGA INNOVA	No. de Contrato:	277 del 25

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Yogurt.	210	203	200	200	C						205	207	206	200	C.	212	206	207	200	C
Derivado de cereal	Granola.	21	21	20	20	C						36	36	36	35	C	36	36	36	35	C
Fruta	Durazno.	160	146	159.7	1294	C.						172	172	175	1294	C	190	160	164	1294	C.
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		Cumple										Cumple.					Cumple				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se realiza entrega de la fruta durazno 2x1

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Karen Dayan Soto	Realizada por:	Yaritza Edith Rodriguez S
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Nutricionista - Equipo de Supervisores
Firma:	Karen Soto	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

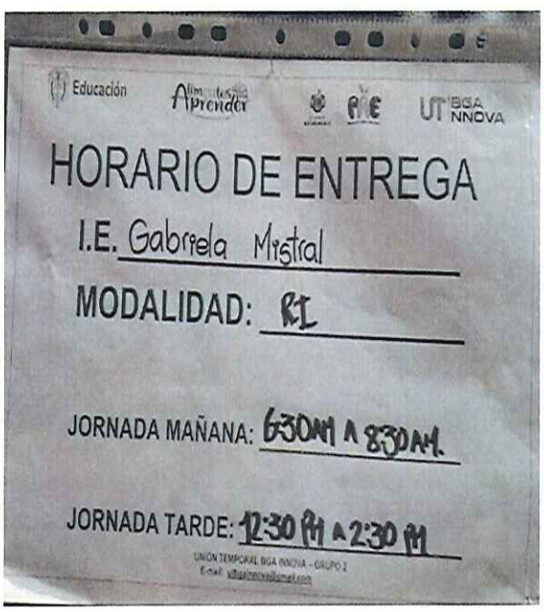
Powered by CamScanner

35935

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	06	2025	LUGAR:	I. E GABRIELA MISTRAL

REQUERIMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL	
	
PUBLICACIÓN FICHA TECNICA I.E GABRIELA MISTRAL	PUBLICACIÓN DE CICLOS DE MENÚS ,
	
HORARIOS DE ATENCIÓN	PUBLICACIÓN DE LA ESTRATEGIA EAN

35936

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

	
YOGURT EN CANASTILLA.	DURAZNO Y GRANOLA
	
MANIPULADORA VERIFICANDO PRODUCTOS.	MANIPULADORA VERIFICANDO PRODUCTOS

35937

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

	
YOGURCTIO LOTES 28216 , 28124 , 2815	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DE LA GRANOLA
	
GRANOLA CON LOTE 110J	. VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DE LA GRANOLA

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

	
VERIFICACION DEL GRAMEJE DE DURAZNO	VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE LA GRANOLA
	
VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE DURAZNO	VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE YOGURCITO

35939

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

	
VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE YOGURCITO	MENÚ DEL DIA
	
ENTREGA DEL COMPLEMENTO	ENTREGA DEL COMPLEMENTO

35940

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT Bga Innova			No. Contrato:	277	Fecha Visita:	06-06-2025
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Nuestra Señora del Pilar Sede A					Hora de Terminación:	11:00 am
Dirección:	Calle estudiantes #9-323 Real de Minas						
Horario de Entrega en Sede Educativa	9:40 am a 11:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	189			No. De manipuladoras en el sitio:	1		

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

Nombre de quien atiende la visita	Cristian Danilo Lazaro	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clava Hernandez
Cargo:	Lider manipulador		

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

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia en canastillas en buen estado, limpias y con bolsa tina.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	El area de almacenamiento tempora se encuentra limpia y en buen estado.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Avena UHT FV 07-09-25 Galleta con chip de chocolate FV 03-07-2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

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

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia al Personal manipulador con la dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia documentacion completa.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se evidencia documentacion completa y vigente del personal manipulador.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Para entrega de 189 complementos RI hay 1 manipulador, adicionalmente ingresa reemplazos y cuenta con el apoyo para entrega
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Plan de Saneamiento el 10-01-2025
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia. registros de L y D debidamente diligenciados, cuenta con la fichas tecnicas de los insumos.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	Se evidencia remision del mes de Junio Suministrado por el operador.
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	Se evidencia avisos de lavado de manos y concentraciones debidamente publicado.
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de sanemaiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Se evidencia recipientes con tapa, bolsa y debidamente identificados.
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	Durante la visita no se evidencia presencia de plagas oheces de animales.
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 %

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Ramon Ultimo CAE = 08-05-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Avena UHT 200mL FV 07-09-25 Algarra lote L997
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 con chip de chocolate: 90g - 100g FV 03-07-2025 Lote: 112
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	Bocadillo 15g. FV 15 07 25 lote 010
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	NA	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se evidencia entrega del menu 15 cumpliendo con el ciclo de menú.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Se evidencia entrega de los tres componente que conforman el menú.
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje establecido, Ver anexo de gramajes.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la IE Nuestra Señora del Pilar Sede A con una cobertura jornada mañana de 189 beneficiarios, Se evidencia entrega del menu 15 Cumpliendo con el gramaje establecido.
Se evidencia reubicacion proveniente de las IE INEM y I.E Medalla Milagrosa por no Clase, entregando en la jornada mañana 502 complementos RI con el apoyo de 1 manipuladora y Supervisora del operador.
Se socializa el acta y se dá Cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Cristian Buitrago
IDENTIFICACIÓN	1095918641	IDENTIFICACIÓN	1098649718
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	manipulador
PROFESIÓN	Tecnolog. Industrial	PROFESIÓN	manipulador
FIRMA		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	

35944

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	06-06-2025	Hora Inicio:	8:30 am	Hora Finalización:	11:00 am	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E Nuestra Señora del Pilar sede A			Operador:	UT Bga Innova	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	15	MENÚ ENTREGADO Nº:	15	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena UHT											219.4	214.6	217.5	200	C	214.3	215.8	217.1	200	C
Derivado de cereal	Galletas con chip de chocolates											81.7	89.2	81.3	80	C	101.8	103.1	100.9	100	C
Fruta																					
Dulce y/o postre	Bocadillo											15.3	16.4	15.2	15	C	15.4	15.7	15.5	15	C
CUMPLE												3					3				
NO CUMPLE												0					0				

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

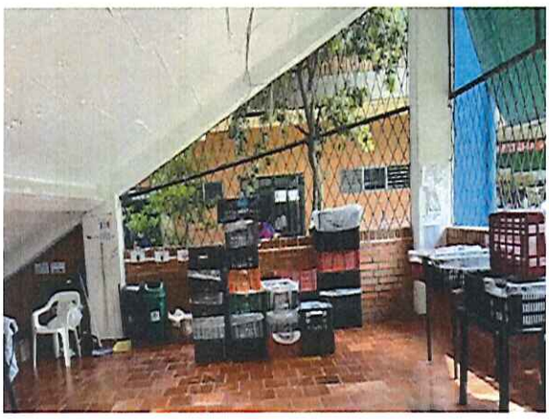
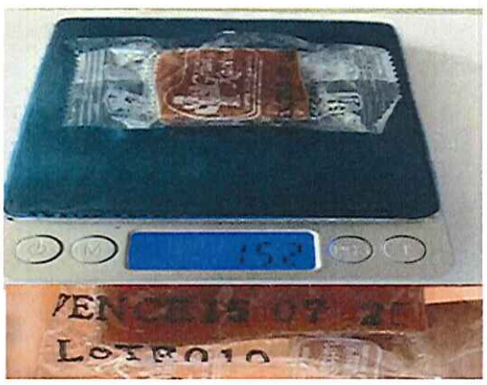
Atendido por:	Cristian Danilo Lazaro Buitrago	Realizada por:	Clara Hernandez
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB-PAE
Firma:	Cristian B	Firma:	Clara Hernandez
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

35946

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR

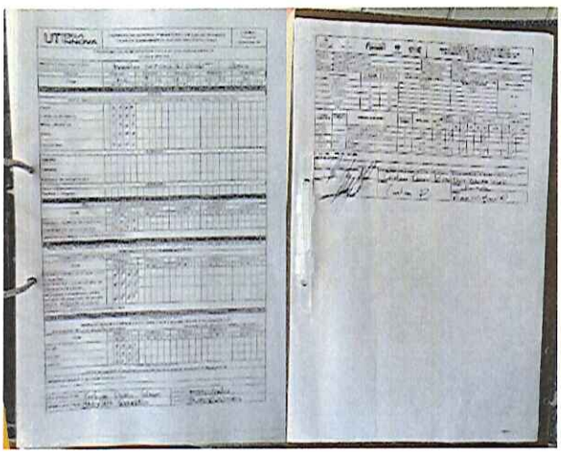
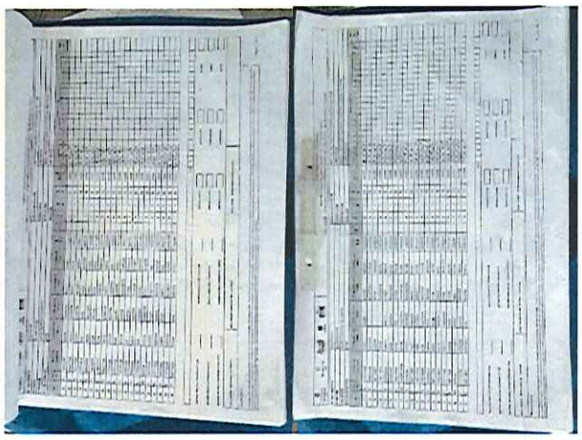
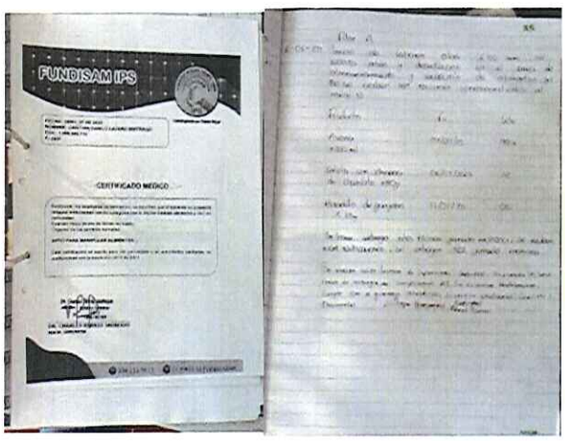
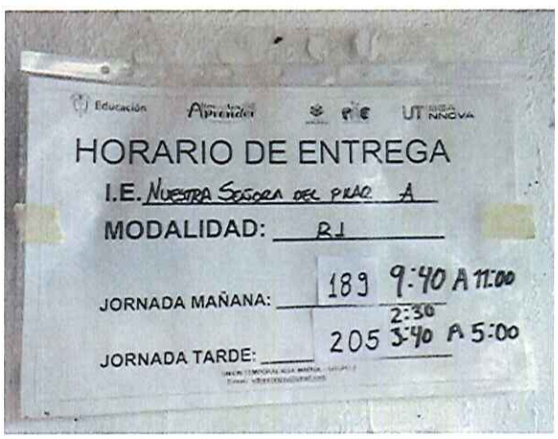
FECHA: (dd-mm-aaaa)	06	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje: Avena
	
Verificación de gramaje: Galleta con chips de chocolate	Verificacion del gramaje: Bocadillo

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

	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Condiciones de calidad de productos entregados: Reubicaciones
	
Personal Manipulador.	Suministro del complemento.
	
Suministro del complemento: Apoyo en las reubicaciones	Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- Insumos de aseo.

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

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación documental: Control PSB- Remisión</td><td>Verificación documental: Planillas</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Verificación documental: Cert. Manipulación- Bitácora</td><td>Gestión Social: Ficha técnica PAE</td></tr>
<tr><td>
</td><td></td></tr>
<tr><td>Horario publicado</td><td>Personal de apoyo SEB-PAE</td></tr>
</table>

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Ventanal

35949

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

Fecha	06/06/2025	Operador	UT 36A INNOVA				
No. Contrato	277	Modalidad	PS: I (X)		Hora Inicio	11:00 am.	
					Hora Final	2:15 pm.	
No. Ruta	1	Placa Vehículo	GQV201	Modelo vehículo	2022		
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado (X)	Nombre Conductor	Adolfo Delgado	Vehículo Aprobado	SI (X)		
	Furgón Congelado				NO		
	Furgón Carga Seca						
Nombre Supervisor PAE	JENO HERNANDEZ MARTINEZ						
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

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

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

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

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	Jorge Arolio Duarte	390	242	12:00	12:10
2	Provenzo Sede C	243	109	12:40	12:35
3	Provenzo Sede A	413	301	1:15	1:05
4	Provenzo Sede B	137	70	1:40	1:27
5					
6					
7					
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NA	El menu del dia de hoy menu #15 no necesita de frio.
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).	1	Fecha 25/05/25.
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1	

35950

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

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año.	1	fecha: 15/08/2024. concepto Favorable 100%
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Tarjeta de Propiedad, y Revisión Técnico Mecánica cuando aplique); Modelo 2016 en adelante.	1	Conductor: Adolfo Delgado Auxiliar: Gibuany Rodriguez Soat: FU 17103126. Tecnico. 16/04/26
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes.	1	
18	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue.	1	cuenta con formato de LYD actualizado.
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia máxima 3 meses).	1	Fecha: 10/03/2025.

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
20	Se cumple con los horarios de entrega establecidos en el modelo operativo o cronograma de ruta.	1	cumplimiento de horarios
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas.	1	
22	El personal manipulador de alimentos para recibir los complementos, cuenta con la dotación requerida, limpia, en buen estado.	1	manipuladora con dotacion completa y limpia.
23	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados en las instituciones educativas.	1	
24	Se reportan novedades, faltantes o reposiciones en las remisiones de entrega o en los formatos de reposición.	NA	no se presento intercambios ni faltantes
25	Se evidencia la entrega de la totalidad de complementos y/o materias primas registradas en la remisión de entrega de alimentos de acuerdo a la cobertura y niveles educativos atendidos.	1	
26	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física enviada por la ETC.	NA	no se presento intercambios Menu #15.

35951

29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas.		1		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	FV: Mayo 2026.
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	1	
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza verificación y seguimiento a la ruta #1 del operador UT BGA INNOVA, grupo 1, modalidad industrializada, regis plan de ruta del operador en el vehículo con placa. GQV 201, aprobado por la SEB conducido por el señor Adolfo Delgado y el auxiliar Giovanny Rodriguez. Se realiza entrega. del menu #15 a 4 instituciones la IE Nuestra Señora del pilar B. normalmente lo entrego esta ruta 1 pero debido a que hay una actividad. en la sede A, el día de hoy se entrego los complementos en dicha sede.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jesus Hernandez M.	NOMBRE	Lorena Marquez Torres
IDENTIFICACIÓN	37513980	IDENTIFICACIÓN	60.266.276.
CARGO	Apoyo Tecnico SEB	CARGO	Jefe Bodega - Calidad
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	Ing Alimentos
FIRMA		FIRMA	

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	CRISTIAN SERRANO
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1097611156.
CARGO		CARGO	Auxiliar LOGISTICO
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

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

35952

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

ACOMPAÑAMIENTO A RUTA #1 RI

FECHA: (dd-mm-aaaa)	06	06	2025	LUGAR:	Operador: BGA INNOVA

EVIDENCIA DE PRODUCTOS Y CONCICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS



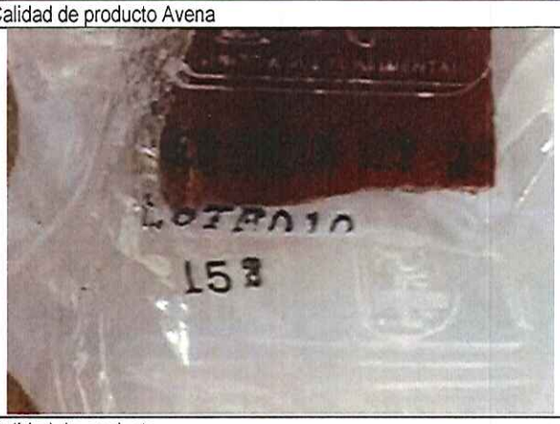
Menú del día



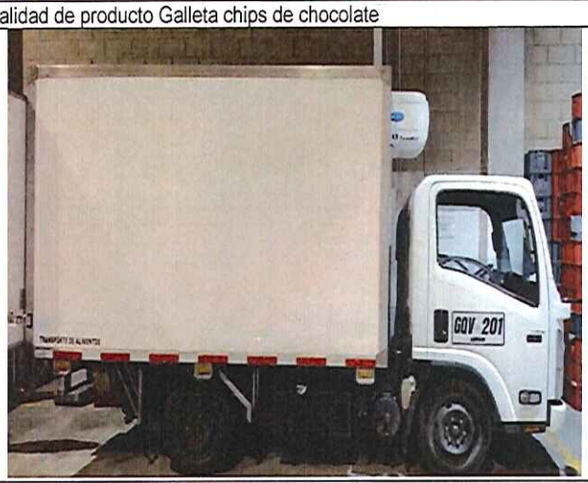
Calidad de producto Avena



Calidad de producto Galleta chips de chocolate



Calidad de producto





Vehículo transportador placas GQV 201

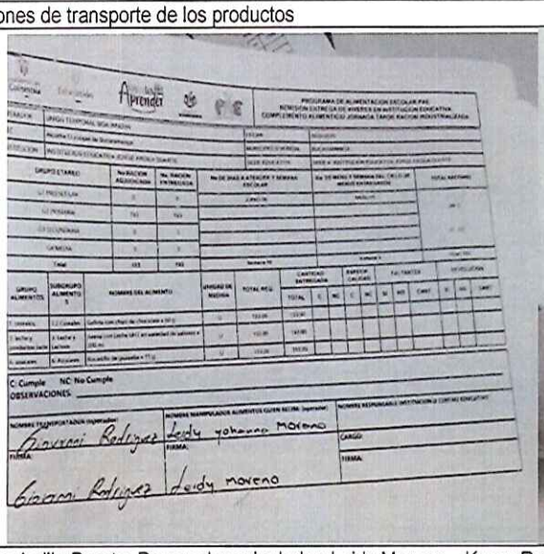
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



Condiciones de transporte de los productos

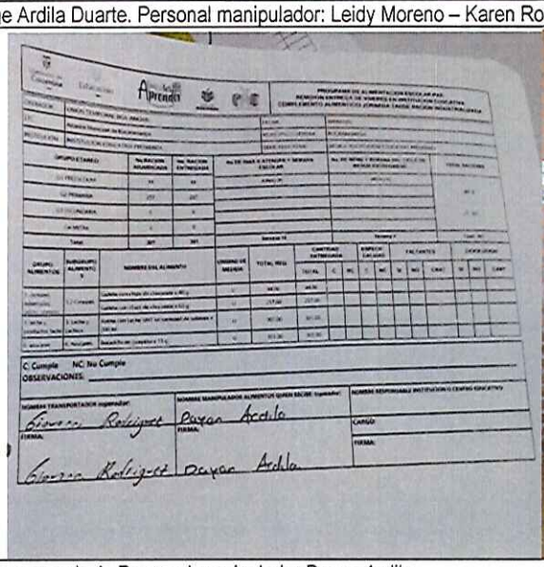


Personal transportador





I. E Jorge Ardila Duarte. Personal manipulador: Leidy Moreno – Karen Rojas

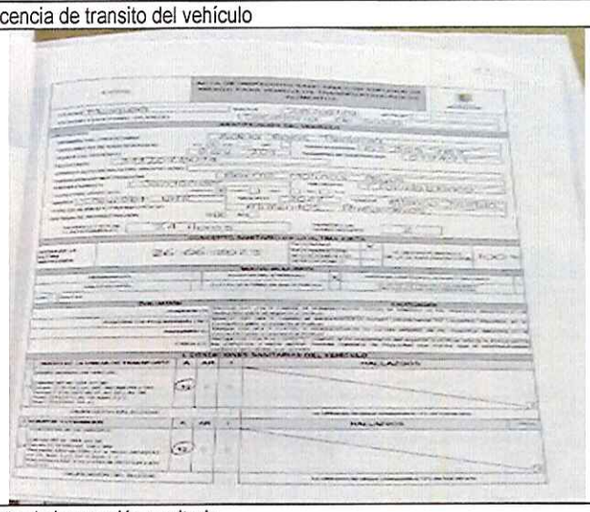
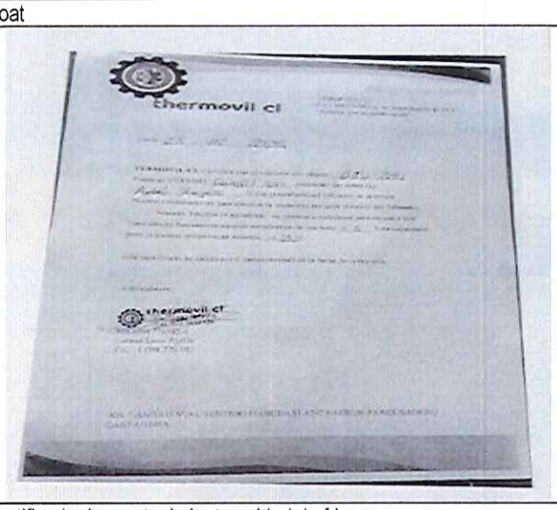




I. E Provenza sede A. Personal manipulador Dayan Ardila

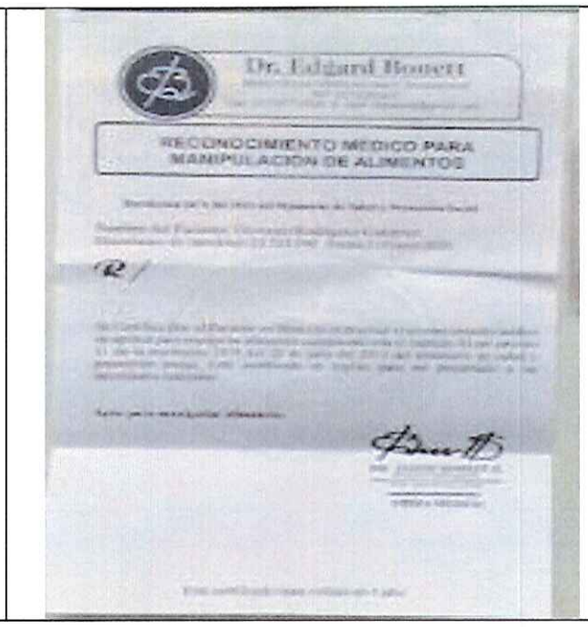
35954

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

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Licencia de transito del vehículo</td>
<td>Soat</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Acta de inspección sanitaria</td>
<td>Certificado de mantenimiento unidad de frio</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">Documentos personal transportador Adolfo Delgado</td>
</tr>
</table>

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





Documentos del auxiliar Giovanni Rodríguez

35956

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

Fecha	6-Junio 2025	Operador	2	UT BGA INNOVA			
No. Contrato	277	Modalidad	PS		Hora Inicio	11:00am	
			RI	X	Hora Final	1:35 pm	
No. Ruta	4	Placa Vehículo	GQU 321		Modelo vehículo	2022	
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado		Nombre Conductor	Yair Yesid Escamoa.	Vehículo Aprobado	SI	X
	Furgón Congelado					NO	
	Furgón Carga Seca	X					
Nombre Supervisor PAE	Mabel Rocio Olarte.						
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	26	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	26	PORCETAJE OBTENIDO	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC.

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

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

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	IE. Damaso Zapata "A."	1164	426 JT	12:20 p.m	12:07 pm
2	IE. Damaso Zapata "D"	214	81 JT	12:50 p.m	12:35 pm
3	IE. Piloto Simón Bolivar	972	401 JT	1:10 p.m	12:56 pm
4	IE. Comuneros	563	231 JT	1:30 p.m	1:17 pm
5					
6					
7					
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	N.A	Vehiculo de carga Seca.
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).	N.A	Vehiculo de carga Seca
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1	Vehiculos limpio y cumple con normatividad.

35957

8	Los alimentos no se evidencian directamente sobre el piso de los vehículos y se transportan en canastillas con bolsatina.	1	Vehiculo estibado. alimentos se transportan en canastillas
9	El vehículo transporta de manera exclusiva alimentos y materias primas, no se evidencian sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	Vehiculo para transporte exclusivo de alimentos
10	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "Transporte de Alimentos"	1	Se evidencia leyenda "Transporte de Alimentos" a ambos lados
11	Se cumple con la ruta establecida en el plan operativo y las cantidades asignadas por institución educativa.	1	
12	La unidad de frío se mantiene encendida durante todo el recorrido de la ruta, se evidencia funcionamiento del lector de temperatura en la cabina y se mantiene la temperatura requerida por los productos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados).	N. A	Vehiculo de Carga Seca
13	Cumple con la temperatura requerida para los alimentos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados)	N. A	Vehiculo de carga seca
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N. A	Vehiculo de carga seca
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año.	1	Acta de inspección sanitaria de fecha: 11/06/2025
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Transito (SOAT), Tarjeta de Propiedad, y Revisión Técnico Mecánica cuando aplique); Modelo 2016 en adelante.	1	Licencia conducción C1 vigencia 22-11-2027. Soat 2026 5 24 Tecnico mecanica: 26 05 25
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes.	1	
18	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue.	1	
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia maxima 3 meses).	1	Fumigomez: Fecha de fumigación: Junio 3/25
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

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

35958

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

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehiculo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	Vigencia de extintor enero 2026.
31	El vehiculo cuenta con botiquin de primeros auxilios (alcohol antiseptico, jabón antiséptico, gasa esteril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	1	
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza acompañamiento a Ruta Nº 4 de UT BEA INNOVA modalidad R.I. Se verifico cumplimiento de Documentación de vehiculo y personal transportador, dotación, condiciones higiénico sanitarias, personal manipulador de alimentos. condiciones de productos entregados en cada IEO.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

No hay observaciones.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Clarke	NOMBRE	Yairo Yesid Espinosa
IDENTIFICACIÓN	37721114	IDENTIFICACIÓN	1095808938
CARGO	Apoyo Técnico PAE-SEB	CARGO	conductor
PROFESIÓN	Técnico Prof. - Aseg. Calidad	PROFESIÓN	Conductor
FIRMA	Mabel Rocio Clarke	FIRMA	

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

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

35959

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO SEGUIMIENTO A RUTA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	06	2025	LUGAR:	Operador: UT BGA INNOVA RUTA No. 4

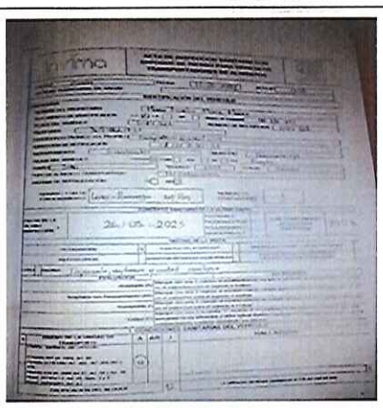
VEHÍCULO PLACAS GQV 321





ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN DE VEHÍCULO





DOCUMENTOS CONDUCTOR Y AUXILIAR



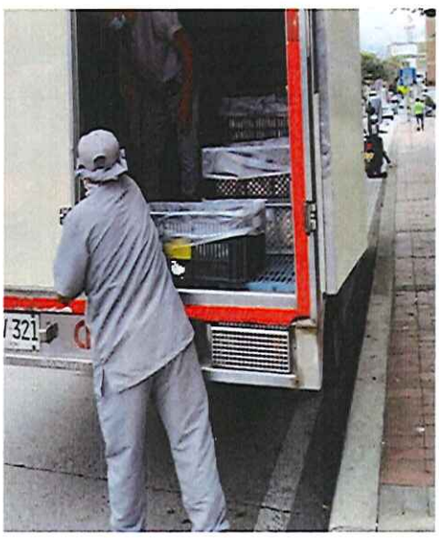




LICENCIA Y SOAT

TECNICOMECÁNICO DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR

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

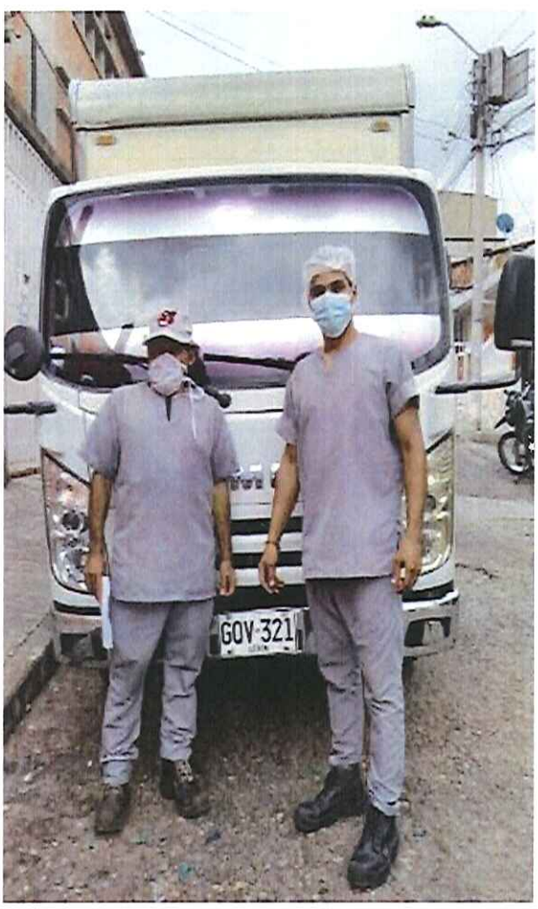
<table>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>CARGUE DE PRODUCTOS</td><td>DESCARGUE DE PRODUCTOS</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>DÁMASO ZAPATA SEDE A</td><td>DÁMASO ZAPATA SEDE D</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
</table>

35961

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

CENTRO PILOTO SIMÓN BOLIVAR	COMUNEROS
	

DOTACIÓN PERSONAL DISTRIBUIDOR DE ALIMENTOS



35962

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

RECIBIDO DE LOS PRODUCTOS DE RPS	
	
RECIBIDO DE LOS PRODUCTOS DE RPS	**EXTINTOR**
	
BOTIQUÍN	
	

35963

Educación Alimentos para Aprender PAE	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 001-2025
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: [illegible]
		VIGENTE DESDE:01-2025

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA					
Fecha de la visita	9.06.2025	Sede educativa / Institucion	AURELIO MARTINEZ MUTIS - SEDE C.			
Operador del programa:				Numero de contraro:		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo X	No de servicios	192.	

Informacion de las raciones entregadas

Descripción del menú:	MENU #16 — PECHUGA EN SALSA DE PIÑA. — YUCA TERA — ARROZ AL PEREJIL. — ZANAHORIA-PEPINO COCO.		
Intercambios	Alimento:	JUGO DE PIÑA X JUGO DE BANANO	— JUGO BANANO.
	Motivo del intercambio y/o	FRUTA NO DISPONIBLE	Fecha: 6.06.2025 Autorizado por: MARTA RODRIGUEZ

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 CUMPLE, 0 NO CUMPLE, NA NO APLICA

RESULTADOS DE VISITA						NUMERO DE MANIPULADORAS	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO 33.	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO 33.	PORCENTAJE TOTAL 100	CALIFICACIÓN CUALITATIVA		De 1 a 75	1	No. Manipuladora encontradas en las institucion
					De 76 a 150	2	
					De 151 a 300	3	3
RANGOS DE CALIFICACION	<59,9% Deficiente	60-79,9% Regular	80-96,9% Bueno	97-100% Excelente	De 301 a 500	4	
					De 501 a 750	6	
					De 751 a 1000	8	
					De 1001 a 1200	10	
					De 1201 a 1500	12	

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Canlficación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	MENU #16 INTERCAMBIO DE FRUTA DE JUGO.
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	G1 → PREESCOLAR G2 → PRIMARIA
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	
11	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	
12	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparacienes de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	
13	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	
14	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	
15	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	

35964

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

16	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1.	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	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	
21	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para insectos y roedores.	1	
22	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1.	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.
23	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura de manera lineal y ontinua.	1.	
24	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
25	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido.	1	
26	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frías	1	
27	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomide (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1.	
28	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
[illegible]	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
30	Los lácteos y/o derivados se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
31	Los tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y óptimo grado de madurez.	1	
32	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según los establecido en los lineamientos.	1	
33	Los huevos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	

Observaciones generales de la visita:

- DURANTE SUPERVISIÓN NO SE EVIDENCIAN HALLAZGOS.
- SE SOCIALIZA AGA

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: LAURA I. CASTELLANOS M	Nombre: María Isabel Chacón
Documento: 1098605665	Documento: 1100482314
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: Manipuladora

35965

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:	9 JUNIO. 25.	Hora inicio:	7:00.	Hora Finalización:	1:35.	Operador:	UTBGA INNOVA.	Grupo:	2.	No. de Contrato:	277
Institución Educativa:	AURELIO MARTINEZ MUTIS - SEDE C.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	LAURA I. CASTELLANOS M.				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	16.	No. MENÚ ENTREGADO	16.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los benficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne , pollo, huevo)	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA.	44	45	42.5	42	C	48	50	50.	47	C										
Leguminosas																					
Cereales	ARROZ AL PEREJIL.	56	56.	60.	55.	C	90	88	86.	85.	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	YUCA FRITA.	35	33	33.	32	C	45	42	44.	41.	C										
Ensalada o verdura caliente	ZANAHORIA. REPOLLO. PEPINO.	58	55.	53	50	C	66	68	68.	65.	C										
Bebida	JUGO BANANO.	210	208	215.	200	C.	210	215	211.	200	C										
Leche y productos lácteos	EN LECHE.																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE		CUMPLE					CUMPLE														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: SE VERIFICA GRAMAJE DE 2 NIVELES DE ESCOLARIDAD

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Maria Isabel Chacón	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	LAURA I. CASTELLANOS
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	NUTRICIONISTA.
FRIMA:	Maria Chacón	FIRMA:	

35966

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	09	06	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE C

SUPERVISION NUTRICIONAL	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Personal manipulador de alimentos	Personal manipulador de alimentos

35967

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

	
Condiciones de almacenamiento	Verificación documental
	
Suministro del complemento - Almuerzo	Suministro del complemento - Almuerzo

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

	
Plato servido – menú 16	Verificación de gramaje
	
Menú publicado	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

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>EAN</td>
<td>Ficha técnica del programa</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ruta de atención</td>
<td>Desechos</td>
</tr>
</table>

35970

Educación Alimentación Aprender PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VIGENCIA 2025
FORMATO DE REQUERIMIENTO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA — VIGENTE DESDE EL 2025

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita	10-04-25	Sede educativa / Institución educativa	Jorge Ardila Duarte
Operador del programa	UTBGA-INNOVA	Número de cupos	277 de 2024
Complemento del menú	Leche Saborizada Sabor a Vainilla, marcol la mejor. Panfecada y Manzana		
Observaciones	NA		
Sistema de suministro y/o almacenamiento	NA	Fecha	NA. Acompañado por: NA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE) o (no) CUMPLE (no APLICA)

VISITA TÉCNICA DE VISITA

TOTAL PUNTAJE EXPLICADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
18	18	100%	Excelente

RANGOS DE CALIFICACIÓN				
- 59,9% = Deficiente	60-79,9% = Regular	80-94,9% = Bueno	95-100% = Excelente	

De 1 a 200	1
De 201 a 400	3
De 401 a 600	2
De 601 a 800	4
De 801 a 1200	5

INVENTARIO DE MANIPULADORAS

Por favor registrar el número total de las manipuladoras

2 manipuladoras para entregar 242 cumplimientos de la jornada Tarde.

		Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad .	1	
3	La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	Grado preescolar: 48 complementos Grado Primaria: 194 complementos
4	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	Se dió cumplimiento a la entrega del menú número 17 establecido
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
7	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y siendo atractivo para su consumo	1	
9	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura a la hora de la recepción y entregar del complemento	1	
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	
12	Los aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	
13	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	Leche Sabor a Vainilla: FV: 21-07-25 Manfecado FV: 26-06-25
14	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	NA.	Hoy no se entregó yogurt.
15	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lácteos	1	
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	1	
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	1	
18	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	1	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	Se encuentra publicado EAN: 1. Entornos escolares libres de contido chatarra 2. Una buena nutricion mejora tu salud inmunitaria
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	

Observaciones

Manfecada de lote 315725 · FV: 26-06-25 a fecha Sabor a Vainilla 1:03. con FV. 21-Jul-25.

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA-EQUIPO PAE	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA
	Leidy Moreno
Nombre: Martha Edith Pedraza	Nombre: Leidy Yohanna Moreno
Documento: 37991202	Documento: 63548456
Cargo:	Cargo: manipuladora

Página 1 de 2

Powered by CamScanner

35971

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:	10-06-24	Hora Inicio:	11:30 AM.	Hora Finalización:	1.30 pm.	Grupo:	2.
Institución Educativa	Jorge Ardila Duarte			Operador:	UT BGA INNOVA	No. de Contrato:	277.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	17	MENÚ ENTREGADO Nº:	17	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NA	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Saborizada	204	216	207	200	C	221	206	215	200	C										
Derivado de cereal	Manteçado	49	41	49	40	C	64	65	60	60	C										
Fruta	Manzana	82	134	130	120	C	132	127	130	120	C.										
Dulce y/o postre	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—										
CUMPLE		Cumple					Cumple														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:
Se evidencia cumplimiento del gramaje para los dos niveles educativos: Preescolar y Primaria.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Karen Yulyeth Rojas Monsalve	Realizada por:	Martha Edith Rodriguez Sarmiento
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Nutricionista Equipo Técnico PAE.
Firma:		Firma:	
Atendido por:	Leidy Moreno	Realizada por:	
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	
Firma:	Leidy Moreno	Firma:	

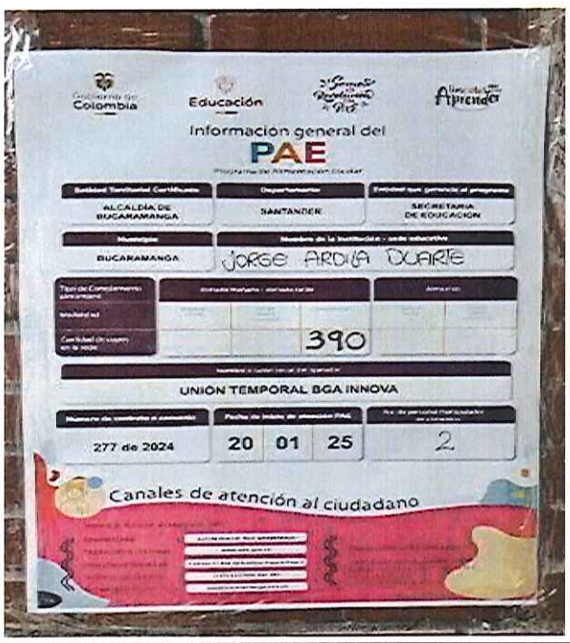
Powered by CamScanner

35972

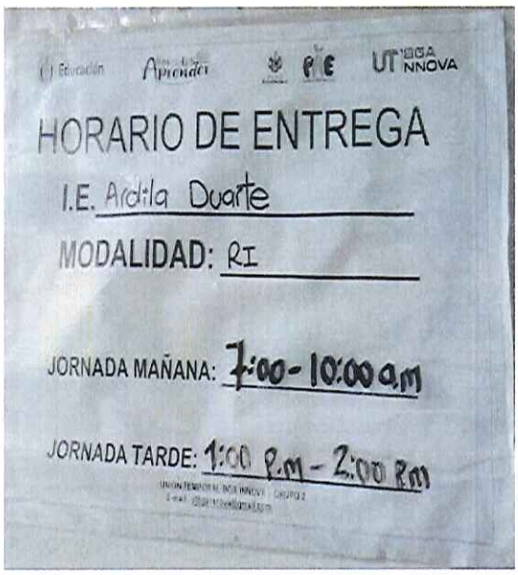
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	10	06	2025	LUGAR:	I. E. JORGE ARDILA DUARTE

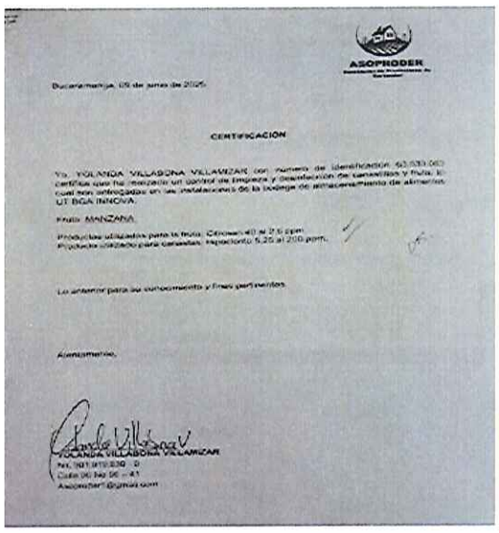
REQUERIMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL	
	
PUBLICACIÓN FICHA TÉCNICA I.E JORGE ARDILA DUARTE	PUBLICACIÓN DEL CICLO DE MENÚS Y CANALES DE COMUNICACIÓN, EAN
	
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

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

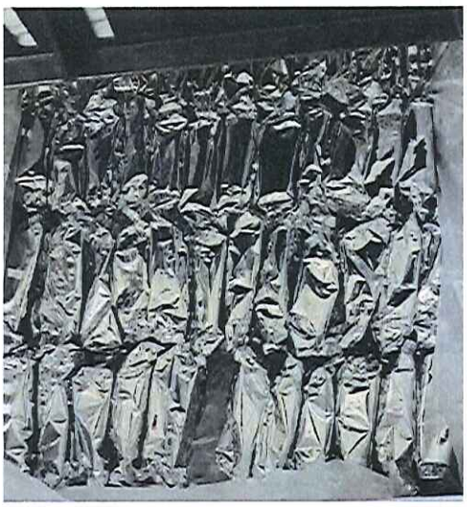
	
CICLOS DE MENÚS PUBLICADOS	HORARIOS DE ENTREGA DEL COMPLEMENTO PAE
	
CANALES DE ATENCIÓN	EAN : ENTORNOS ESCOLARES LIBRES DE COMIDA CHATARRA

35974

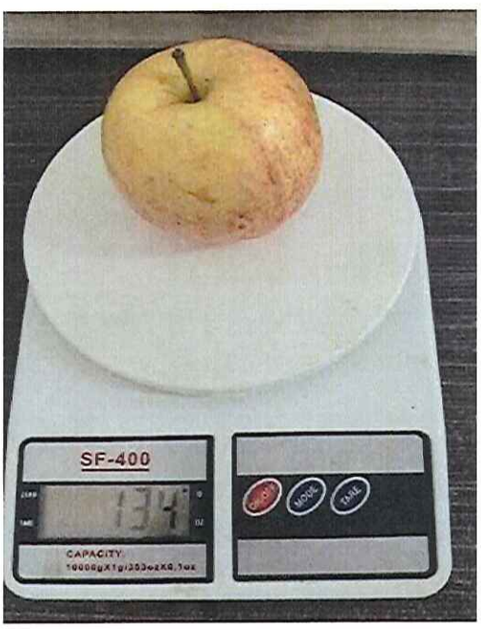
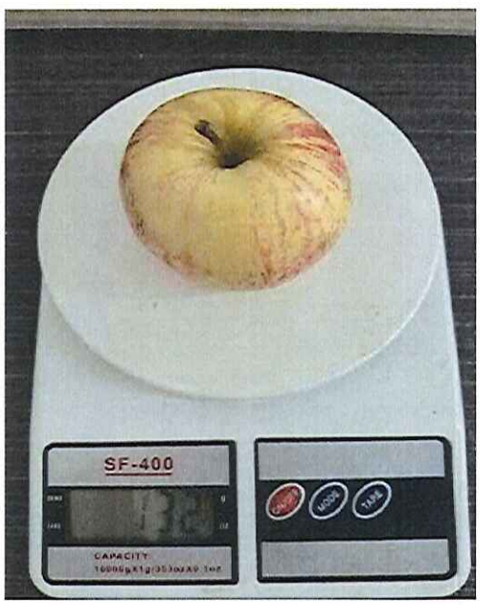
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
CERTIFICADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA FRUTA	REVISIÓN DE PRODUCTOS QUE HACEN PARTE DEL COMPLEMENTO RECIBIDOS EN LA I.E
	
MANZANA EN CANASTILLAS	LECHE SABORIZADA SABOR A VAINILLA

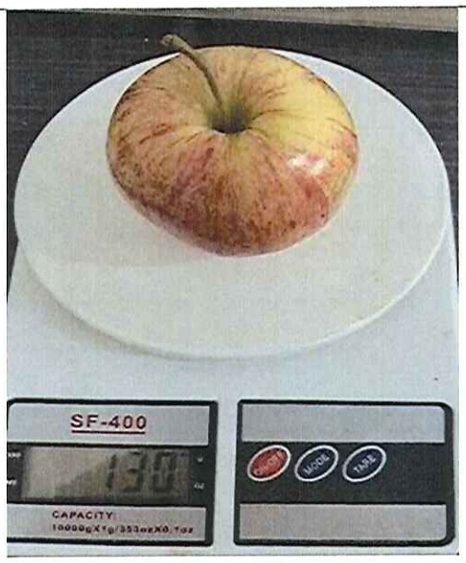
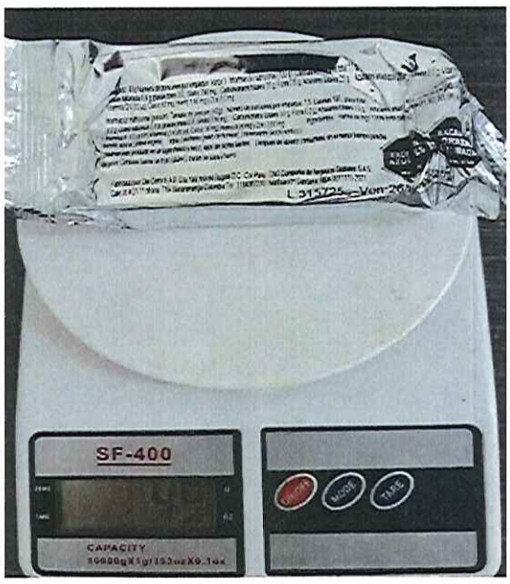
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
MANTECADA CON LOTE 315725Y FV 26-06-25	MANTECADA CON LOTE 315725Y FV 26-06-25
	
MUESTRA DE LECHE DE VAINILLA -VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE	MUESTRA DE LECHE DE VAINILLA -VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE

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

	
MUESTRA DE LECHE DE VAINILLA -VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE	COMPLEMENTO DEL DIA
	
VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE LA FRUTA	VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE LA FRUTA

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

	
VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE LA FRUTA	VERIFICACIÓN GRAMAJE DE MANTECADA
	
VERIFICACIÓN GRAMAJE DE MANTECADA	VERIFICACIÓN GRAMAJE DE MANTECADA

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

	
VERIFICACIÓN GRAMAJE DE MANTECADA	VERIFICACIÓN GRAMAJE DE MANTECADA
	
LECHE DE VAINILLA CON LOTE 03 Y FECHA DE VENCIMIENTO 21 DE JULIO 25	MANTECADA CON LOTE 315725 Y FV 26 DE JUNIO 25

35979

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

	
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DEL DULCE	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DEL DULCE
	
ENTREGA DE COMPLEMENTOS	ENTREGA DE COMPLEMENTOS

35980

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | Alimentación Aprender

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

Operador:	UT. NEA INNOVA	No. Contrato	277	Grupo:	2
Dirección de la Bodega (incluir municipio)	CRA 8 NO. 20N-148 bodega centro industrial vuta 7 - 649	Fecha Visita: (dd/mm/aaaa)	13 junio 2025	Visita No.	5
Nombre de quien atiende la visita	LORENA ISABEL HUEGUES TORRES	Nombre del Supervisor PAE	Fernando Natalliona. Leynikar Ortiz G Sarayekundiz Gabón	Hora de inicio:	7:00 am
Cargo:	Jefe de calidad			Hora de finalización:	9:45 am

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	71	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	71	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente

CONCEPTO FINAL			
<59.9% Deficiente	De 60-79,9% Regular	De 80-96.9% Bueno	De 97-100% Excelente

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

I. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LA VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

II. CAPACITACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10	Se cuenta con un plan de capacitación del personal de bodega, auxiliares y transportadores y se desarrollan acorde al cronograma.	1	
11	Se desarrollan las capacitaciones acordes con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas, archivo fotográfico y evaluaciones), diligenciados de forma correcta y completa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE CAPACITACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

III. INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES SANITARIAS DE LA BODEGA

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

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

35982

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

TOTAL INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES SANITARIAS DE LA BODEGA

PUNTAJE ESPERADO	31	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE	100 %

IV. CONDICIONES DE CALIDAD Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
61	El personal llega con ropa particular y se cambia en bodega	1	

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL DE BODEGA					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

VII. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

VII. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

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

35984

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES
En el momento de la visita se evidencia cumplimiento de todos los ítems evaluados en esta acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	Leyner Elías Ortiz Cacua	NOMBRE	Lorena Isabel Mulegue2
CÉDULA	1102766619	CÉDULA	60.266.270.
CARGO	Profesional de apoyo	CARGO	Jefe de calidad.
FIRMA		FIRMA	
DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	Fernando Batallenc	NOMBRE	
CÉDULA	1053803439	CÉDULA	
CARGO	Profesional de apoyo Técnico	CARGO	
FIRMA		FIRMA	

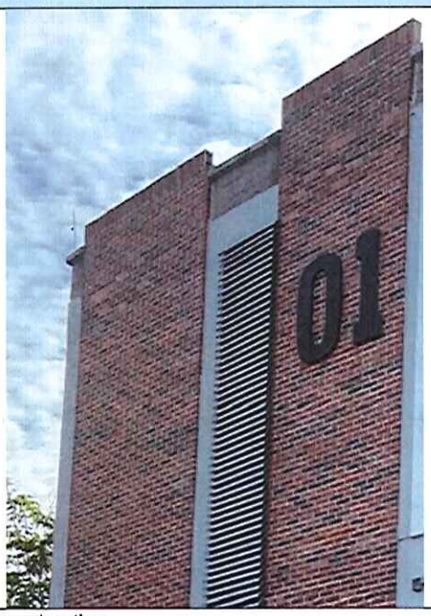
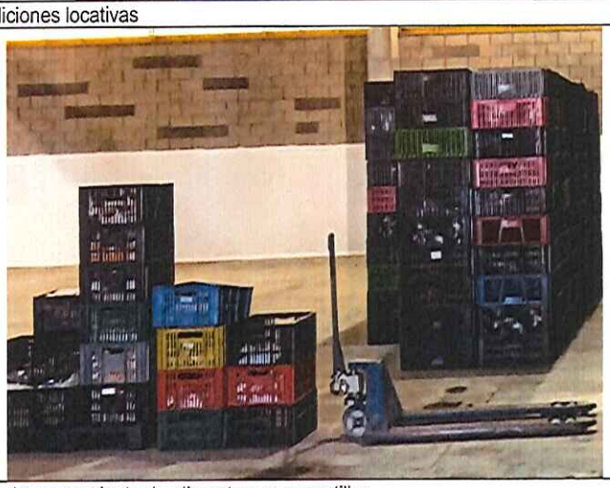
Nombre: JAZMA VERGARA PARDO
cedula: 63337097
Cargo: Profesional apoyo tecnico
Firma:

35985

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: UT BGA INNOVA

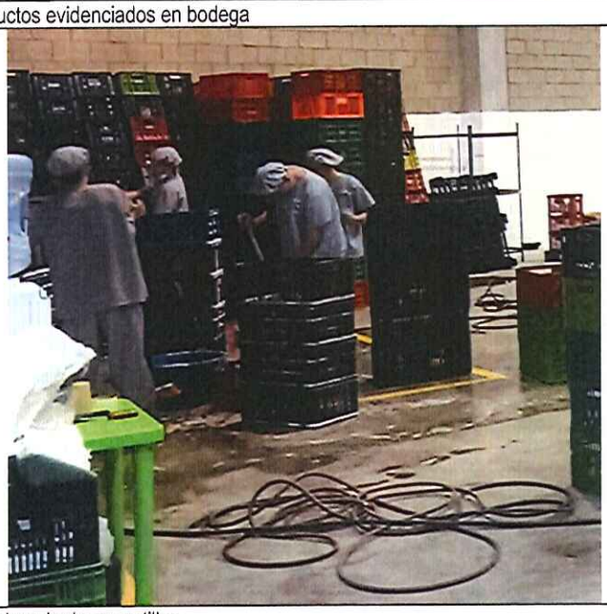
FECHA: (dd-mm-aaaa)	13	06	2025	DIRECCION:	CRA 8 No.20N – 148 BODEGA CENTRO INDUSTRIAL RUTA 1 - 649

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas	Condiciones locativas
	
Área almacenamiento de alimentos en canastillas	Área almacenamiento de alimentos en canastillas

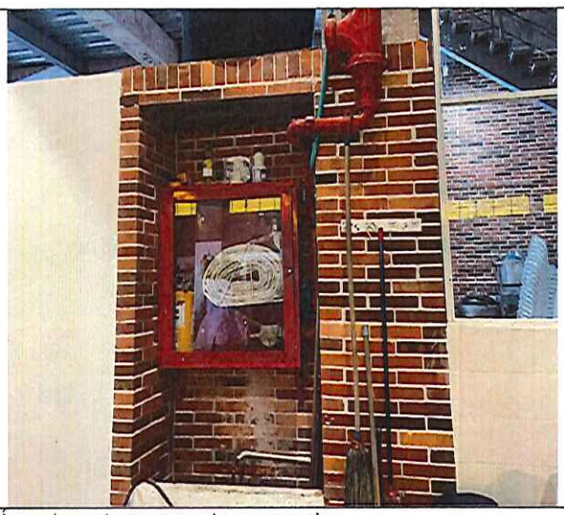
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

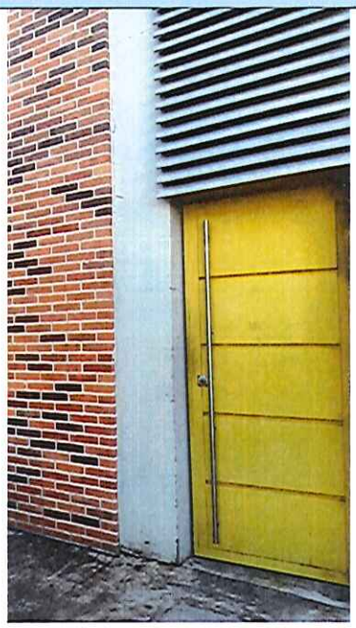
	
Zona de materias prima – productos secos	Área estibas y canastillas
	
Área almacenamiento de alimentos en canastillas	Área almacenamiento de alimentos en canastillas

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

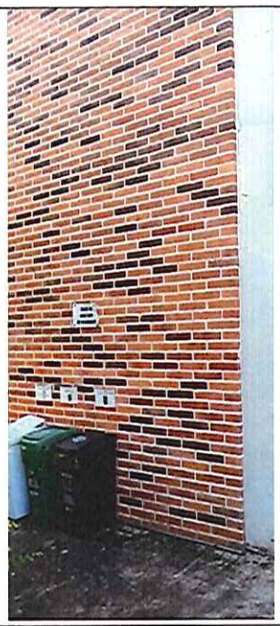
	
Productos evidenciados en bodega	Productos evidenciados en bodega
	
Zona lavado de canastillas	Productos dentro del cuarto frio

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

	
Cuarto frio	Área elementos en caso de emergencia

AREAS DEMARCADAS	
	
Área de servicios sanitarios	Puerta de ingreso

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

	
Área gestión de residuos	Área gestión de residuos

INFORME No.6 – JUNIO

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

OBLIGACIÓN SOCIAL No.40 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.51

✓ Actas de comité CAE

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

35991

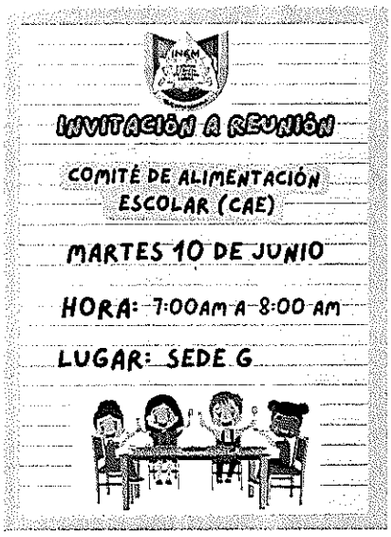
INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA BUCARAMANGA

ACTA DE REUNIÓN

ACTA DE REUNION No. 03 SEDE G INEM				DÍA	MES	AÑO
CARÁCTER DE LA REUNION	ORDINARIO:	X	FECHA:	10	06	2025
	EXTRAORDINARIO:		HORA:	INCIO: 7:00 AM	FINALIZACION: 8:05 AM	
	OTRO:					

AGENDA		
1)		Saludo y bienvenida
2)		Verificación del Quorum
3)		Lectura del acta anterior
4)		Proposiciones y varios
5)		Acuerdos

DESARROLLO DE LA REUNION



Se da inicio con el saludo por parte de la coordinadora a los participantes de la reunión resaltando y agradeciendo por estar siempre dispuestos y comprometidos para asistir a los llamados; así mismo hace extensivo el saludo del rector Fabio Santos Hernández. Invita a alguno de los presentes a hacer la oración y la realiza la señora Lorena Gutiérrez.

Se hace lectura del acta #02 del 08 de abril del 2025.

Se hace la verificación le Quorum y presentación de cada uno de los asistentes a la reunión. Teniendo como invitados a la trabajadora social de la SEB Belkys Espinosa Ovalle, la representante del UAPA Nathalia Pesca Ballesteros, a los estudiantes de los grados quinto, cuarto y tercero Wilder Dylan Arenas, Jeison Fabian Cruz Gutiérrez y Samuel Eduardo Castro respectivamente, así como a la totalidad de los miembros del Comité de Alimentación Escolar.

La señora Nathalia Pesca Ballesteros manifiesta que estas reuniones tienen como fin identificar posibles falencias en el Programa de Alimentación Escolar de la institución, pero no para sancionar, sino para buscar oportunidades de mejora.

Se hace la verificación de los acuerdos, el cumplimiento de los mismos y se aprueba el acta de la reunión anterior por parte de los miembros del Comité de Alimentación Escolar.

En proposiciones y varios se comunicó lo siguiente:

La coordinadora manifiesta a las madres de familia representantes del CAE que ellas tienen la facultad para verificar el mercado cuando es recibido, así como la verificación del menú diario y que todo se esté ejecutando de manera adecuada siempre y cuando cuenten con los implementos de bioseguridad necesarios.

La Trabajadora Social Belkis Espinosa, hace la aclaración de que las madres de familia solo pueden observar, pero no deben manifestar ninguna crítica a las manipuladoras, las mismas puede ser manifestadas en las mesas técnicas que se realizan a nivel municipal.

La señora Claudia García manifiesta que no conoce el horario en que está llegando el mercado para poder hacer la verificación del mismo.

La supervisora Carolina informa que el mercado se recibe todos los jueves a las 12:00 del mediodía.

La señora Lorena Gutiérrez manifiesta que ella puede hacer presencia los jueves para hacer supervisión del estado en que llegan los alimentos a la Institución Educativa.

El estudiante Wilder Dylan Arenas manifiesta que las manipuladoras los atienden de manera adecuada, que a observado que cumplen con los elementos y procedimientos de bioseguridad y que a su parecer los alimentos son entregados de manera adecuada y que su preparación es agradable. Así mismo hace la observación de que hay que mejorar el orden por parte de los estudiantes al momento de entregar las bandejas.

El estudiante Fabian Cruz manifiesta que la comida que recibe es muy rica y que las manipuladoras le dan un buen trato.

La coordinadora resalta la labor de las manipuladoras ya que además de cumplir adecuadamente con su labor de preparar los alimentos, son muy amables en el trato con los niños. Así mismo resalta la excelente labor de acompañamiento que realiza la supervisora Carolina Saavedra.

La trabajadora Social resalta que, desde el programa de alimentación escolar, se gestiona de manera adecuada y oportuna cualquier requerimiento que las IE realizan.

El niño Wilder Dylan Arenas, resalta que ha observado que los manipuladores realizan una labor de limpieza de los implementos y espacios destinados para la manipulación de los alimentos después de terminar la jornada escolar, lo cual considera que es algo muy positivo.

La supervisora Carolina Saavedra informa que al día de hoy hay 126 almuerzos asignados para la sede G.

Siendo las 8: 05 am, y habiendo dado cumplimiento al orden del día se finaliza la reunión.





ACUERDOS	
1)	Elaborar el acta
2)	Invitar a los representantes del PAE a la próxima reunión.
3)	Recordar a los niños que al terminar de almorzar deben depositar la bandeja, vasos y cubiertos de manera adecuada en el lugar dispuesto para tal fin.
4)	Hacer presencia en el momento en que el mercado llega a la IE para verificar el estado del mismo.
5)	Consumir de manera agradable y con responsabilidad los alimentos.
6)	Hacer seguimiento al menú.

TAREAS	
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**
Elaborar el acta	Laura Correa
Invitar a los representantes del PAE a la próxima reunión.	Maria Lilia Calderón y Laura Correa
Recordar a los niños que al terminar de almorzar deben depositar la bandeja, vasos y cubiertos de manera adecuada en el lugar dispuesto para tal fin.	Laura Correa
Hacer presencia en el momento en que el mercado llega a la IE para verificar el estado del mismo.	Lorena Gutiérrez
Consumir de manera agradable y con responsabilidad los alimentos.	Estudiantes
Hacer seguimiento al menú.	Lorena Gutiérrez y Claudia García.

ASISTENTES		
N°	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**FIRMA**
1)	María Lilia Calderón Tamayo – Coordinadora	
2)	Laura Emilcen Correa Caballero -Docente	
3)	Lorena Pierangela Gutiérrez Medina – Representante padre de familia CAE	
4)	Claudia Milena García Martínez – Representante Padre de Familia CAE	
5)	Salma Yulieth Pelayo García – Estudiante representante del CAE	
6)	Jonaher Daneil Gil Gutiérrez – Estudiante representante del CAE	
7)	Wilder Dylan Arenas Lizarazo – Estudiante 5°	
8)	Jeison Fabian Cruz Gutiérrez – estudiante 4°	
9)	Samuel Eduardo Castro – estudiante 3°	
10)	Belkys Espinosa Ovalle – Trabajadora Social SEB	
11)	Nathalia Pesca Ballesteros – representante UAPA	
12)	Lucy Carolina Saavedra – Supervisora del PAE	

Elaboró el acta: Laura Correa Caballero	**Firma:**

Powered by CamScanner

35995

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA BUCARAMANGA

ACTA DE REUNIÓN

ACTA DE REUNION No. 03 SEDE D INEM				DÍA	MES	AÑO
CARÁCTER DE LA REUNION	ORDINARIO:	X	FECHA:	11	06	2025
	EXTRAORDINARIO:		HORA:	INCIO: 11:00 a.m.	FINALIZACION: 12:00 m	
	OTRO:					

AGENDA		
1)		Saludo, oración y bienvenida
2)		Verificación del Quórum
3)		Lectura del acta anterior
4)		Proposiciones y varios
5)		Acuerdos

DESARROLLO DE LA REUNION



Se da inicio a la reunión con una Oración dirigida por la ingeniera Clara Hernández.
La Coordinadora María Lilia Calderón presenta un saludo y bienvenida a todos los asistentes y agradece el tiempo que han dedicado para venir a esta reunión tan importante como es el CAE.

Se hace la verificación del Quórum y presentación de cada uno de los asistentes a la reunión teniendo como invitada especial la ingeniera Clara Liliana Hernández, la supervisora Lucy Carolina Saavedra y estudiantes invitados de los grados tercero, cuarto y quinto, Jhoan David Fernández, Marian Pérez Rivera, Jeffer Andrey Peña, Mariana García Flórez, Kevin Orlando Estupiñán, Gabriela Martínez Rincón y David Camilo Ortega y los demás integrantes del Comité de Alimentación Escolar.

La docente Luz Marina Rivero presenta excusas, por la inasistencia a la reunión de la señora: Frandy Milena Ortiz, representante del grado tercero de la jornada de la mañana ya que no le dieron el permiso en el trabajo.

La coordinadora María Lilia realiza la lectura del acta anterior #02 del 09 de abril de 2025, siendo aprobada por todos los asistentes.

La Señora Clara Hernández, hace su presentación como ingeniera de producción del componente técnico, su función es verificar que los productos lleguen en buen estado, para que todo funcione de una manera correcta. Dice que están haciendo

encuestas para mirar, estudiantes que se hayan retirado y así poder asignar este beneficio a otros niños que lo puedan aprovechar.

La coordinadora María Lilia hace la invitación a los estudiantes asistentes para que den sus aportes sobre el PAE.

El estudiante Jhoan David del grado 3-1 dice que le gusta participar en la organización de los niños para que reciban el refrigerio en forma ordenada y que la señora Yolanda es muy amable y los trata muy bien.

Jaser Julian del grado 3-2 opina que la señora YOLANDA es muy amable, muy limpia, además que EL está pendiente para que todo funcione muy bien, en orden así evitar accidentes, le da tristeza por los niños de quinto que no alcanza para darles a todos el refrigerio, el niño les dice a sus compañeros que deben estar agradecidos por recibir este rico alimento.

Mariana García del grado 5-1 dice que le gusta mucho todos los refrigerios que les dan y que doña Yolanda es muy amable, que a veces le llama la atención porque no están bien ordenados para recibir el refrigerio.

Jeffer Peña dice que sería mejor que el pan fuese más pequeño, que ojalá de leche o frutas para que los niños lo aprovechen mejor.

La coordinadora María Liria opina sobre el tamaño del pan, seria bueno mantener el gramaje, pero bajar el tamaño para los niños más pequeños, así lo aprovecharían mejor.

Marian Pérez del grado 4-1 dice que la señora Yolanda es muy amable, nos trata muy bien, y que le gustaría que les volvieran a dar la barra de chocolate que les daban antes.
Jhoan David opina que le gusta el bonyurt y lo extraña porque no lo han vuelta a dar.
La madre de familia representante, dice que le ha sido difícil asistir al colegio en la hora de la entrega de PAE, ya que trabaja y es difícil para un permiso, pero que todos los días habla con su hijo y EL, le dice que los refrigerios son muy ricos y le agradan bastante.

La señora Yolanda, agradece a todos los niños su apoyo en este proceso, dice que le gusta trabajar en beneficio de los niños, que los trata muy bien que se siente feliz que ellos disfruten de estos alimentos.

La coordinadora María Liria propone realizar una reunión de padres de familia que reciben el PAE, para dar a conocer la importancia de valorar esos alimentos y ojalá que no les den lonchera, ya que en la mayoría de los casos no son nutritivas para los niños pues el PAE es muy completo para que los niños lo consuman en su totalidad.

La ingeniera Clara Hernández opina que sería bueno hacer la invitación de una nutricionista para la charla a los padres de familia.

En proposiciones y varios se comunicó lo siguiente:

1. Algunos estudiantes opinaron el agrado total por los alimentos e hicieron referencia a la falta de algunos que antes daban como bonyurt y la barra de chocolate.
2. La ampliación de la cobertura para todos los estudiantes de la SEDE D.
3. Programar la reunión de padres de familia dirigida por una nutricionista.

Siendo las 12:00 m, y habiendo dado cumplimiento al orden del día se finaliza la reunión.





ACUERDOS	
1)	Elaborar acta de CAE.
2)	Invitar a las manipuladoras de los alimentos y representante del operador del PAE a la próxima reunión .
3)	Asegurar que los alimentos sean entregados en su totalidad haciendo las respectivas suplencias a los alumnos no beneficiarios en ausencia del beneficiario titular de derecho.
4)	Programar la reunión de padres de familia dirigida por una nutricionista.

TAREAS	
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**
Realización de acta	Secretaria CAE
Invitar a los integrantes de la próxima reunión.	Coordinadora
Revisión de listados y socialización.	Coordinadora
Programar la reunión de padres de familia dirigida por una nutricionista.	coordinadora
Invitación de la nutricionista a la reunión de padres de familia.	coordinadora

ASISTENTES		
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
1)	María Lilia Calderón Tamayo	
2)	Luz Amparo Villamizar H.	
3)	Luz Marina Rivero Ramirez	
4)	Lucy Carolina Saavedra M.	
5)	Yolanda Quintero	
6)	Frandy Milena Ortiz	Ausente con Excusa
7)	Jhoan David Fernández O.	
8)	Delsy Janeth Pérez	
9)	Jaser Julian García R.	
10)	Marian S. Pérez Rivera	
11)	Jeffer Andrey Peña P.	
12)	Kevin Orlando Estupiñán C.	
13)	Mariana García Flórez	
14)	Clara Liliana Hernández	
15)	Jhon Sebastian Cancino	
16)	Gabriela martinez Rincón	

David Camilo Ortega *David Camilo Ortega Ovalle

Elaboró el acta:Luz Marina Rivero R.	**Firma:**

35999

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA BUCARAMANGA

ACTA DE REUNIÓN

ACTA DE REUNIÓN No. 02 SEDE E INEM				DÍA	MES	AÑO
CARÁCTER DE LA REUNION	ORDINARIO:	x	FECHA:	09	06	2025
	EXTRAORDINARIO:		HORA:	INICIO: 11:30 A.M.		FINALIZACIÓN: 12: 30 P.M.
	OTRO:					

AGENDA		
1)		Saludo y bienvenida
2)		Verificación de la Quorum
3)		Lectura del acta anterior
4)		Proposiciones y varios
5)		Acuerdos

DESARROLLO DE LA REUNION



La reunión da inicio con una oración.
A continuación, la Coordinadora María Lilia extiende un cordial saludo en nombre del señor Rector Fabio Santos Hernández a todos los asistentes. En sus palabras, reconoce el compromiso y el sentido de pertenencia de cada uno de los participantes hacia la institución, destacando su valiosa participación en este comité. Asimismo, agradece su presencia y dedicación en pro del bienestar de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Se hace la presentación de cada uno de los asistentes a la reunión, teniendo como invitados a los señores Fernando Matallana, Líder técnico del equipo de supervisión; Andrea Juliana Castañeda, psicóloga del PAE, Jeny Hernández Martínez Supervisora del PAE de la Secretaria de educación Municipal y a Clara Hernández, equipo técnico de supervisión; a los estudiantes Alisson Gómez León, del grado primero; Jerónimo Gómez León, del grado jardín, Juan Martin Figueroa Vásquez , del grado

primero y Luis Banques Sifontes del programa de Aceleración del aprendizaje y a la totalidad de los miembros del Comité de Alimentación Escolar.

Se procede a leer el acta anterior de fecha 07 de abril del año 2025 en la cual se abordaron temas como la ampliación de cobertura, calidad de las raciones, sugerencias sobre porciones y alimentos, y la posible transición de ración industrializada a ración preparada en sitio. Se acordó que el rector enviará la solicitud de ampliación y cambio de modalidad. Además, se valoraron las opiniones de estudiantes, docentes y padres, destacando la importancia del PAE en la institución. Se hace la verificación de los acuerdos, el cumplimiento de los mismos y se aprueba el acta de la reunión anterior por parte de los miembros del comité.

En proposiciones y varios se comunicó lo siguiente:

La coordinadora María Lilia comienza hablando sobre que proposiciones y temas se van a tomar en esta reunión, invitando a los padres de familia y estudiantes que den su opinión de el programa y que beneficios han obtenido de este.

La docente Claudia Patricia Larrotha Orduz expresó su agradecimiento por la implementación del PAE en la institución, resaltando su impacto positivo en las familias que atraviesan situaciones económicas difíciles. Subrayó además la importancia de una adecuada alimentación como factor que incide en el rendimiento académico y en el fortalecimiento de valores como la solidaridad, dado que los niños aprenden a compartir durante la jornada alimentaria.

La madre de familia Slendy León Ortiz manifestó satisfacción con el programa, indicando que su hijo se encuentra contento tanto con la participación en el PAE como con el menú proporcionado, el cual considera agradable. Comentó además que, debido a las rutinas diarias, en ocasiones no es posible desayunar en casa, por lo que esta ración representa un apoyo esencial para el bienestar del estudiante.

Nuevamente, la docente Claudia Patricia Larrotha Orduz reafirmó la aceptación de los alimentos por parte de los estudiantes, quienes consumen incluso las cáscaras de las frutas, lo cual ha sorprendido positivamente a varios padres de familia, ya que en el hogar estas suelen desecharse. Explicó que dichas cáscaras contienen micronutrientes fundamentales para el desarrollo nutricional de los niños.

Por su parte, la docente Zulay Marlén Grazt destacó que el PAE también contribuye al proceso de formación de la autonomía en los estudiantes, ya que muchos han aprendido a comer por sí mismos, siempre con la guía y supervisión responsable de los docentes.

El padre de familia Richard Ferney Figueroa Peña señaló que algunos estudiantes presentan intolerancias alimentarias, como su hijo, quien solo puede consumir frutas y algunas bebidas específicas. Esta observación fue tomada con atención, reconociendo la importancia de contemplar la diversidad alimentaria en el programa.

La Coordinadora María Lilia complementó mencionando que en años anteriores la distribución de productos lácteos, como leche natural y leche saborizada, era más frecuente. Consideró favorable que en la actualidad este componente se haya reducido a una vez por semana, lo cual ha permitido diversificar el menú y ofrecer una alimentación más balanceada.