cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SO-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	DIEGO HERNANDEZ / LA FLORESTA		Fecha Visita:	12-08-25	Hora inicio: 8:47 am
Dirección:	#34-21 Calle 55		No Contrato Interventoria	4937-24	Hora de terminación: 8:05 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	4936-24			

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

COMPLEMENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta																
Ládeo																
Ración Industrializada																
Lácteo	LECHE ENTERA											210	208g	122ml	200ml	C
Derivados del cereal	PAN DE COCO.											65g	63 g	54 g	60g	C
Frutas												21g	22g	22g	15g	C
Azúcares y dulces	GRANOLA															
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE												C	C	C		
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	2	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

4503150

1450

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24 | N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24

CDP: | INSTITUCIÓN: DIEGO HERNANDEZ / LA FLORESTA.

FECHA: 12-08-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #7 RI	LECHE ENTERA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN DE COCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GRANOLA	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES: 00001451

FIRMA

Nombre: Enna Fabiola Cobillos Gomez

Documento: 63565537

Cargo: Inspectoi de Campo

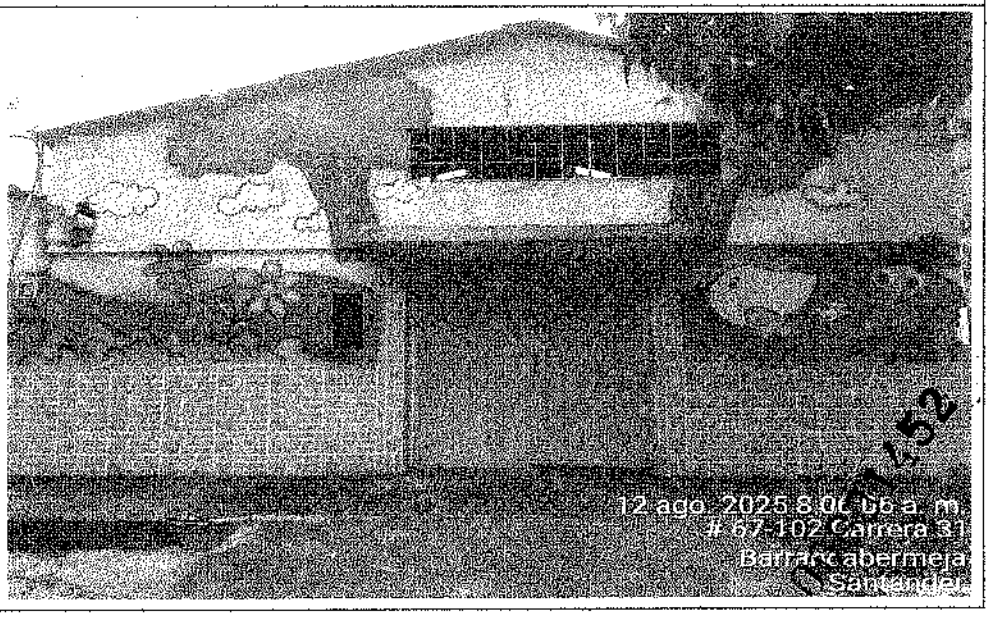
Firma: Enna F. Cobillos G.

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1452

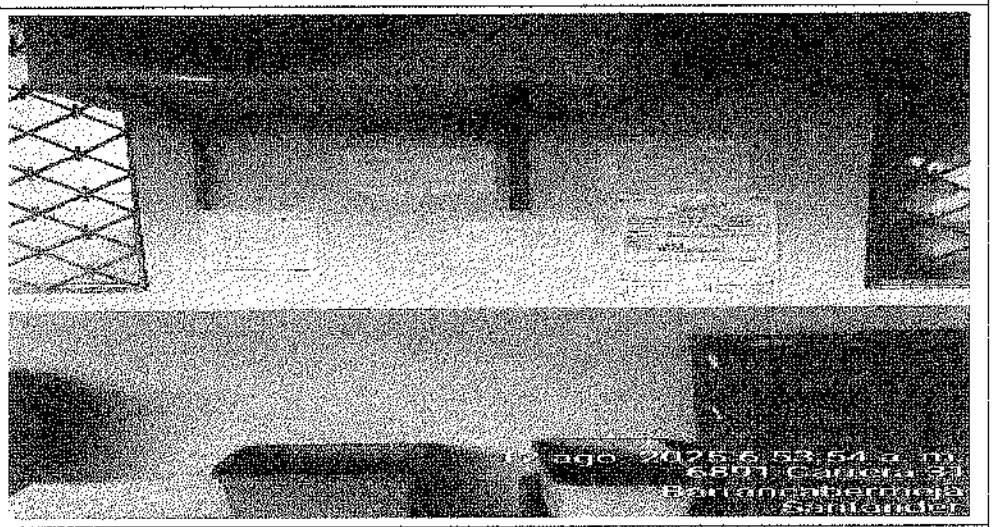
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA:12-07-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO EDUCATIVO DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO
COMEDOR ESCOLAR: LA FLORESTA
MODALIDAD: RI
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANGIE DIAZ
HORA INICIO VISITA: 6:47 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:06 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

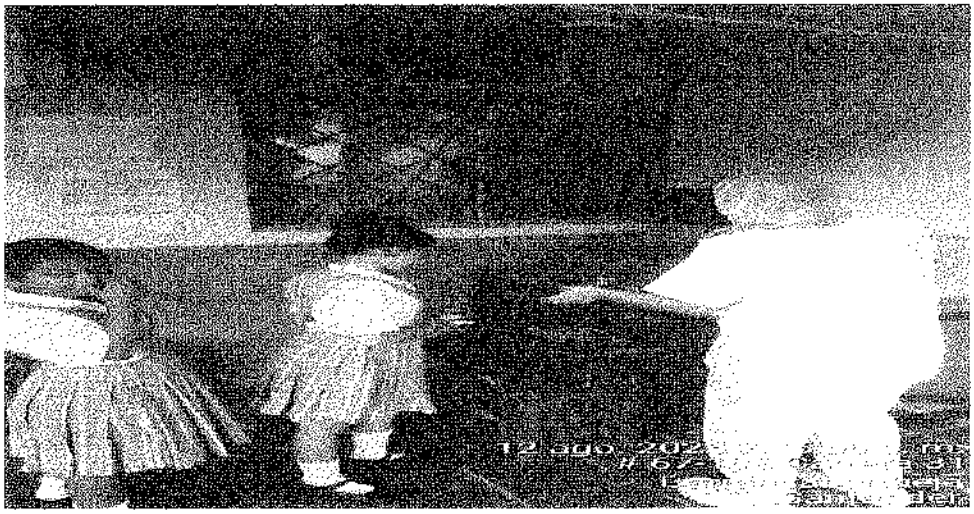
1454

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

1455

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. AREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: **No cuentan con un área adecuada para la entrega del producto.**	
HALLAZGO: **No cuentan con suficientes bolsas para la debida separación de los residuos sólidos.**	

1455

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1456

CÓDIGO SO-FO-01	VERSIÓN 01	FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	PÁGINA 1 de 3

Institución Educativa	Instituto Técnico Superior de Comercio	Sede Educativa:	Sede Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 6a # 25-105	Fecha Visita:	12-08-25	Hora inicio:	8:13 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	10:07 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	245	No de visita	1	Tipo de ración: RI	Minuta: 7 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maria Fernanda Vanegas/Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Enna Fabiola Cubillos Gomez Inspector de Campo.		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	37	PUNTAJE OBTENIDO	28	PORCENTAJE %	75.67%

CONCEPTO FINAL	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA
	CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	1	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

CUMPLIMIENTO CONDICIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (En el caso de marcar opción 0 indicar las razones de no cumplimiento)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	0	No cuenta con instalaciones para facilitar la operación de limpieza,
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	No cuenta con techos diseñados para garantizar las condiciones higienico Sanitarias
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	El área de distribución no cumplen con las condiciones higiénico Sanitarias.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	No se cuenta con un lugar adecuado para el almacenamiento del producto
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y meneje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	No cuentan con el espacio requiendo por lo cual no tiene ventanas
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	No cuentan con el piso requiendo para garantizar las condiciones.

0000456

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1457

CÓDIGO: FO-PAE-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EDICIÓN: 15/09/2011	PÁGINA 1 de 3

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	40 %

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se lleven registros	N A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	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.	N.A	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N.A	
25	PS RI	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	
26	PS ED	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.	N.A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N.A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

0001457

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1458

CÓDIGO SGFOR	VERSIÓN N°	FECHA DE EMISIÓN DEL FORMATO	PÁGINA 1 de 3

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia Certificado del manipulador Juan Felipe Navas Trillos
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	0	No se garantiza la cantidad de manipoladores.
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N.A	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

0001458

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1459

CÓDIGO: FOR-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 17/06/21	PÁGINA: 1 de 3

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N.A	
62	PS RI ED	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)	N.A	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	N.A	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	N.A	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia Conformación del CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Mª Fernanda Vanegas B.	Cargo:	Manipuladora Alimentos
Nº de celular Manipuladora	3142083600	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
Nº de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Ena Fabiola Cubillos Gomez	Cargo:	Inspectora de campo
Realizada por:		Cargo:	

0000 1459

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24

CDP:

INSTITUCIÓN: Técnico de comercio / Técnico de comercio

FECHA: 12-08-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #7 RI	AVENA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN DE COCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GRANOLA	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Fabiola Cobillos Gomez

Documento: 1.000.965.537

Cargo: Inspector de Campo.

Firma: Enna F. Cobillos G.

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 12-08-25 | Nº CONTRATO OPERACION 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Tecnico de Comercio

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
	Avena	200ml	L20403	22/10/25	RSAE1821356604	C	C
	Pan de Coco	60 g	21825P	26/08/25	NSA-0013716-2023	C	C
	Grandia	20g	G310325	MAR/2026	RSAD19180614	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	
	00001461				

1461

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa: TECNICO DE COMERCIO		CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:		Fecha Visita:	12-03-25	Hora inicio:	8:13 am
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES	4936-24	No Contrato Interventoria	4937-24	Hora de terminación:	10:07 am

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO (11-14 años 11 meses)					DECIMO ONCE (15 - 17 años 11 meses)										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	AVENA	179ml	239ml	210ml	204ml	C										
Derivados del cereal	PAN DE COCO	75g	80g	83g	80g	C										
Frutas																
Azúcares y dulces	GRANOLA	31g	30g	31g	20g	C										
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE		C	C	C	C											
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

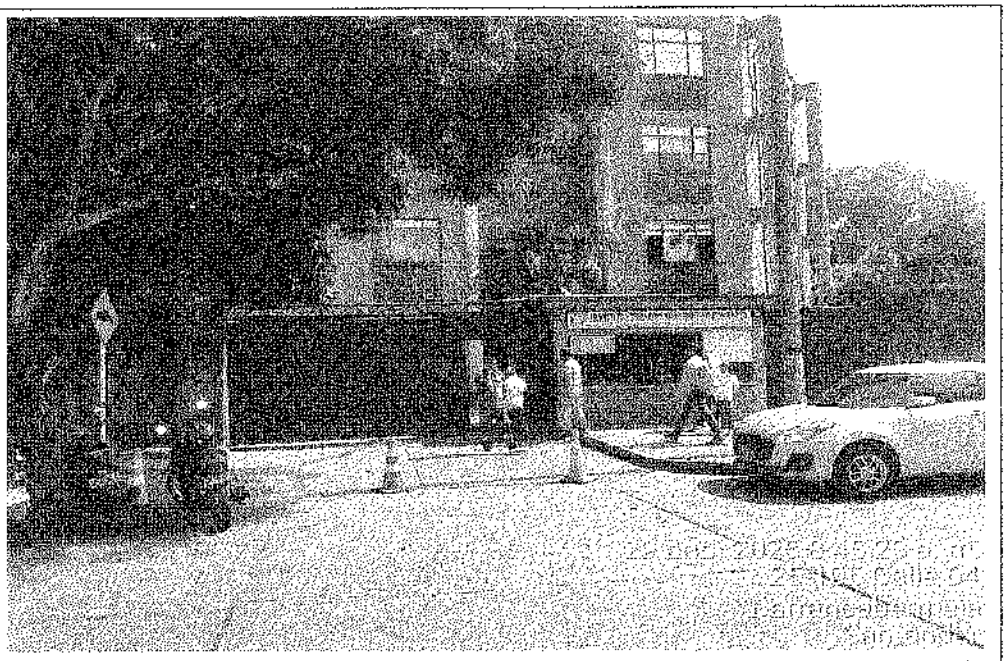
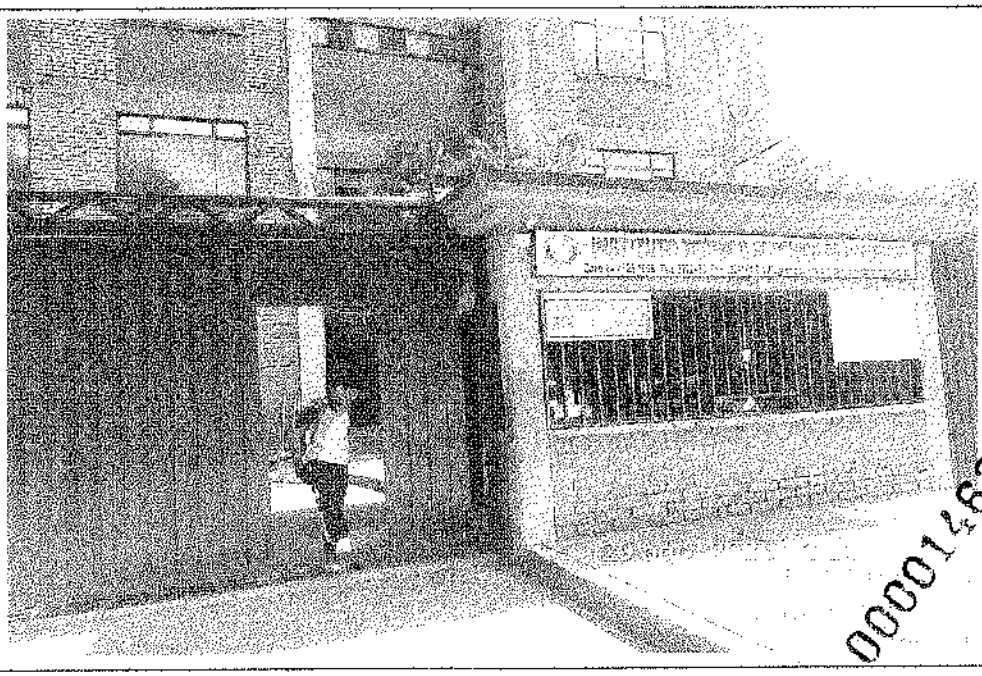
1162

1162

1463

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA:12-07-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO
COMEDOR ESCOLAR: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO
MODALIDAD: RI
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ENNA FABIOLA CUBILLOS GÓMEZ
HORA INICIO VISITA: 8:13 AM
HORA SALIDA VISITA: 10:07 AM

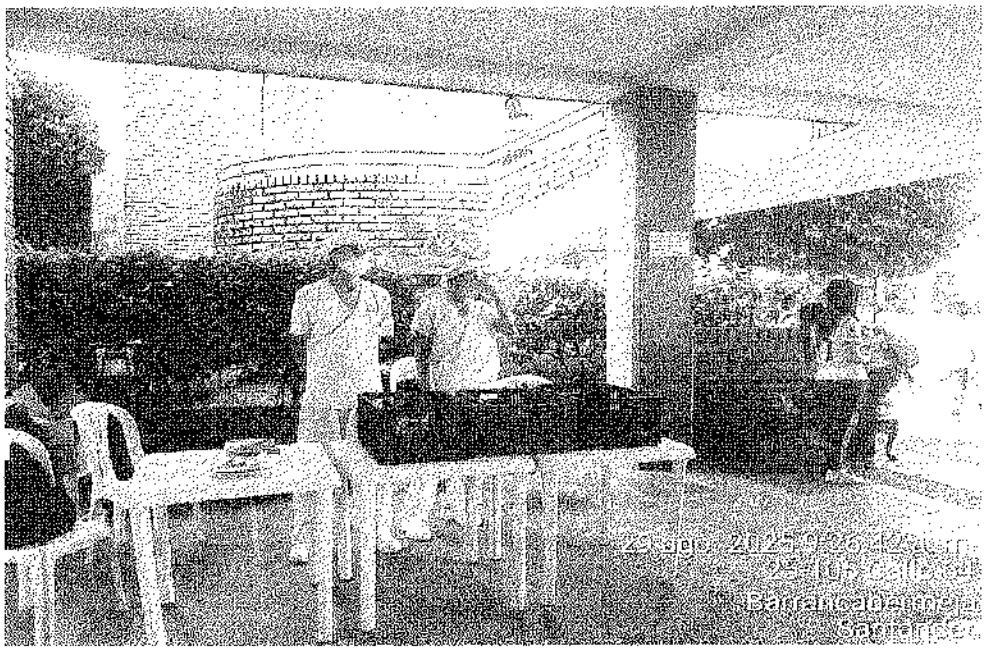
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

0000463

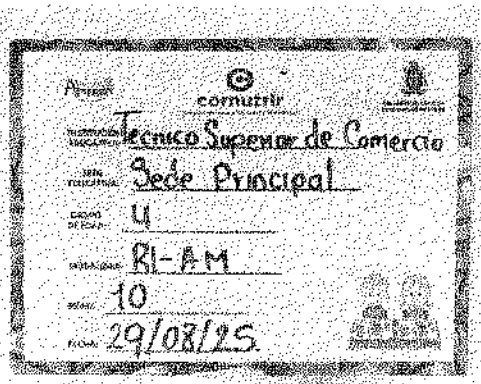
1464

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO



4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

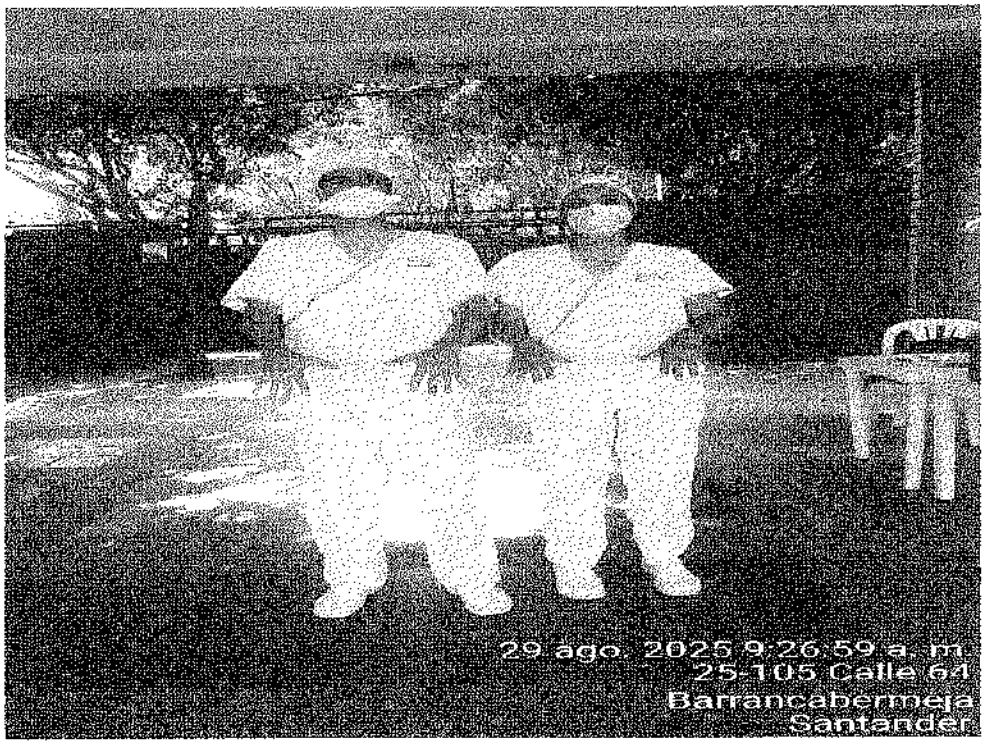
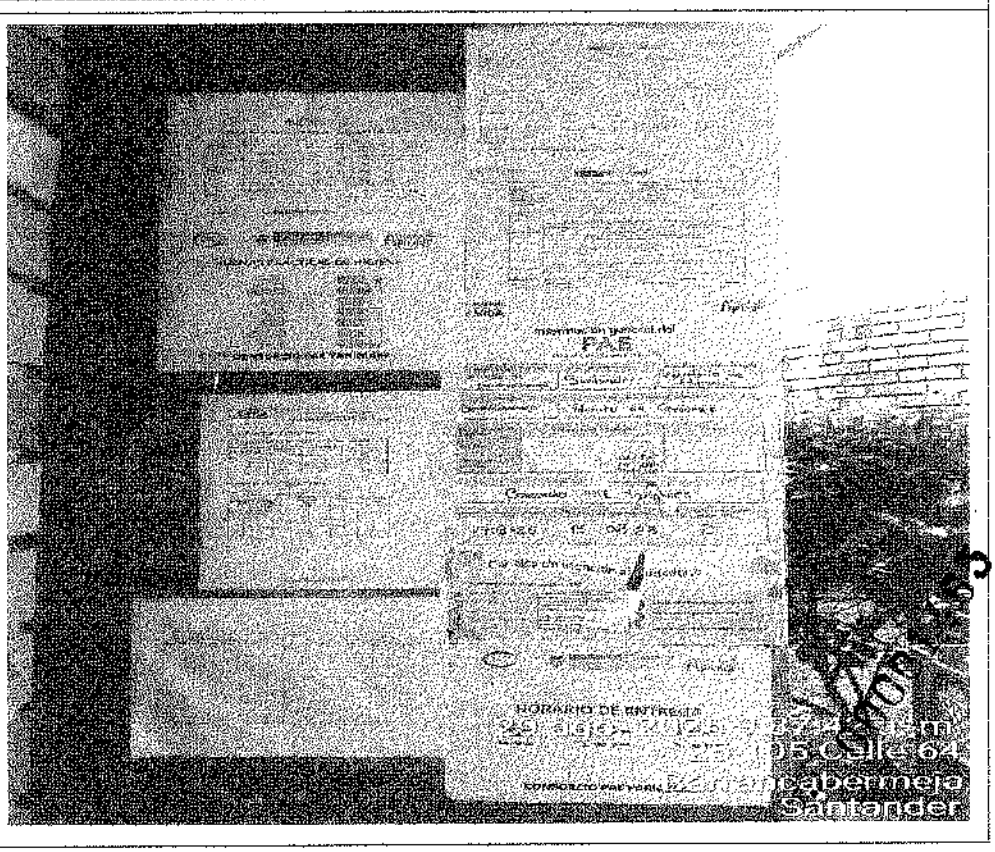




FECHAS DE VENCIMIENTO	
LECHE ENTERA	10-11-25
GALLETA	16-10-25
BOCADILLO	18-10-26

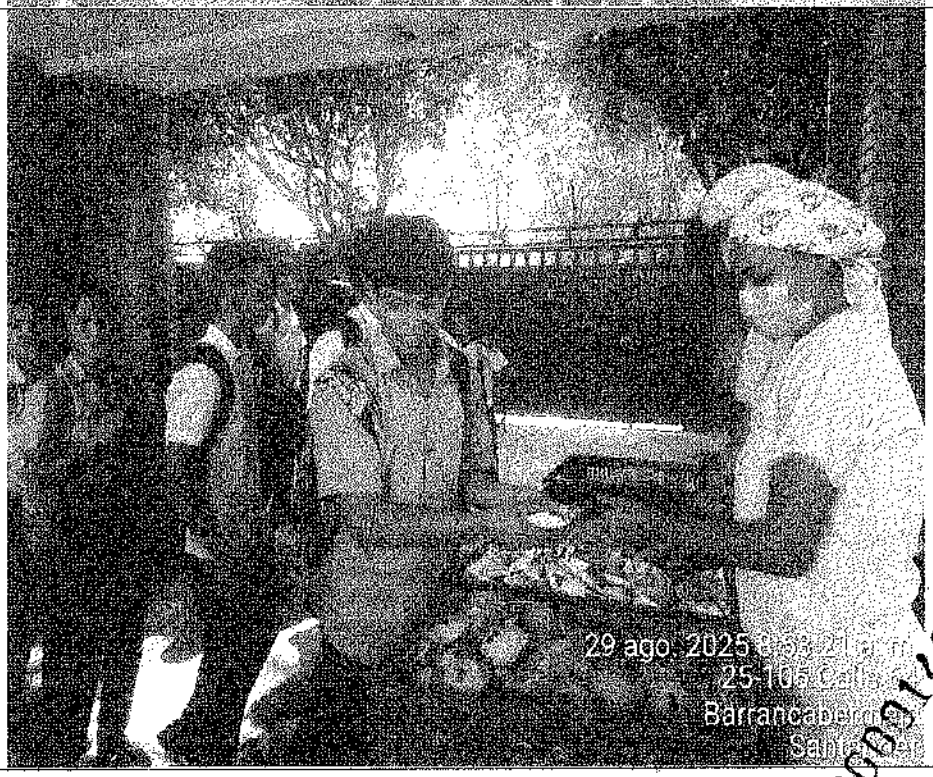
00001464

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

1466

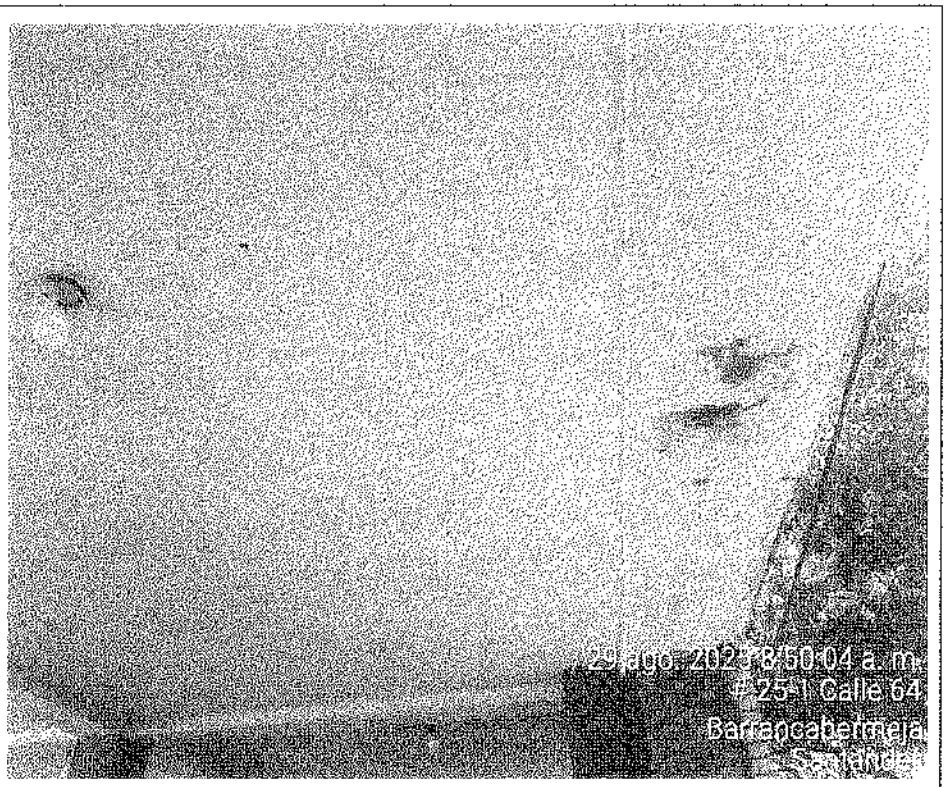
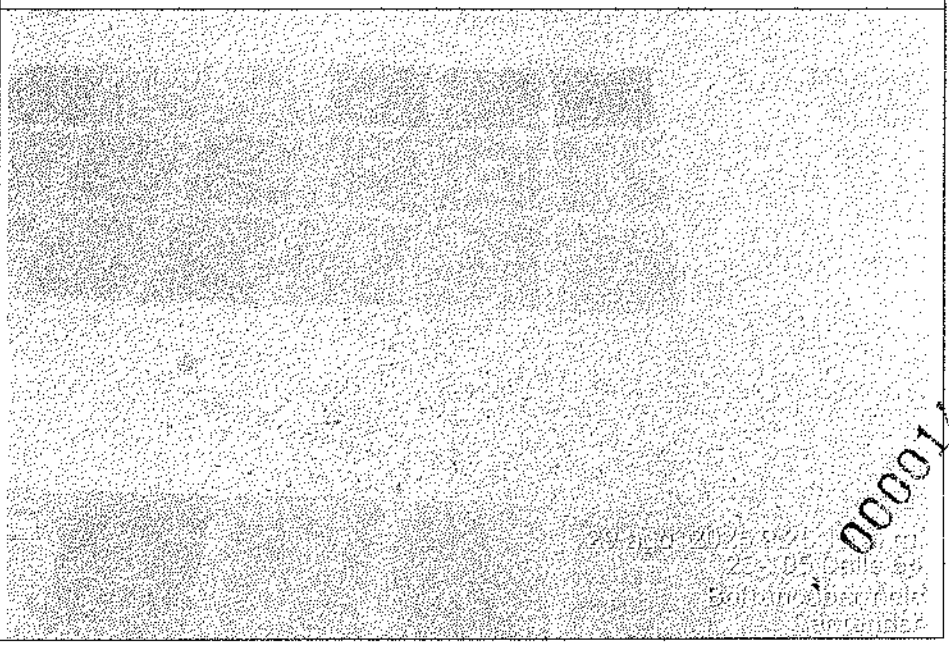
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8. AREA DE SERVIDO	

0000466

1467

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: **Techos no cuentan con la estructura adecuada y presentan humedad.**	
HALLAZGO: **No cuenta con pisos requeridos para garantizar y facilitar la limpieza y desinfección.**	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

N68

Institución Educativa	INTECOBA	Sede Educativa:	INTECOBA	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barranquilla
Dirección:		Fecha Visita:	12-03-2025	Hora inicio:	9:20 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	12:10 AM
Reporte casos de atención prioritaria	Si: / No: X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			" "
No titulares de derecho atendidos	89	No de visita	Tipo de ración: PS Almuerzo	Minuta: 7 / Semana: 2	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Jonath PAYARES Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Rosa Margarita Ropalino Inspector de Campo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPOR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	100	PUNTAJE OBTENIDO	772.	PORCENTAJE %	96.5 x.
CONCEPTO FINAL					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:

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

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

I. PUNTAJE ASPECTOS FÍSICOS Y SANITARIOS

Ítem		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón (narrativa) a cierre de ítem)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techo de Area de Proceso Presenta acumulación de Suciedad.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	" "
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Lampara en zona de Preparación Quemada
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0000168

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

1469

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE SI=1 NO=0	NO APLICA	OBSERVACIONES (Describir la razón cumplido o razón de mejora)
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		16	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE % 87,5%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la razón cumplido o razón de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canastas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1		
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1		
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1		
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
23	PS ED	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		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1		
25	PS RI	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		
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la razón cumplido o razón de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1		
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1		
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la razón cumplido o razón de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1		

0000 1469

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

1470

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
7	7	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	El Hipoclorito marca "poder" No tiene Ficha Tecnica.
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Los productos en la nevera no contaban con rotulación.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garantizan su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
13	11	84.61%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES ENDOSADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

0001470

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

1491

CÓDIGO: FO-CN-V	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 01/08/2021	PÁGINA: 1 de 7

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1C	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1C	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1C	
62	PS RI ED	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)	1C	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1C	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%.

IX. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1C	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1C	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.

X. GESTION SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1C	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1C	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1C	

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Janeth Pottare P.	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3124120130	Firma	Janeth P.
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Rosa M Espalmo V	Cargo:	Inspector de Compo.
Realizada por:		Cargo:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · NUEVO PAÍS · Alimentos Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (R)(RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 12 - AGOSTO - 2025 | N° CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: INTERCOBA.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los Items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.E Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Espaguetí	1005r	0704 2025 MD1	07-04-26	0SA0003461-2012	C	C
2	Mantequilla	125g	6090625M3	09-ene-26	0SA-0004515-2014	C	C
3	Pulpa de mango	2K	DIC-25	DIC-25	0SA-0004958 L04	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

00001472

1/2

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO 65-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Tarecoba						Fecha Visita:	12-08-2025				Hora inicio:	9:40 AM							
Dirección:			4936-24				No Contrato Interventoría	4937-24				Hora de terminación:	12:10 PM							
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES						Número de menú programado					Se presentaron intercambios					SI		No	N/A
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización					SI		No	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración				Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9								
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9		2	4	6	8	10								
		2	4	6	8	10														

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO (11-14 años 11 meses)					DECIMO ONCE (15 - 17 años 11 meses)										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne						74	73	71	70SR						
Cereal (arroz)	Pasta						142	144	145	140S						
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente	Ensalada de repollo-zan						94	93	95	90S						
Fruta	Jugo de Mango cyplus						222	221	220	200ml						
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mic																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																

CUMPLE				
NO CUMPLE				
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: Inrecaba
FECHA: 12-03-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI PS Almuerzo	Espaguetis	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Carne Guisada	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada de Repollo-Zanahoria...	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de Mango en Agua	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:
00001:17

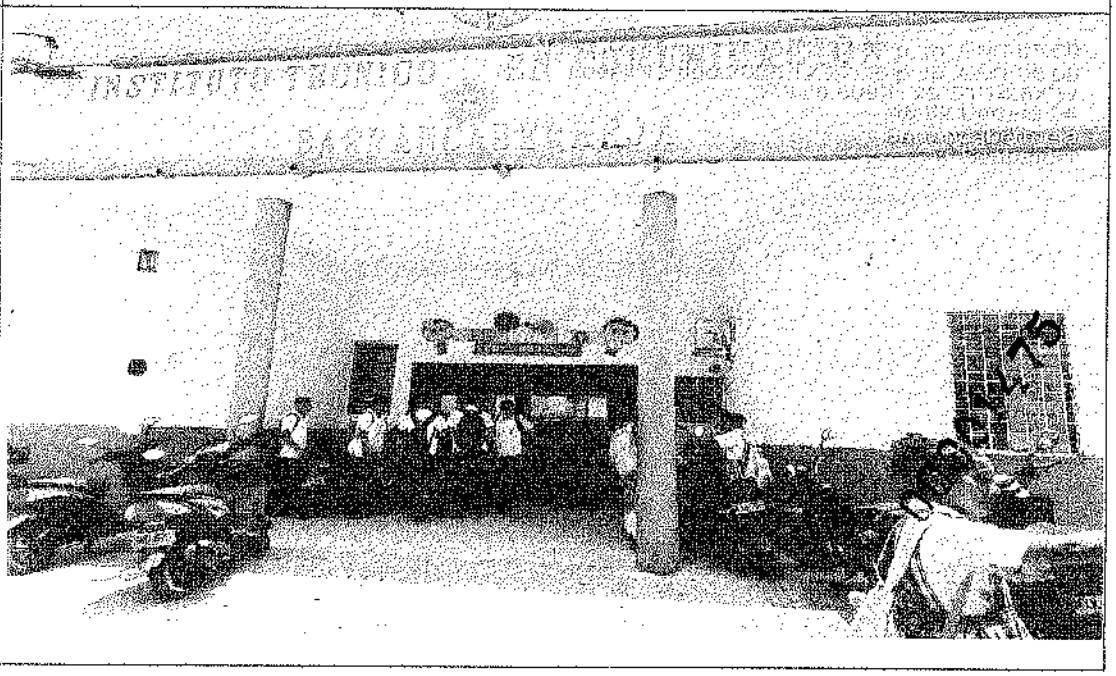
FIRMA

Nombre: Rosa Rapalino
Documento: 22956836
Cargo: Inspector de campo
Firma: Rosa Rapalino

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 12-DE AGOSTO-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INTECOBA
COMEDOR ESCOLAR: INTECOBA
MODALIDAD: RPS-ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RAPALINO
HORA INICIO VISITA: 9:00 AM
HORA SALIDA VISITA: 12:27 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

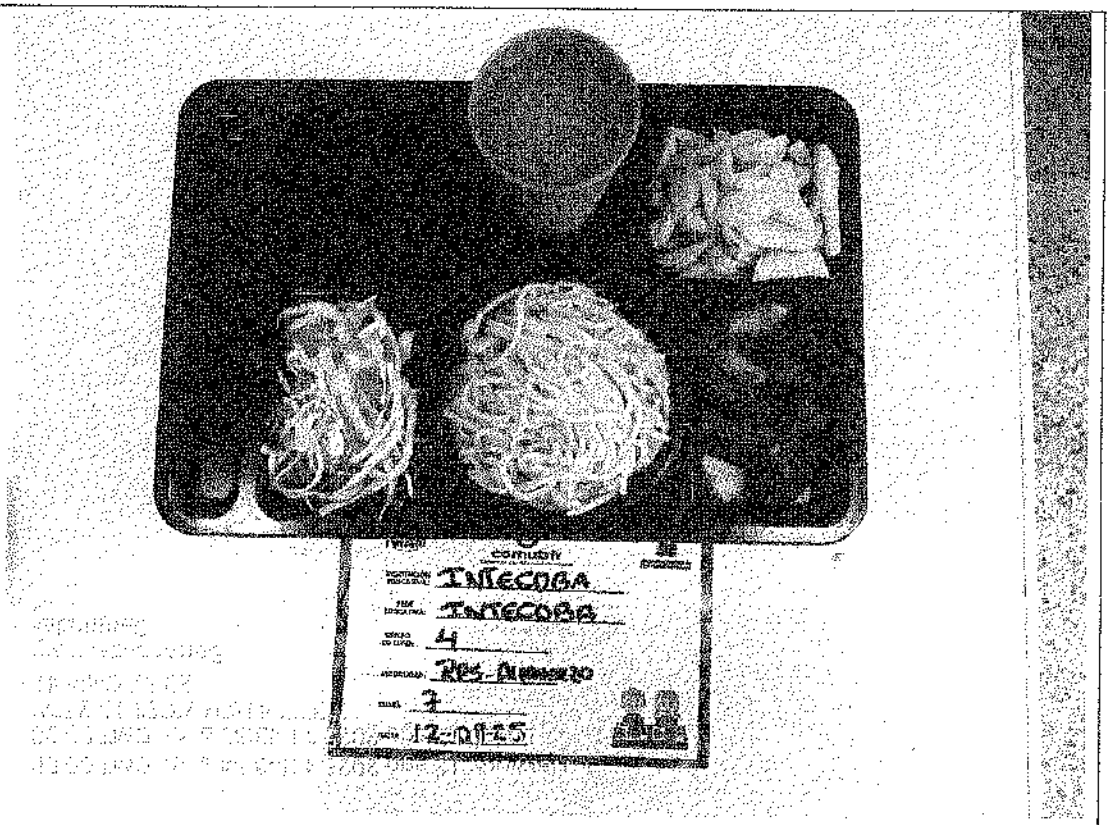
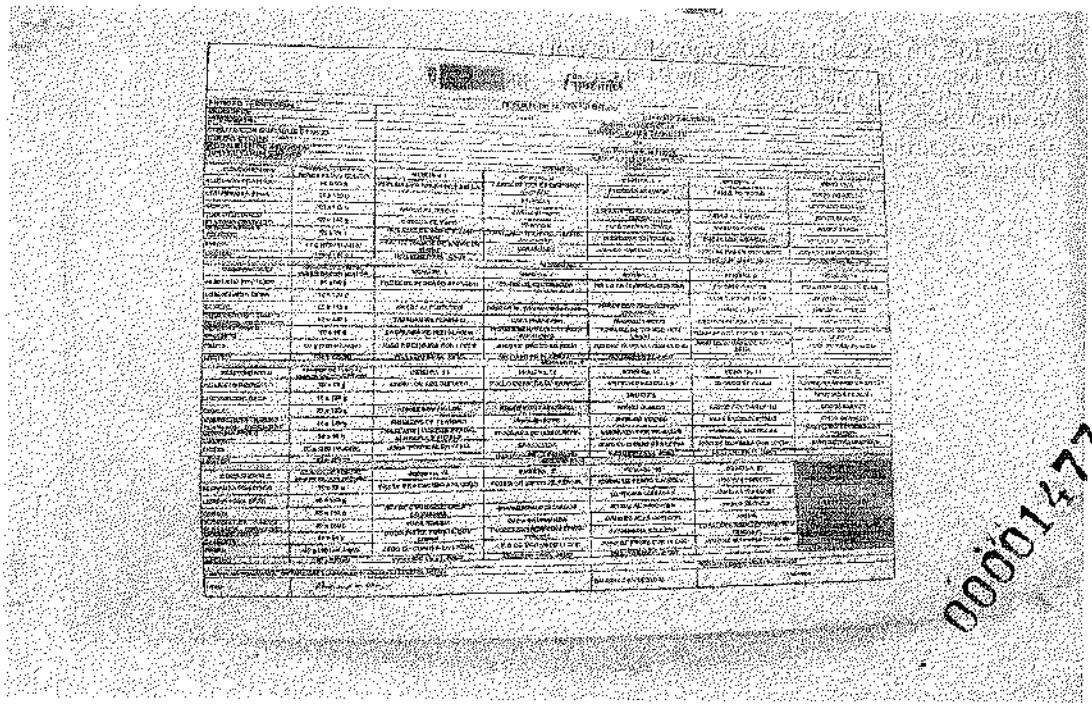
1476

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender · Todos por un nuevo país · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

1477

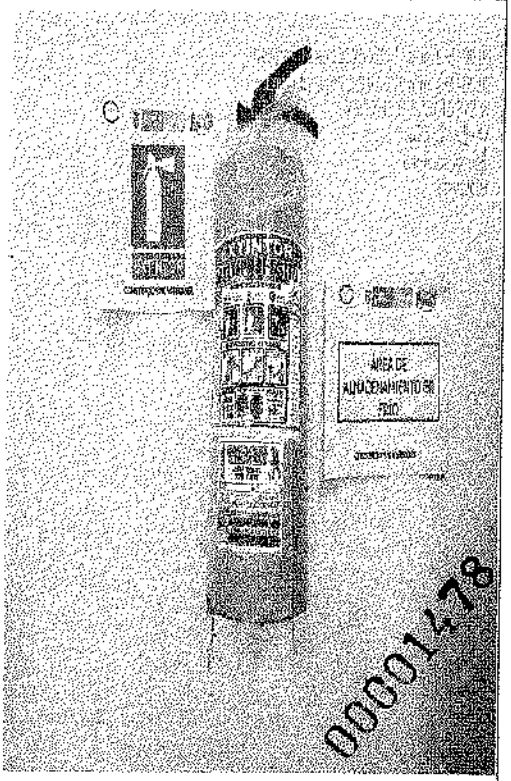
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

00001477

1478

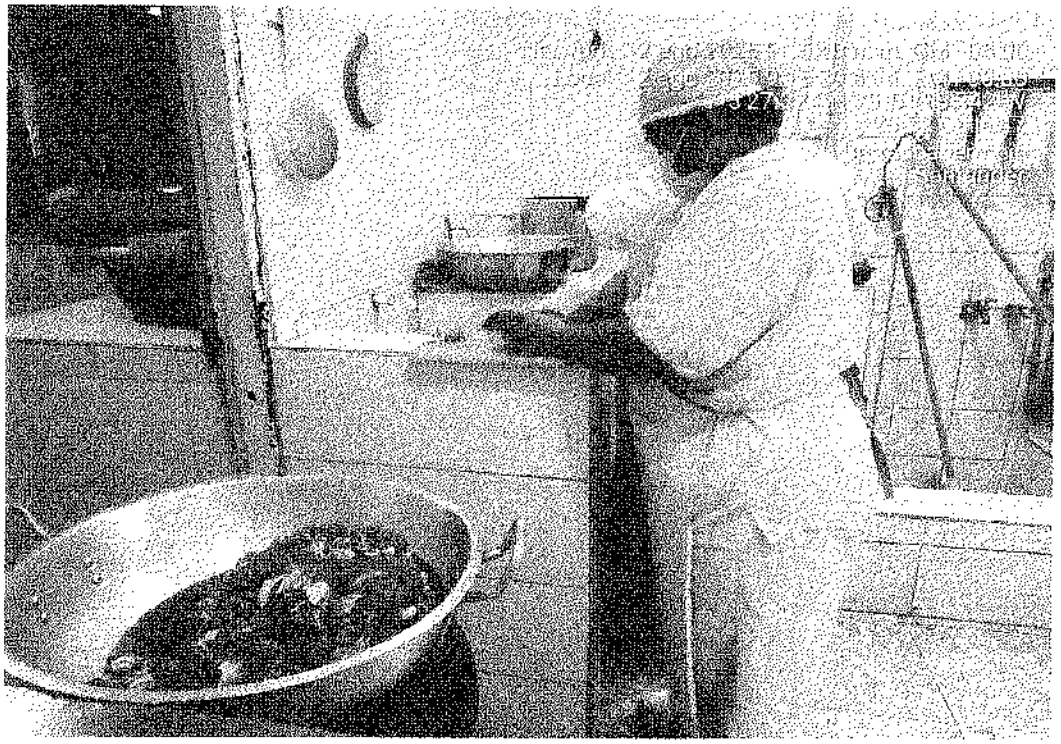
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISIÓN 13/06/2024

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	 

00001478

1479

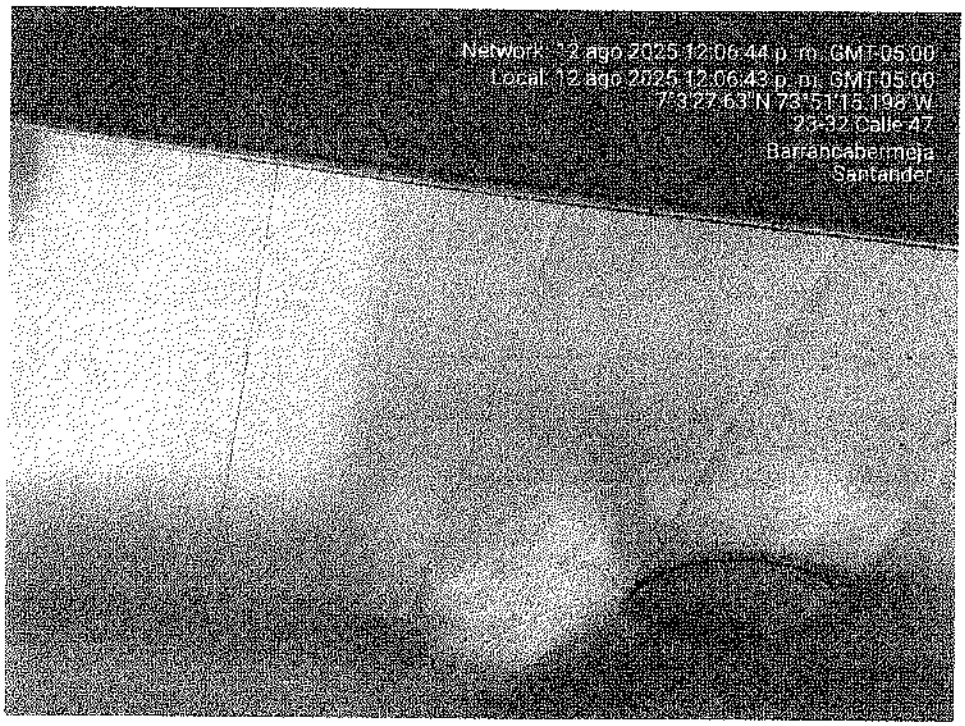
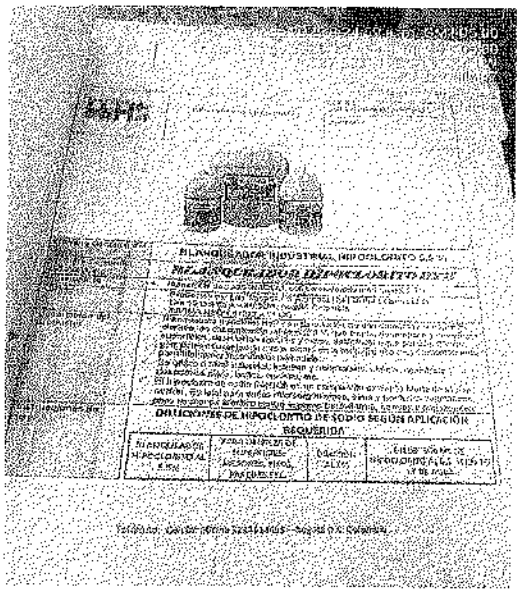
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

0001479

N80

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: TECHO PRESNTA ACUMULACIÓN DE SUCUIEDAD, LAMAPRA QUEMADA EN ZOAN DE PREPARACIÓN	
HALLAZGO: NO SE EVIDENCIA FICHA TECNICA DE HICLORITO DE SODIO MARCA "PODER"	 

00001

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1481

Institución Educativa	Campo Torres Restrepo		Sede Educativa:	Edoardo Santos	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Transversal 48 #57-89		Fecha Visita:	12-08 2025	Hora inicio:	10:21 am.	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	2:41 pm	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	192.		No de visita	1	Tipo de ración	RPS Tarde.	Minuta: #7 Semana: #2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Luzena Quiñonez Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mereida Pulgarin Hernandez Inspectora de campo			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE %	87.1 %
CONCEPTO FINAL				Conforme Con Observación	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	Techos en mal estado, baldosas partidas.
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	Se evidencia pared con grieta, area de preparacion
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto laminado (Productos Industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Lamparas en mal estado.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Sifon sin rejilla area de preparacion
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ventana area de preparacion no cuenta con su respectiva malla anti insecto.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1482

CÓDIGO: FO-14	VERSIÓN: 1	FECHA DE EMISIÓN: 01/07/2014	PÁGINA 1 de 1

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		16	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora de no ser así)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	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	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	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	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora de no ser así)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora de no ser así)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

005-2182

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1483

CÓDIGO DO-FO-FI	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 03/09/2018	PÁGINA 1 de 2

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acúerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No hay mantenimiento del filtro de agua

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

1483

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1484

CÓDIGO: SO-FO-47	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 17/04/2014	PÁGINA 1 de 3

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	N.O

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	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	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No hay soporte de conformación del CAE en la Az.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Luz Ena Cariñena Parada	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3022766305	Firma	Luz Ena Cariñena Parada
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Luz Mercida Pulgarin Hernandez	Cargo:	Inspector de campo
Realizada por:		Cargo:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 09 - 12 - 2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Eduardo Santos.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arroz Calman	500g	04-07-25	04/11/26	NSA-0071009 2021	C	C
2	Arepason (Riquisimo)	500g	070525	07-11-26	PSA-0003199 2021	C	C
3	Fecula de Maiz	1KG	0002146218	16/06/26	NSA-0009717 2015	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	N.O	C	C	C	
3	N.O	C	C	C	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

L837C0000

CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024													PAGINA 1 de 1		
Institución Educativa	Camilo Torres Restrepo		Eduardo Santos																
Dirección:								Fecha Visita:		12-8-2025					Hora inicio:				
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		4936-24					No Contrato Interventoria		4937-24					Hora de terminación:				
Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kalley	#2			Número de menú programado					Se presentaron Intercambios			Si		No	X	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración		#3			Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización			SI		No		N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1	3	5	7	9					
		2 X	4	6	8	10				2 X	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Colada Mañana						220ml	225ml	220ml	200ml	C					
Proteico	Empanada de Arroz y huevo						130g	125g	123g	120g	C					
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											2					
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	2	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

1488

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

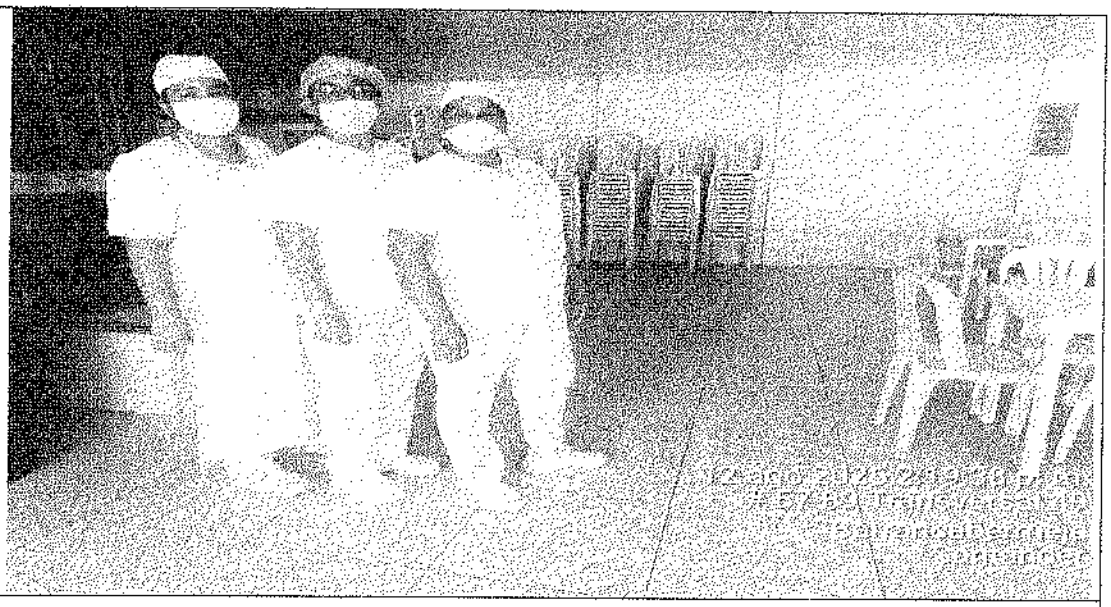
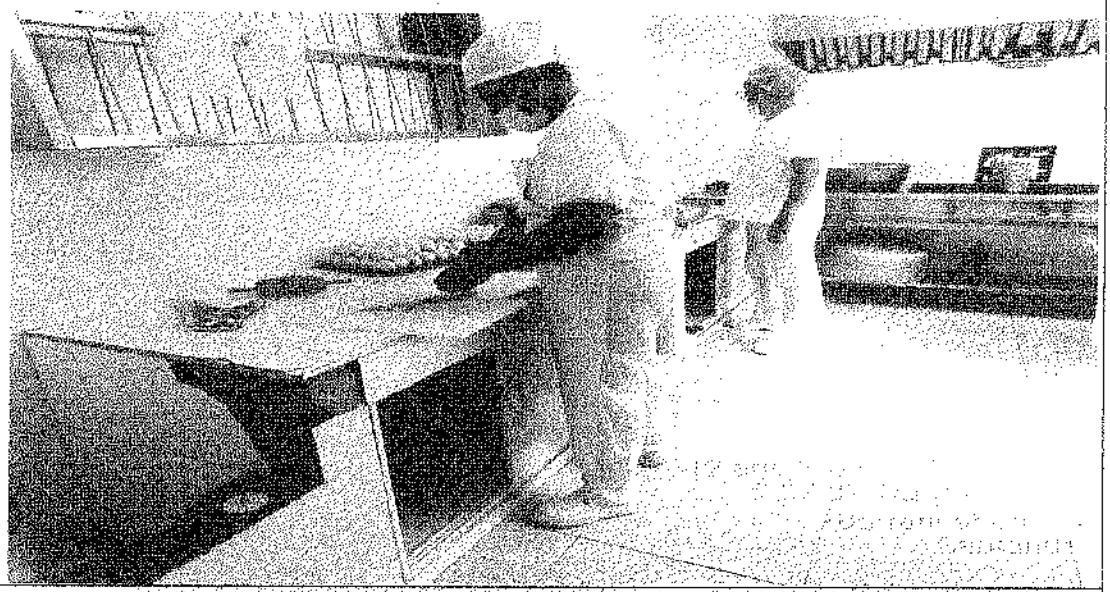
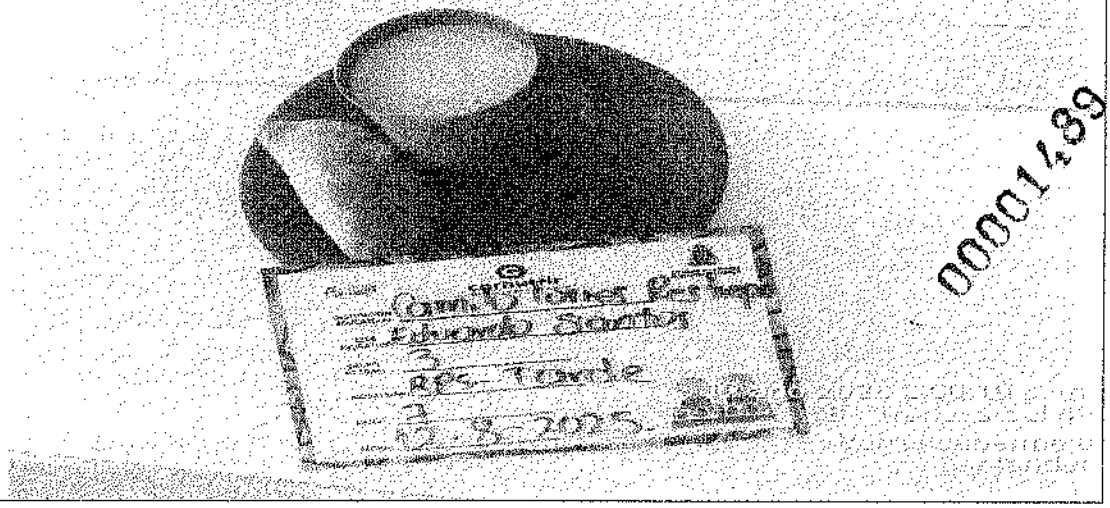
FECHA: 12-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES RESTREPO
COMEDOR ESCOLAR: EDUARDO SANTO
MODALIDAD: RPS TARDE
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 10:21 AM
HORA SALIDA VISITA: 2:40 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

0000001488

1489

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Bogotá Mejor para Todos · Bogotá Mejor para Todos · Aprender · Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	

00001489

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentos para Aprender · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: Antonio Nariño
FECHA: 12-8-2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0:Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0:Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #7	Leche Entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Empanada de Arroz y huevo	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: 0001 Se entrega 476

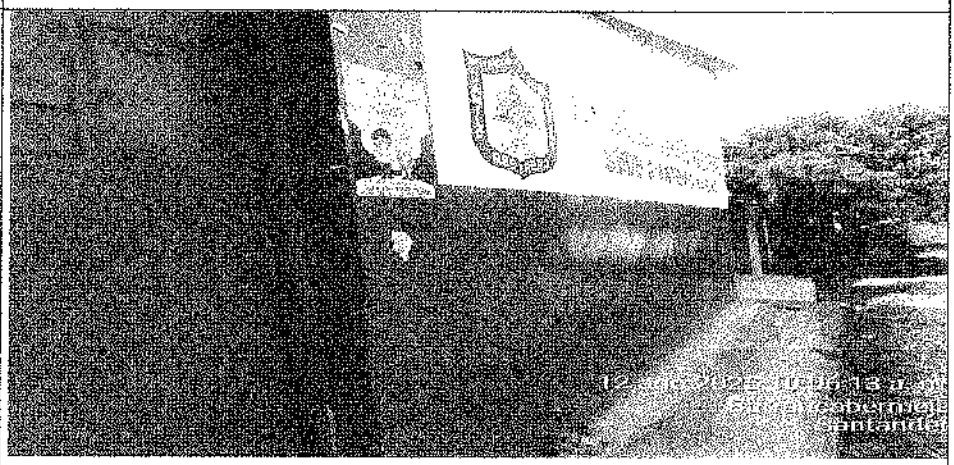
FIRMA

Nombre: Luz Mireida Pulgarin H.
Documento: 37573443
Cargo: Inspector de campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 12-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES RESTREPO
COMEDOR ESCOLAR: ANTONIO NARIÑO
MODALIDAD: MIX – AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 9:00 AM
HOR SALIDA VISITA: 10:06 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	
3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1501

CÓDIGO SEDE	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN (AÑO/MES/DÍA)	ACTUALIZA

Institución Educativa	Inst Tec Superior Industrial	Sede Educativa:	San Pedro de Provivienda	ETC: Alcaldía Distrital		Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Calle 55 # 37-47.	Fecha Visita:	12-08-2025	Hora inicio:	6:38 am.		
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	8:40 am.		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	151		No de visita	1	Tipo de ración	RPS Desayuno.	Minuta: # 7 Semana: # 3.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Wendy Carvajal Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mereida Pulgarin M. Inspector de campo			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	62.	PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE %	90,3 %
CONCEPTO FINAL			Conforme.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (C) CUMPLE; (I) NO CUMPLE; (NA) NO APLICA; (NO) NO OBSERVADO
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (describir la acción correctiva o sugerencia de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	El comedor no cuenta con servicios sanitarios exclusivos
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	El área de almacenamiento no cumple con el espacio suficiente
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Instalar rejilla en sifones del área de lavado de menaje
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0003150

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1502

CÓDIGO: FO-41	VERSIÓN: 02	FECHA DE EMISIÓN: 12/08/2015	PÁGINA 1 de 1

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO		16	PUNTAJE OBTENIDO: 13	PORCENTAJE %:

III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO: 6	PORCENTAJE %: 100%

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	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	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	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	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO: 6	PORCENTAJE %: 100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO: 4	PORCENTAJE %: 100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

1502

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1503

CÓDIGO: FO-CHA	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN:	PÁGINA: 1 de 1

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No hay soporte del mantenimiento de filtro.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

1503

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1504

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	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	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

IX. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay extintor
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

X. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No hay Soporte de Conformación del CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

1504

Atendido por:	Wendy Johanys Carvajal Ramirez	Cargo:	manipuladora de alimentos
N° de celular Manipuladora	3125657990	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Luz Mereida Pulgarin Hernandez	Cargo:	Inspector de campo
Realizada por:		Cargo:	

1506

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN
Alimentos Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: San José de Provivienda
FECHA: 12-08-2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #7	Colada de Maicena con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Empanada de arroz con huevo	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mereida Pulgarin Hernandez
Documento: 37575445
Cargo: Inspector de campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	I.E.T.S. Inglés Fidel Santos de Provincia						Fecha Visita:	12-08-25		Hora inicio:								
Dirección:							No Contrato Interventoria	4937-24		Hora de terminación:								
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			4936-24														
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Kalley			Número de menú programado	1		Se presentaron intercambios			Si		No X		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Número de menú entregado	1		Presentaron soporte de autorización			Si		No		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3		5		7		9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3		5		7		9		
	2		4		6		8		10		2	X	4		6		8		10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

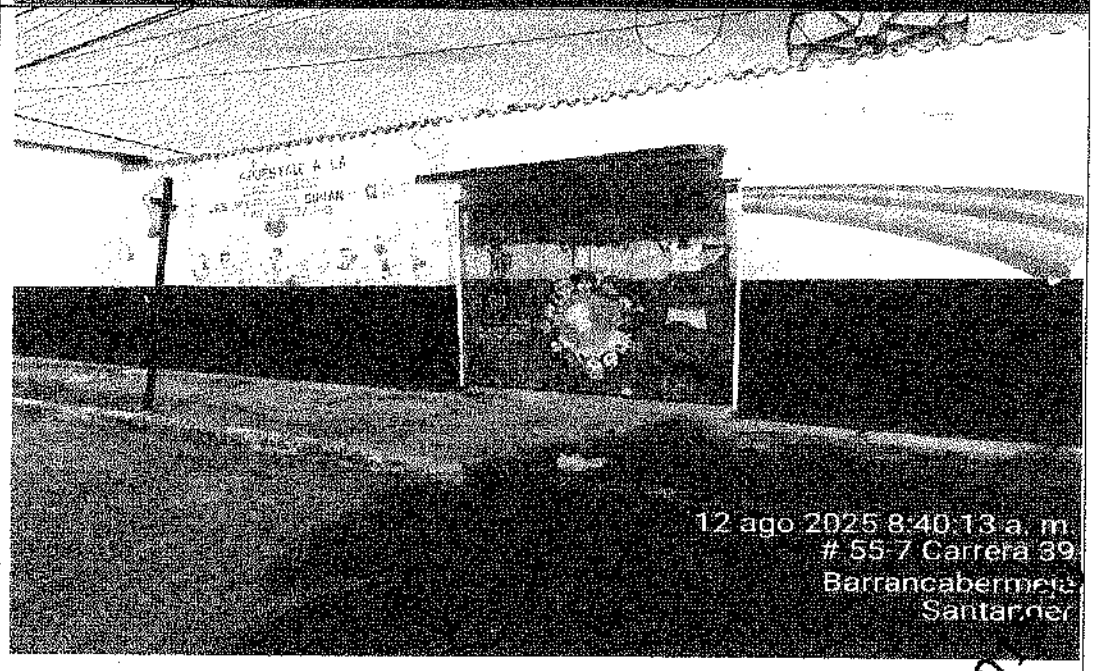
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - Complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Colada de Maiara						220ml	215ml	210ml	200ml	C					
Proteico	Empanada Huevo						125g	125g	130g	120g	C					
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mixta																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											2					
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	2	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

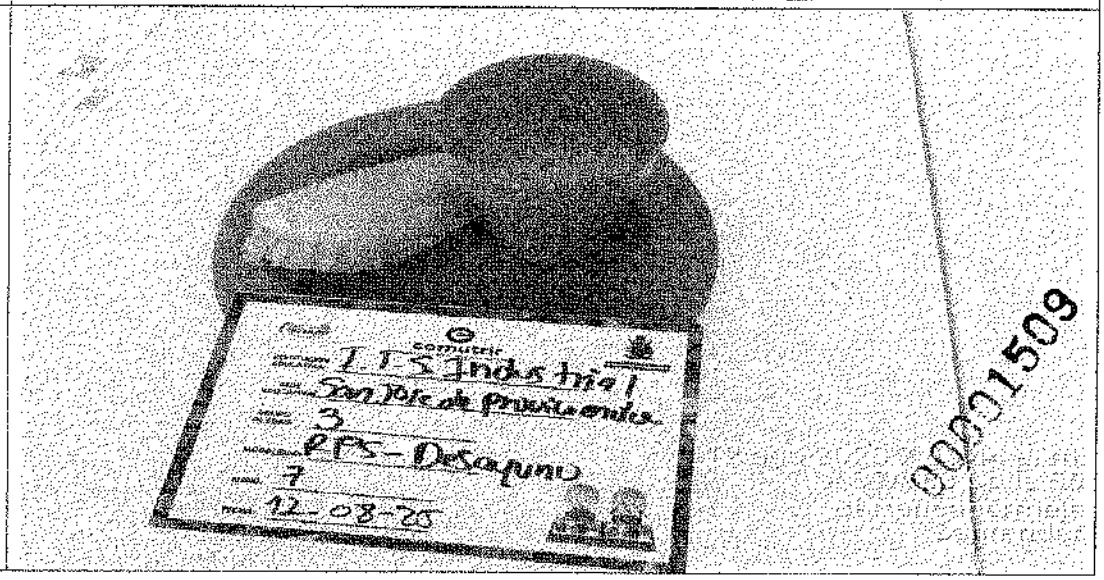
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 12-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: SAN JOSÉ DE PROVIVIENDA
MODALIDAD: RPS DESAYUNO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 6:38 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:40 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

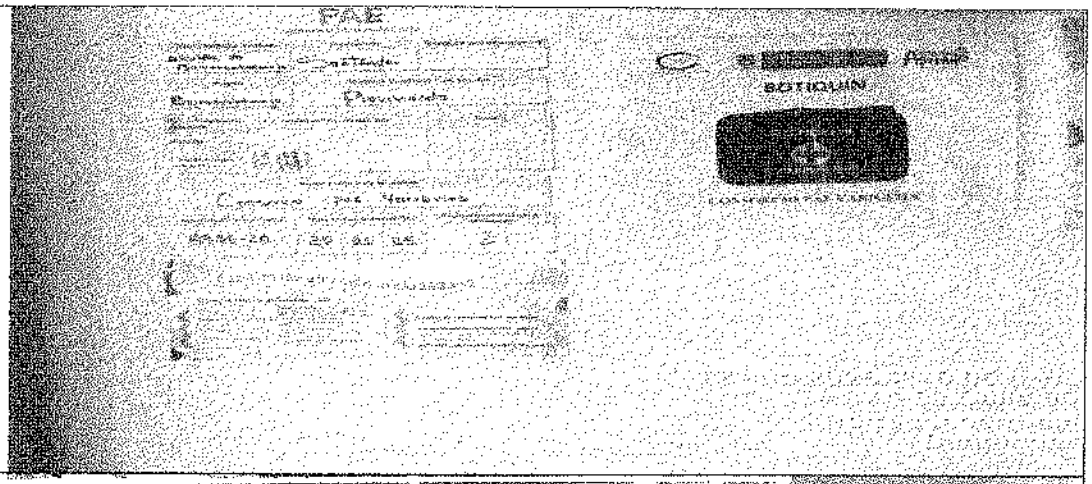
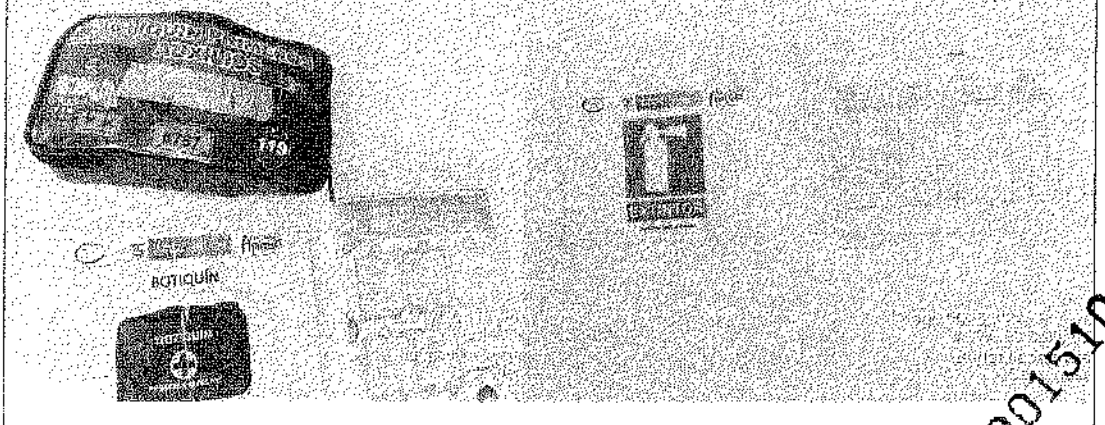
1509

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3.PERSONAL MANIPULADOR	
CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	

1510

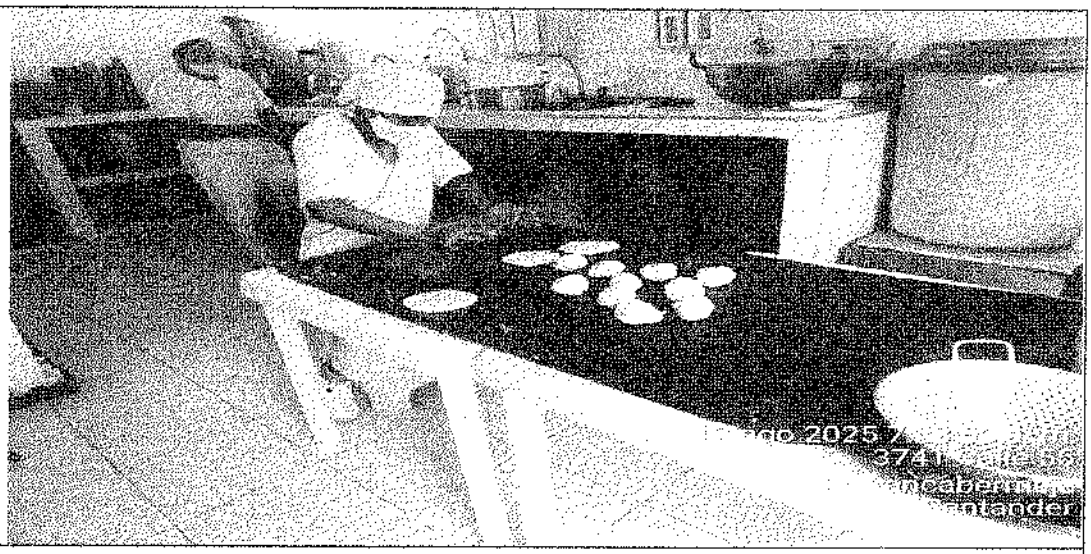
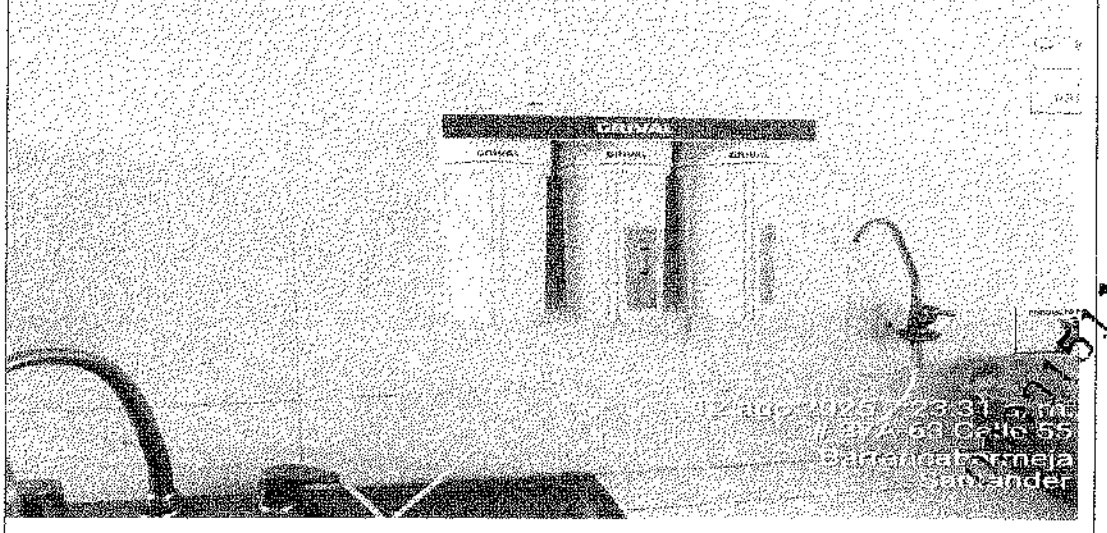
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprendices — Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	

00001510

1511

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Los Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: REALIZAR MANTENIMIENTO DE FILTRO.	

1511

152

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	VERSIÓN: 01
FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-39
	FECHA DE EMISIÓN 13-08-2024
	PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldia distrital de Barrancabermeja				
Fecha de la visita:	13/08/2025A			Sede Educativa:	I. T. S. C
Operador:	consorcio mae yariguies			Cupos Adjudicados	475
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: —	Jornada Tarde: —	Almuerzo: 475	No de servicios:	ECT ALMUERZO

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	#8. Pollo en cuadros guisado, Arroz con habich-zanah, Ensalada de tomate limon jugo guayaba con hielo, monedita platano verde

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	CPA TORCOROMA				
Placa del vehículo:	GQW 553	N° de Ruta: —	N° de sedes de la ruta: —	Hora salida CDP:	10:49.

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	I. T. S. C.
Hora de llegada a la sede educativa	10:59
Hora de salida de la sede educativa	10:49
Temperatura el contenedor isotérmico	Arroz - 67.5°C, tajadas 66.3°C, Pollo 70.1°C,
Temperatura del complemento alimentario	—
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	475

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación	Observaciones
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C	
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	NC	No cuenta con dotacion de gala
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
	Condiciones de transporte	**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	NC	se evidencia interior con rayones sucios y enlosas
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C	
	Entrega de complemento alimentario	**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	

0000151

153

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C	
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C	
18	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C	
19	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C	
20	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	N.C	Ollas para transportar sin tapa.
Consumo		**Calificación**	**Observaciones**
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	N.C.	Equipo baño maria fuera de servicio
22	La Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	N.C	no cuentan con bolsas suficientes.
23	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
24	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	C	
25	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	N.C	Platos con fallos de grasa.
26	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C	
27	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C	
28	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C	
29	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C	

Observaciones

- NO cuentan con area adecuada y segura para el servido
- No cuentan con punto de lavado adecuadamente

INTERVENTORIA	**MANIPULADOR ALIMENTOS**
Nombre: Jesús A. Perez R	**Nombre:** Isabel Navas Mejia.
Documento: 28.983.858	**Documento:** 1098614524 B/ga.
Nº Celular: 3183997146	**Nº Celular:** 3215970381.
Cargo: Insp. Campo	**Cargo:** Manipuladora.
Firma:	**Firma:** Isabel Navas.

00001513

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	I.T.S.C		CODIGO SGI-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	CR 64. 25-105		Fecha Visita:	13-08-25	Hora Inicio:	10:59
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	4936-24	No Contrato Interventoria	4937-24	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			H.C	Número de menú programado	08	Se presentaron intercambios		Si		No	X	N/A						
	Gramera	X	Fecha de última calibración		25-03-25		Número de menú entregado	08	Presentaron soporte de autorización		SI		No	X	N/A						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	X	7	9	Alimentos verificados en la visita de	1	3	X	5		7		9						
	2	4	6		8	10	acuerdo al menú entregado	2	4		6		8		10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO (11- 14 años 11 meses)					DECIMO A ONCE (15 - 17 años 11 meses)											
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico	Pollo en cuadros						78	76	70	75	C					
Cereal (arroz)	Arroz habichuela						142	145	153	140	C					
Leguminosa	—						—	—	—	—	—					
Tubérculo, raíces, plátanos	mono de las plat.						131	132	130	130	C					
Verdura fría o caliente	Ens tomate-lim.						96	94	92	90	C					
Fruta	Jugo	guayaba leche.					215	218	219	200	C					
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											5					
NO CUMPLE											0					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN — Alimentos Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24 — N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24

CDP: — — INSTITUCIÓN: I. T. S. C

FECHA: 13-08-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1 Aceptable/0 Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1 Aceptación 0 Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1 Aceptación 0 Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Pollo en cuadros guisado	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptacion
	Arroz habichuela	1	1	1	1	1	1	1	1	
	monedita platana	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada tomate con limón	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo guayaba con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	
ECT Almuerzo										
—										

OBSERVACIONES:

se realiza evaluacion organoleptica con ayuda de los estudiantes

FIRMA

Nombre: Luis Mateo Perez Ramirez

Documento: 1.095.483.858

Cargo: Enc. campo

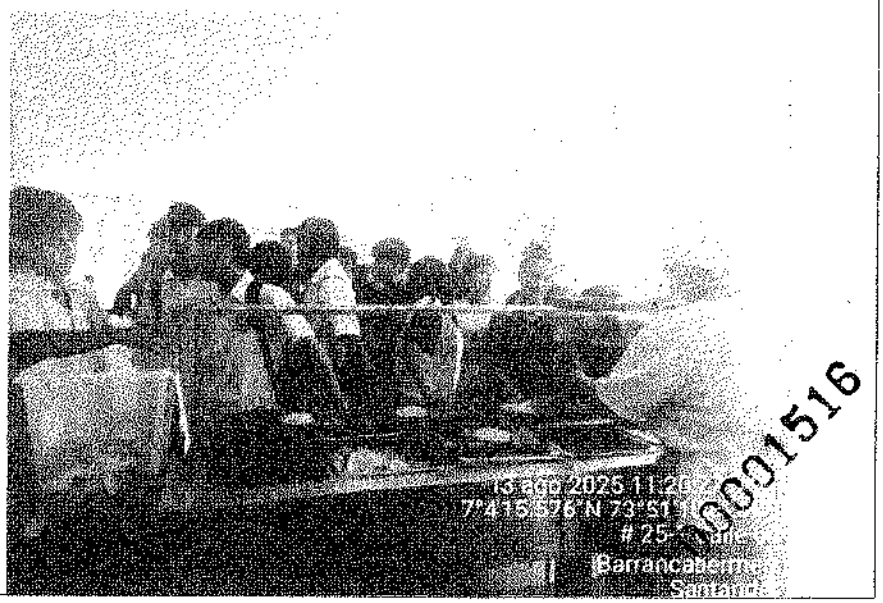
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1516

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 13-08-25
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: ITSC
COMEDOR ESCOLAR: ITSC
MODALIDAD: CCT ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 10:59
HORA SALIDA VISITA: 1:00

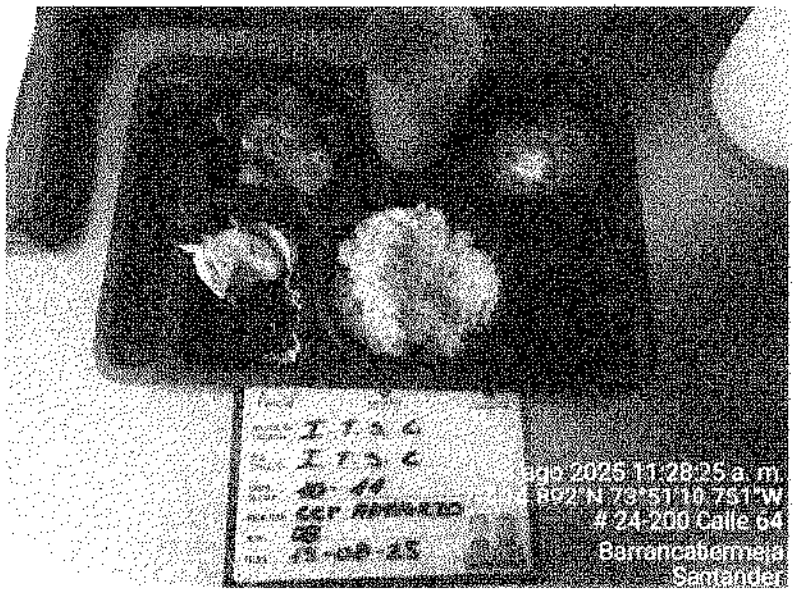
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

1517

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024



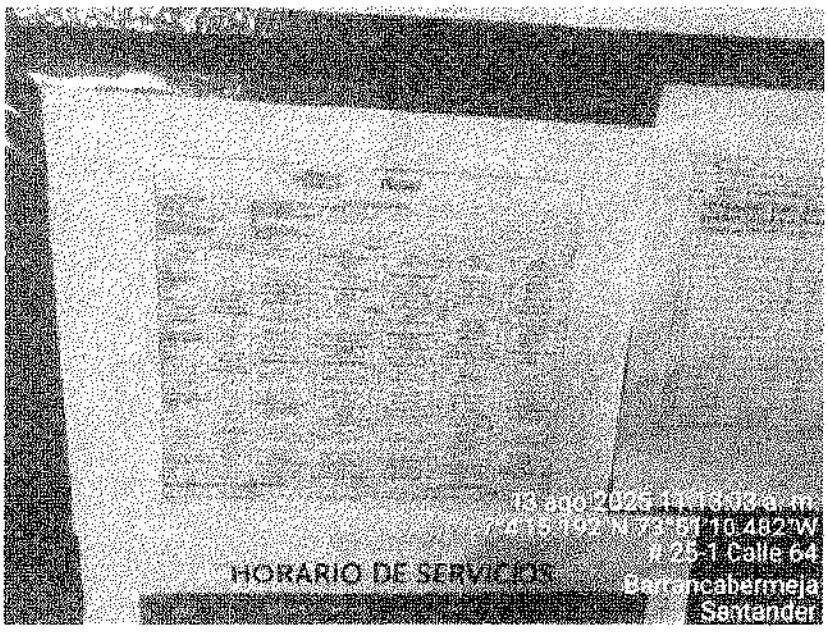
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO



00031517

1518

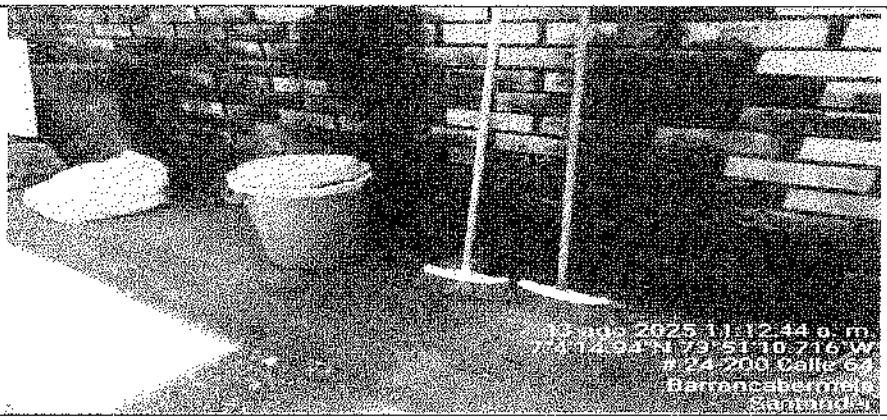
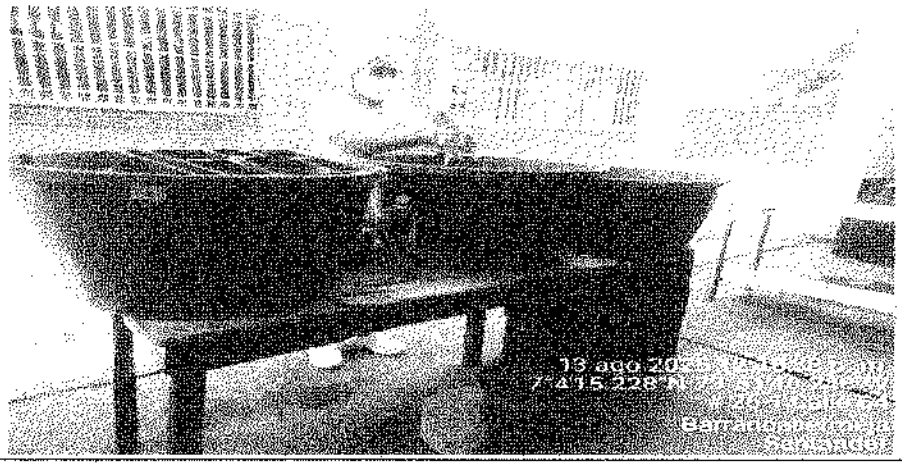
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

0000001518

1519

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender Alcaldía Bucaramanga PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS NO CUENTAN CON LOS RECIPIENTES PARA LA RECOLECCION DE RESIDUOS	
HALLAZGO: NO CUENTAN CON PUNTO DE LAVADO Y SE HACE DE MA ERA NO ADECUADA DEJANDO JABON EN LOS PLATOS	
HALLAZGO: NO CUENTAN CON PUNTO DE LAVADO Y SE HACE DE MA ERA NO ADECUADA DEJANDO JABON EN LOS PLATOS	

0000159

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1520

CÓDIGO: CPE-F-	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN (DD/MM/AA):	PÁGINA: 1 de 3

Institución Educativa	ESC. Normal Sup. CRISTO REY	Sede Educativa:	LA NORMAL	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	CRA 28 No 53-08	Fecha Visita:	13 AGOSTO/25	Hora Inicio:	10:00 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	1:30 PM
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	150	No de visita	2	Tipo de ración: ALMUERZO	Minuta: 8 Semana:
Nombre y cargo de quien atiende la visita	CECILIA SANABRIA MANIPULADORA ALIMENTOS	Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ INSPECTORA DE CAMPO		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	53	PORCENTAJE %	85,41
CONCEPTO FINAL			CONFORME CON OBSERVACIONES		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	3	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (descripción, sugerencia o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	SE REPERAN PROTECCIÓN ILUMINACIÓN DEL AREA DE PROCESOS
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	MEDIDAS CORRECTIVAS EN (SUMINISTRO) DE LAREA DE PROCESOS.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

00001520

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1521

CONVOCATORIA	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN (DD/MM/AA)	PÁGINA 1 de 1

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1			
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1			

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	87,5%.

III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	DEBERÁN DILIGENCIAR REGISTROS DE TEMPERATURA
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	LLEVAR REGISTROS DE TEMPERATURAS
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66,6%.

IV. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	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	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	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	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	DURANTE LA PREPARACIÓN DISPONER CON REGISTROS DE TEMPERATURAS
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	DISPONER DE UN INSTRUMENTO DE MEDICIÓN DE TEMPERATURAS

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66,6%.

V. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

0001521

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1522

CONTRATO PAE	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN (MES/AÑO)	PÁGINA (de)

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es, decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N/D	

1522

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | Transformación Nuevo País | Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1523

PROVEEDOR PAE	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN VIGENCIA	PÁGINA 1 de 3

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	/		/		/

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	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	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	DISPONER DE REGISTRO DE TEMPERATURAS PARA EQUIPOS.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	5		4		80%.

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	DISPONER DE EXTINTOR EN EL AREA DE PREPARACION
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	2		1		50%.

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	DISPONER DEL SOPORTE DE LA CONFORMACION C.A.E. EN AZ.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3		2		66.6%.

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES

SE SUGIERE APLICAR PROTOCOLO DE MANEJO DE DISPOSICION DEL ACEITE VEGETAL USADO.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Martha C. Sanabria C	Cargo:	P. Alimentos
N° de celular Manipuladora	3212602816	Firma	Martha C. Sanabria
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	RODOLFO JAVIER RODRIGUEZ	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO
Realizada por:		Cargo:	

1523

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN — Alimentos Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: NOLNAI SUPERIOR CRISTO REY
FECHA: 13 AGOSTO - 2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: 1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	LIMPIEZA	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN	POLLO EN CUADRITOS GUISADOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	ARROZ HABICHUELA Y ZANAHORIA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MADURO COCIDO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ENSALADA DE TOMATE CEBOLLIN	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	JUGO GUAYABA CON LECHE	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ALMUERZO										

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: ROSILIS JIMENEZ RODRIGEZ
Documento: 37.727.658
Cargo: INSPECTOR DE CAMPO
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alimentos para Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	CLA 28 #33-08		Fecha Visita:	13-08-25	Hora inicio: 10:00 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	2703-25	No Contrato Interventoria	2656-25	Hora de terminación: 1:30 PM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado		8		Se presentaron intercambios				Si		No X		N/A	
	Gramera		Fecha de última calibración			20325	Número de menú entregado		8		Presentaron soporte de autorización				Si		No X		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5 X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3		5 X		7		9				
		2	4	6	8	10		2		4		6		8		10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11 - 14 años 11 meses					DECIMO ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – Complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico	POLLO COLPITO GUISADO						71gr	72gr	70gr	70gr	C					
Cereal (arroz)	ARROZ HABICHUELA VERDURA						142gr	140gr	141gr	140gr	C					
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos	PATACON COCIDO						111gr	110gr	110gr	110gr	C					
Verdura fria o caliente	ENSALADA TOMATE-LIMON						82gr	81gr	80gr	80gr	C					
Fruta																
Lácteo	GUAYABA CON LECHE						200ml	200ml	200ml	200ml	C					
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE							C	C	C							
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 13-08-2025	Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2658-25	SEDE EDUCATIVA: LA NORMAL

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entero	900 GL	15-05-25	15-05-26	NSA-0029960 2023 C		C
2	ALLOS AIGLAN	900 GL	04-06-25	04-07-26	NSA-001-0839-2021 C		C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

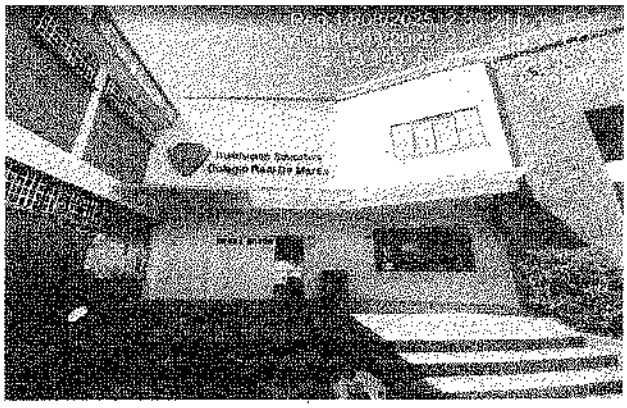
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

1527

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

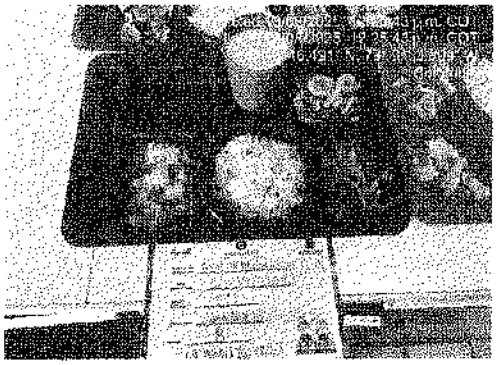
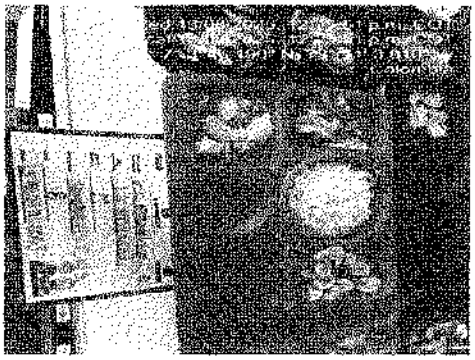
FECHA: 13.08.2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NORMAL SUPERIOR CRISTO REY
COMEDOR ESCOLAR: NORMAL SUSPERIOR
MODALIDAD: ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
HORA INICIO VISITA: 11:00 AM
HORA SALIDA VISITA: 1:30 PM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

00001527

1528

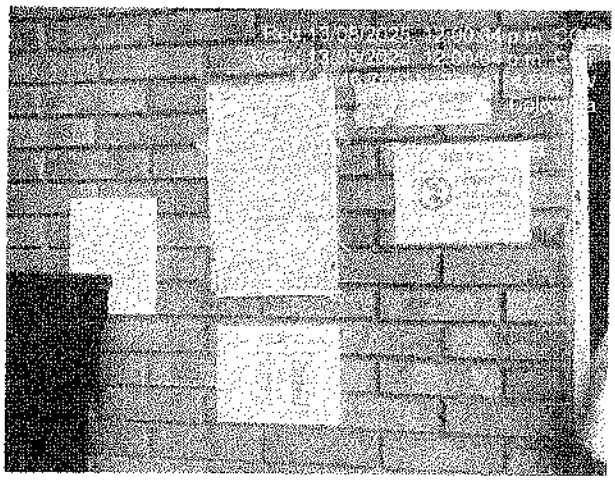
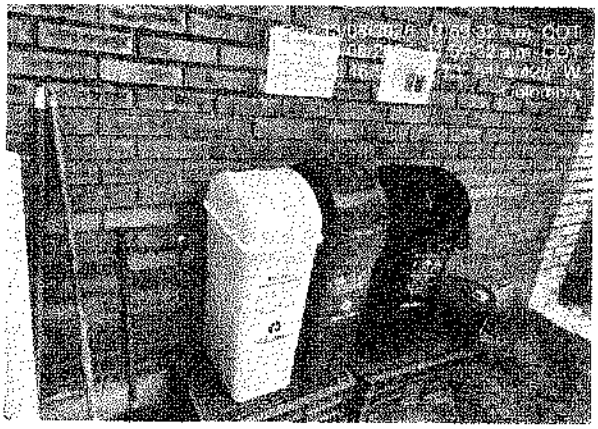
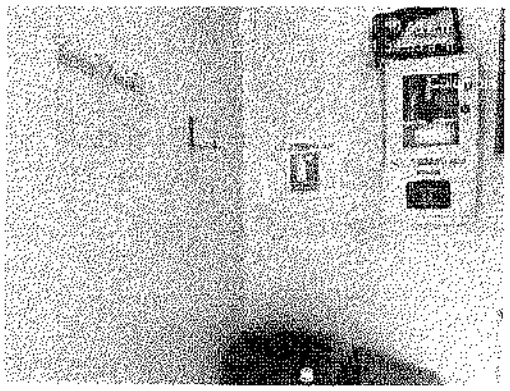
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	  

00001528

1529

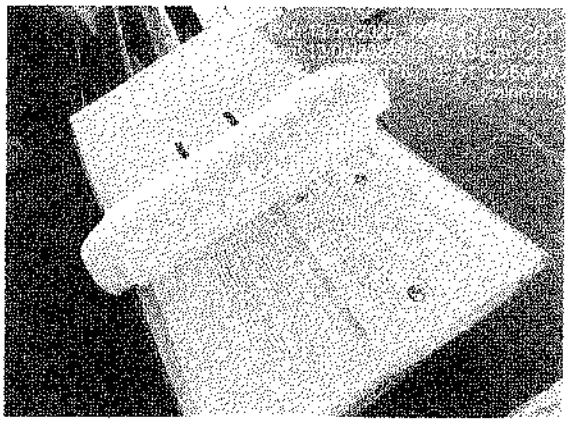
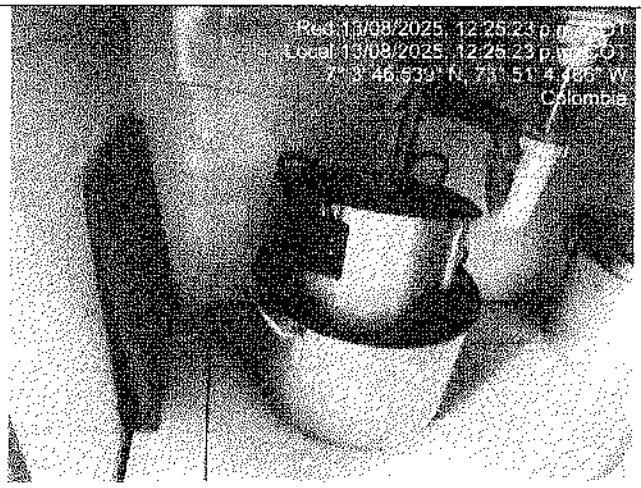
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	 

08001529

1531

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Se verifica en AZ el registro de temperatura durante la visita y se pregunta por el instrumento de medición y no cuenta con el instrumento por lo que se determina que son falsos las tomas de temperatura registrados en los formatos.	
HALLAZGO: El comedor Escolar no cuenta con extintor	
HALLAZGO: En el desagüe del área de lava plato se deberá aplicar las medidas correctivas.	

00001531

1532

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla Me Mueve
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Se sugiere llevar registros del protocolo de manejo de aceite vegetal residual.	

00001532

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

1533

Institución Educativa	Fed. de Mares.	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Barrio el Castillo	Fecha Visita:	13 Agosto	Hora inicio:	10:05 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI X NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	Pisos Contaminados por empozamientos de agua (Color Oscuro)		
No titulares de derecho atendidos	739	No de visita	2	Tipo de ración: RPS-Alm	Minuta: 8 Alm / Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yenly Gomez.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	J Mauricio Devera B.		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	48	PORCENTAJE %	77,41% Conforme con observaciones.
CONCEPTO FINAL					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Entorno diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora de ingeniería)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Tiene Pisos Con filtración de lagos de Pozos.
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	No Tiene.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	Area de almacenamiento No de Capacidad Este territorio
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	El area Tiene empozamiento de agua bajo Piso.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	No hay Capacidad, Asinamiento de elementos.
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Se Observa lamparas Con rastros de Humedad.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Tyen Sin rejilla tapado Con Madera.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	No hay Separación, interior Exterior (Angel)
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Pisos Son Aseados pero hay Contenido de agua entre los bolsos de Color Oscuro

0000853

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Generación PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja — Alimentos para aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1534

			CÓDIGO SANITAL	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.		1	
16	PS RI ED	Existan letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		1	
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO		7	PORCENTAJE % 93,75%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.		0	Canastilla Sucia, No hay espacio
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.		1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros		1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		0	No hay termometro adecuado para la toma T°
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005		1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO		3	PORCENTAJE %
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
23	PS ED	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	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		1	
25	PS RI	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	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		1	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO		6	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica		1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).		1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.		1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO		4	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		0	Falta dotación de una Manipuladora

0001534

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1535

CÓDIGO SO-PO-01	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 11/04/2018	PÁGINA 4 de 7

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	Falta la dotacion de una manipuladora
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por le reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NA	

1535

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja — Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1536

CÓDIGO FO-GI	VERSIÓN 07	FECHA DE EMISIÓN: 11/08/2016	PÁGINA 1 de 7

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NA	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NA	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NA	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NA	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NA.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir lo que se debe corregir o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	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	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir lo que se debe corregir o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir lo que se debe corregir o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Sillas dañadas por uso para Cafeteria, Manipuladora piden tiempo Organizando y limpiando el desorden.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Mala practica de limpieza en Mangos de Cuchillos

Atendido por:	Yanila Cortez	Cargo:	Manipuladora de alimentos.
N° de celular Manipuladora	3016856759	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Jairo Mauricio Devera E.	Cargo:	Impulsor de Campo
Realizada por:		Cargo:	

0001536

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja · Alimentos Aprender

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

CODIGO: 3G-FO-44	VERSION: 01	FECHA DE EMISION: 5/04/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Red de Moreno.		Fecha Visita:	13 Agosto	Hora inicio: 10:05 a.m.
Dirección:			No Contrato Interventoria	4937-24	Hora de terminación: 1:30 p.m.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	4936-24			

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico	Pollo Cuadril Guisado	48	52	55	45	C	59	58	57	50	C	65	71	69	60	C
Cereal (arroz)	Arroz Habichuela Zanahoria	64	69	73	60	C	79	70	77	70	C				90	C
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos	Maduro Cocido.	55	65	62	50	C	74	79	72	70	C	97	101	96	90	C
Verdura fría o caliente	Ensalada de tomate con Limon	55	59	58	50	C	64	69	70	60	C	77	82	81	70	C
Fruta	Jugo de Guayaba con Leche	210	215	217	200	C	-			200	C				200	C
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						5					5					5
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina en las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por el ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

1552

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja · Alimentos Aprender

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

Institución Educativa	Sol de Mayo.	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 De 1
Dirección:		Fecha Visita:		Hora Inicio:	10:05 am.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES 4936-24	No Contrato Interventoria	4937-24	Hora de terminación:	1:30 P.M.

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO (11 años 11 meses					DECIMO ONCE (16 - 17 años 11 meses)									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico		68	72	67	65	C	74	85	81	70	C					
Cereal (arroz)		127	132	137	125	C	149	153	147	140	C					
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos		120	118	110	110	C	131	139	141	130	C					
Verdura fría o caliente		87	84	86	80	C	99	101	93	90	C					
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						4					4					
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	8	PUNTAJE REAL	8	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 13 Agosto | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Red de Maryjormenpd.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Hearti La Feliz	1000 ml	L080525.	V080526.	RSA 0003478-2012	C	C
2.	Sol. Cristal Mantua	500 gr	L.	V.	RSA0033120-2024	C	C
3	Arroz Providencia.	500 gr	L 10062025.	V10 Jun 27.	NSA-004501-2024	C	C
4	Arroz Alcyon.	500 gr.	L 040725	V040726.	NSA0010831-2021	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C
4	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	
4	C	C	C	C	

00001539

1580

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos para Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: Cent de Haver
FECHA: 13 08 24.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1:Aceptable/0:Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1:Aceptación 0:Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1:Aceptacion 0:Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Pollo en Salsa Criolla	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptado.
	Arroz con Habichuela y Zanahoria	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Maduro Cocido.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada de Tomate con Limon.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de Guayaba con Leche	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Jovany Mauricio Perez B.
Documento: 91473072
Cargo: Inspector de Campo.
Firma:

00001540

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1541

Institución Educativa	Ref de Mary	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:	13 Agosto 2025	Hora inicio:	11:00 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	1:00 Pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI X NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	Agua estancada y/o Baños en mal estado (Contaminación)		
No titulares de derecho atendidos	213	No de visita	4	Tipo de ración	Minuta: 9 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yuri Collego R	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Mauricio Devera E		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	53	PORCENTAJE %	85,48.
CONCEPTO FINAL				Conforme Con Observaciones.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
8		1 manipuladora encontrada sin Peto ingreso de Uniforme Igual.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparación en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón en relación a cada uno de los ítems)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	hay Agua estancada en los baños
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	los baños están partidos y empozamiento agua
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	Pisos fisuras y/o fracturados de agua.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	No tienen espacio adecuado
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Lamparas Sin Hechiz de Humedad
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	rejillas abiertas
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Falta Aseo
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Pisos Con Agua estancada

0000154

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital Barrancabermeja

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

1542

			CUMPLE SI/NO	ITEM CUMPLE	RECOMENDACIÓN O MEJORA	PUNTAJE
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1			
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1			

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	50%

III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (describir la acción correctiva o recomendación)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No hay termometro adecuado
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33%

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	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	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	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	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (describir la acción correctiva o recomendación)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (describir la acción correctiva o recomendación)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

1542

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1543

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13.	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

1543

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barranquilla — Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1544

CÓDIGO: FO-F-1	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 01/01/2021	PÁGINA 1 de 3

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las acciones correctivas o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les proves los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	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	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las acciones correctivas o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

XI. GESTION SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las acciones correctivas o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES

Se reporta Caso de acción prioritaria, reportado ante territorial para mayor gestión.
Conformidad de Cocina

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Yuris Gutiérrez R.	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3096825321	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:		Cargo:	
Realizada por:	Jairo Mauro Duran	Cargo:	Inspector de Campo.

0000154

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Alimentos Aprender

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 13 Agosto | N° CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Real de Mony.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Aceite La Ideal Soya	1000 ml	L08/05/25	V 08/05/26	RSA003878-2022	C	C
2	Sal Cristal Marina	500gr	L2130525	V ———	RSA000334-20-2023	C	C
3	Azucar Blanco Providencia	500 gr	L10062025	V 10/Jun/27	NSA004501-2018	C	C
4	Arroz Algodon	500 gr	L040725	V 040726	NSA001108392021	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C
4	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	
4	C	C	C	C	

2003231545

1 de 5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: Red de Mary. Minuto 8
FECHA: 13 08 2025.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptacion 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Pollo en Cuadros Guisado	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptacion.
	Arroz con habichuela y Zanahoria	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Maduro Cocido	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Bodoja de Tomate en Jirma.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de Guayaba con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Se Observo poca habichuela en el arroz, grasaje del pollo bajo, no hubieron platos Maduro bien fritos.

FIRMA

Nombre: Javier Mauricio Duran Bonilla
Documento: 91473072 de Bucaramanga
Cargo: Inspector de Campo.
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

0002301546

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alimentos para Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Real de Minas.						Minuto.				CODIGO: SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024				PAGINA 1 de 1		
Dirección:											Fecha Visita:								Hora inicio:		
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES						4936-24				No Contrato Interventoria		4937-24						Hora de terminación:		
Instrumento: Marque con una X	Balanza			Marca			HC				Número de menú programado				Se presentaron Intercambios				SI	No	N/A
	Gramera	X		Fecha de última calibración			←				Número de menú entregado				Presentaron soporte de autorización				SI	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9					Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9					
		2	4	6	8	10						2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11 - 14 años 11 meses					DECIMO ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pollo en Cuadro Guisado	70	68	75	65	C	74	79	82	70	C					
Cereal (arroz)	Arroz Habichuela Zanahoria	127	137	129	125	C	147	149	140	140	C					
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos	Platano Cocido.	115	112	110	110	C	137	136	130	130	C					
Verdura fria o caliente	Ensalada Tomate con limon	81	99	93	80	C	97	100	102	90	C					
Fruta																
Lácteo	Jugo guayaba con leche	209	216	215	200	C	220	210	216	200	C					
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
	CUMPLE					C					C					
	NO CUMPLE															

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

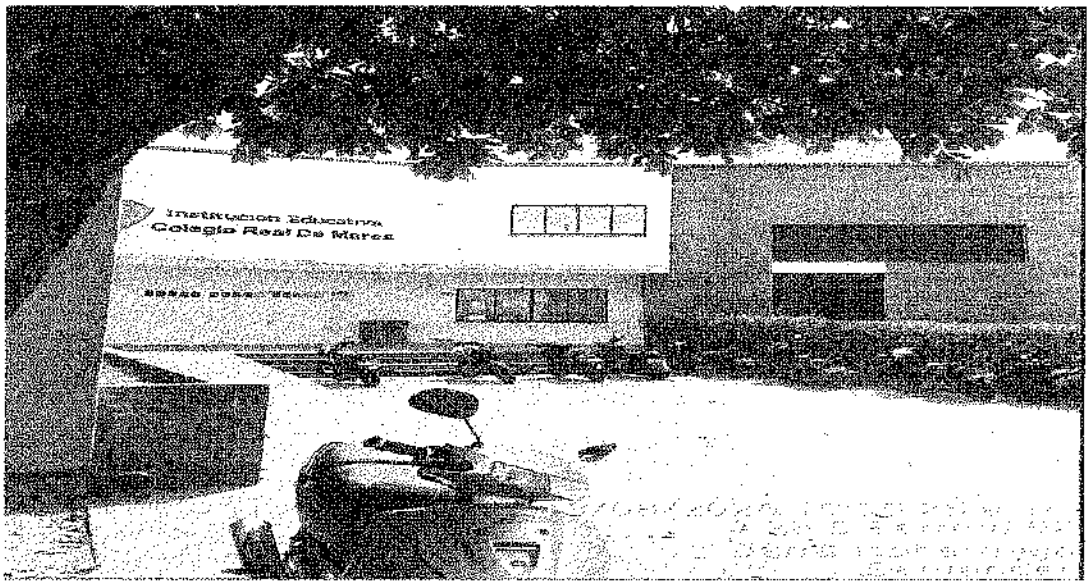
20231542

154

1548

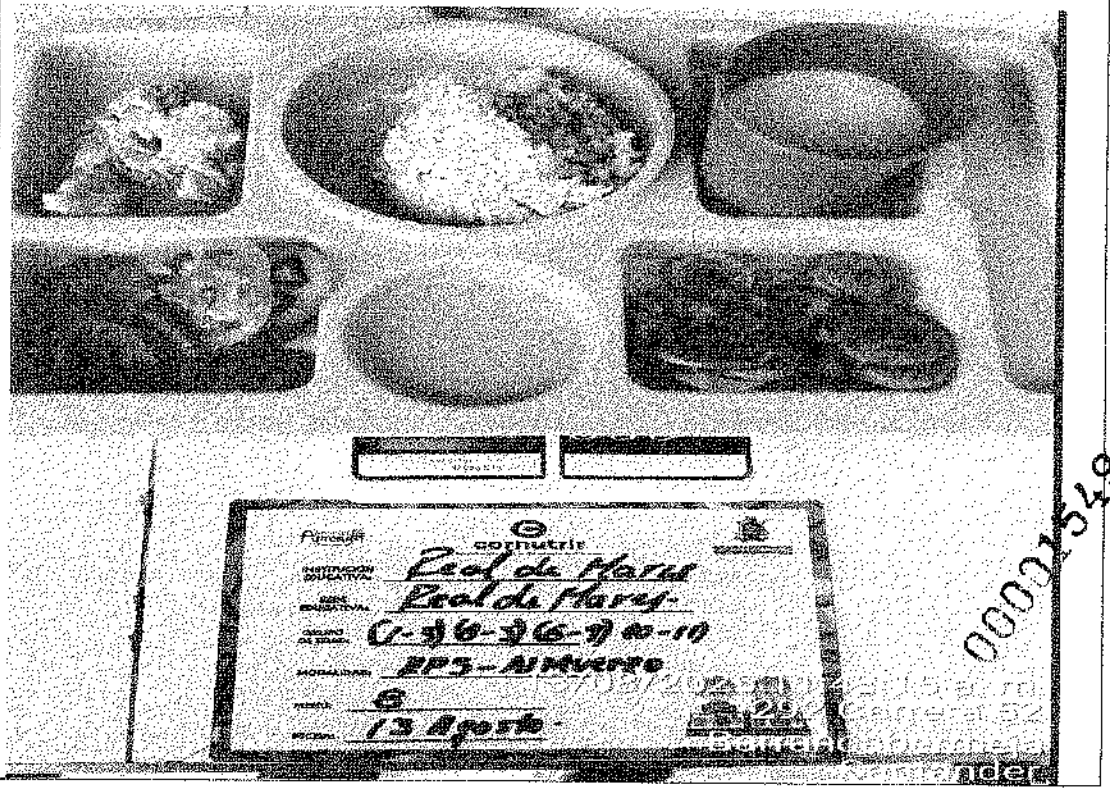
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 13 DE AGOSTO 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: REAL DE MARES
COMEDOR ESCOLAR: REAL DE MARES
MODALIDAD: RACION PREPARADA EN SITIO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 10:05 AM
HORA SALIDA VISITA: 12:29 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

1549

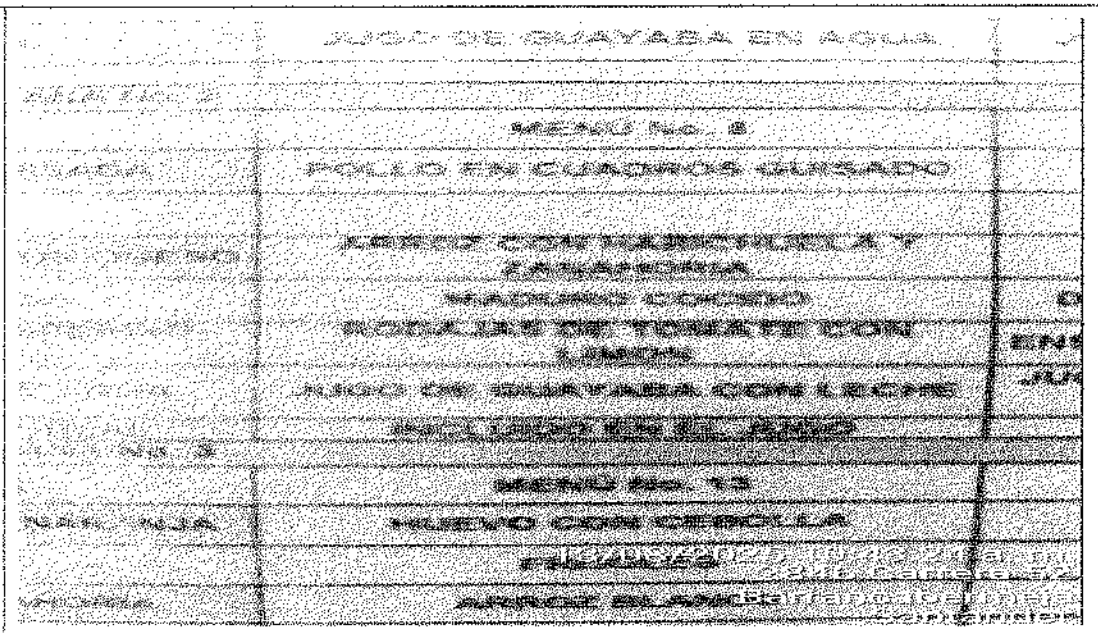
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	

00001549

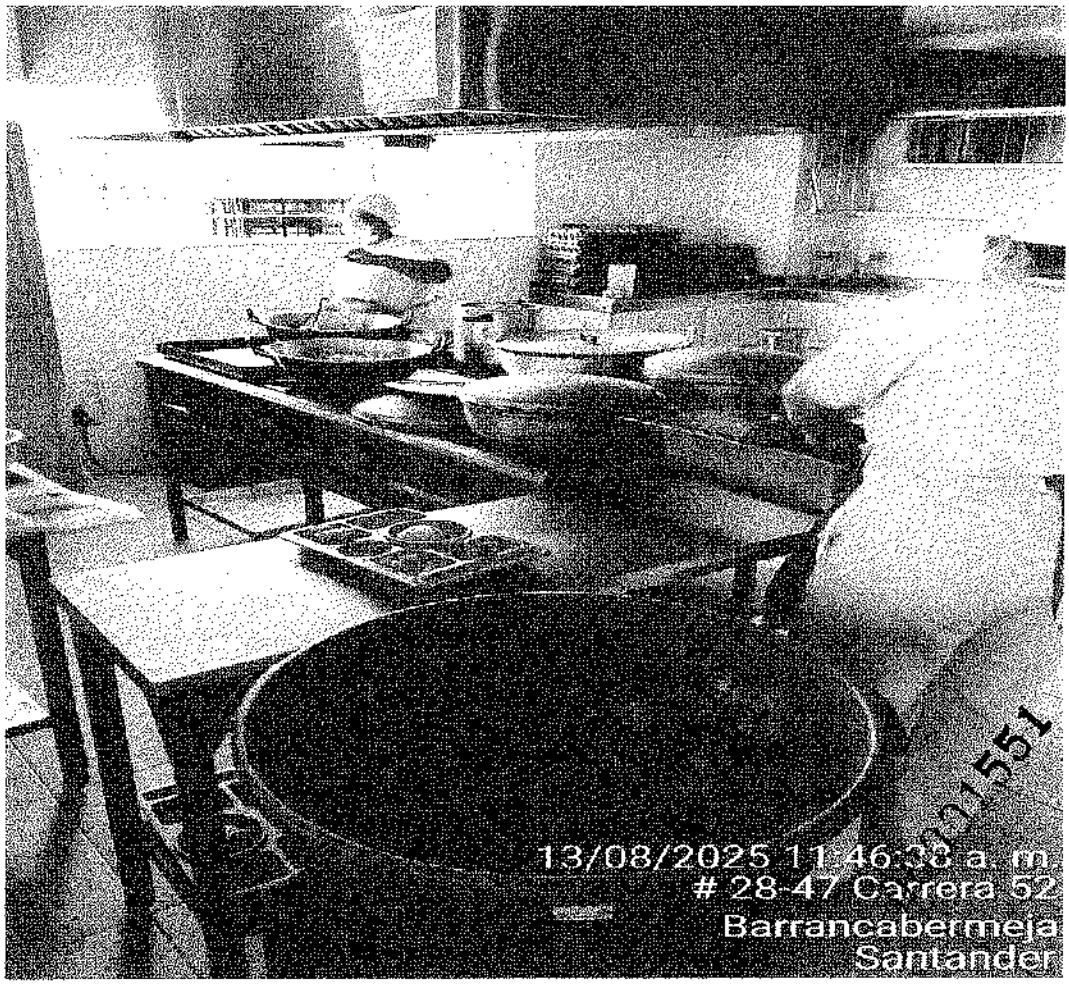
1550

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS POCA CAPCIDAD	

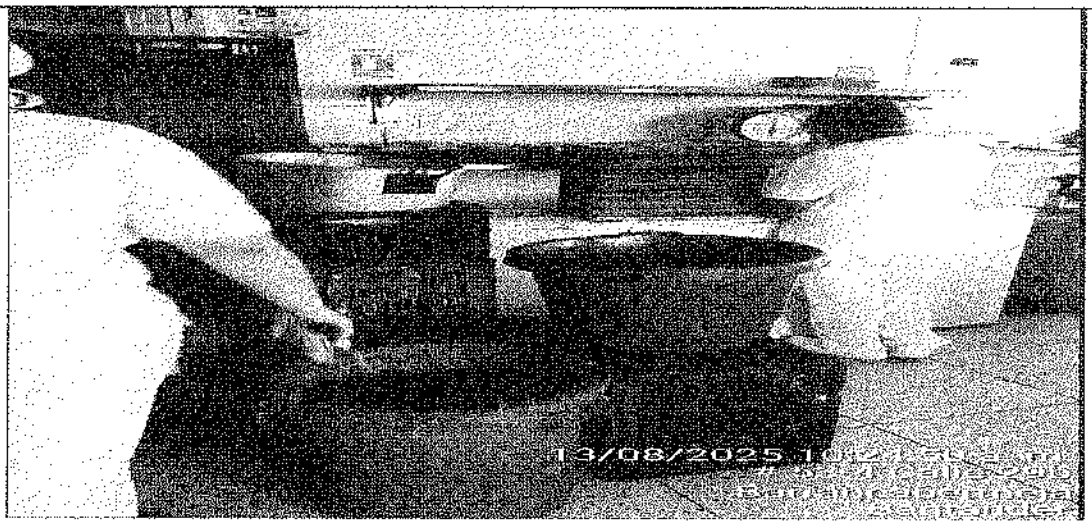
1551

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	
9.ÁREA DE PREPARACIÓN	

1552

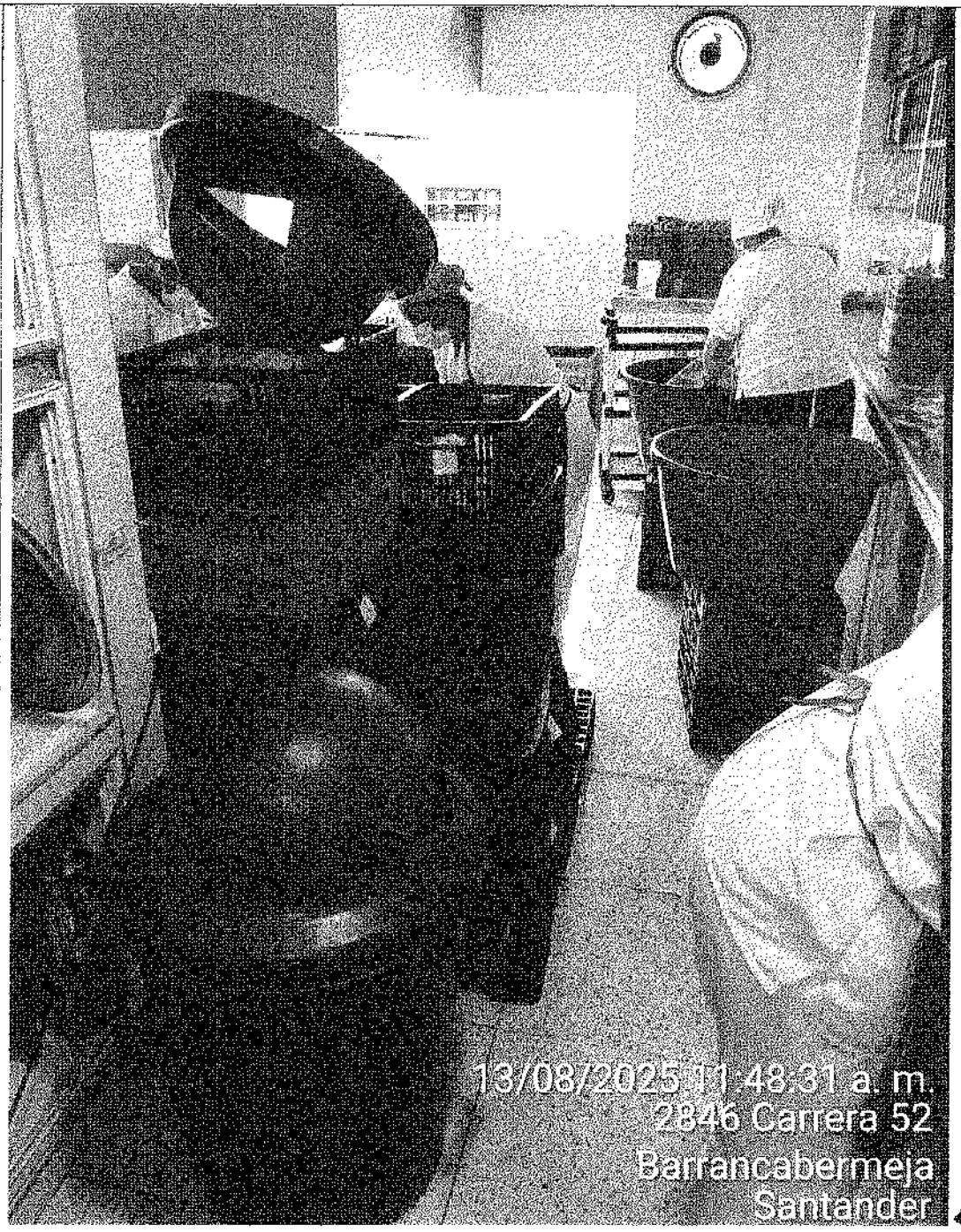
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: Tanque para almacenamiento de desechos, no cumple reglamentación, uso de saco de fibra el cual no contiene los lixiviados	
HALLAZGO: Agua de botiquin vencida	

1553

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Acorde a volumen de atención el área no cumple, se observa asinamiento, a esto sumado el empozamiento de agua en las baldosas ya con coloración oscura que indica contaminación



0001553

155A

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Atencion prioritaria, pisos contaminados por filtración de agua de proceso en contacto con materia orgánica y la coloración oscura es descomposición por presencia de bacterias	
HALLAZGO: Sifon destapado con generación de olores fuertes se evidencia taponamiento y lo cubren con un cuadro de madera que lo que genera es mas contaminación al descomponerse la celulosa de la madera y contaminar mas , falta de supervision	

00001554

1555

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender · Todos Pueden Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO:
Canastillas sucias son generadores de contaminacion

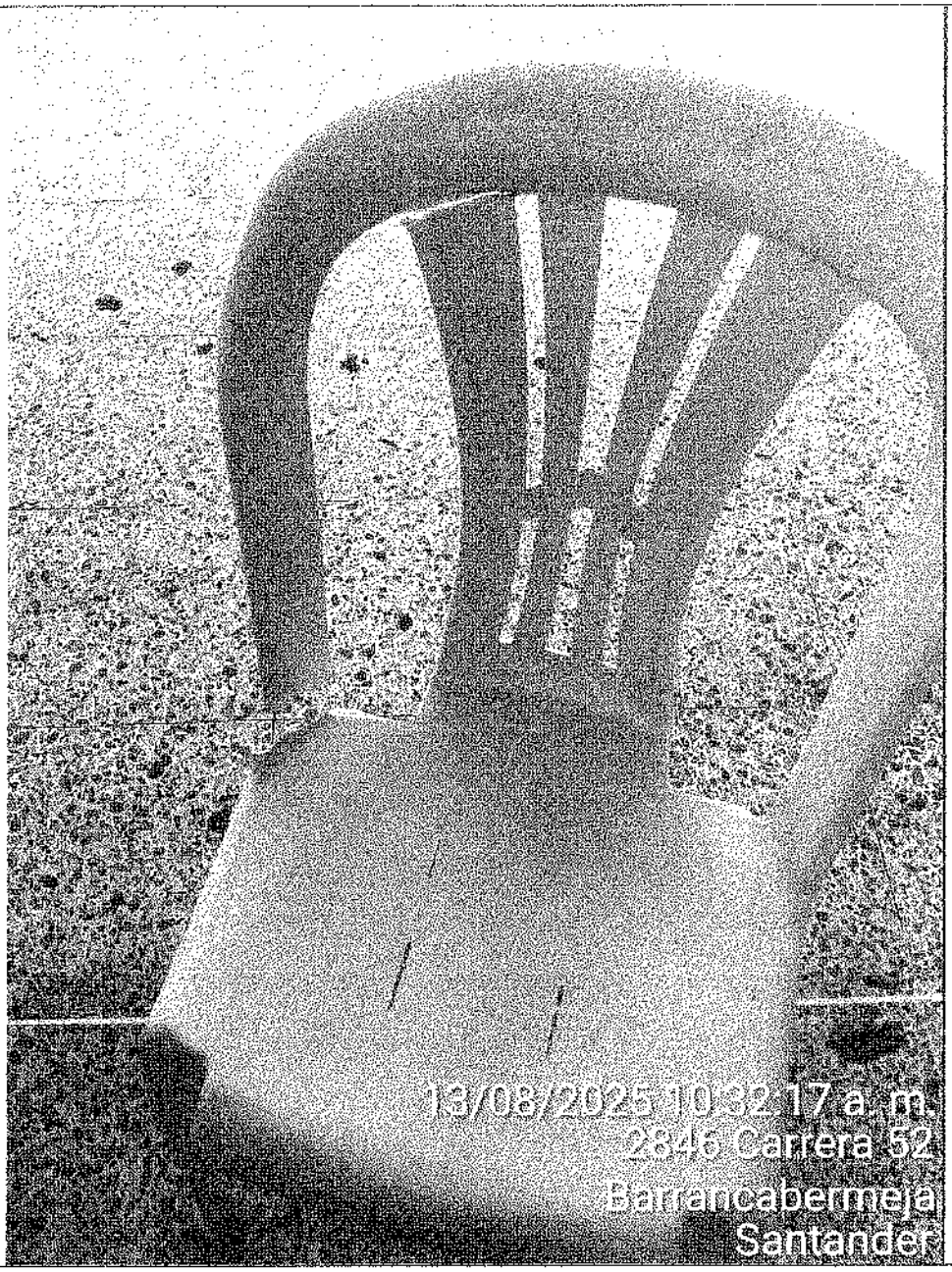


00001555

1556

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: La presencia de la cafetería al lado del comedor escolar, genera daños por uso de la cafetería del mobiliario del PAE , SE evidencia un número considerable de sillas y mesas rotas , no hay responsables

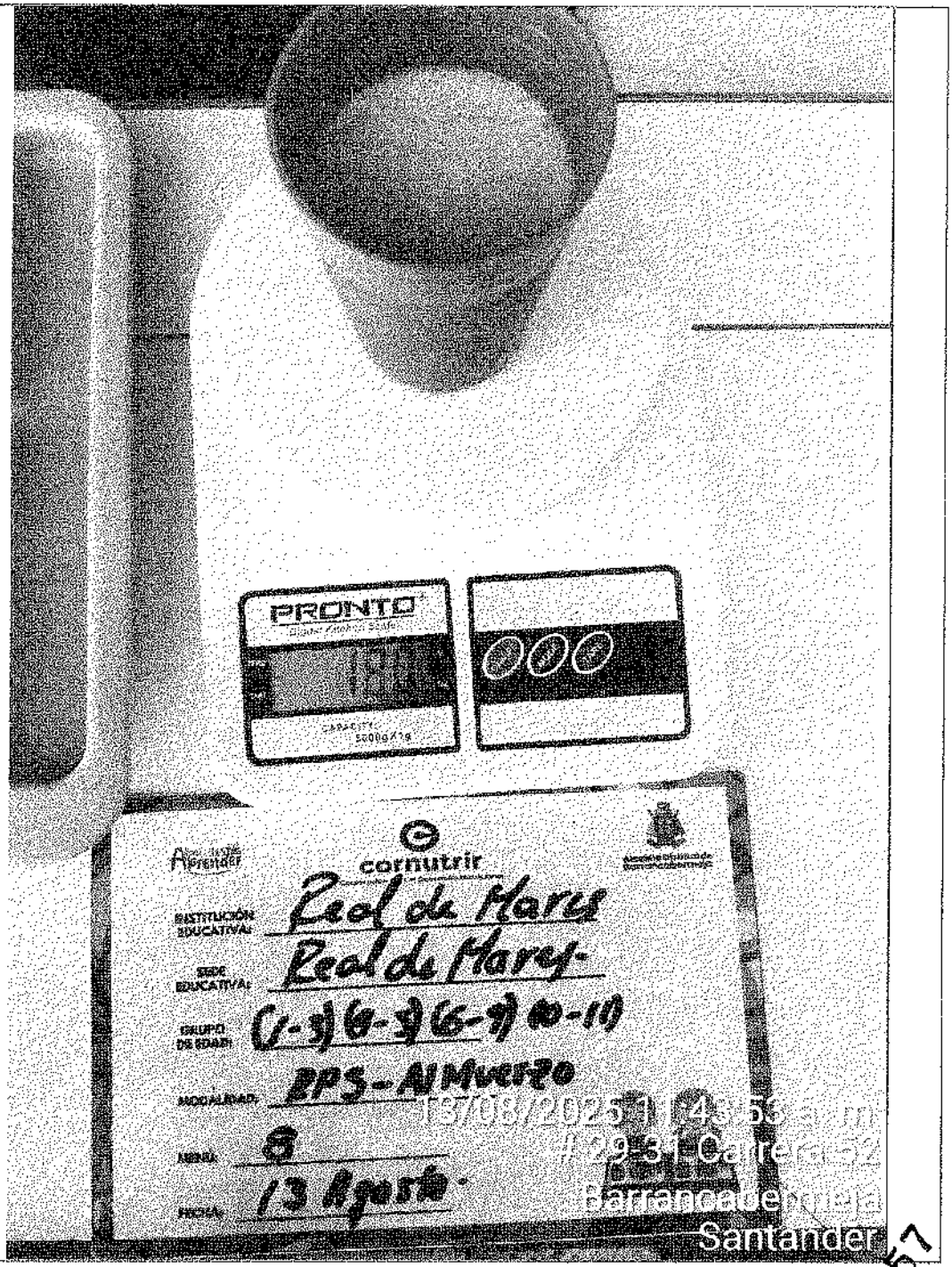


00001556

1557

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Bajo gramaje en un muestreo de jugo



00001557

1558

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLASGO: La filtración, daño estructural con empozamiento de aguas con sustancias de proceso generan índices de contaminacion



0001558

1559

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

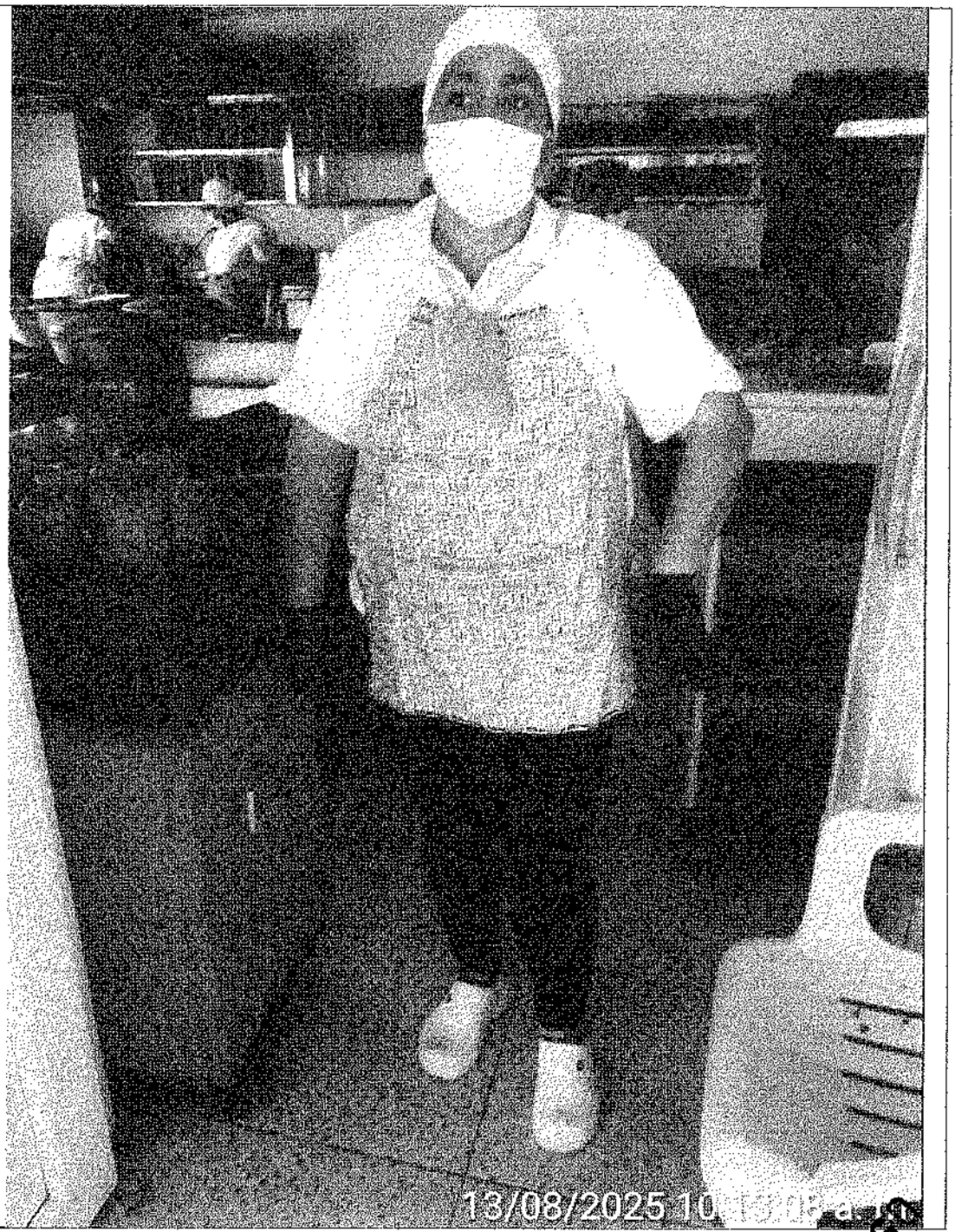
HALLAZGO: el personal manipulador debe ser mas supervisado, el aseo es precario y contaminante		

00001559

1560

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

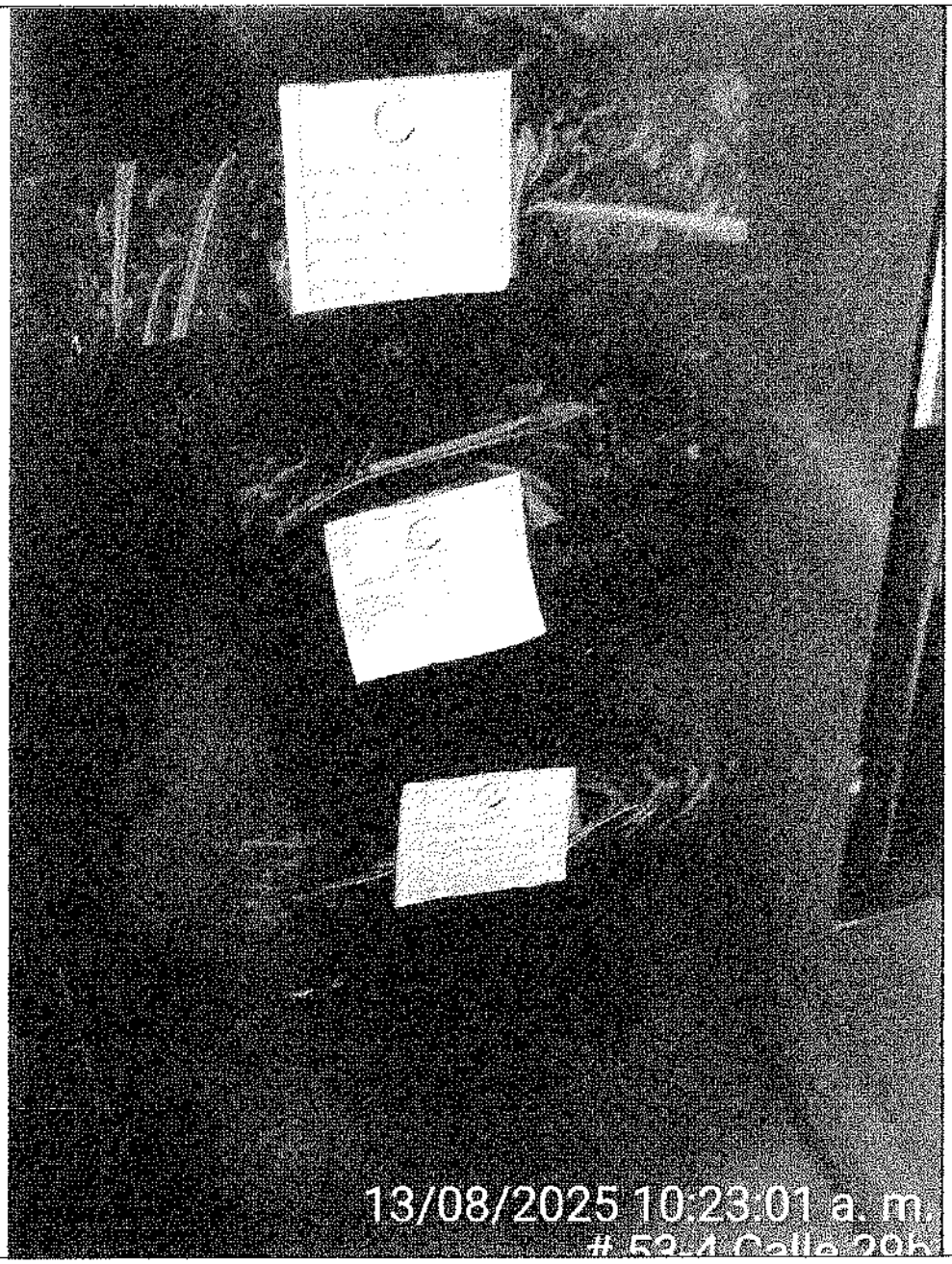
HALLAZGO: Manipuladora sin el uniforme parte de abajo (Lycra) no permitido, con riesgo laboral por que al tener algún accidente con fluidos calientes la lycra se le va a adherir , operación debe controlar estas situaciones



0000156

1561

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: No hay procesos de rotulación, no están cumpliendo con los requerimientos documentales	

00001561

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1562

Institución Educativa	Instituto Técnico Industrial	Sede Educativa:	General Cordoba	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Barrio Cincuentenario	Fecha Visita:	13 Agosto	Hora inicio:	07:49.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	09:55.
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	201	No de visita	Tipo de ración		Minuta: B / Semana:
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Facsilo Quevedo.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Javier Mauricio Devia Buitrago.		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE %	90%.
CONCEPTO FINAL			Conforme.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparación en sitio; RI: Ración industrializada; ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o fecha de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua,protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, estén provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	No tienen angeo.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

00001562

16 15.
6 5
6 5
4 4
7 6
12 12
5 4
2 1
3 3
61 55

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1563

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a realizar de manera)
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	15.	PORCENTAJE % 93,75%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a realizar de manera)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no tienen formato adecuado.
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5.	PORCENTAJE % 83,33%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
23	PS ED	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	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	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	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	no se evidencia toma de temperatura.
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 83,33%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a realizar de manera)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a realizar de manera)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

0001563

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1564

			CÓDIGO: FOR	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN (DD/MM/AA): PÁGINA(S):
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	Tienen un Uniforme que fue de Anteriores	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1		
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1		
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1		
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1		
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1		
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1		
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1		
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1		
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1		
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1		
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N/A		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1		
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1		
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO		

1564

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

1565

CÓDIGO: 3.5.F.14	VERSIÓN: 1	FECHA DE EMISIÓN: 1/09/2014	PÁGINA 1 de 3

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o sugerir de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje estén fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	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	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No actualizados

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o sugerir de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	Agotado botiquín Vencido

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o sugerir de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Favor la Calidad de la Almuerzo, una Menú Típico con Verduras Frut y otra con entrada rota.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Un docente firma el Recibido del Refuerzo sin permiso Sitio y se retira a su puesto

Atendido por:	Facsulis Quevedo Nuñez	Cargo:	Manipuladora de A.
N° de celular Manipuladora	3137060596	Firma	Facsulis Quevedo Nuñez
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Jairo Mauricio Devoz B.	Cargo:	Impulsor de Campo
Realizada por:		Cargo:	

0000156

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fondos por un Nuevo País

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Tecno Industrial Comercial Córdoba	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:		Fecha Visita:	13082025.	Hora inicio:	07:00.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES 4936-24	No Contrato Interventoría	4937-24	Hora de terminación:	09:55.

Instrumento: Marque con una X			Marca		Ninguna
	Balanza		Marca		Ninguna
	Gramero	X	Fecha de última calibración		—

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado									
	1		3 X		5		7		9
	2		4		6		8		10

Número de menú programado	8	Se presentaron intercambios		SI		No		N/A		
Número de menú entregado	8	Presentaron soporte de autorización		SI		No		N/A		
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9					
	2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Carne con leche	220	212	219	200	C	216	219	210	200	C	206	222	217	200	C
Proteico	Pollo en Cuadritos	52	49	58	45	C	55	59	62	55	C	73	81	79	70	C
Cereal acompañante	Papa a la Francesa	59	50	61	50	C	62	96	69	60	C	94	89	92	80	C
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina en las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

0002566

1566

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos que Aprenden

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 13 08 2025. | N° CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: General Cordoba

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Aceite de Soya	1000 ML	L080525	V080526	RSA000384-2022	C	C
2	Sol Cristal Mantica.	500 gr	L 230525.	—	RSA0033H0-2024	C	C
3	leche en Polvo. Milk	500gm	L 0108254	V 01 Agost 2026	RSA024097-203	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

00001567

154

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Mineducación | Todos por un nuevo país | Alimentos para aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: Tecnico Industrial General Cordoba
FECHA: 130825.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Jugo de Corroba con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Pollo en Cuadritos	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papa Francesa	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Javier Mauricio Duran Bautista.
Documento: 91473072 de B/Manga
Cargo: Inspector de Campo.
Firma:

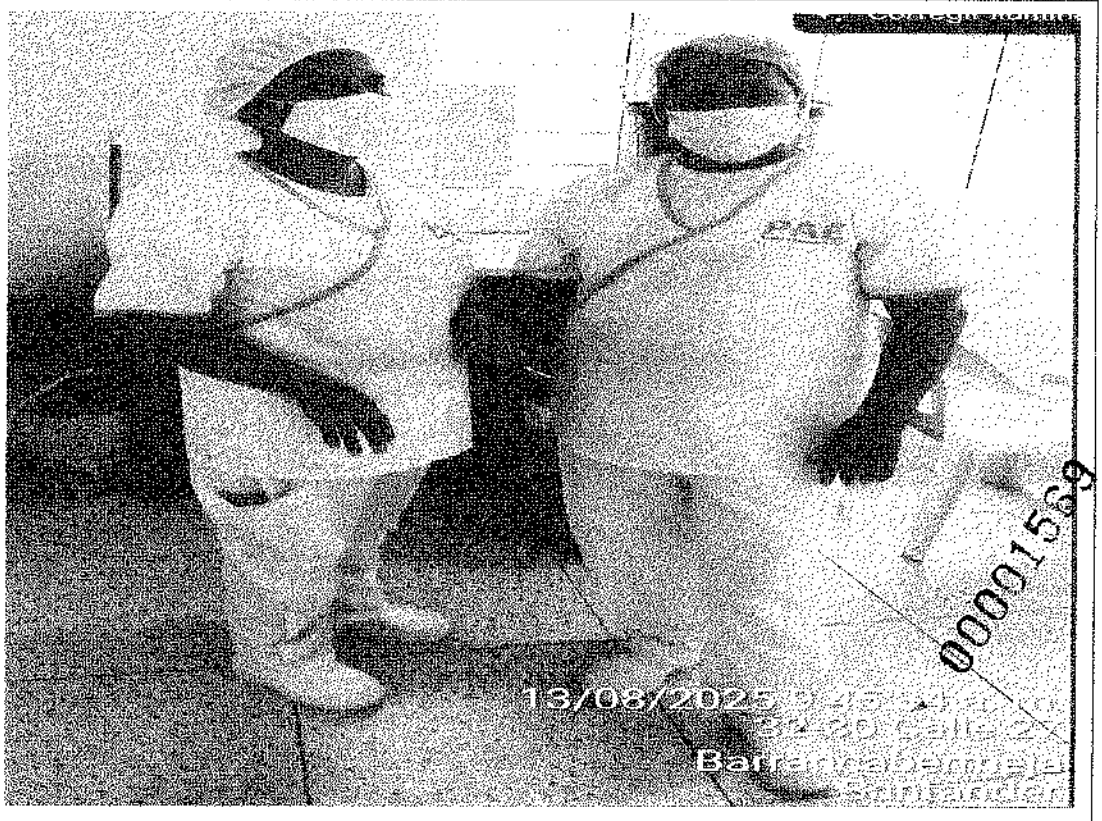
0000 1568

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1569

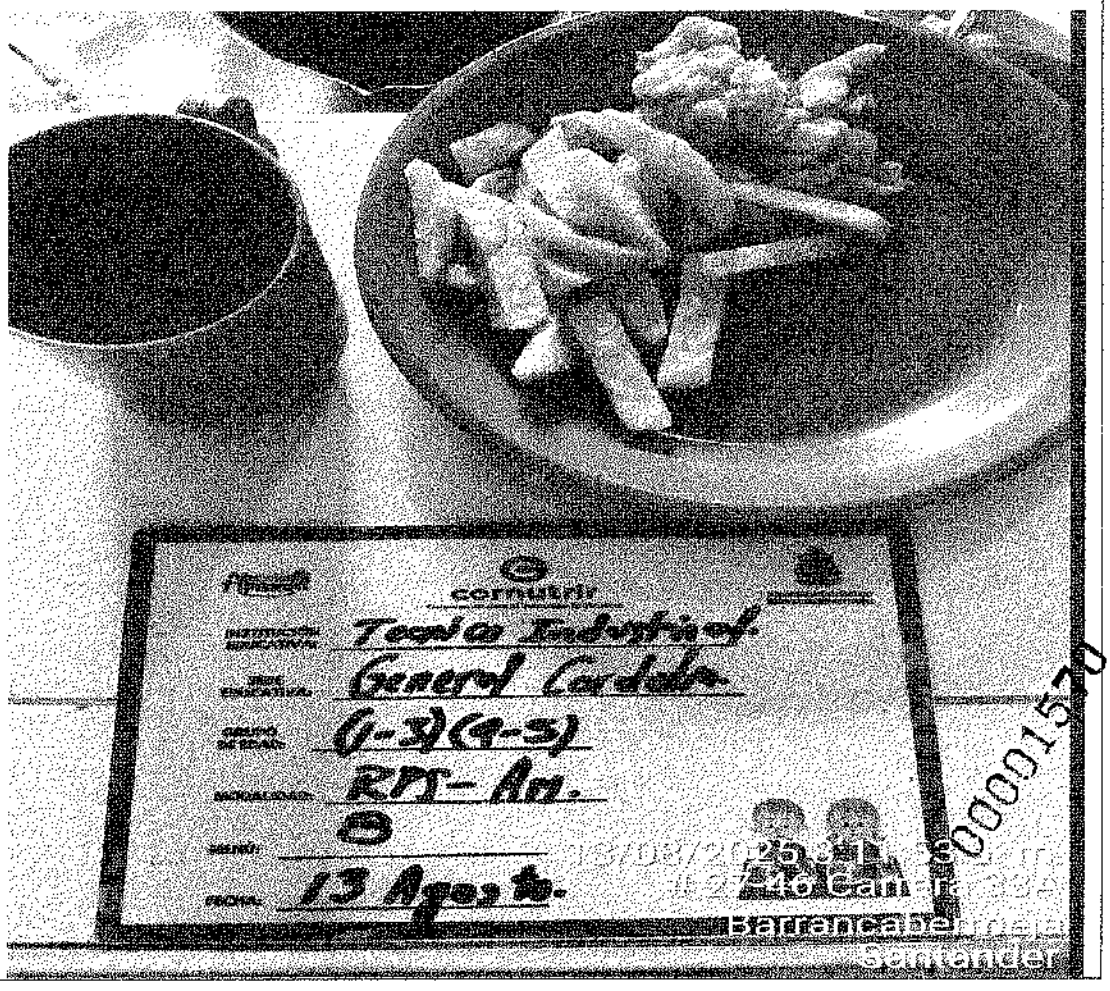
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 13 DE AGOSTO 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO INDUWSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: GENERAL CORDOBA
MODALIDAD: RACION PREPARADA EN SITIO AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 07:57 AM
HORA SALIDA VISITA: 09:55 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

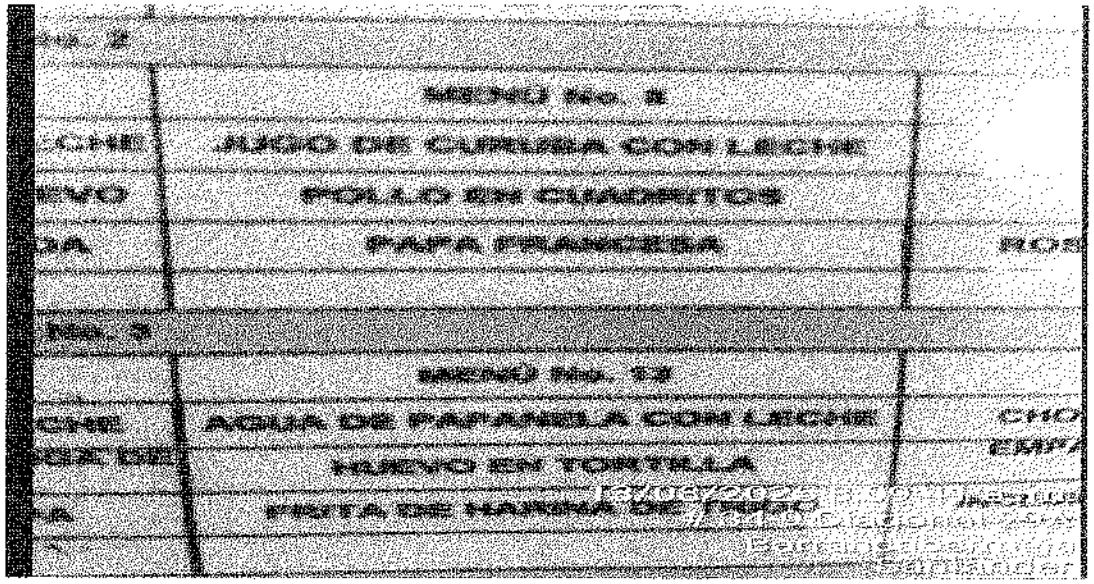
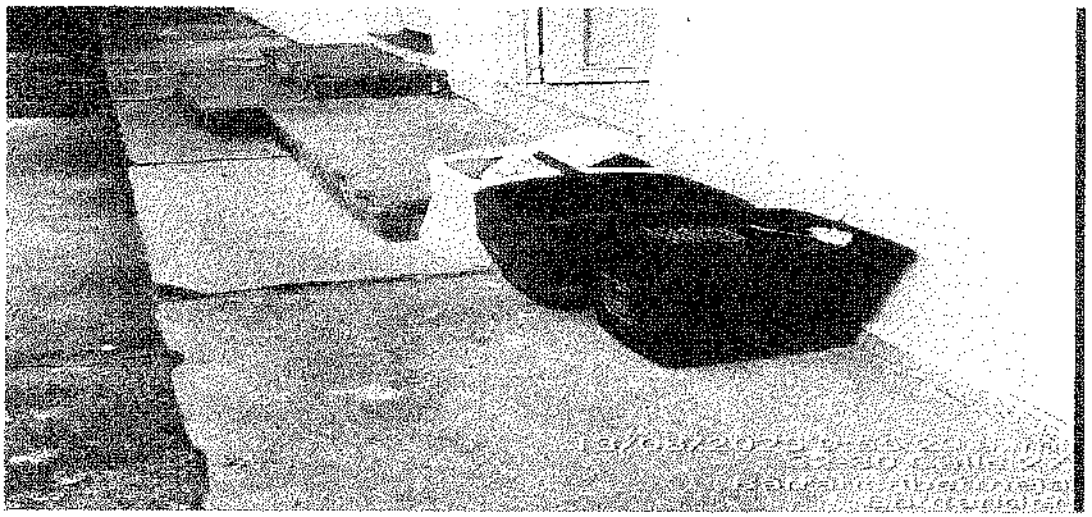
1570

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	

1571

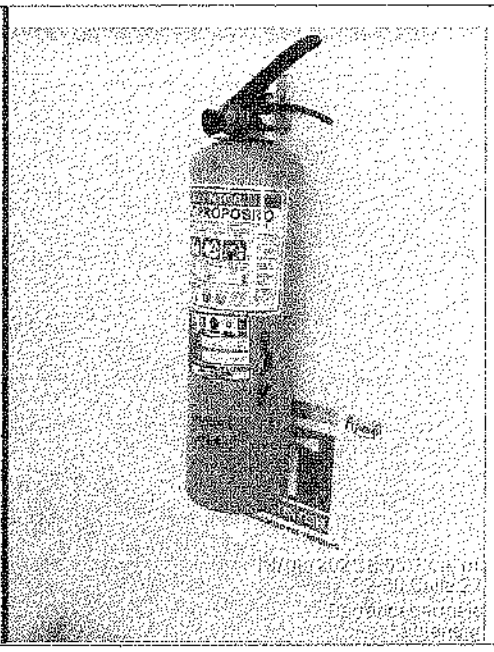
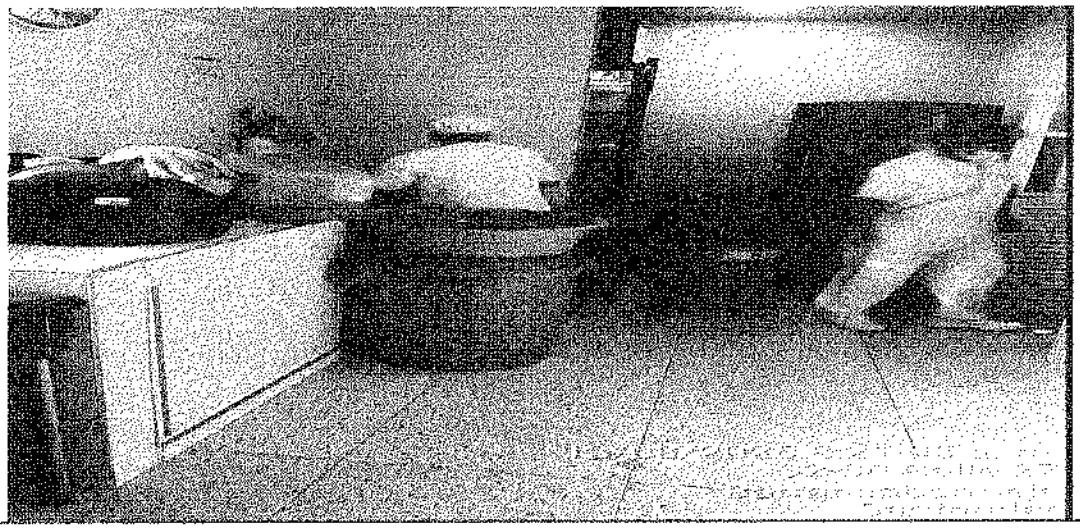
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

00001571

1572

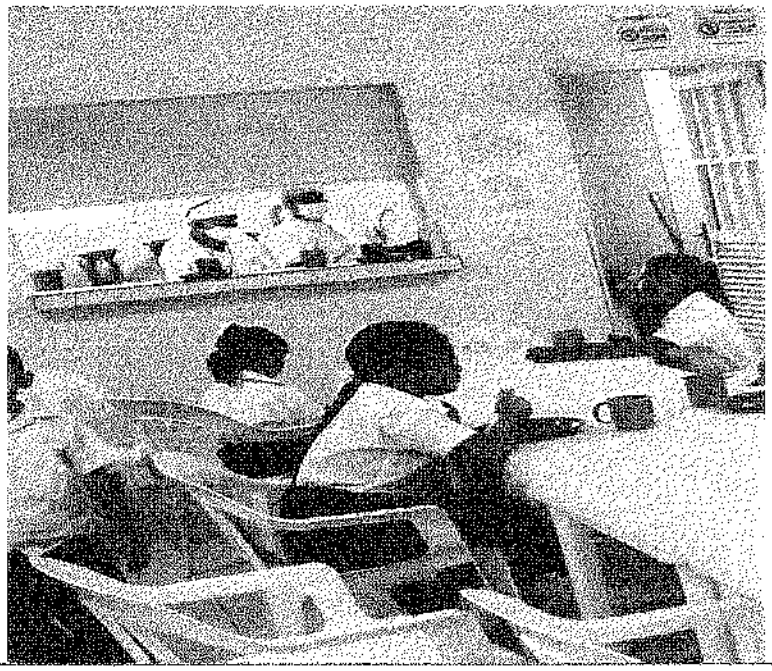
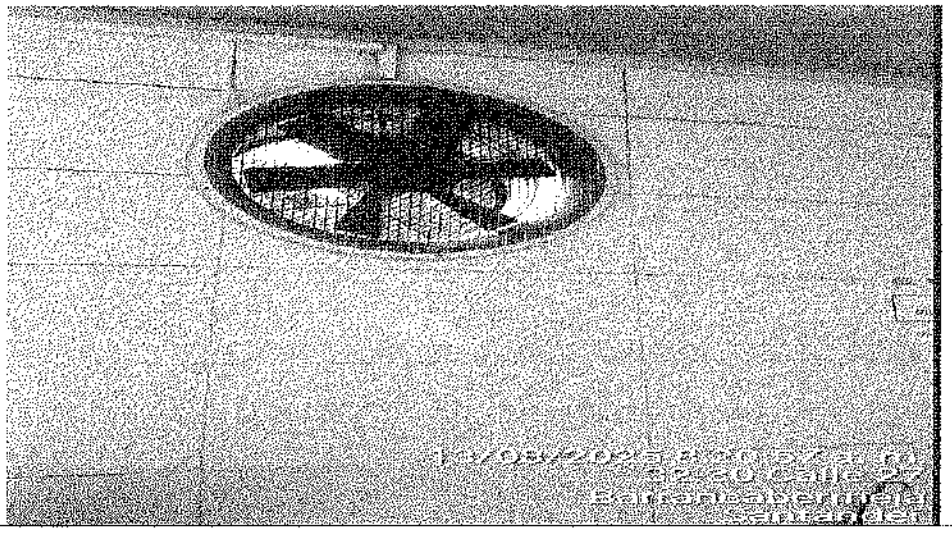
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN		
9.ÁREA DE PREPARACIÓN		

00001572

1593

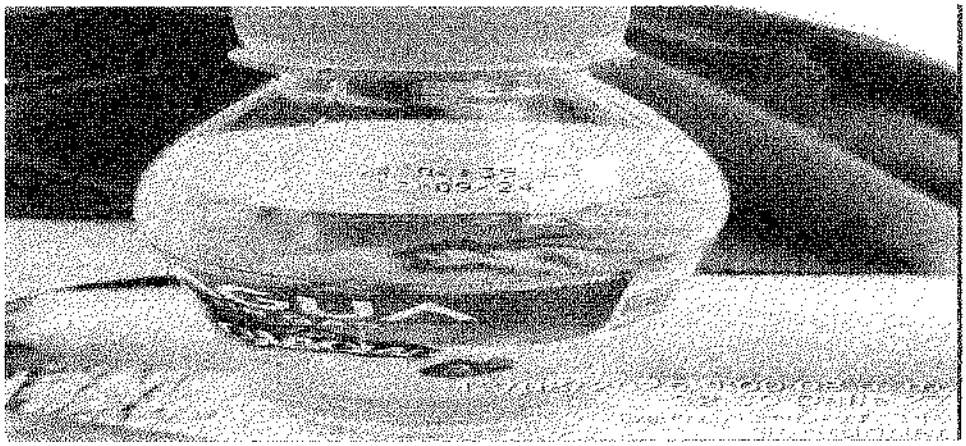
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Todos por un nuevo país · Prosperidad · Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO:	

00001573

1574

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: AGUA DEL BOTIQ2UIN VENCIDA	
HALLAZGO: USO DE TRAPOS DE COCINA, SE DEBEN USAR LAS TOALLAS REGLAMENTARIAS	

00001574

1525

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SGI FT-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION (dd/mm/aa)	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Técnico Industrial	Sede Educativa:	Inst. D Antonia Santos	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Calle 47 # 1B3-67	Fecha Visita:	13 Agosto 2025	Hora Inicio:	1:39pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	3:24pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—		
No titulares de derecho atendidos	MM 302 D MM 230 532	No de visita	19	Tipo de ración: RE-PMP	Minuta: #8 Semana: #2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Elsa García. Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Lilibeth del Carmen Fuentes Villegas Inspector de Campo		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	44	PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE %	87.80%
CONCEPTO FINAL			Conforme con observación		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
—	2	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

1 INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilite la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Area de almacenamiento Sin Ventanas que comuniquen con el ambiente exterior
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0000157

1596

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CÓDIGO SOFD-01	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN (DD/MM/AA)	PÁGINA 1 de 1

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	10		9		90%

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cerradas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No cuentan con equipo de refrigeración
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	5		4		80%

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	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.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	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	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evite el contacto directo del alimento con las manos.	N/A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	1		1		100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3		3		100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

0000576

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1523

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN (DD/MM/AA)	PÁGINA

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No suministran registro capacitación manipuladora, manifiesta haber recibido. Esta gestión Ejecutora.
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.71%

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	No se hace uso hielo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y BASURAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

0000 1577

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | Territorios por un Nuevo País | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja | Alimentos que Aprenden

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

1529

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	No	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	No	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	No	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	No	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	No	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No cuentan con equipo de refrigeración por lo tanto hoja vida de los equipos
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	sin equipo de refrigeración sin termómetro para llevar cuenta y registro de temperatura

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	NA	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Elsa Garcia	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3059168223	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Roberto del Rosario Pinzon Villegas	Cargo:	Inspector de campo
Realizada por:		Cargo:	

0000152

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos que Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

0157000

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Técnico Industrial Antonio Nariño Sede A		Fecha Visita:	13 Agosto 2025	Hora inicio: 1:39 pm
Dirección:	Calle 57 # 15B-67		No Contrato Interventoria	4937-24	Hora de terminación: 3:29 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	4936-24			

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Bienestarina	206g	209g	212g	200ml	C	215ml	217ml	219ml	200ml	C	223ml	227ml	229ml	200ml	C
Derivados del cereal	Galleta Arroz Multicereal	75g	76g	77g	75g	C	40g	42g	45g	40g	C	71g	72g	74g	70g	C
Frutas	Mango deshidratado	112g	113g	113g	80g	C	112g	113g	117g	110g	C	113g	113g	131g	110g	C
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix.																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0										0

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 13 Agosto 2025	Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24	SEDE EDUCATIVA: Técnico Industrial - Sede Antiguos

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los Items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Agua Libre Cuello.	200ml.	20403	Fv. 26-10-2025	RIA-E02130604	C	C
2.	Galleta Agua Multicereal	40g	21256	Fv. 04-10-2025	NSA-001889-102	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2.	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	N/A	C	C	C	
2	N/A	C	C	C	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentos para Aprender — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

1897000

Nº CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
Nº CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: Tranco Infantil Dele O Antonia Santos
FECHA: 13 Agosto 2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rachazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Alm. PM	Arroz Mar Combinado.	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Galleta Arroz Multicereal	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:
Se realizó evaluación organoléptica de los alimentos con la ayuda de los estudiantes.

FIRMA

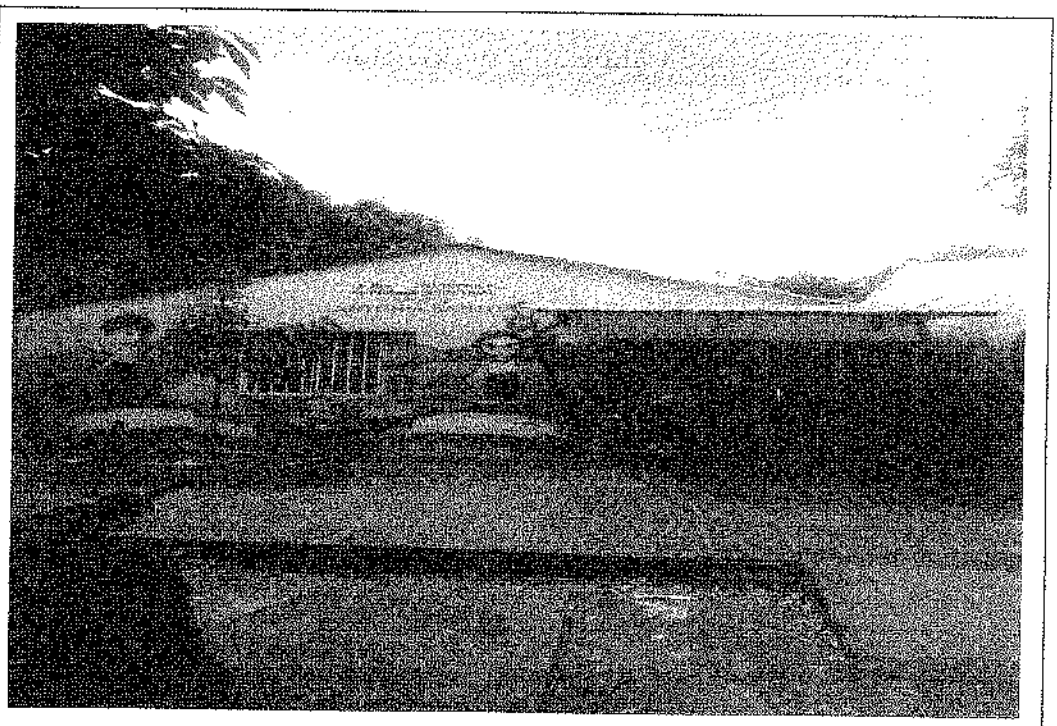
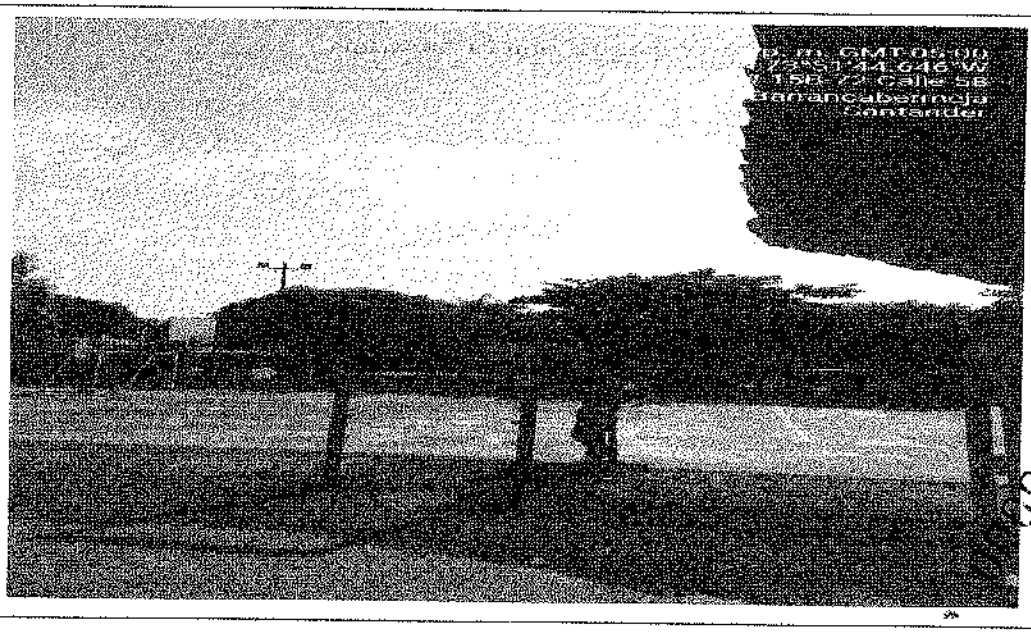
Nombre:	Lilibeth Del Carmen Fonseca Villegas
Documento:	39.101.052
Cargo:	Inspector de Campo
Firma:	Lilibeth Fonseca Villegas

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1582

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2025

FECHA: 13 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: TÈCNICO INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: SEDE D ANTONIA SANTOS
MODALIDAD: RI PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LILIBETH DEL CARMEN FONSECA VILLEGAS
HORA INICIO VISITA: 1:39 PM
HORA SALIDA VISITA: 3:27 PM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÒN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

1091582

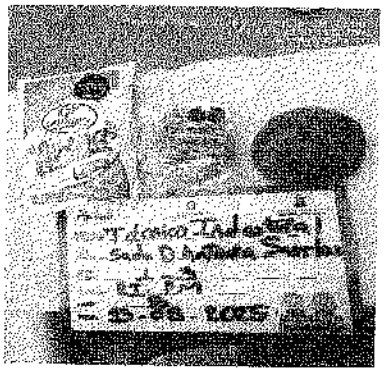
1583

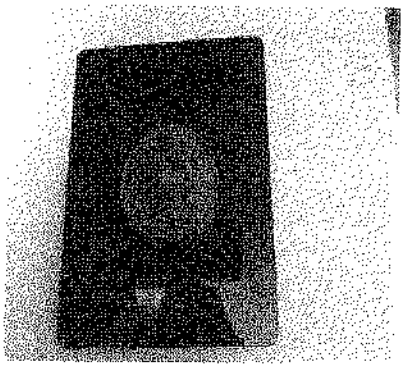
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2025

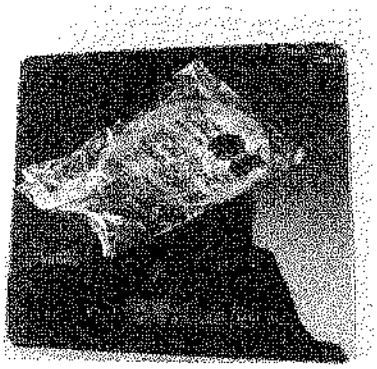
3. ÀREA DE DISTRIBUCIÒN O DE ALISTAMIENTO



4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO









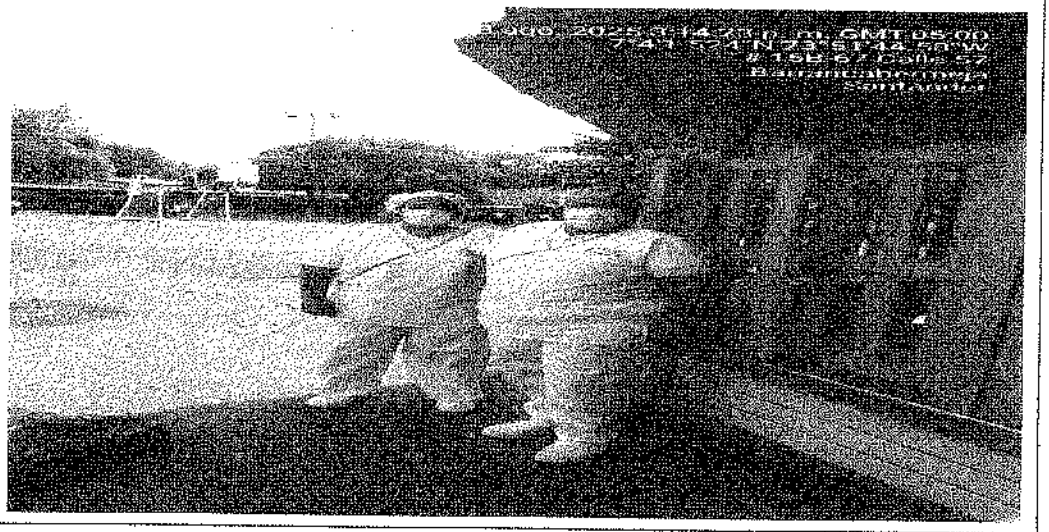
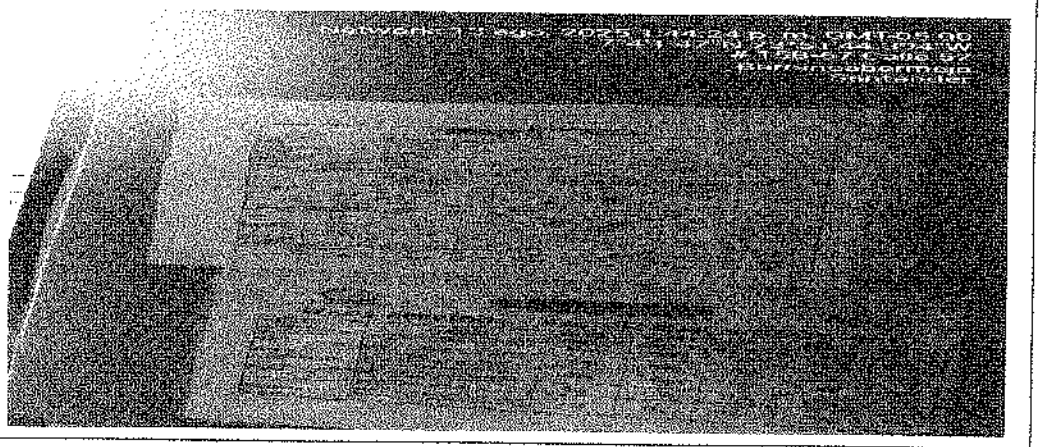
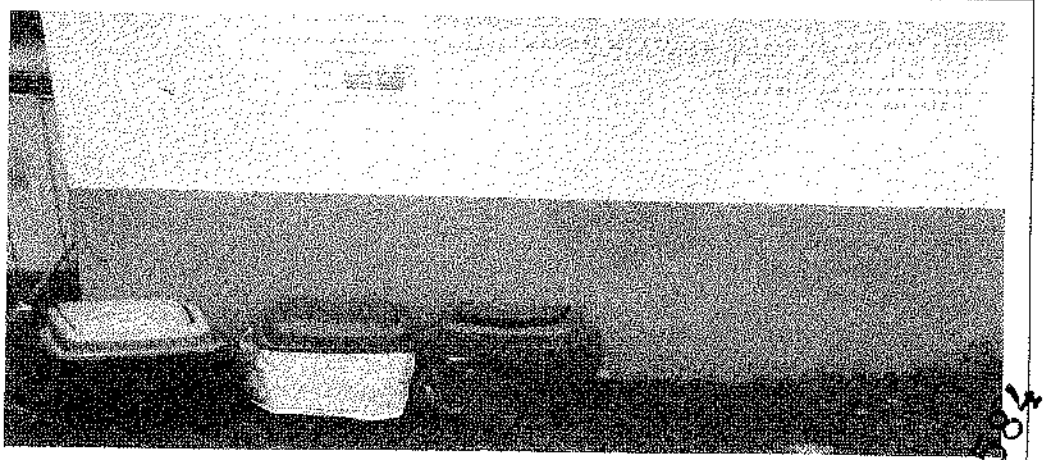
FV: 22-10-2025

LOTE: 20403

00001583

1584

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2025

5. PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÒN CICLO DE MENÙS	
7. DISPOSICIÒN DE DESECHOS.	

0000 1584

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1585

CÓDIGO: FO-41	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 12/05/2014	PÁGINA 1 de 1

Institución Educativa	Instituto Técnico Ventisiete de Mayo	Sede Educativa:	Sede B La Esperanza	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Calle 60B 56E - 137	Fecha Visita:	14 Agosto 2025	Hora inicio:	7:06 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	10:16 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	AM 209 PM 93 302	No de visita	2	Tipo de ración: RI: AM	Minuta: A 6 Semana: A 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Cindy Sigahoque Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Lilibeth del Campo Tenorio Villegas Interventor de Campo		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	43	PORCENTAJE %	91.48 %
CONCEPTO FINAL			Conforme		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
—	2	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0001585

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1586

CÓDIGO SGED-01	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 10/09/2015	PÁGINA 1 de 3

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No cuentan con instrumentos de medición
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	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.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	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	
26	PS ED	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.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

1586

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrito de Barranquilla

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

1587

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia registro de capacitación manipuladoras Lady Johana Pinto Ospino, Cindy Shirley Pacheco Castellanos.
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.7%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No cuentan con tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	No se hace uso hielo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	

0001587

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

1585

CÓDIGO SEDE	SEDE	FECHA DE EVALUACIÓN	PROMAT No.

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás manaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
62	PS RI ED	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	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No cuentan con los Documentos de soporte

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	NA	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Cindy Siachoque	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3142372414	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Lilibeth del Carmen Tapia Villegas	Cargo:	Inspector de campo
Realizada por:		Cargo:	

0000 1585

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa:	Instituto Técnico Bombas de Utepsa						Fecha Visita:	11/09/2024			Hora inicio:	7:56 am							
Dirección:	Cra 35 #61-36 Mz C						No Contrato Interventoria	4937-24			Hora de terminación:	10:16 am							
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUES		4936-24				Número de menú programado				Se presentaron intercambios				Si		No		N/A
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú entregado				Presentaron soporte de autorización				Si		No		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9		2	4	6	8	10							
		2	4	6	8	10													

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Yogurth bolsa (Yum) 70ml	70ml	70ml	70ml	70ml	C	210ml	210ml	210ml	210ml	C	245ml	245ml	245ml	210ml	C
Derivados del cereal	Galleta Ramo Limón	7g	7g	7g	7g	C	40g	40g	40g	40g	C	70g	70g	70g	70g	C
Frutas	Mango	110g	110g	110g	80g	C	110g	120g	120ml	110g	C	120g	120g	120g	110g	C
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO		
Los cambios están acrobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 11 agosto 2025	Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24	SEDE EDUCATIVA: Instituto Técnico Vocacional Ciudad de Bga Esperanza

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los Items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Yogurth Sabor Mora	200ml	204	F.V: 09-10-25	RSAA0071125-2022	C	C
2	Galleta Manjarela Festival	40g	2247 26 G	F.V. 04-10-2025	ALIA 0011889-1020	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	NA	C	C	C	
2	NA	C	C	C	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alimentos Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

1691000

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24 — N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24

CDP: — INSTITUCIÓN: Instituto Técnico Veintiseis de Marzo Sede B la Esperanza

FECHA: 31 Agosto 2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI RI Am.	Yogurth Sabor Mora.	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Galleta Mempelada Fruta.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mazamorra	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Se realizo evaluación organoléptica de los alimentos con la ayuda de los alimentos.

FIRMA

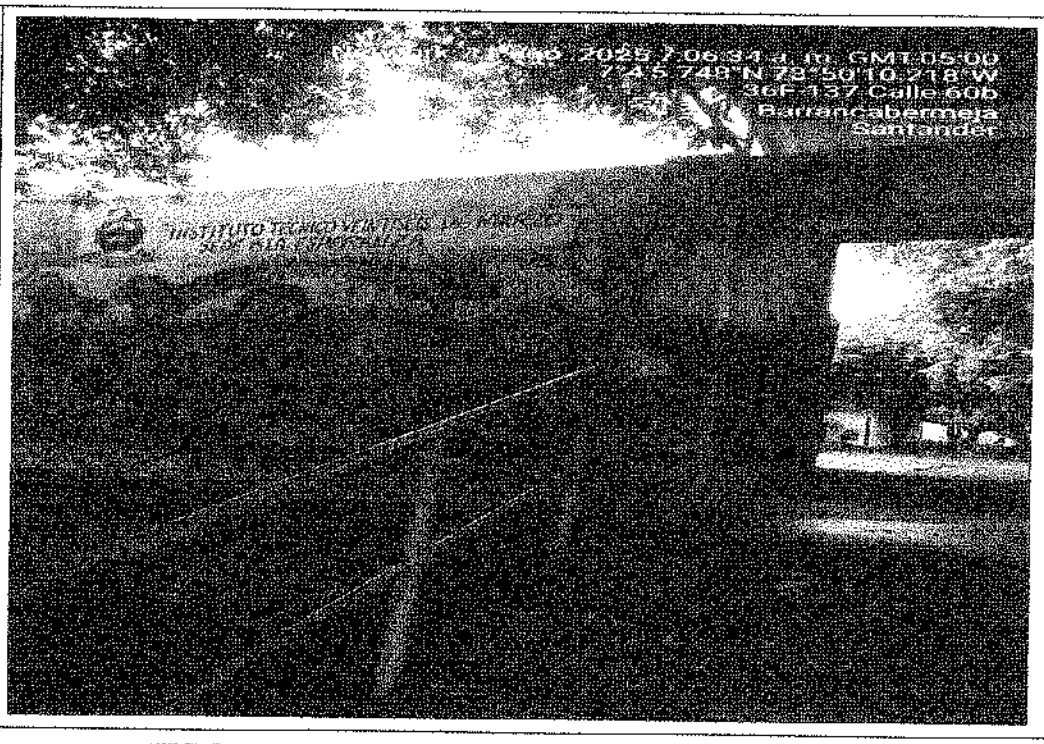
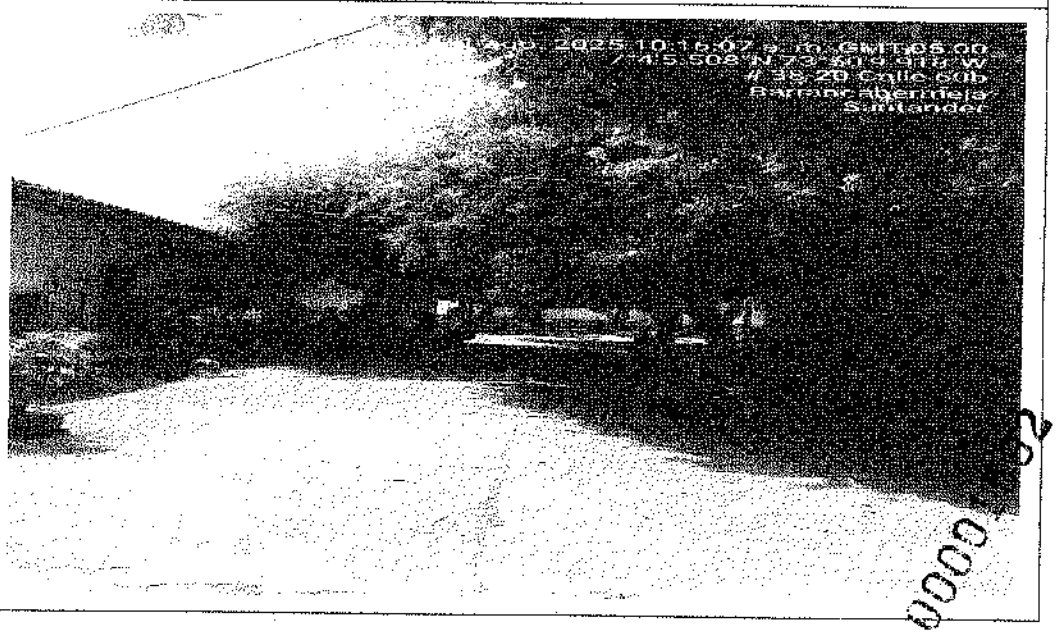
Nombre: Lilibeth del Carmen Fonseca Villegas.
Documento: 39.101.052
Cargo: Inspector de campo.
Firma: Lilibeth Fonseca

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1592

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 11/08/2025

FECHA: 11 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TÉCNCO VEINTISEIS DE MARZO
COMEDOR ESCOLAR: SEDE B LA ESPERANZA
MODALIDAD: RI AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LILIBETH DEL CARMEN FONSECA VILLEGAS
HORA INICIO VISITA: 7:06 AM
HORA SALIDA VISITA: 10:16 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÒN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

1593

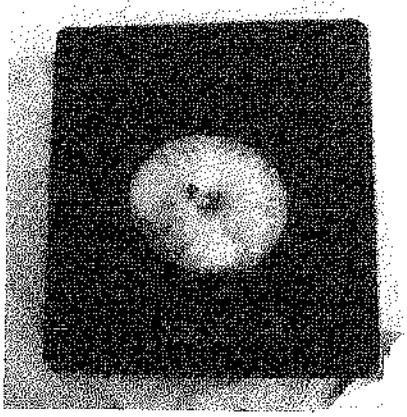
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 11/08/2025

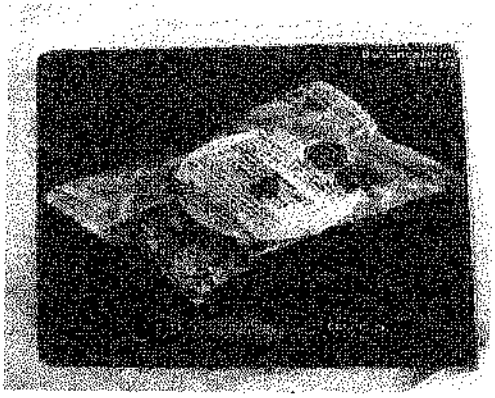
3. ÀREA DE DISTRIBUCIÒN O DE ALISTAMIENTO

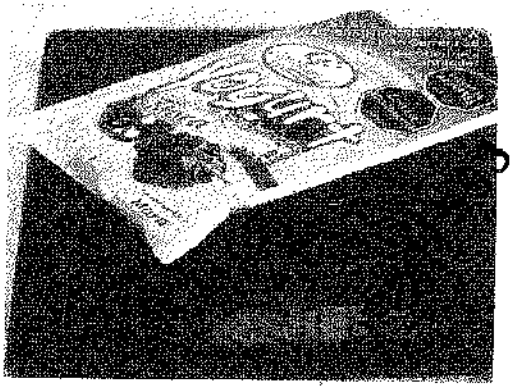


4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA L/FECHA DE VENCIMIENTO



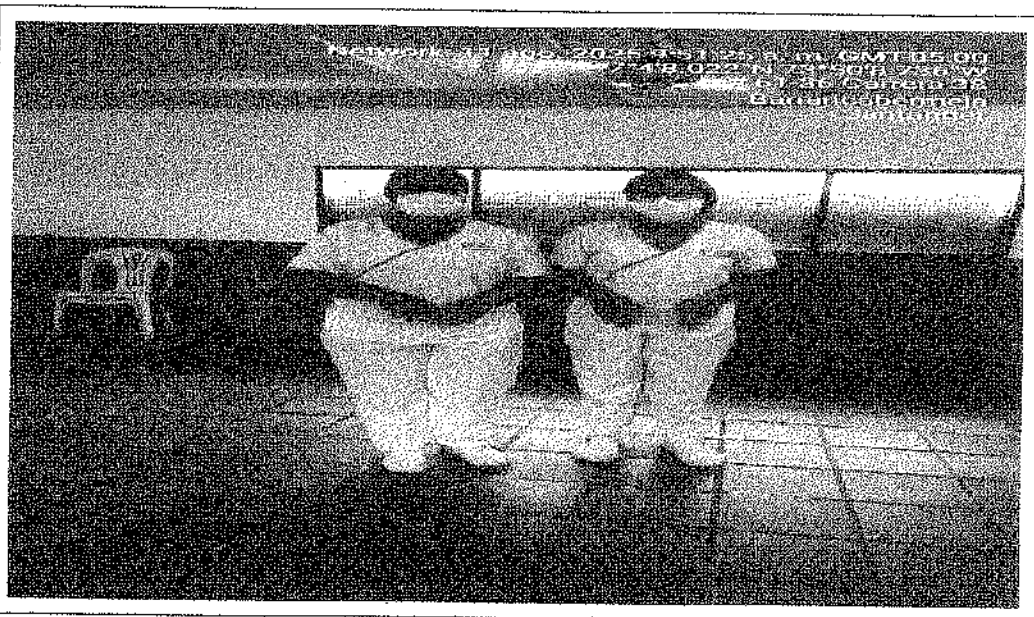
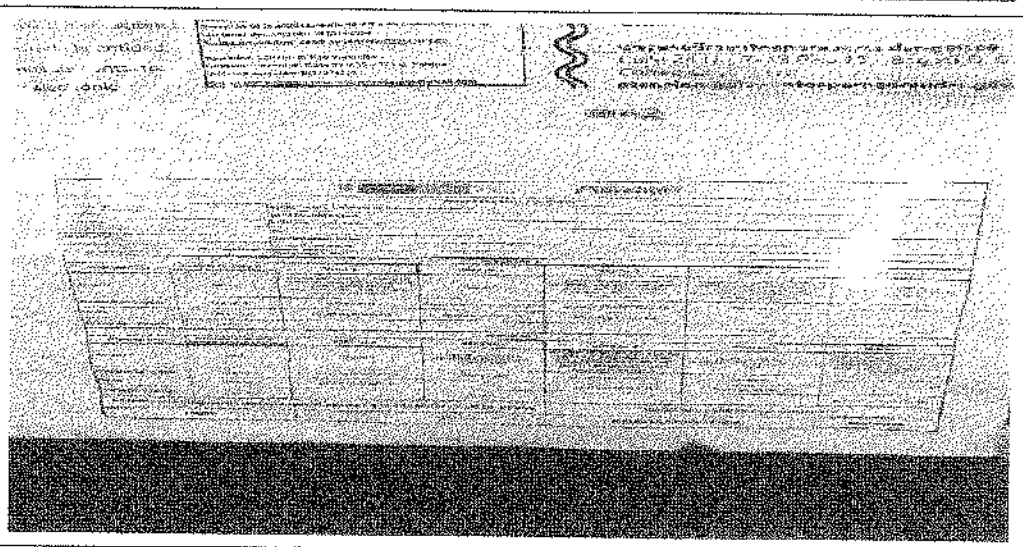
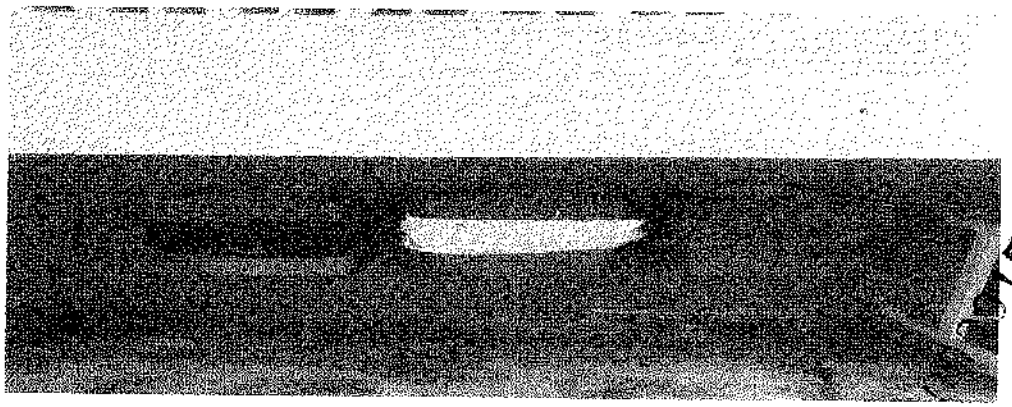






1594

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 11/08/2025

5. PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÒN CICLO DE MENÙS	
7. DISPOSICIÒN DE DESECHOS	

1594

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

1595

Institución Educativa	José Antonio Galán	Sede Educativa:	Sede Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 57 # 13-58	Fecha Visita:	13 Agosto 024	Hora inicio:	6:55 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	8:54 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	AM 431 PM 395 826	No de visita	20.	Tipo de ración	RI: AM	Minuta: # 8 Semana: # 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Norbey Ariel Cardozo Manipulador	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Lilibeth del Carmen Forero Villegas Inspectora de campo.		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE %	95.12%
CONCEPTO FINAL				Favorable	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
—	3	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón cuando la calificación es negativa)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Área de almacenamiento cuenta con malla antinsecto 0001595
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un Nuevo País — Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1596

CÓDIGO: FOR-CAL	VERSIÓN: 04	FECHA DE EMISIÓN: 2015/01/01	PÁGINA 1 de 3

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	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.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	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	
26	PS ED	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.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

V. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

0001596

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | Todos por un Nuevo País | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1597

CÓDIGO SIFO-II	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 11/01/2021	PÁGINA 1 de 1

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyes u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia registro capacitación manipuladores Nerly Yuli Cordero, Lyda Alvarado Izquierdo, Mirle Carol Vargas Elin Blanco Castellanos, Elsa Nivia Duarte
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la canidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.71%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N/A	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N/A	No hace uso de hielo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N/O	

1597

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un nuevo país — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1598

CODIGO FO-M	VERSION	FECHA DE EMISION (DD/MM/A)	PAGINA (xx)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	No	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	No	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	No	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	No	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	No	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
62	PS RI ED	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	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	NA	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

0001598

Atendido por:	x Nohelyuid cordoba M	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	x 3212931406	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizado por:	Lilibeth del carmen Pineda Mejia	Cargo:	Inspector de Campo
Realizado por:		Cargo:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SC-FO-44	VERSION 07	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa									Fecha Visita:						Hora inicio:				
Dirección:									No Contrato Interventoria						Hora de terminación:				
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES					4936-24													
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca						Número de menú programado				Se presentaron intercambios				SI	NO	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración						Número de menú entregado				Presentaron soporte de autorización				SI	NO	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3		5		7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3		5		7	9		
	2		4		6		8	10		2		4		6		8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1: Peso / Volumen	MUESTRA 2: Peso / Volumen	MUESTRA 3: Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1: Peso / Volumen	MUESTRA 2: Peso / Volumen	MUESTRA 3: Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1: Peso / Volumen	MUESTRA 2: Peso / Volumen	MUESTRA 3: Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Bebida de Chocolate	207ml	209ml	218ml	200ml	C	217ml	219ml	221ml	200ml	C	223ml	227ml	219ml	200ml	C
Derivados del cereal	Galleta Arroz Integral	26g	27g	28g	25g	C	42g	42g	40g	40g	C	69g	70g	72g	70g	C
Frutas	Manzana verde	112g	116g	127g	90g	C	131g	133g	132g	110g	C	132g	134g	132g	110g	C
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1800 0091000

Institución Educativa	José Antonio Galán		Sede Principal			CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024				PAGINA 1 de 1					
Dirección:	Calle 37 # 13-38						Fecha Visita:	13 Agosto 2024				Hora inicio:	6:47 am						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		4936-24				No Contrato Interventoria	4937-24				Hora de terminación:	8:47 am						
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		HC	Número de menú programado			Se presentaron intercambios			Si		No		N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado			Presentaron soporte de autorización			Si		No		N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9								
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10								

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Angie Yohana Angulo	230ml	240ml	240ml	200ml	C	240ml	240ml	240ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Galleta Arroz Multicereales	90g	92g	95g	90g	C	123g	127g	132g	120g	C					
Frutas	Mango Hartón	142g	144g	148g	140g	C	140g	158g	156g	140g	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0										

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

INFORME ACTA PARCIAL N°08

INTERVENTORIA CORNUTRIR
NIT 900.039.412-5

CONTRATO N°4937-24

01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

SECRETARIA DE EDUCACION DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA

REMISIÓN DE LAS CUENTAS DE COBRO PARA LA SECRETARÍA JURIDICA Y DIRECCIÓN DE CONTABILIDAD.

TARIO DE EDUCACIÓN DISTRITAL - SUPERVISOR DEL CONTRATO, REMITE A LA SECRETARÍA JURÍDICA Y DIRECCIÓN DE CONTABILIDAD DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, LA SIGUIENTE CUENTA DE COBRO:

CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR | **Nº CONTRATO: 4937 - 24**

PRESENTAR LA CUENTA A JURÍDICA- CONTABILIDAD:
ACTA PARCIAL ● ACTA DE LIQUIDACIÓN ○

OTRA: _____

CORRECIONES Y/O MODIFICACIÓN REALIZADAS A LOS DOCUMENTOS DE LAS CUENTAS PRESENTADOS INICIALMENTE:

○ CUENTA DE COBRO

○ ACTA PARCIAL LIQUIDACIÓN ○

OTRO: _____

SECRETARÍA JURIDICA

	CUENTAS PARCIALES	CUENTAS FINALES
IR		CUENTA DE COBRO ACTA FINAL DE ACTIVIDADES Y LIQUIDACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL EVIDENCIAS FISICA O MAGNETICAS EVALUACIÓN

NTRATO:

FIRMA DEL SUPERVISOR

RÍDICA

RECIBIDO DE LA CORRECIONES Y/O MODIFICACIÓNPOR PARTE DE LA SECRETARÍA JURÍDICA:

RANTIZO QUE LA CUENTA REFERENCIADA CON LOS RESPECTIVOS SOPORTES SE ENTREGARON OPORTUNAMENTE A LA SECRETARÍA JURÍDICA, ASÍ LAS COSAS PROCEDÓ A DAD CON LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

	CUENTAS PARCIALES	CUENTAS FINALES
BANCO UTARIOS	CUENTA DE COBRO ACTA DE CUMPLIMIENTO PARCIAL E INFORME DECLARACIÓN JURAMENTADA PARA EFECTOS TRIBUTARIOS PAGO SEGURIDAD SOCIAL	CUENTA DE COBRO ACTA FINAL DE ACTIVIDADES Y LIQUIDACIÓN DECLARACIÓN JURAMENTADA PARA EFECTOS TRIBUTARIOS PAGO SEGURIDAD SOCIAL

COMO SUPERVISOR (A) DEL CONTRATO, GARANTIZÓ QUE LAS CORRECIONES Y/O MODIFICACIÓN DE LA CUENTA SE ENTREGARON A LA SECRETARÍA JURÍDICA. PROCEDÓ A RADICAR A LA DIRECCIÓN DE CONTABILIDAD:

EN INCLUIR COPIA DEL PAA, CDP, RP, MINUTA DEL ADICIONAL OTRO SÍ: COPIA DEL OTRO SI.

RECIBIDO DE CONTABILIDAD

JURIDICA

002

003

CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTR
NIT 900.039.412-5
Calle 37 No. 42 - 294
Tel: (607) 3168079075
Barrancabermeja - Colombia
cornutrir24@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. COR 78

				Fecha y hora Factura	
Señores	MUNICIPIO DE BARRANCABERMEJA			**Generación**	29/09/2025, 12:24
NIT	890.201.900-6	**Teléfono**	(607) 6223389 - Ext. 000	**Expedición**	29/09/2025, 12:24
Dirección	CR 5 50 43	**Ciudad**	Barrancabermeja - Colombia	**Vencimiento**	29/09/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	INTERVENTORIA TECNICA, ADMON, FINAN Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A ESTUDIANTES	1.00	84,068,410.11

Total ítems: 1

Valor en Letras:
Ochenta y cuatro millones sesenta y ocho mil cuatrocientos diez pesos m/cte con once cent.

Total Bruto	70,645,722.78
IVA 19%	13,422,687.33
Total a Pagar	84,068,410.11

Forma de pago:
Contado

Medio de pago:
Desembolso Crédito plus (CCD+) - Transferencia $ 84,068,410.11

Observaciones:
ACTA PARCIAL 8 CONTRATO 4937-24

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Sigo SAS - Nit 830.048.116-8, Nombre Software: Sigo Pubs. Firma electrónica con vigencia

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764097191421 aprobado en 20250819 prefijo COR desde el número 21 al 80 Vigencia: 12 Meses**
No responsable de IVA - Actividad Económica 9499 Actividades de otras asociaciones n.c.p. Tarifa
CUFE: 361a93e1ae4f9cd44a747a4ae4367412e7bac06f040b7eb10849e9c71676ab53e545f1e80ed457b38a19f73adac55f78

Bancolombia

www.bancolombia.com.co

Barrancabermeja, 29 de Septiembre de 2025

BANCOLOMBIA S.A. informa que, a la fecha de emisión de este certificado, **CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR** identificado (a) con NIT **900039412**, cuenta con los siguientes productos financieros en el Banco:

Nombre Producto	N.º Producto	Fecha Apertura	Estado
CUENTA DE HORROS	49600004140	2024/08/23	ACTIVA

***Importante:** esta certificación solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la información de esta constancia, puede comunicarse a la línea de atención al cliente en: Bogotá: (601) 343 00 00, Medellín (604) 510 90 00, Cali (602) 554 05 05, Barranquilla (605) 361 88 88, Cartagena (605) 693 44 00, Bucaramanga (607 697 25 25, Pereira (606) 340 12 13, a nivel nacional: 018000912345; desde España: 900 995 717 y Estados Unidos: 1866 379 9714. Defensor del Consumidor Financiero: María Adelayda Calle Correa, de lunes a viernes entre 8:00 a.m. a 12 p.m. y 2:00 p.m. a 5:00 p.m. línea gratuita 01 8000 52 2622, teléfonos (604) 3561225, correo electrónico defensor@bancolombia.com.co, o en la: Carrera 48 #18 A 14, Edificio FIC48, Piso 11, Medellín.

Bancolombia

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de
Educación Distrital

ACTA PARCIAL N° 08

CONTRATANTE:	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT:	890.201.900-6
CONTRATISTA:	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
NIT:	900.039.412-5
REPRESENTANTE LEGAL	**JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO**
IDENTIFICACIÓN	63545024 de Bucaramanga
TELÉFONO:	3006969282
DIRECCIÓN:	Calle 37 No. 42 - 294 Torre 4 Apto 1003 Barrio El Palmar
OBJETO:	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.
VALOR INICIAL:	**OCHOCIENTOS VEINTE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS MCTE ($820.260.673 COP) INCLUYE IVA**
VALOR ADICIONAL EN VALOR No. 1	**DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHENTA Y SEIS PESOS MCTE ($288.262.086) incluye IVA**
VALOR TOTAL	**MIL CIENTO OCHO MILLONES QUINIENTOS VEINTIDOS DOS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS MCTE ($1.108.522.759) incluye IVA**
RÉGIMEN TRIBUTARIO:	REGIMEN RESPONSABLE DE IVA
PLAZO INICIAL:	CIENTO CINCUENTA Y CUATRO (154) DÍAS CALENDARIO
PLAZO ADICIONAL No. 1 :	CINCUENTA Y CINCO (55) DIAS CALENDARIO
PLAZO TOTAL:	DOSCIENTOS NUEVE (209) DIAS CALENDARIO
SUPERVISOR:	SECRETARIO DE EDUCACIÓN
SOPORTE PRESUPUESTAL INICIAL:	CDP N° 25-00134 de 15 de enero de 2025
SOPORTE PRESUPUESTAL ADICIONAL No. 1:	CDP N° 25-04072 de 02 de julio de 2025
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES INICIAL	CERTIFICACIÓN DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, CEPAA NUMERO 193, EXPEDIDA POR LA ADMINISTRADORA DEL PAA EL 14 DE ENERO DE 2025
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES ADICIONAL	CERTIFICACIÓN DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, CEPAA NUMERO 3192, EXPEDIDA POR LA ADMINISTRADORA DEL PAA EL 01 DE JULIO DE 2025
FECHA DE INICIO:	17 de Enero de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN SIN SUSPENSION:	19 de junio de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN CON SUSPENSION Y REINICIO No. 01:	21 de junio de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN CON SUSPENSION Y REINICIO No. 02:	03 de julio de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN CON ADICIONAL No. 2:	27 de Agosto de 2025

En Barrancabermeja, a los veintinueve (29) días de septiembre de dos mil veinticinco (2025), en la

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de
Educación Distrital

CONSIDERANDO:

1. Que el día 30 de diciembre de 2024, **CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR**, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato N°. 4937-24, cuyas condiciones se especifican en el encabezado de la presente acta.
2. Que el día dieciséis (16) de enero de dos mil veinticinco (2025), la CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL - CORNUTRIR, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el Otrosí Modificatorio N° 01 al Contrato N° 4937-24, mediante el cual se modifica la CLÁUSULA DECIMA – Imputación Presupuesta del Anexo de Condiciones.
3. Que el día 17 de enero de 2025 el Distrito de Barrancabermeja aprobó las garantías con Id. CO1.WRT. 16170762 Cumplimiento - Cumplimiento del contrato e Id. CO1.WRT. 16170750 Responsabilidad civil extra contractual, según las pólizas presentadas por la **CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR.**

Id de la garantía	N° Póliza	Aseguradora	Garantía	Vigencia desde	Vigencia hasta	Valor
CO1.WRT.16170762	96-44-101194632	Seguros del Estado SA	Cumplimiento del Contrato	30/12/2024	30/12/2025	$ 82.026.067,30
			Pago de salarios	30/12/2024	30/12/2025	$ 82.026.067,30
			Calidad del servicio	30/12/2024	30/12/2025	$ 82.026.067,30
CO1.WRT.16170750	96-40-101069046	Seguros del Estado SA	Responsabilidad civil extra contractual	30/12/2024	30/06/2025	$ 260.000.000,00

4. Que conforme al Art. 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007 la Alcaldía Distrital verificó la existencia del correspondiente Certificado de Disponibilidad y Registro Presupuestal, así:

CDP N°. 25-00134 de 15 de enero de 2025 inicial			
Identificación presupuestal	Concepto	Fuente de Financiación	Valor
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoría. alimentación escolar	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 820.260.673,00
		Valor Total CDP	$ 820.260.673,00
REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-00113 de 16 de enero de 2025 inicial			
Identificación presupuestal	Concepto	Fuente de Financiación	Valor
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoría. alimentación escolar	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 820.260.673,00
		Valor Total RP	$ 820.260.673,00

CDP N°. 25-04072 de 02 de julio de 2025 Adicional N° 01			
Identificación presupuestal	Concepto	Fuente de Financiación	Valor
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoría. alimentación escolar	ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 288.262.151,00
		Valor Total CDP	$ 288.262.151,00
REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-04858 de 03 de julio de 2025 Adicional N° 01			
Identificación presupuestal	Concepto	Fuente de Financiación	Valor
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoría. alimentación escolar	ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 288.262.082,00
		Valor Total RP	$ 288.262.082,00

5. Que el día diecisiete (17) días de enero de dos mil veinticinco (2025), se fijó como fecha de inicio para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato N° 4937-24, cuyo objeto es: **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER".**
6. Que el día treinta y uno (31) de marzo de dos mil veinticinco (2025), la CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL - CORNUTRIR, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el Otrosí Modificatorio N° 02 al Contrato N° 4937-24, mediante el cual se modifica el Anexo de Condiciones considerando que se digitaron erradamente las cantidades de los Ítems de Análisis Microbiológicos de manera involuntaria.
7. Que el día nueve (09) de abril de dos mil veinticinco (2025), la CORPORACION PARA EL

de Suspensión N° 01 del contrato vigilado (Contrato N° 4936-24) de acuerdo al paro nacional y a las movilizaciones convocadas por múltiples agremiaciones en el país.

9. Que mediante Acta de Reinicio N° 01 del treinta (30) de mayo de 2025, se reanudó la ejecución del Contrato N° 4937-24.
10. Que mediante Acta de Suspensión N° 02 del diecinueve (19) de junio de 2025, se suspendió el contrato N° 4937-24, contemplando que no se ejecutaría el programa de alimentación escolar PAE en este Distrito durante el receso académico de mitad de año en la vigencia 2025
11. Que mediante Acta de Reinicio N° 02 del dos (02) de julio de 2025, se reanudó la ejecución del Contrato N° 4937-24, a efectos de hacer vigilancia y control a la etapa de alistamiento de que realice el operador del programa de alimentación escolar en el Distrito de Barrancabermeja, para la entrega del PAE en los establecimientos educativos del sector oficial, antes del reinicio de actividades académicas de mitad de año.
12. Que el día tres (03) de julio de 2025, el supervisor y el contratista determinaron suscribir ADICIONAL EN PLAZO Y VALOR N° 01 AL CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 4937-24, cuyo objeto es "INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER", en plazo de CINCUENTA Y CINCO (55) DIAS CALENDARIO, y un valor de DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHENTA Y SEIS PESOS MCTE ($288.262.086) incluye IVA
13. Que de acuerdo al informe de supervisión N° 8, el Secretario de Educación Distrital, certifica que se ha dado cumplimiento al objeto, alcance y obligaciones del Contrato de Interventoría N° 4937-24, y se encuentran a satisfacción de acuerdo al cumplimiento de las obligaciones contractuales.
14. Que el desarrollo de la INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL efectuada al operador, CONSORCIO PAE YARIGUIES, se realizó en el período correspondiente desde el 01 de agosto de 2025 al 14 de agosto de 2025:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	TARIFA	TOTAL
1.	**PERSONAL**							
1.1	**PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE**							
1.1.1	Director de Interventoría	Mes	1	0,5	14	1,86	$266.301,20	$3.467.241,62
1.1.2	Coordinador técnico de interventoría	Mes	1	1,0	14	1,86	$152.900,00	$3.981.516,00
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0,5	14	1,86	$152.337,90	$1.983.439,46
						SUBTOTAL PERSONAL		**$9.432.197,08**
1.2	**PERSONAL TECNICO**							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,5	14	1,86	$143.711,70	$1.871.126,33
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,5	14	1,86	$143.711,70	$1.871.126,33
1.2.3	Profesional en Psicología	Mes	1	0,5	14	1,86	$143.711,70	$1.871.126,33
1.2.4	Inspector de Campo - Ingeniero de Alimentos, Agroindustrial, Tecnólogo en área de Alimentos, Nutricionista o Microbiólogo	Mes	9	1,0	14	1,86	$113.725,70	$26.652.755,05
1.2.5	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0,5	14	1,86	$143.711,70	$1.871.126,33
						SUBTOTAL		**$34.137.260,37**
1.3	**PERSONAL ADMINISTRATIVO**							
1.3.1	Auxiliar administrativo	Mes	2	1,0	14	2,00	$55.199,10	$3.091.149,60
						SUBTOTAL		**$3.091.149,60**
						(1) SUB TOTAL PERSONAL		**$46.660.607,05**

ITEM	DESCRIPCION	MODELO	UNIDAD	CANT.	DIAS		TARIFA	TOTAL
2.	**GASTOS OPERACIONALES**							
2.1.1	Alquiler de vehículos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar.(>2000)$/Mes	2019-2021	Unidad	1,0	7		$342.913,44	$2.400.394,08
2,1,2	Arriendo de oficina		Unidad	1,0	27		$72.955,77	$1.969.805,79
2.1.2	Pago de servicios públicos		Unidad	1,0	27		$47.580,72	$1.284.679,44
2,1,3	Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1,0	27		$56.016,000	$1.512.432,00
						(2) SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES		**$7.167.311,31**
3	**ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS**							
3.1.1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o Yogurt		Unidad	13			$105.594,99	$1.372.734,87

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de
Educación Distrital

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	TARIFA	TOTAL
3,2,1	Análisis microbiológico del agua	Unidad		0			$105.594,99	$0,00
3,2,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad		4			$105.594,99	$422.379,96
3,2,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad		10			$105.594,99	$1.055.949,90
3,2,4	Análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad		2			$105.594,99	$211.189,98
3,2,5	Análisis microbiológico para jugos	Unidad		0			$105.594,99	$0,00
3,2,6	Análisis microbiológico - panificados	Unidad		8			$105.594,99	$844.759,92
3,2,7	Análisis microbiológico del ambiente (Restaurante escolar)	Unidad		0			$105.594,99	$0,00
3,2,8	Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad		0			$105.594,99	$0,00
3,2,9	Análisis microbiológicos-ambientes (bodegas y furgones)	Unidad		0			$105.595,99	$0,00
3,2,10	Análisis microbiológico superficies (bodegas y furgones)	Unidad		1			$105.594,99	$105.594,99
3,3	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT**							
3,3,1	Análisis microbiológico del agua	Unidad		0			$105.594,99	$0,00
3,3,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad		9			$105.594,99	$950.354,91
3,3,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad		9			$105.594,99	$950.354,91
3,3,4	Análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad		1			$105.594,99	$105.594,99
3,3,5	Análisis microbiológico para jugos	Unidad		1			$105.594,99	$105.594,99
3,3,6	Análisis microbiológico del ambiente (Planta de producción)	Unidad		1			$105.594,99	$105.594,99
3,3,7	Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad		0			$105.594,99	$0,00
3,3,8	Análisis microbiológicos superficies (bodega y furgones)	Unidad		9			$105.594,99	$950.354,91
3,3,9	Análisis microbiológicos-ambientes (bodega y furgones)	Unidad		9			$105.594,99	$950.354,91
	(3) SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							**$10.453.904,01**
	(4)=(1)+(2)+(3) SUBTOTAL							**$64.281.822,37**
	(5) DEDUCCIONES Y CONTRIBUCIONES	**9,90%**						**$6.363.900,41**
	(6)=(4)+(5) SUBTOTAL							**$70.645.722,78**
	IVA	**19,00%**						**$13.422.687,33**
	PRESUPUESTO OFICIAL							**$84.068.410,11**

VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 08: OCHENTA Y CUATRO MILLONES SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS CON ONCE CENTAVOS M/CTE ($84.068.410,11), la fuente a afectar es la siguiente:

REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-04858 de 03 de Julio de 2025 Adicional N° 01				
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de Financiación**	**Valor RP**	**Valor a pagar Acta Parcial N° 08**
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoría. alimentación escolar	ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 288.262.086,00	$ 84.068.410,11
		Valor Total RP	$ 288.262.086,00	$ 84.068.410,11

El balance mensual corresponde a 14 días de ejecución, comprendido entre el 01 de agosto de 2025 al 14 de agosto de 2025, el acumulado periódico es de 196 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado en tiempo el 94,98% del contrato, considerando el Adicional N° 01 en plazo y valor al Contrato N° 4937-24, realizado el 03 de Julio de 2025.

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de
Educación Distrital

Descripción del gasto	Días	Contratado	Ejecutado	% Avance
Valor pagado Acta Parcial N° 07 (02 al 31 de julio de 2025)	30		$ 181.288.736,86	16,35%
Valor a pagar Acta Parcial N° 08 (01 al 14 de agosto de 2025)	14		$ 84.068.410,11	7,58%
Valores por ejecutar	13		$ 55.697.715,89	5,02%
SUMAS IGUALES	**209**	**$ 1.108.522.759,00**	**$ 1.108.522.759,00**	**100,00%**

CONSTANCIAS: Los firmantes de esta acta dejan las siguientes constancias:

1. La presente acta tomada como parcial se expide para certificar el cumplimiento del Contrato de Interventoría N° 4937-24 y para realizar el desembolso de acuerdo a los alcances del objeto desarrollado por el contratista.

2. Que el CONTRATISTA anexa la factura por valor de **OCHENTA Y CUATRO MILLONES SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS CON ONCE CENTAVOS M/CTE ($84.068.410,11).**

En constancia se firma la presente acta por lo que en ellos intervinieron, a los veintinueve (29) días de septiembre de dos mil veinticinco (2025).

El Distrito

LEONARDO SUAREZ SUAREZ
Secretario de Educación Distrital
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
NIT 890.201.900-6

El Contratista

JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO
C.C. 63.545.024 Bucaramanga
R.L CORNUTRIR
N.I.T. 900.039.412-5

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Revisó y Aprobó	MARLON FABIÁN CAMARGO FERRÍN Director de Cobertura Educativa		Septiembre de 2025
Revisó Aspectos Financieros	SANDRA MILENA RAMOS SERPA CPS Contadora Público		Septiembre de 2025
Revisó Aspectos técnicos	DIANA MARÍA LANDINEZ SEPÚLVEDA CPS Ingeniera de alimentos JOHANA MARCELA MOLINA SANTOS CPS Nutricionista JONATHAN SALDARRIAGA HERNANDEZ CPS Ingeniero Ambiental YORMAN QUEVEDO OCAMPO CPS Ingeniero Agroindustrial		Septiembre de 2025
Revisó Aspectos sociales	JESSICA GAVIRIA ALVEAR CPS Psicóloga LEYDI MARIAN CABALLERO ACEVEDO CPS Psicóloga		Septiembre de 2025
Revisó aspectos jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR ZABALA CPS Abogado		Septiembre de 2025
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
Nit	900039412-6	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL		Calle 71 No. 36 - 73 Barrio Internación	3168079075	consultor24@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
SUCURSAL	B – menos de 200 c	PRINCIPAL	PPAL	SANTANDER	BARRANCABERMEJA		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					76	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2026-09	2026-08	E		89353943	$17.427.200	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	1.579.300	0		0		0	0	0	0	1.579.300	4
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	2.511.200	0		0		0	0	0	0	2.511.200	7
EPS010	EPS Sura	800088702-2	573.400	0		0		0	0	0	0	573.400	1
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	564.500	0		0		0	0	0	0	564.500	2
EPS041	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	900156264-2	250.000	0		0		0	0	0	0	250.000	1
EPS042	EPS COOSALUD	900226715-3	250.000	0		0		0	0	0	0	250.000	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	3.080.300	0	0	0	0	0	0		3.080.300	7
230301	Porvenir	800224808-8	1.130.900	0	0	0	0	0	0		1.130.900	3
231001	Colfondos	800227940-6	491.300	0	0	0	0	0	0		491.300	1
25-14	Colpensiones	900336004-7	2.629.800	0	0	0	0	0	0		2.629.800	5

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	240.300				240.300	0	0	240.300			2.409	240.300	16

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF40	Cordenalco Santander	890201578-7	1.893.500	0	0	1.893.500	15

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900039412-5	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL	Calle 71 No. 36 - 73 Barrio Internacion	3168079075	consulta24@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
SUCURSAL	B – menos de 200 c	PRINCIPAL / PPAL	SANTANDER	BARRANCABERMEJA		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					18	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-09	2025-08	E		89353543	$17.427.200	

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Dias Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
917.300	0	0	917.300	16
ICBF				
1.375.400	0	0	1.375.400	16
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de ISE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	5	5.726.400	5,726,400
Pensión	4	7.332.300	7,332,300
Riesgos Laborales	1	240.900	240,900
CCF	1	1.833.500	1,833,500
ESAP	0	0	0
ICBF	1	1.375.400	1,375,400
MEN	0	0	0
SENA	1	917.300	917,300
TOTALES	14	17.427.200	17,427,200

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

Barrancabermeja, 29 de Septiembre de 2025

Señor
LEONARDO SUAREZ SUAREZ
Secretario de Educación
Distrito de Barrancabermeja
Carrera 8 # 6-19 2 piso Edif.Super Estrellas sector comercial

Yo, **JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO**, identificada con cedula de ciudadanía N° 63.545.24 de Bucaramanga, Santander en mi condición de representante legal de la **CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL "CORNUTRIR"** identificada con NIT **900.039.412-5** Certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos profesionales) y de los aportes parafiscales (instituto colombiano de bienestar familiar ICBF,Servicio nacional de aprendizaje SENA Y caja de compensación familiar),pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección, lo anterior, en cumplimiento de los dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002.

Yo, **LUDY YESENIA PATARROYO MORENO** identificada con cedula de ciudadanía N° 1.019.037.447 de Bogotá y tarjeta profesional **242889-T** de la junta central de contadores de Colombia, en mi condiciónde contadora general de la **CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL "CORNUTRIR"** identificada con **NIT 900.039.412-5** certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos profesionales) y de los aportes parafiscales (instituto colombiano de bienestar familiar icbf,servicio nacional de aprendizaje Sena y caja de compensación familiar),pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección, lo anterior, en cumplimiento de los dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002.

Nota 1: para relacionar el pago de los aportes correspondientes a los sistemas de seguridad social, se deberán tener en cuenta los plazos previstos en el decreto 1406 de 1999 artículos 19 a 24.asi mismo en el caso del pago correspondiente a los aportes parafiscales: cajas de compensación familiar, ICBF, y SENA, se deberá tener en cuenta el plazo dispuesto para tal efecto, en el artículo 10 de la ley 21 de 1982, reglamentado por el decreto 1670 de 2007.

Nota 2: en caso de presentar acuerdo de pago con alguna de las entidades anteriormente mencionadas, se deberá precisar el valor y el plazo previsto para el acuerdo de pago, con indicación del cumplimento de esta obligación.

JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO
C.C. 63.545.024 Bucaramanga
R.L CORNUTRIR
N.I.T. 900.039.412-5

LUDY YESENIA PATARROYO MORENO
C.C. 1.019.037.447 De Bogotá
242889-T de la JCCC
Contadora General
CORNUTRIR

013

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

6 6 6 0 9 C F C D 9 6 3 4 A C 1

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **LUDY YESENIA PATARROYO MORENO** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1019037447 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 242889-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 1 días del mes de Julio de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

242889-T



LUDY YESENIA
PATARROYO MORENO
C.C. 1019037447
RES. INSCRIPCION 446 DEL 01/06/2018
POLITECNICO GRANCOLOMBIANO

OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA
DIRECTOR GENERAL

249968 2699976

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 8444450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Calle 96 No. 9 A - 21 Bogotá D.C.

FIRMA

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.019.037.447

PATARROYO MORENO

APELLIDOS

LUDY YESENIA

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 24-SEP-1989

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.67 ESTATURA | B- G.S. RH | F SEXO

01-OCT-2007 BOGOTA D.C
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-2713000-00227322-F-1019037447-20100320 0021733180A 1 5020293414

Secretaría de
Educación Distrital

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

INFORME EJECUTIVO DE SUPERVISIÓN N° 08
AL CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 4937-24 EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE CORRESPONDIENTE AL PERÍODO COMPRENDIDO DEL 01 DE AGOSTO DE 2025 AL 14 DE AGOSTO DE 2025 EN EL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER

CONTRATANTE:	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT:	890.201.900-6
CONTRATISTA:	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
NIT:	900.039.412-5
REPRESENTANTE LEGAL	**JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO**
IDENTIFICACIÓN	63545024 de Bucaramanga
TELÉFONO:	3006969282
DIRECCIÓN:	Calle 37 No. 42 - 294 Torre 4 Apto 1003 Barrio El Palmar
OBJETO:	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.
VALOR INICIAL:	OCHOCIENTOS VEINTE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS MCTE ($820.260.673 COP) INCLUYE IVA
VALOR ADICIONAL EN VALOR No. 1	DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHENTA Y SEIS PESOS MCTE ($288.262.086) incluye IVA
VALOR TOTAL	MIL CIENTO OCHO MILLONES QUINIENTOS VEINTIDOS DOS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS MCTE ($1.108.522.759) incluye IVA
RÉGIMEN TRIBUTARIO:	REGIMEN RESPONSABLE DE IVA
PLAZO INICIAL:	CIENTO CINCUENTA Y CUATRO (154) DÍAS CALENDARIO
PLAZO ADICIONAL No. 1 :	CINCUENTA Y CINCO (55) DIAS CALENDARIO
PLAZO TOTAL:	DOSCIENTOS NUEVE (209) DIAS CALENDARIO
SUPERVISOR:	SECRETARIO DE EDUCACIÓN
SOPORTE PRESUPUESTAL INICIAL:	CDP N° 25-00134 de 15 de enero de 2025
SOPORTE PRESUPUESTAL ADICIONAL No. 1:	CDP N° 25-04072 de 02 de julio de 2025
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES INICIAL	CERTIFICACIÓN DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, CEPAA NUMERO 193, EXPEDIDA POR LA ADMINISTRADORA DEL PAA EL 14 DE ENERO DE 2025
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES ADICIONAL	CERTIFICACIÓN DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, CEPAA NUMERO 3192, EXPEDIDA POR LA ADMINISTRADORA DEL PAA EL 01 DE JULIO DE 2025
FECHA DE INICIO:	17 de Enero de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN SIN SUSPENSION:	19 de junio de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN CON SUSPENSION Y REINICIO No. 01:	21 de junio de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN CON SUSPENSION Y	03 de julio de 2025

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de
Educación Distrital

NUTRICIONAL "CORNUTRIR", cuyo objeto es: **INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.**, dando inicio el 17 de enero de 2025. según consta en el Acta de inicio. A continuación, se detalla la información general del contrato en mención.

El día dieciséis (16) de enero de dos mil veinticinco (2025), la CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL - CORNUTRIR, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el Otrosí Modificatorio N° 01 al Contrato N° 4937-24, mediante el cual se modifica la CLÁUSULA DECIMA – Imputación Presupuestal del Anexo de Condiciones.

El día 17 de enero de 2025 el Distrito de Barrancabermeja aprobaron las garantías con Id. CO1.WRT. 16170762 Cumplimiento - Cumplimiento del contrato e Id. CO1.WRT. 16170750 Responsabilidad civil extra contractual, según las pólizas presentadas por la **CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR.**

Id de la garantía	N° Póliza	Aseguradora	Garantía	Vigencia desde	Vigencia hasta	Valor
CO1.WRT.16170762	96-44-101194632	Seguros del Estado SA	Cumplimiento del Contrato	30/12/2024	30/12/2025	$ 82.026.067,30
			Pago de salarios	30/12/2024	30/12/2025	$ 82.026.067,30
			Calidad del servicio	30/12/2024	30/12/2025	$ 82.026.067,30
CO1.WRT.16170750	96-40-101069046	Seguros del Estado SA	Responsabilidad civil extra contractual	30/12/2024	30/06/2025	$ 260.000.000,00

Conforme al Art. 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007 la Alcaldía Distrital verificó la existencia del correspondiente Certificado de Disponibilidad y Registro Presupuestal, así:

CDP N°. 25-00134 de 15 de enero de 2025			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de Financiación**	**Valor**
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoría. alimentación escolar	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 820.260.673,00
		Valor Total CDP	$ 820.260.673,00
REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-00113 de 16 de enero de 2025			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de Financiación**	**Valor**
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoría. alimentación escolar	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 820.260.673,00
		Valor Total RP	$ 820.260.673,00

CDP N°. 25-04072 de 02 de julio de 2025 Adicional N° 01			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de Financiación**	**Valor**
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoría. alimentación escolar	ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 288.262.151,00
		Valor Total CDP	$ 288.262.151,00
REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-04858 de 03 de julio de 2025 Adicional N° 01			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de Financiación**	**Valor**
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoría. alimentación escolar	ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 288.262.086,00
		Valor Total RP	$ 288.262.086,00

El día diecisiete (17) días de enero de dos mil veinticinco (2025), se fijó como fecha de inicio para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato N° 4937-24, cuyo objeto es: **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR**

modifica el Anexo de Condiciones considerando que se digitaron erradamente las cantidades de los Ítems de Análisis Microbiológicos de manera involuntaria.

Una vez revisada el acta de inicio del Contrato N° 4937-24, se evidenció un error de digitación en la fecha del Registro Presupuestal, resultando correcto registrar el 16 de enero de 2025, para lo cual se aclaró a través del informe de supervisión N° 01 y quedó consignado en la respectiva Acta Parcial N° 01.

El día nueve (09) de abril de dos mil veinticinco (2025), la CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL - CORNUTRIR, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el Otrosí Modificatorio N° 03 al Contrato N° 4937-24, mediante el cual se modifica la CLAUSULA OCTAVA del Anexo de Condiciones considerando que existe un error aritmético en algunos ítems del presupuesto del contrato, sin que esto modifique el valor total del contrato.

El día 23 de mayo de 2025, la Federación Colombiana de Trabajadores de la Educación – FECODE, mediante Circular No. 38, convocó a los sindicatos filiales a un paro nacional de 48 horas para los días 28 de mayo de 2025 y 29 de mayo de 2025, acompañado de marcha, movilizaciones y demás actividades "como un mandato de la Cumbre Social y Política de las organizaciones sociales del país, cuyos objetivos están centrados en lograr el conjunto de reformas sociales como base para una Colombia con oportunidades, así como la realización de la consulta popular que dé al pueblo participación en las decisiones en este proceso de transformación social".

Asimismo, el Ministerio de Trabajo, a través de la Circular Externa No. 0061 del 27 de mayo de 2025, recordó el derecho a la protesta que tienen los trabajadores en Colombia, de acuerdo al paro nacional y a las movilizaciones convocadas por múltiples agremiaciones en el país para los días 28 de mayo de 2025 y 29 de mayo de 2025, sin que haya lugar a restricciones, sanciones, ni ningún tipo de represalia por participar en las actividades.

De lo anterior, el día 27 de mayo de 2025, se suscribió acta de suspensión N° 1 del Contrato vigilado, esto es Contrato N° 4936-24, en la que se dispuso suspender la ejecución de dicho contrato, los días 28 de mayo de 2025 y 29 de mayo de 2025, acordando la reanudación de la ejecución el día 30 de mayo de 2025.

Ahora bien, el calendario académico de la vigencia 2025 para los establecimientos educativos oficiales de Barrancabermeja, estableció como inicio del receso académico de mitad de año para el día 16 de junio de 2025, motivo por el cual, desde dicha fecha hasta el día 06 de julio de 2025, no se entregará el programa de alimentación escolar PAE en este Distrito. Es asi que, desde el día 16 de junio de 2025, hasta el día 19 de junio de 2025, ejecutó su objeto contractual de manera ordinaria, realizando control y vigilancia integral al contrato de operación del PAE el cual es Contrato N° 4936-24, así como un balance de ejecución integral del programa durante el primer semestre la vigencia 2025.

De acuerdo a lo anterior, el supervisor y el contratista determinaron suspender la ejecución del Contrato de Interventoría N°. 4937-25, cuyo objeto es **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER"**, a partir del 20 de junio de 2025, mediante Acta de Suspensión N° 02 y a efectos de hacer vigilancia y control a la etapa de alistamiento de que realice el operador del programa de alimentación escolar en el Distrito de Barrancabermeja, para la entrega del PAE en los establecimientos educativos del sector oficial se reanudó la ejecución del Contrato N° 4937-24 el día 02 de julio de 2025 según consta en Acta de Reinicio N° 02.

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de
Educación Distrital

CINCUENTA Y CINCO (55) DIAS CALENDARIO, y un valor de DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHENTA Y SEIS PESOS MCTE ($288.262.086) incluye IVA.

Según el ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CONCURSO DE MÉRITOS N° **CM-007-2024** cuyo objeto es: **INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER**, establece que el Programa debe ser atendido de acuerdo a las indicaciones dadas por el supervisor e interventor del contrato así:

- Cumplir todos y cada uno de los lineamientos, técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales y los demás 'referentes al PAE, señalados en el documento expedido por el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución No. 0335 de 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE- Resolución 0335 de 2021.
- Ejecutar el contrato, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones, aspectos, y lineamientos y obligaciones específicas, de carácter técnico, financiero, jurídico; administrativo, nutricional y los demás referentes al PAE.
- La entrega del Programa de Alimentación Escolar-PAE se debe prestar bajo las modalidades de: **COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA- RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA -TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA**, en cada una de las sedes educativas.

El día 20 enero de 2025 se da inicio al **CONTRATO N° 4936-24 "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER"**, para la atención del programa de alimentación escolar durante la vigencia 2025, la Secretaria de Educación Distrital, por medio del Equipo de Supervision PAE, realizó la entrega respectiva de la focalización de los beneficiarios al operador de acuerdo con la Resolución 0335 de 2021, aprobación de minutas y el plan de alistamiento.

La Entidad Territorial suscribió **CONTRATO N° 4937-24** Interventoría para ejercer la verificación y cumplimento a la prestación del Servicio de alimentación Escolar en el Distrito de Barrancabermeja con objeto "**INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER".**

La Secretaría de Educación Distrital ha venido dando el respectivo cumplimiento a la directiva 08 de 29 de diciembre de 2022 emanada por la **UAPA** donde se brindan las orientaciones para la prestación del servicio de manera presencial y sin restricciones de aforo en los establecimientos educativos oficiales y no oficiales del país, desde educación inicial hasta educación media emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender.

El periodo reportado corresponde a lo determinado en la **CLÁUSULA OCTAVA** forma de

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de
Educación Distrital

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO DEL 01 DE AGOSTO DE 2025 AL 14 DE AGOSTO DE 2025:

Las actividades desarrolladas durante el periodo comprendido entre el 01 de agosto de 2025 al 14 de agosto de 2025 tenemos las siguientes:

- Se realizan visitas diarias por parte de los Inspectores de Campo según cronograma a los diferentes comedores escolares en la modalidad ración preparada en sitio – desayuno y almuerzos y ración industrializada, mediante la aplicación del Formato de Verificación diario
- Se verifica las condiciones de higiene, cantidad y calidad de acuerdo con la minuta patrón, establecida en el pliego de condiciones.
- Se verifica el cumplimiento de la implementación de los planes de acuerdo con lo establecido en el lineamiento técnico, en cada uno de los restaurantes escolares y bodega.
- Se vigila la distribución de las raciones entregadas diariamente verificando el registro diario de asistencia.
- Se realizan visitas semanales de parte del personal de la interventoría, según cronograma establecido a la bodega y sede administrativa del operador, los productos que llegan al punto de distribución como son los lácteos, frutas, panificados y dulces.
- Se realizaron encuestas de percepción del servicio a titulares de derecho de las diferentes instituciones educativas, mediante la aplicación de los formatos correspondientes
- Se efectúan reuniones de retroalimentación con el personal de Interventores.
- Se vigila el cumplimiento de las compras locales.
- Se verifica que el Operador cumpla con la implementación de un plan de saneamiento básico de acuerdo a lo establecido en el **Lineamiento Técnico Administrativo del PAE – MEN, según Resolución N° 0335 de 2021 y sus anexos**, acerca del manejo y disposición de los residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (basuras, empaques, cáscaras de frutas, etc.) con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstos en cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.
- Se verifica que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general **Lineamiento Técnico Administrativo del PAE – MEN, según Resolución N° 0335 de 2021 y sus anexos**
- Las demás actividades que requieran apoyo legal para desarrollar con eficiencia y eficacia el control y vigilancia al contrato de operación del PAE, para dar cumplimiento de los lineaminetos técnicos administrativos del programa de Alimentación Escolar.
- Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la alcaldía Distrital de Barrancabermeja y en especial en las que se encuentren asignadas en el manual de contratación en interventoría ETC.

EVALUACIONES ORGANOLEPTICAS (RI) 01 DE AGOSTO DE 2025 AL 14 DE AGOSTO DE 2025

Se realizaron CATORCE (14) evaluaciones organolépticas de los alimentos (RI) que conforman durante el periodo correspondiente al periodo del 01 de agosto de 2025 al 14 de agosto de 2025.

PRUEBA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS MES DE AGOSTO

ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS

Alcaldía Central de Barrancabermeja

Secretaría de
Educación Distrital

ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS		
Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	10
Análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	2
Análisis microbiológico - panificados	Unidad	8
Análisis microbiológico superficies (bodegas y furgones)	Unidad	1
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT		
Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad	9
Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	9
Análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	1
Análisis microbiológico para jugos	Unidad	1
Análisis microbiológico del ambiente (Planta de producción)	Unidad	1
Análisis microbiológicos superficies (bodega y furgones)	Unidad	9
Análisis microbiológicos-ambientes (bodega y furgones)	Unidad	9

REVISIÓN INFORMES Y/O CERTIFICACIONES TITULARES DE DERECHO

Se realizó la revisión de las certificaciones entregadas por parte del Consorcio PAE Yariguies con Contrato N° 4936-24 comprendida entre el 01 de agosto de 2025 al 14 de agosto de 2025, donde la interventoría CORNUTRIR con contrato 4937-24 verificó la distribución de las raciones entregadas diariamente con base en los listados de los titulares de derecho entregados por la secretaria de educación y establecimientos educativos debidamente firmados y aprobados por cada rector,coordinador y/o persona encargada para la respectiva aceptación de estas entregas. Se realizo esta verificacion de la información suministrada por el Consorcio PAE Yariguies se encuentra en los soportes e información suministrada por secretaria de educación del distrito de Barrancabermeja, Santander.

CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

Se realiza la calibración de las balanzas grameras marca Just Home Collection por medio de kit masas pesas patrón calibración balanzas, basculas, grameras inicialmente se realizaron cinco (05) repeticiones para diferentes masas patrones las variaciones muestran coeficientes por debajo del 1% y las pruebas de repetibilidad cumplen de forma satisfactoria. A continuación, ficha técnica de la balanza entregada a los inspectores de Campo y Nutricionista para la verificación del peso de los alimentos.

VISITAS BODEGA Y/O PLANTA PERIODO 01 DE AGOSTO DE 2025 AL 14 DE AGOSTO DE 2025

Durante el periodo comprendido del 01 de agosto de 2025 al 14 de agosto de 2025, se realizaron cuatro (04) visitas por parte de la interventoría **CORNUTRIR** del Programa de alimentación escolar a la Bodega y/o planta de alimentos del **CONSORCIO PAE YARIGUIES** con contrato **N° 4936-24** cuyo objetivo es garantizar, verificar y supervisar la cantidad, la calidad, inocuidad pertinencia y continuidad del servicio que se brinda a los titulares de derecho del programa de alimentacion escolar en el Distrito de Barrancabermeja.

VISITAS A SEDES EDUCATIVAS ENTREGAS PERIODO 01 DE AGOSTO DE 2025 AL 14 DE AGOSTO DE 2025

Durante las visitas realizas por el equipo de profesionales de la interventoría a las sedes educativas, se evaluaron los ítems descritos en el formato de visita, se tomaron evidencias fotográficas al finalizar cada semana de entregas se redactó los planes de mejora de acuerdo con las no conformidades evidenciadas durante las visitas a las sedes educativas.

Alcaldía Distrital de Barranquilla

Secretaría de
Educación Distrital

ZONA URBANA

01 DE AGOSTO DE 2025 AL 14 DE AGOSTO DE 2025		
ZONA	**MODALIDAD**	**TOTAL VISITAS**
URBANA	ALMUERZO	20
	AM	29
	MIX AM	16
	MIX PM	07
	PM	10
	RI AM	15
	RI PM	09
TOTAL		**106**

ZONA RURAL

01 DE AGOSTO DE 2025 AL 14 DE AGOSTO DE 2025		
ZONA	**MODALIDAD**	**TOTAL VISITAS**
RURAL	ALMUERZO	4
	RI AM	3
	RI PM	6
TOTAL		**13**

CONDICIONES DE TRANSPORTE

En el marco de las visitas de inspección a las sedes educativas y la bodega y/o planta la entrega de las raciones industrializadas, ración preparada en sitio y comida transportada en caliente, se efectúa la inspección de los vehículos contratados para el transporte de los alimentos, verificando que se garantice el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para las materias primas: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumplen con la normatividad vigente, se evidenció que los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, de igual manera se evidencio que los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de alimentos y en su exterior llevan el letrero "transporte de alimentos".

Durante la verificación se evidenció que los alimentos no son transportados directamente sobre el piso y cuentan con protección entre el piso y el alimento mediante el uso de estibas y canastillas plásticas.

Durante la verificación documental se evidenció los siguientes documentos (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito - SOAT, tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplica), de igual manera, se evidencia que los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias de los vehículos en un porcentaje del 100%.

Se realizó verificación de la documentación pertinente al personal transportador quienes cuentan con vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. Se evidencia que los vehículos transportadores no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, haciendo uso de canastillas plásticas para esta actividad, las cuales, se encuentran

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de
Educación Distrital

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Durante las visitas relizadas por la Interventoria a las sedes educativas y durante la revisión del cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicados al personal manipulador de alimentos, se han identificado que el personal manipulador cumple parcialmente con la normatividad establecida en el Capítulo III de la Resolución N° 2674 de 2013.

A continuación, se relacionan las no conformidades identificadas por el equipo técnico de interventoría con relación al personal manipulador:

- El personal manipulador no usa de forma adecuada la dotación completa, así como con las especificaciones y elementos de protección necesarios según la normatividad legal vigente para la manipulación de alimentos.
- Se evidencia que la presentación personal de algunos manipuladores no cumple con los estándares requeridos, ya que se observó que las uñas no están cortas, limpias y sin esmalte, el cabello no está recogido, se utilizan joyas u otros accesorios, y/o el uniforme no está limpio.
- La documentación del personal manipulador que evidencian exámenes de ingreso y certificación para la manipulación de alimentos, no se encuentra disponible en el centro de trabajo, para la respectiva verificación.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

En la inspección técnica se evidencia que se promueve el autocuidado garantizando el uso adecuado de tapabocas, lavado frecuente y adecuado de manos, publicando señalización de dichas medidas en lugares visibles, tales como, protocolo de lavado de manos y uso de elementos de protección personal, asimismo, se cuenta con solución desinfectante (gel antibacterial) tanto para colaboradores, como para los beneficiarios del programa.

ELABORACIÓN E IMPLEMENTACIÓN EN EL PROCESO DE SST

El Ministerio del Trabajo comprometido con las políticas de protección de los trabajadores colombianos y en desarrollo de las normas y convenios internacionales, estableció el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual debe ser implementado por todos los empleadores y consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua, lo cual incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud en los espacios laborales.

Con el acompañamiento de la profesional de **SG-SST** de la interventoría CORNUTRIR, Se realizaron los diferentes procesos el cual fue responsable de: Diseñar, implementar, administrar, coordinar y ejecutar las actividades del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo de la empresa tales como:

- ✓ Reportar a la alta dirección las situaciones que puedan afectar la Seguridad y Salud de los colaboradores Contratados
- ✓ Solicitar a la dirección, la realización de exámenes médicos de ingreso, periódicos y de retiro para los trabajadores.
- ✓ Elaborar y actualizar las políticas de Seguridad y Salud en el Trabajo, necesarias para el manejo de proveedores y contratistas y solicitar la aprobación por parte de la gerencia.
- ✓ Elaborar, revisar y actualizar la matriz de riesgos de la empresa.

- ✓ Realizar la solicitud a la IPS contratada para los exámenes ocupacionales de la información relativa a licencias, garantía de custodia de las historias clínicas y demás documentos reglamentados en la normatividad vigente.
- ✓ Elaborar y actualizar las fichas técnicas de los Indicadores del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Asegurarse de que la organización cumpla con la normatividad en Seguridad y Salud en el Trabajo que le corresponda.

COMPONENTE ADMINISTRATIVO

Relación de los profesionales vinculados para la ejecución del contrato de interventoría **CORNUTRIR N° 4937-24** así:

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	CLAUDIA ISABEL LIZCANO RUBIO
COORDINADOR TECNICO	ADRIANA ESLAVA GOMEZ
INTERVENTOR FINANCIERO	MARIA ELENA GARCIA SANDOVAL
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	SINDY PAOLA PLATA NIETO
PROFESIONAL DE APOYO SST	ANDREA JULIANA GARCIA CAMPO
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	AZUCENA CACERES ARDILA
INSPECTOR DE CAMPO	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
INSPECTOR DE CAMPO	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
INSPECTOR DE CAMPO	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
INSPECTOR DE CAMPO	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE
INSPECTOR DE CAMPO	LUIS FRANCISCO BENAVIDES GOMEZ
INSPECTOR DE CAMPO	ENNA FABIOLA CUBILLOS GOMEZ
INSPECTOR DE CAMPO	LILIBETH DEL CARMEN FONSECA VILLEGAS
INSPECTOR DE CAMPO	ROSA MARGARITA RAPALINO VILLAREAL
INSPECTOR DE CAMPO	LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
PROFESIONAL DE APOYO PSICOLOGIA	LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	ANGIE LORAINE DIAZ PULGARIN
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	WENDY ALEXANDRA DIAZ CABARIQUE

Los Pagos de Seguridad Social y Aportes Parafiscales para cada uno de los profesionales se han surtido Mediante Pagos En Mi Planilla – Compensar, Por Intermedio De La Empresa CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL (CORNUTRIR).

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo AGOSTO 2025 (Salud – Pensión-ARL-CCF) Se Realizó Mediante Planilla: **89353643**

APORTES	PERIODO DE PAGO	VALOR
EPS	SEPTIEMBRE DE 2025	$ 5.728.400
AFP	AGOSTO DE 2025	$ 7.332.300
ARL	AGOSTO DE 2025	$ 240.300
CCF – COMFENALCO	AGOSTO DE 2025	$1.833.500
ICBF	AGOSTO DE 2025	$1.375.400
SENA	AGOSTO DE 2025	$917.300
TOTAL MES AGOSTO DE 2025		$13.044.400

COMPONENTE FINANCIERO

VERIFICACIÓN EJECUCIÓN OPERADOR CONSORCIO PAE VALIDADO CON

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de
Educación Distrital

A continuación, se detalla la cantidad de días trabajados por mes y el porcentaje de avance en cada uno, así mismo, se aprecia el total de días calendario trabajados, acumulados a la fecha y su porcentaje total.

PERIODO DE EJECUCION	N° DIAS CALENDARIO ESCOLAR	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN
PLAZO INICIAL	**99**	
ADICIONAL 1 EN PLAZO	19	
ADICIONAL 2 EN PLAZO	**4**	
DEL 20 AL 31 DE ENERO DE 2025	10	8,20%
DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025	20	16,39%
DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025	20	16,39%
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025	17	13,93%
DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2025	19	15,57%
DEL 01 AL 13 DE JUNIO DE 2025	9	7,38%
DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025	19	15,57%
DEL 01 AL 12 DE AGOSTO DE 2025	6	4,92%
PENDIENTE POR EJECUTAR	2	1,64%
TOTAL DIAS CONTRATADOS	**122**	**100,00%**

ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO EJECUCION PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BARRANCABERMEJA 2025 MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA Y RACION PREPARADA EN SITIO CONSORCIO PAE YARIGUIES				
CONCEPTO	**PERIODO A FACTURAR**	**RACIONDES ENTREGADOS**	**TOTAL RACIONDES ENTREGADOS**	**TOTAL FACTURACION**
Prestación Del Servicio De Alimentación Escolar a Estudiantes de los Establecimientos Educativos Del Sector Oficial Del Distrito De Barrancabermeja Santander. Periodo del 01 al 12 de agosto de 2025 Según Contrato de Prestación de Servicio No. 4936-24 Realizar el pago en la **Cuenta Corriente N° 0139020754 BBVA,** a nombre de **CONSORCIO PAE YARIGUIES** Titular de la cuenta **COMERCIALIZADORA AL GRANO S.A.S**	**01 de agosto de 2025 al 12 de agosto de 2025**	COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO **25.062** COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO) **6.586** COMPLEMENTO ALIMETARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO **44.119** COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO **22.959** COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA **84.236**	**182.962**	**$ 1.064.867.327**
TOTAL RACIONES ENTREGADAS				**$ 1.064.867.327**

Una vez verificada la cuenta del operador y los respectivos anexos de informe financiero (Informe de ejecución de recursos, certificado de las compras locales, facturas de las compras locales, nómina, planillas de seguridad social) presentados por el **CONSORCIO PAE YARIGUIES** y de acuerdo con el informe del contratista y verificación de los registros de entrega y las certificaciones de los Rectores, se verificó un total CIENTO OCHENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y DOS (182.962) **COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS TIPO ALMUERZO PREPARADO EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTOS AM/PM, COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA** durante el periodo comprendido entre el PRIMERO (01) de AGOSTO de 2025 al día DOCE

Secretaría de
Educación Distrital

descripción que se relaciona a continuación, por lo tanto, se cumple con lo relacionado para el respectivo cobro.

CONTRATADO 6 DIAS (DEL 01 AL 12 DE AGOSTO DE 2025)						
MODALIDAD	TITULARES DE DERECHO		TOTAL RACIONES	COSTO RACIÓN	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
	URBANO	RURAL				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO	17.151	7.911	25.062	$ 7.125	6	$ 178.566.750
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO)	6.586	0	6.586	$ 7.455	6	$ 49.098.630
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO	36.289	7.830	44.119	$ 5.277	6	$ 232.815.963
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	22.959	0	22.959	$ 5.804	6	$ 133.254.036
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA	66.510	17.726	84.236	$ 5.593	6	$ 471.131.948
TOTALES	**149.495**	**33.467**	**182.962**			**$ 1.064.867.327**

De acuerdo a informe de interventoría N° 08, ***SE AUTORIZA*** el pago: Por valor de **MIL SESENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE ($1.064.867.327).**, para ser pagados a través de Acta Parcial N° 08 del Contrato N° 4936-24.

VERIFICACIÓN EJECUCIÓN INTERVENTORÍA CORNUTRIR CON CONTRATO N° 4937-24:

El desarrollo de la INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL efectuada al operador, CONSORCIO PAE YARIGUIES, se realizó en el período correspondiente desde el desde el 01 de agosto de 2025 al 14 de agosto de 2025:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	TARIFA	TOTAL
1.	PERSONAL							
1.1	PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE							
1.1.1	Director de Interventoria	Mes	1	0,5	14	1,86	$266.301,20	$3.467.241,62
1.1.2	Coordinador técnico de interventoría	Mes	1	1,0	14	1,86	$152.900,00	$3.981.516,00
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0,5	14	1,86	$152.337,90	$1.983.439,46
						SUBTOTAL PERSONAL		$9.432.197,08
1.2	PERSONAL TECNICO							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,5	14	1,86	$143.711,70	$1.871.126,33
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,5	14	1,86	$143.711,70	$1.871.126,33
1.2.3	Profesional en Psicología	Mes	1	0,5	14	1,86	$143.711,70	$1.871.126,33
1:2.4	Inspector de Campo - Ingeniero de Alimentos, Agroindustrial, Tecnólogo en área de Alimentos, Nutricionista o Microbiólogo	Mes	9	1,0	14	1,86	$113.725,70	$26.652.755,05
1.2.5	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0,5	14	1,86	$143.711,70	$1.871.126,33
						SUBTOTAL		$34.137.260,37
1.3	PERSONAL ADMINISTRATIVO							
1.3.1	Auxiliar administrativo	Mes	2	1,0	14	2,00	$55.199,10	$3.091.149,60
						SUBTOTAL		$3.091.149,60
						(1) SUB TOTAL PERSONAL		$46.660.607,05

ITEM	DESCRIPCION	MODELO	UNIDAD	CANT.	DIAS		TARIFA	TOTAL
2.	GASTOS OPERACIONALES							
2.1.1	Alquiler de vehículos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar.(>2000)$/Mes	2019-2021	Unidad	1,0	7		$342.913,44	$2.400.394,08

Secretaría de
Educación Distrital

Alcaldía Distrital de Barranquilla

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	TARIFA	TOTAL
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)	Unidad		13			$105.594,99	$1.372.734,87
3,1,2	Análisis microbiológico panificados	Unidad		13			$105.594,99	$1.372.734,87
3,1,3	Análisis microbiológico dulces y frutos secos	Unidad		2			$105.594,99	$211.189,98
3,1,4	Análisis microbiológico superficies	Unidad		2			$105.594,99	$211.189,98
3,1,5	Análisis microbiológico ambientes	Unidad		5			$105.594,99	$527.974,95
3,2	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS**							
3,2,1	Análisis microbiológico del agua	Unidad		0			$105.594,99	$0,00
3,2,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad		4			$105.594,99	$422.379,96
3,2,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad		10			$105.594,99	$1.055.949,90
3,2,4	Análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad		2			$105.594,99	$211.189,98
3,2,5	Análisis microbiológico para jugos	Unidad		0			$105.594,99	$0,00
3,2,6	Análisis microbiológico - panificados	Unidad		8			$105.594,99	$844.759,92
3,2,7	Análisis microbiológico del ambiente (Restaurante escolar)	Unidad		0			$105.594,99	$0,00
3,2,8	Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad		0			$105.594,99	$0,00
3,2,9	Análisis microbiológicos-ambientes (bodegas y furgones)	Unidad		0			$105.595,99	$0,00
3,2,10	Análisis microbiológico superficies (bodegas y furgones)	Unidad		1			$105.594,99	$105.594,99
3,3	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT**							
3,3,1	Análisis microbiológico del agua	Unidad		0			$105.594,99	$0,00
3,3,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad		9			$105.594,99	$950.354,91
3,3,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad		9			$105.594,99	$950.354,91
3,3,4	Análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad		1			$105.594,99	$105.594,99
3,3,5	Análisis microbiológico para jugos	Unidad		1			$105.594,99	$105.594,99
3,3,6	Análisis microbiológico del ambiente (Planta de producción)	Unidad		1			$105.594,99	$105.594,99
3,3,7	Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad		0			$105.594,99	$0,00
3,3,8	Análisis microbiológicos superficies (bodega y furgones)	Unidad		9			$105.594,99	$950.354,91
3,3,9	Análisis microbiológicos-ambientes (bodega y furgones)	Unidad		9			$105.594,99	$950.354,91
	(3) SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							**$10.453.904,01**
	(4)=(1)+(2)+(3) SUBTOTAL							**$64.281.822,37**
	(5) DEDUCCIONES Y CONTRIBUCIONES		**9,90%**					**$6.363.900,41**
	(6)=(4)+(5) SUBTOTAL							**$70.645.722,78**
	IVA		**19,00%**					**$13.422.687,33**
	PRESUPUESTO OFICIAL							**$84.068.410,11**

VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 08: OCHENTA Y CUATRO MILLONES SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS CON ONCE CENTAVOS M/CTE ($84.068.410,11), la fuente a afectar es la siguiente:

REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-04858 de 03 de Julio de 2025 Adicional N° 01				
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de Financiación**	**Valor RP**	**Valor a pagar Acta Parcial N° 08**

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Secretaría de
Educación Distrital

calendario, es decir que se ha ejecutado en tiempo el 94,98% del contrato, considerando el Adicional N° 01 en plazo y valor al Contrato N° 4937-24, realizado el 03 de Julio de 2025.

Descripción del gasto	Días	Contratado	Ejecutado	% Avance
Contrato Inicial	**154**	**$ 820.260.673,00**		
Adicional 1 en plazo y valor	**55**	**$ 288.262.086,00**		
Valor pagado Acta Parcial N° 01 (17 al 31 de enero de 2025)	15		$ 75.263.499,00	6,79%
Valor pagado Acta Parcial N° 02 (01 al 28 de febrero de 2025)	28		$ 143.833.370,14	12,98%
Valor pagado Acta Parcial N° 03 (01 al 31 de marzo de 2025)	31		$ 154.288.105,43	13,92%
Valor pagado Acta Parcial N° 04 (01 al 30 de abril de 2025)	30		$ 153.738.841,74	13,87%
Valor pagado Acta Parcial N° 05 (01 al 31 de mayo de 2025)	29		$ 155.017.612,50	13,98%
Valor pagado Acta Parcial N° 06 (01 al 19 de junio de 2025)	19		$ 105.326.467,33	9,50%
Valor pagado Acta Parcial N° 07 (02 al 31 de julio de 2025)	30		$ 181.286.736,86	16,35%
Valor a pagar Acta Parcial N° 08 (01 al 14 de agosto de 2025)	14		$ 84.068.410,11	7,58%
Valores por ejecutar	13		$ 55.697.715,89	5,02%
SUMAS IGUALES	**209**	**$ 1.108.522.759,00**	**$ 1.108.522.759,00**	**100,00%**

En constancia se firma la presente acta por lo que en ellos intervinieron, a los veintinueve (29) días de septiembre de dos mil veinticinco (2025).

LEONARDO SUAREZ SUAREZ
Secretario de Educación Distrital
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Revisó y Aprobó	MARLON FABIÁN CAMARGO FERRÍN Director de Cobertura Educativa		Septiembre de 2025
Revisó Aspectos Financieros	SANDRA MILENA RAMOS SERPA CPS Contadora Público		Septiembre de 2025
Revisó Aspectos técnicos	DIANA MARÍA LANDINEZ SEPÚLVEDA CPS Ingeniera de alimentos JOHANA MARCELA MOLINA SANTOS CPS Nutricionista JONATHAN SALDARRIAGA HERNANDEZ CPS Ingeniero Ambiental YORMAN QUEVEDO OCAMPO CPS Ingeniero Agroindustrial		Septiembre de 2025
Revisó Aspectos sociales	JESSICA GAVIRIA ALVEAR CPS Psicóloga LEYDI MARIAN CABALLERO ACEVEDO CPS Psicóloga		Septiembre de 2025
Revisó aspectos jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR ZABALA CPS Abogado		Septiembre de 2025
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

INFORME DE INTERVENTORIA
PERIODO DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 4936-24
ACTA PARCIAL N° 08

PARTE A: RESUMEN EJECUTIVO

CONTRATO/CONVENIO N°	4936-24
CONTRATANTE	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT	890.201.900-6
CONTRATISTA	**CONSORCIO PAE YARIGUIES**
NIT	901830141-1
REPRESENTANTE LEGAL	**CHRISTIAN CAMILO DIAZ ALVARADO**
IDENTIFICACIÓN	1019062201, expedida en Bogotá DC
TELÉFONO	3013978233
DIRECCIÓN	CALLE 37 N° 36 - 171 BARRIO YARIMA
OBJETO:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER
VALOR DEL CONTRATO	DIECINUEVE MIL CIENTO ONCE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS MCTE ($19.111.787.640) INCLUIDO IVA
DURACIÓN INICIAL	NOVENTA Y NUEVE (99) DÍAS HÁBILES DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS DEL CALENDARIO ESCOLAR DE LA VIGENCIA 2025
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	CDP N° 25-00133 de 15 de enero de 2025
REGISTRO PRESUPUESTAL	RP N° 25-00112 de 16 de enero de 2025
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	CERTIFICACIÓN DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, CEPAA NUMERO 192, EXPEDIDA POR LA ADMINISTRADORA DEL PAA EL 14 DE ENERO DE 2025
INTERVENTORÍA	**CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR**
FECHA DE INICIO:	20 DE ENERO DE 2025
FECHA DE TERMINACIÓN SIN SUSPENSIÓN	08 DE JULIO DE 2025

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

PARTE B: INFORME BASICO:
LINEA TECNICA

Durante el periodo de ejecución del **PERIODO COMPRENDIDO 01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025**, se destacan los siguientes aspectos técnicos de la operación:

La Modalidad de atención contratada por el distrito de Barrancabermeja, Santander para la ejecución del Contrato de Suministro No. **4936-24** es **Ración Industrializada – RI (Complemento Alimentario Jornada mañana – Tarde, Ración Prepara en Sitio - RPS (Complemento Alimentario Jornada mañana – Tarde y Almuerzo)**, dejando claro que en algunas Instituciones Educativas se recurre al servicio de Comida Caliente Transportada – CCT, debido a la dificultad de operar en las cocinas propias de dichas instituciones bien sea porque la infraestructura o menaje no lo permiten.

PARTE C: SEGMENTOS

- **INFRAESTRUCTURA, EQUIPO, MENAJE Y OTROS:**

El Operador tiene centro de producción donde se lleva preparados y listos para el consumo parte de los complementos alimentarios AM – PM bajo la modalidad de Comida Caliente Transportada se atienden **Trece (13) sedes** Educativas bajo la modalidad Preparada en Sitio. En relación con equipos, menaje y otros, el contratista cuenta con éstos en la cantidad y condiciones de calidad necesarios para atender la operación PAE del municipio de distrito municipal de Barrancabermeja, Santander.

El Consorcio PAE Yariguies, cuenta con dos Centros de Producción ubicados en el **Calle 54 # 18 – 19, barrio Uribe Uribe y en la Transversal 43 # 53 – 35, barrio Las Granjas**, el los cuales se cuenta con una estructura física diferente y ajena al área de bodega, en donde se ejecuta el programa (PAE) para la ración caliente transportada, instalaciones que permiten la operatividad adecuada para garantizar la producción, ensamble y despacho de la ración Comida Caliente Transporta Almuerzo y Complemento Preparado en sitio Jornada mañana y tarde, en los términos de eficiencia y calidad, de acuerdo a con los parámetros establecidos en el Anexo técnico Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 335 del 2021.
Cuentan con Acta de Inspección Sanitaria y Certificado de Inspección Sanitaria con concepto favorable vigente, con fecha de expedición del 13 de diciembre de 2024. Los Centros de Producción cumplen con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y es de uso exclusivo para el almacenamiento, ensamble y distribución de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Distrito de Barrancabermeja. Los documentos soporte fueron presentados en el Plan de Alistamiento el día 14 de enero de 2025.

- **SEGMENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PERSONAL DE BODEGA Y VEHÍCULO TRANSPORTADOR:**

El contratista presentó parcialmente las hojas de vida del personal manipulador de alimentos y personal de bodega (certificado de capacitación en BPM, hoja de vida, cédula de ciudadanía, certificado médico y resultados de exámenes de

- **SEGMENTO CONTROL PLAN DE CAPACITACIÓN:**

Con el fin de continuar con el plan de capacitacion programado por el Consorcio, fortalecieron temas como: Refuerzo en Buenas Prácticas de Manufactura BPM y Practicas Higiénicas para la Manipulación de Alimentos Refuerzo del Plan de Saneamiento Básico y diligenciamiento de Formatos Refuerzo en Estandarización de Menús y Gramaje Almacenamiento y Conservación de los Alimentos.

- **ESTRATEGIA IEC EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN SALUDABLE:**

Con el fin de promover hábitos saludables en las instituciones educativas beneficiarias del PAE, el contratista diseñó e instaló un afiche informativo en cocinas y comedores de todas las sedes educativas. Igualmente, dio inicio a las charlas de educación alimentaria y nutricional por parte de la nutricionista Rocio Díaz.

- **FORMATO DE VISIBILIDAD, REMISIONES DE ALIMENTOS, KARDEX Y PLANILLAS DE TITULARES DE DERECHO:**

El contratista ha cumplido parcialmente con la entrega de los documentos citados y hacen parte integral del Informe de Ejecución **Acta Parcial No 08** del Contrato de Suministro **No 4936-24**

- **DOFA DE EJECUCIÓN**

El siguiente cuadro es un análisis **DOFA** en general de la operación, en el que se analizan las distintas variables que en ella interfieren con el fin de establecer que aspectos relevantes se pueden fortalecer, mejorar, prevenir o evitar, de tal forma se logre una mayor consolidación del programa disminuyendo al máximo los errores y estando alerta ante cualquier eventualidad.

Análisis general del servicio:

FORTALEZAS:

Entregas oportunas de los CAJM, CAJT y Almuerzo. Calidad en las preparaciones de los complementos. Contar con personal y profesionales del municipio, con experiencia, capacitados para las distintas labores de la operación, apoyando y fortaleciendo la economía local.

AMENAZAS: (Se pueden dar a futuro):

Bloqueo de vías, lo cual puede afectar la logística de la entrega diaria. Bloqueo de vías, lo cual puede afectar la logística de entrada de materia prima al Municipio. La alteración del orden público. Mantenimientos en las redes de energía que llevan a cortes de luz. Desabastecimiento de agua potable por cortes de luz y/o mantenimiento en el acueducto Algún tipo de confinamiento por orden público.

ANÁLISIS ESPECÍFICO DEL SERVICIO:

Una vez analizada a nivel macro la operación, se plantea la siguiente DOFA a

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANÁLISIS DOFA DE LAS UNIDADES DE SERVICIO	
DEBILIDADES	**OPORTUNIDADES (PRESENTADAS)**
*La infraestructura presenta deterioro y en otras no se cumple con normativas legales vigentes en cuanto a su diseño, por tanto, se recurre en muchos casos al servicio tipo catering. *Algunos equipos se encuentran deteriorados. *En algunas falta menaje y equipos para mejorar la operación del PAE.	*Disposición a modificaciones o cambios en la minuta según la percepción de los titulares de derecho. *Establecimiento de mecanismos de PQRS en los puntos de atención para dar respuesta a posibles solicitudes de los titulares de derecho.
FORTALEZAS	**AMENAZAS (se puede dar a futuro)**
*Se cuenta con manipuladores y jefes de cocina con experiencia en la operación. *Las preparaciones han sido aceptadas por los titulares de derecho. *Respuesta oportuna a las PQRS por parte de actores PAE sobre novedades en la operación. *Se han aceptado las sugerencias hechas por INTERVENTORIA. *Se cuenta con el acompañamiento por parte de la secretaria de educación para garantizar la Calidad de entrega a los titulares de derecho.	*Paros y cese de actividades por parte de docentes, sin embargo, algunas sedes educativas prestaron servicio con normalidad hasta la fecha de cierre del calendario escolar. *Actividades académicas de última hora que pueden afectar los horarios de entrega de los alimentos. *Las generales que pueden afectar el PAE.

1. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES

- **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO**

El **CONSORCIO PAE YARIGUIES**, cuenta con profesionales y/o técnicos de conformidad con la legislación y la normatividad colombianas y los Lineamientos Técnico-Administrativos y Estándares del PAE de la UApA (Resolución 335 de 2021).

Así mismo, se cuenta con personal manipulador de alimentos en la cantidad establecida en la Resolución 335 de 2021 y con el perfil previsto en el Título II Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, Capítulo III, Personal Manipulador de Alimentos, de la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013 del Ministerio de la Protección Social que permiten garantizar las condiciones de calidad e inocuidad.

- **BODEGA.**

El operador cuenta con una bodega ubicada en la **Calle 37 No. 36 – 171 Barrio Yarima, Distrito de Barrancabermeja** la cual cuenta con las características

La bodega cuenta con las áreas de recepción de materia prima e insumos, almacenamiento, ensamble, mesón de empaque, área de despacho, canastillas limpias, canastillas de proveedores y área de no conformes, debidamente identificados, delimitados y separados.

Cuenta con Acta de Inspección Sanitaria y Certificado de Inspección Sanitaria con concepto favorable vigente, con fecha de expedición del 13 de diciembre de 2024. La bodega cumple con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y es de uso exclusivo para el almacenamiento, ensamble y distribución de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Distrito de Barrancabermeja. Los documentos soporte fueron presentados en el Plan de Alistamiento el día 14 de enero de 2025.

- **TRANSPORTE**

El Operador cuenta con **OCHO (8) VEHÍCULOS TIPO TURBO**, con matrículas 2016 en adelante para el transporte de los alimentos, los cuales garantizan las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos, cumplan con lo establecido en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Cada vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente (Secretaría de Salud Vigilancia y Control), con concepto favorable y fecha de expedición menor a un (1) año de la fecha de inicio del contrato. En el área Administrativa se cuenta con una carpeta con la documentación de cada vehículo y el personal que labore en ellos, la cual contiene el acta de inspección sanitaria, la matrícula del vehículo, el carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudante, copia del SOAT, copia de la revisión técnico – mecánica cuando así se requiera, copia del pase de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. Copia de esta documentación se encuentra en cada vehículo. Los documentos soporte fueron presentados en el Plan de Alistamiento el día 14 de enero de 2025.

Para el transporte de los alimentos, los vehículos cuentan con estibas y se utilizan canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas trasparentes o blancas según sea el tipo de alimento, todos estos en adecuadas condiciones de limpieza.

- **PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO.**

  En el mes de Agosto no se realizó capacitación al personal manipulador, dado el corto tiempo de ejecución de este periodo y porque los capacitadores tenían compromisos en el único fin de semana que se dio en el periodo, por lo que se trasladaron los temas para la capacitación del mes de Agosto de 2025.

TEMAS:

1. Buenas Prácticas de Manufactura y Practicas Higiénicas para Manipuladores de Alimentos
2. Plan de Saneamiento Básico y diligenciamiento de formatos

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

OBJETIVO:

Proporcionar al personal manipulador de alimentos información necesaria sobre higiene e inocuidad de los alimentos, buenas prácticas de manipulación de alimentos, procedimientos estandarizados de saneamiento y bioseguridad, Ciclos de menús, manejo guía de preparaciones y Estandarización de Porciones, con el fin de dar cumplimiento a los lineamientos técnicos, financieros y administrativos del Programa de Alimentación Escolar, resolución 335 de 2021

LUGAR: Colegio Central integrada
DURACIÓN: 5 HORAS

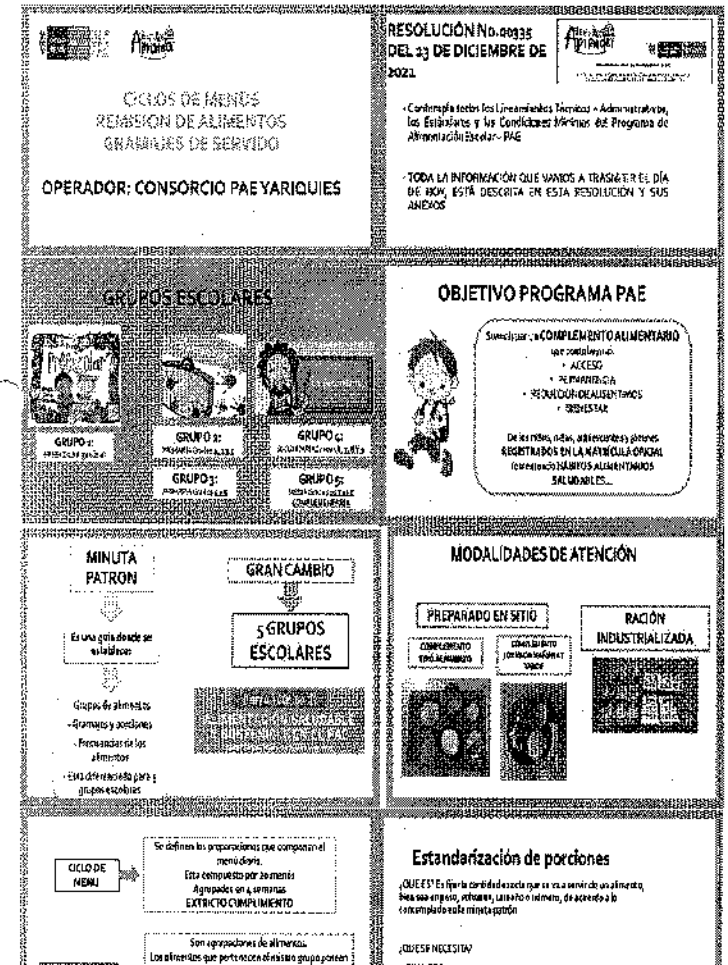
RECURSOS

Se contó con los siguientes recursos

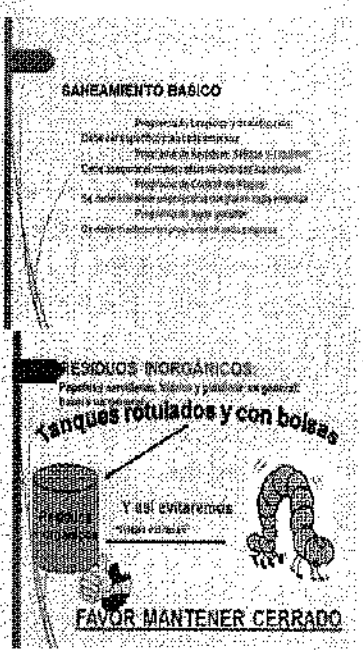
- Video Beam
- Computador
- Fichas Técnicas

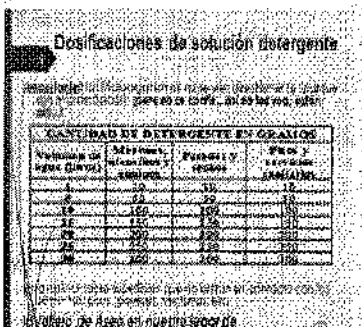
RESPONSABLES:

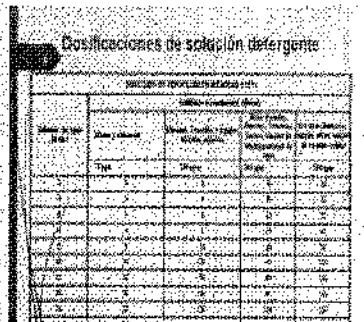
- **Nutricionista Dietista – Rocío Diaz Sarmiento**
- **Ingeniero Agroindustrial – Wilson Oliveros**











cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

- **COMPONENTE NUTRICIONAL (CICLO DE MENÚS)** Los Ciclos de Menú aprobados son los siguientes:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PAE Alimentos para Aprender

REPORTE DE CICLOS DE MENUS	
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	CONSORCIO PAE YARIGUIES
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	200 c.c.	YOGURTH	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA
DERIVADO DE CEREAL	12 a 120 g	GALLETA PUNTO ROJO	PAN DE COCO	GALLETA MULTICEREAL	BROWNIE	GALLETA SABOR A LECHE
FRUTA	100 a 120 g	DURAZNO, CRUDO		MANDARINA, CRUDA	PERA, CRUDA	
AZÚCARES Y DULCES	14 a 30 g		GRANOLA			BOCADILLO DE GUAYABA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS			ROCIO DEL CARMEN DIAZ SARMIENTO		
FIRMA		Rocio del C. Diaz S	MATRICULA PROFESIONAL		MND 05526

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO

REPORTE DE CICLOS DE MENUS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	CONSORCIO PAE YARIGUIES
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	200 a 220 ml	AVENA CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g		CARNE DE RES EN CUADRITOS EN CUADRITOS		FLAUTA DE POLLO	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	ROSQUITAS DE HARINA DE MAIZ DULCES	MONEDITA DE PLATANO	PANCAKE		AREPA ASADA
FRUTA	80 a 135 g	MANGO		MANDARINA		

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g		EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO	POLLO EN CUADRITOS CUADRITOS		AREPA RELLENA DE CERDO EN CUADRITOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	AREPA ASADA	INCLUIDO EN LA EMPANADA	PAPA FRANCESA	ROSCON CON BOCADILLO BOCADILLO	INCLUIDO EN LA AREPA
FRUTA	80 a 135 g	PAPAYA			MELÓN	

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	ARROZ CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g		AREPA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO	HUEVO EN TORTILLA	POLLO EN CUADRITOS	
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	PAN MANTEQUILLA	INCLUIDO EN LA AREPA	FRITA DE HARINA DE TRIGO	PAPA CON GUISO	PALITOS DE MAIZ
FRUTA	80 a 135 g	BANANO				PIÑA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	LIMONADA DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15 a 135 g		CARNE DE CERDO EN CUADRITOS EN CUADRITOS	ROSQUITAS DE MAIZ	DEDITO DE POLLO APANADO	HUEVOS PERICOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	PANCAKE	PATACONES		PAPA FRANCESA	PAN
FRUTA	80 a 135 g	MANDARINA		BANANO		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS	ROCIO DEL CARMEN DIAZ SARMIENTO

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO)

REPORTE DE CICLOS DE MENUS	
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
MUNICIPIO:	BARRANCABERMEJA
OPERADOR:	CONSORCIO PAE YARIGUIES
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	45 a 75 g	PECHUGA EN SALSA DE PANELA	CARNE DE RES EN CUADROS GUISADA	PECHUGA APANADA	CARNE DE CERDO	HUEVO REVUELTO
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g		FRIJOLES			LENTEJAS SUDADAS
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS GUISADOS CON QUESO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-DERIVADO	40 a 140 g	CASCOS DE PAPA	PATACON	PAPA ENCHAQUETADA	MADURO COCIDO	AREPA ASADA
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA LECHUGA-TOMATE-ZANAHORIA	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA TRICOLOR
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	NARANJADA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE MANGO EN AGUA	JUGO DE FRESA CON LECHE
LÁCTEO	100 a 120 ml	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL CEREAL		INCLUIDO EN EL JUGO

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	45 a 75 g	FILETE DE PESCADO APANADO	CARNE DE RES GUISADA	POLLO EN CUADROS GUISADO	HUEVOS PERICOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g				LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADAS
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ AL PIMENTON	PASTAS AL TOMATE CON QUESO	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS	40 a 140 g	TAJADAS DE PLATANO	PAPA FRANCESA	MADURO COCIDO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	PAPA COCIDA
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA REPOLLO-PEPINO-ZANAHORIA	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO-TOMATE-CEBOLLA
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA
LÁCTEO	100 a 120 ml	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL JUGO		

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	45 a 75 g	CARNE DE RES GUISADA	POLLO EN SALSA DE NARANJA	HUEVO CON CEBOLLA	SUDADO DE POLLO	CARNE DE CERDO EN BISTEC
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g			FRIJOLES		ARVEJAS GUISADAS
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS	40 a 140 g	MONEDAS DE PLATANO	PAPA EN PURE	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	FRITA DE TRIGO
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	ENSALADA LECHUGA-PEPINO-ZANHORIA-MANZANA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO TROPICAL EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA
LÁCTEO	100 a 120 ml		INCLUIDO EN LA PROTEINA Y EL CEREAL	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	45 a 75 g	FILETE DE PESCADO APANADO	POLLO EN CUBOS AL PEREJIL	CARNE DE CERDO SOFREIDA	HUEVOS PERICOS	DEDITOS DE POLLO APANADO
LEGUMINOSA SECA	15 a 120 g			LENTEJAS GUISADAS	ARVEJAS GUISADAS	
CEREAL	55 a 145 g	ARROZ CON HABICHUELA Y ZANAHORIA	MACARRONES GUISADOS	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS	40 a 140 g	YUCA COCIDA	PAPA CHORREADA	MADURO ACARAMELADO	AREPA	PAPA FRANCESA
VERDURA FRIA O CALIENTE	50 a 90 g	RODAJAS DE TOMATE CON LIMON	ENSALADA LECHUGA-PEPINO-TOMATE	ZANAHORIA RALLADA	ENSALADA RODAJAS TOMATE Y CEBOLLA,	ENSALADA COLE SLAW
FRUTA	60 g (200 ml Jugo)	JUGO DE CURUBA EN LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

NOVEDADES OPERACIÓN PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025

- **DISMINUCIÓN DE COBERTURA EN SEDES EDUCATIVAS:**

Disminución de cobertura en Sedes Educativas:

- ✓ La Normal Cristo Rey. Esta sede disminuyo cobertura a 130 Titulares de Derecho, dado que los estudiantes de 10° y 11°, no están haciendo uso del servicio al 100%, razón por la cual según reunión del CAE y con aprobación de Secretaria de Educación se mantiene esta cobertura con la suplencia.

- ✓ Ciudadela Educativa del Magdalena Medio: Esta sede continua con una cobertura en la modalidad CPS AM de 130, CPS PM de 400 Titulares de Derecho.

- ✓ Solicitud de cambio de modalidad. Se autorizó por parte de la Secretaría Distrital de Barrancabermeja el cambio de modalidad a Ración Industrializada en aquellas sedes donde hubo suspensión de gas. O se autorizó cambio a la modalidad CPS AM PM CCT en aquellas sedes donde se realizó una actividad especial fuera de la Institución Educativa.

INFORME DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS ACTIVIDADES DE ESTILO SALUDABLE AGOSTO 2025

- **INFORME DE CUALIFICACIÓN DEL TALENTO HUMANO**

Durante el mes de del presente año, se realizaron talleres teórico prácticos al personal manipulador de alimentos del Consorcio PAE YARIGUIES, quienes participan en la ejecución del programa de alimentación escolar en las diferentes instituciones educativas del distrito de Barrancabermeja. Estos talleres se basaron en los temas sugeridos en las herramientas 08 y 09 de la Resolución 335 de 2021. Como material de apoyo, se utilizaron guías de preparación, cucharas medidoras y grameras para asegurar el cumplimiento de los gramajes y las porciones establecidas por grupo escolar, Además, se elaboraron videos explicativos sobre las nuevas preparaciones que forman parte del ciclo de menús. Durante este periodo se cualifico al talento humano de las unidades operativas que preparan la ración preparada en sitio complemento AM/PM como lo son: IE Camilo Torres Restrepo -Sede Centro Docente Eduardo Santos, Centro Educativo Rural Meseta de San Rafael – Sede Escuela Rural Cretáceo y IE Diego Hernández de Gallego – Sede Principal

OBJETIVO GENERAL

Contribuir a mejorar los conocimientos, actitudes y prácticas en la preparación de los alimentos que con conforman la minuta del programa de alimentación escolar en el municipio de Barrancabermeja.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Sensibilizar sobre el cumplimiento del ciclo de menús y manejo de guía de preparación, tiempo/cocción • Sensibilizar sobre la importancia de la estandarización de porciones y presentación plato servido. • Promover buenas

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

DESCRIPCIÓN DE LOS TEMAS

Los lineamientos técnicos administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa se encuentran en la Resolución 335 de 2021. El objetivo del programa de alimentación escolar es suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, permanencia y reducción del ausentismo escolar junto con el bienestar de todos los escolares. La resolución 335 contempla una minuta patrón donde se determina el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido en cada modalidad de atención, nivel educativo y tipo de complemento (Complemento tipo almuerzo, complemento AM/PM y complemento ración industrializada). Se inicia al taller teórico practico con las manipuladoras del Programa de Alimentación Escolar del Consorcio PAE Yariquies, se explica los nuevos cambios que se realizaron en la minuta JM/JT (con preparaciones como Arroz de leche, limonada de mango con leche, pancakes, rosquitos dulces, flauta de pollo y dedito de pollo). En el complemento tipo almuerzo (Pastas con salsa de tomate y Queso, Pastas guisada con Queso, Pescado apanado, dedito de pollo apanado, pollo en salsa de panela y ensalada cole slaw).

CICLO DE MENÚS

Se define las preparaciones que componen el menú diario. Este compuesto por 20 menús agrupados en 4 semanas y es de estricto cumplimiento. Tanto para ración preparada en sitio (complemento AM/PM y complemento tipo almuerzo), como para la ración industrializada cada una cuenta con su ciclo de menús y debe estar archivada en la A-Z de acuerdo con la ración que se sirva en el restaurante escolar. El Ciclo de menú también tiene la guía de preparación y la lista de intercambio y es la que nos permite intercambiar algún alimento cuando no hay disponibilidad de ellos en el mercado.

MANEJO GUÍA DE PREPARACIÓN:

La guía de preparación indica los gramajes de cada aliento a utilizar y describe el procedimiento general para la elaboración de cada preparación que hacen parte del menú, es muy importante revisarlo cada vez que se vaya a realizar una preparación. Se hace necesario socializar la guía de preparación junto con los gramajes para los diferentes grupos escolares y hacer los ajustes necesarios para garantizar las características organolépticas y la aceptación del consumidor final. De igual forma se realizó verificación de la técnica dietética de algunas preparaciones de la ración AM/PM.

RACIÓN AM/PM

El taller del día de hoy donde participan el personal manipulador de ración preparada en sitio de la zona urbana y rural se realizaron las siguientes preparaciones.

- **ARROZ CON LECHE:** En una olla limpia colocar el arroz previamente lavado y la panela. Adicione la mitad del agua de acuerdo con la cobertura indicada y ponga a hervir hasta que este blandito, Aparte licue la leche con agua hervida que esta tibia en la cantidad necesaria para completar el volumen que se va a preparar. Recuerde utilizar la guía de preparación para los gramajes establecidos para la preparación.

- **FRITA DE HARINA DE TRIGO** En un recipiente limpio coloque la harina de trigo,

establecidos por grupo escolar a fuego medio hasta que dore y quede bien cocida (sin dejar quemar). Retire del fuego y deje escurrir el exceso de aceite.

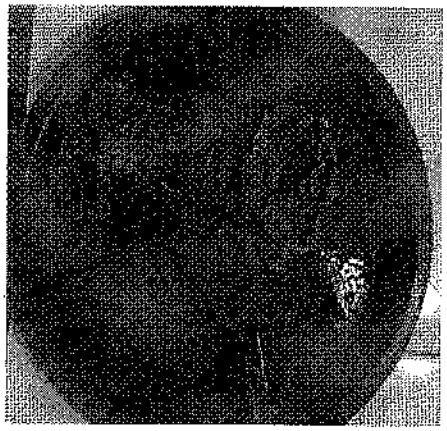
- **PANCAKE:** En un recipiente limpio coloque la harina de trigo, harina de maíz, huevo, leche, mantequilla, sal y azúcar. Vaya hidratando la mezcla con agua hasta que se incorporen todos los ingredientes y que quede bien hidratada sin grumos y espesa. Defina la cuchara medidora para los diferentes grupos escolares para dar cumplimiento al gramaje establecido. Por último, en una plancha o en caldero previamente engrasado lleve al fuego y cuando este caliente inicie a hacer los pancakes por tandas de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo escolar a fuego medio hasta que dore por cada cara y quede bien cocida (sin dejar quemar). Retire del fuego y reserve por grupo escolar.

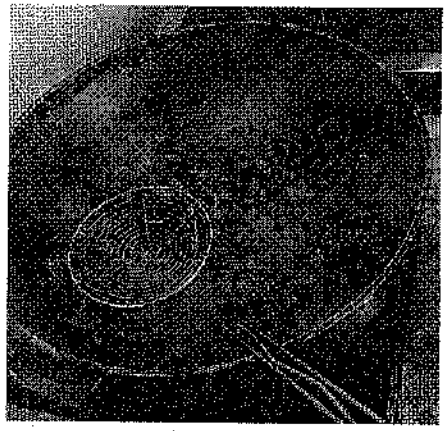
- **ROSQUITAS DULCES:** En un recipiente limpio coloque harina de maíz, huevo, mantequilla, sal y azúcar. Vaya hidratando la mezcla con agua hasta que se incorporen todos los ingredientes y que quede bien hidratada sin grumos. Porcione la masa de acuerdo a cada grupo escolar. Y luego inicie a armar las rosquitas dos por porción. Por ejemplo, para grupo el gramaje en crudo son 70 gramos, entonces se arman dos roquitas de 35 gramos. Luego en una paila o caldero ponga aceite a calentar y cuando alcance la temperatura inicie a freír las rosquitas. Cuando las rosquitas estén doradas retírelas del fuego y pásela por azúcar.

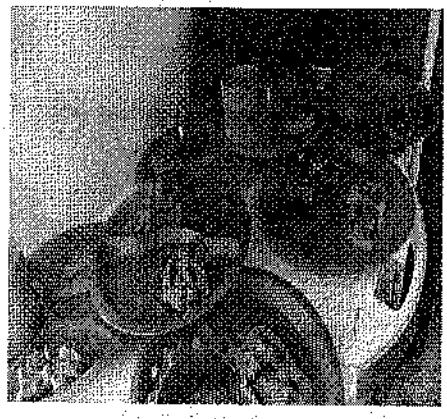
- **FRUTA EN PORCIÓN:** Es muy importante tener en cuenta la técnica de pelado de las frutas para evitar perdida de gramaje en la parte comestible y de debe partir la piña en media luna, la papaya y mango en cuadros medianos, la naranja se debe pelar y picar en cuatro pedazos por unidad de igual forma la mandarina.

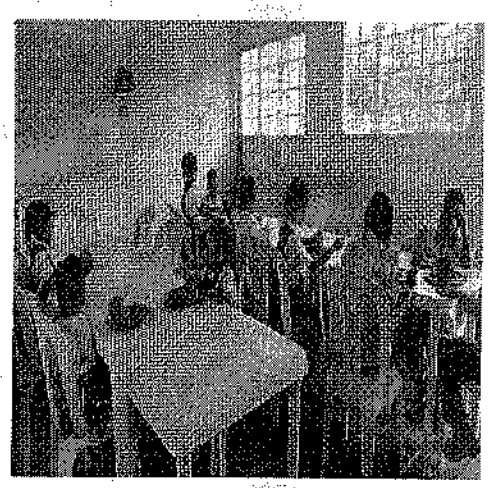
- **ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES:** La Resolución 335 de 2021 establece las porciones a servir tanto en la ración preparada en sitio como en la ración industrializada de acuerdo con los grupos escolares. Se tienen 5 grupos escolares así: Grupo 1 Preescolar, Grupo 2 1, 2 y 3 de primaria, Grupo 3 4 y 5 de primaria, Grupo 4 6, 7, 8 y 9 de Secundaria, Grupo 5 10 y 11 de secundaria. En la ración preparada en sitio es muy importante realizar la estandarización para servir el plato modelo y determinar la cuchara medidora a utilizar de acuerdo con el grupo escolar a servir. El personal manipulador se compromete a utilizar las cucharas medidoras para dar cumplimiento a los gramajes establecidos por grupo escolar. 3.1 Presentación Plato Servido: Se recalca en el personal manipulador realizar cortes uniformes de las fruta y formas uniformes en las fritas, croquetas y arepas para garantizar un proceso de estandarización en el servido para que el plato servido se vea agradable. Se refuerza la importancia de los tiempos de cocción de los alimentos especialmente verduras, leguminosas y pastas con el fin de evitar la sobrecocción (textura muy blanda y quemadura). El personal manipulador se compromete a seguir las indicaciones dadas para los procesos de alistamiento, cortado y armado de las preparaciones, garantizando que se vean agradables a la vista y con

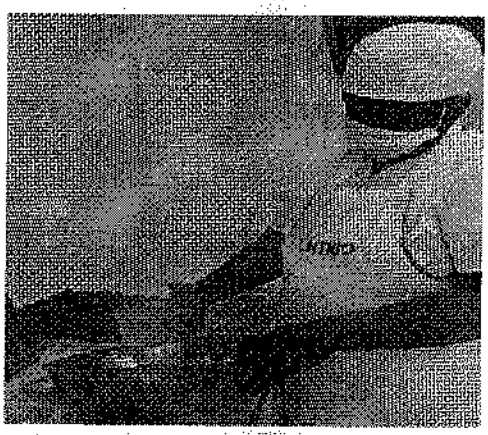
cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5













Cumplimiento de las obligaciones de Seguridad Social y Pago de Aportes Parafiscales.
Se anexa planilla de pago para la acreditación del pago al sistema de seguridad social y parafiscales de los periodos **Agosto – Septiembre de 2025**, de acuerdo a lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, la ley 828 de 2003, ley 797 de 2003, Decreto 510 de 2003 y artículo 23 de la ley 1150 de 2007.
Nómina Administrativa y Operativa. Se anexa comprobantes de pago de nóminas de personal manipulador de alimentos, personal administrativo
OBLIGACIONES CONTRACTUALES DE ORDEN TÉCNICO

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

Plan de Saneamiento Básico. El Plan de Saneamiento Básico se ejecuta a cabalidad en la Bodega de Alimentos, Centros de Producción y Sedes Educativas.

2. INFORME DE LA LINEA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA:

Tiempo y porcentaje de ejecución del contrato de suministro **No 4936-24** para el periodo comprendido entre el **DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025 (PRESENTE ACTA PARCIAL No 08): 09 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** Las raciones fueron entregadas teniendo en cuenta las listas de beneficiarios enviados para cada ciclo de entrega. La Interventoría verificó la información con base a los certificados de entrega de raciones emitidos por las instituciones educativas beneficiarias y a los cortes de SIMAT entregados por la Secretaría de Educación.

Una vez allegado los documentos que conforman el informe y cuenta de cobro del Operador **CONSORCIO PAE YARIGUIES**, La interventoría **CORNUTRIR** realiza la respectiva revisión, **PERIODO DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025** emitiendo los informes y certificados correspondientes para continuar con el trámite de pago de la factura por parte de la Entidad Territorial. Cabe resaltar que las raciones entregadas por parte del Operador **CONSORCIO PAE YARIGUIES** a las sedes educativas son certificadas por los Rectores de las Instituciones Educativas, documento válido para el cobro de las raciones.

3. GENERALIDADES PRESUPUESTO TOTAL DEL CONTRATO 4936-24

cornutrir						
CONTRATADO 7 DIAS (DEL 01 AL 12 DE AGOSTO DE 2025)						
MODALIDAD	TITULARES DE DERECHO		TOTAL RACIONES	COSTO RACIÓN	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
	URBANO	RURAL				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO	17.151	7.911	25.062	$ 7.125	7	$ 178.566.750
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO)	6.586	0	6.586	$ 7.455	7	$ 49.098.630
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO	36.289	7.830	44.119	$ 5.277	7	$ 232.815.963
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	22.959	0	22.959	$ 5.804	7	$ 133.254.036
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA	66.510	17.726	84.236	$ 5.593	7	$ 471.131.948
TOTALES	149.495	33.467	182.962			$ 1.064.867.327

4. PRESUPUESTO EJECUTADO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO N°4936-24 PARA EL PERIODO DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

PERIODO DE EJECUCION	N° DIAS CALENDARIO ESCOLAR	PORCENTAJE DE EJECUCION
PLAZO INICIAL	99	
ADICIONAL 1 EN PLAZO	19	
ADICIONAL 2 EN PLAZO	4	
DEL 20 AL 31 DE ENERO DE 2025	10	8,20%
DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025	20	16,39%
DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025	20	16,39%
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025	17	13,93%
DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2025	19	15,57%
DEL 01 AL 13 DE JUNIO DE 2025	9	7,38%
DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025	19	15,57%
DEL 01 AL 12 DE AGOSTO DE 2025	6	4,92%
PENDIENTE POR EJECUTAR	2	1,64%
TOTAL DIAS CONTRATADOS	122	100,00%

cornutrir — CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)

Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
COLEGIO REAL DE MARES	APS	741	730	8	5840	7.125	41.610.000
	APS	741	2	5	10	7.125	71.250
	APS	741	9	3	27	7.125	192.375
	CPS - PM	157	19	7	133	5.277	701.841
	CPS - PM	157	136	8	1088	5.277	5.741.376
	CPS - PM	157	1	3	3	5.277	15.831
	CPS - PM	157	1	5	5	5.277	26.385
INSTITUCION	RI - AM	434	49	7	343	5.593	1.918.399
	RI - AM	434	379	8	3032	5.593	16.957.976

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
	RI - PM	400	39	7	273	5.593	1.526.889
	RI - PM	400	351	8	2808	5.593	15.705.144
	RI - PM	400	5	3	15	5.593	83.895
	RI - PM	400	5	5	25	5.593	139.825
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	APS - CCT	281	148	7	1036	7.455	7.723.380
	APS - CCT	281	5	3	15	7.455	111.825
	APS - CCT	281	128	6	768	7.455	5.725.440
	RI - AM	356	352	8	2816	5.593	15.749.888
	RI - AM	356	2	3	6	5.593	33.558
	RI - AM	356	2	5	10	5.593	55.930
	RI - PM	299	289	8	2312	5.593	12.931.016
	RI - PM	299	5	3	15	5.593	83.895
	RI - PM	299	5	5	25	5.593	139.825
PREESCOLAR SANTANDER	RI - AM	105	101	7	707	5.593	3.954.251
	RI - AM	105	2	2	4	5.593	22.372
	RI - AM	105	2	5	10	5.593	55.930
	RI - PM	109	107	7	749	5.593	4.189.157
	RI - PM	109	2	2	4	5.593	22.372
PRIMERO DE MAYO	CPS - AM	211	205	8	1640	5.277	8.654.280
	CPS - AM	211	3	5	15	5.277	79.155
	CPS - AM	211	3	3	9	5.277	47.493
	CPS - PM	211	208	8	1664	5.277	8.780.928

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Dia	Dias	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
DE BARRANCABERMEJA	RI - AM	306	306	8	2448	5.593	13.691.664
	RI - PM	146	146	8	1168	5.593	6.532.624
ESCUELA BUENOS AIRES	CPS - AM - CCT	73	15	7	105	5.804	609.420
	CPS - AM - CCT	73	1	2	2	5.804	11.608
	CPS - AM - CCT	73	5	3	15	5.804	87.060
	CPS - AM - CCT	73	52	8	416	5.804	2.414.464
	CPS - PM - CCT	10	9	7	63	5.804	365.652
	CPS - PM - CCT	10	1	2	2	5.804	11.608
ESCUELA FERMIN AMAYA	CPS - AM	79	18	7	126	5.277	664.902
	CPS - AM	79	61	8	488	5.277	2.575.176
	CPS - PM	73	72	8	576	5.277	3.039.552
	CPS - PM	73	1	3	3	5.277	15.831
INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL	APS - CCT	440	96	8	768	7.455	5.725.440
	APS - CCT	440	200	7	1400	7.455	10.437.000
	APS - CCT	440	121	6	726	7.455	5.412.330
	APS - CCT	440	7	3	21	7.455	156.555
	APS - CCT	440	16	5	80	7.455	596.400
	RI - AM	658	496	8	3968	5.593	22.193.024
	RI - AM	658	4	5	20	5.593	111.860
	RI - AM	658	5	3	15	5.593	83.895
	RI - AM	658	152	7	1064	5.593	5.950.952
	RI - AM	658	1	4	4	5.593	22.372

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
	RI - PM	664	4	4	16	5.593	89.488
ESCUELA SANTA ANA	CPS - AM	182	2	3	6	5.277	31.662
	CPS - PM	161	4	3	12	5.277	63.324
	CPS - AM	182	36	7	252	5.277	1.329.804
	CPS - AM	182	144	8	1152	5.277	6.079.104
	CPS - PM	161	38	7	266	5.277	1.403.682
	CPS - PM	161	119	8	952	5.277	5.023.704
ESCUELA SANTA CECILIA	CPS - AM - CCT	224	28	7	196	5.804	1.137.584
	CPS - AM - CCT	224	1	5	5	5.804	29.020
	CPS - AM - CCT	224	191	8	1528	5.804	8.868.512
	CPS - AM - CCT	224	4	3	12	5.804	69.648
	CPS - PM - CCT	211	21	7	147	5.804	853.188
	CPS - PM - CCT	211	186	8	1488	5.804	8.636.352
	CPS - PM - CCT	211	1	5	5	5.804	29.020
	CPS - PM - CCT	211	3	3	9	5.804	52.236
JARDIN ANTONIA SANTOS	RI - AM	305	40	6	240	5.593	1.342.320
	RI - AM	305	261	7	1827	5.593	10.218.411
	RI - AM	305	3	3	9	5.593	50.337
	RI - AM	305	1	4	4	5.593	22.372
	RI - PM	230	48	5	240	5.593	1.342.320
	RI - PM	230	2	3	6	5.593	33.558
	RI - PM	230	180	6	1080	5.593	6.040.440

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Dias	Total Raciones Mes	Valor Racion	Valor Total
	CPS - AM	206	1	5	5	5.277	26.385
ESCUELA SAN JOSE DE PROVIVIENDA	CPS - AM	151	20	7	140	5.277	738.780
	CPS - AM	151	1	2	2	5.277	10.554
	CPS - AM	151	129	8	1032	5.277	5.445.864
	CPS - AM	151	1	3	3	5.277	15.831
	CPS - PM	144	21	7	147	5.277	775.719
	CPS - PM	144	123	8	984	5.277	5.192.568
ESCUELA MARY VILLAMIZAR	CPS - AM - CCT	219	14	7	98	5.804	568.792
	CPS - AM - CCT	219	2	5	10	5.804	58.040
	CPS - AM - CCT	219	201	8	1608	5.804	9.332.832
	CPS - AM - CCT	219	2	3	6	5.804	34.824
	CPS - PM - CCT	146	15	7	105	5.804	609.420
	CPS - PM - CCT	146	131	8	1048	5.804	6.082.592
ESCUELA EL CHICO	CPS - AM	108	23	7	161	5.277	849.597
	CPS - AM	108	85	8	680	5.277	3.588.360
	CPS - PM	118	103	8	824	5.277	4.348.248
	CPS - PM	118	10	7	70	5.277	369.390
	CPS - PM	118	5	2	10	5.277	52.770
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	APS - CCT	479	234	8	1872	7.455	13.955.760
	APS - CCT	479	4	5	20	7.455	149.100
	APS - CCT	479	4	3	12	7.455	89.460
	APS - CCT	479	237	7	1659	7.455	12.367.845

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Dias	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
	RI - PM	239	215	8	1720	5.593	9.619.960
	RI - PM	239	12	5	60	5.593	335.580
	RI - PM	239	12	3	36	5.593	201.348
ESCUELA LA LIBERTAD	APS	29	29	6	174	7.125	1.239.750
	CPS - AM	186	182	7	1274	5.277	6.722.898
	CPS - AM	186	3	3	9	5.277	47.493
	CPS - AM	186	1	4	4	5.277	21.108
ESCUELA BELEN	CPS - AM - CCT	146	21	6	126	5.804	731.304
	CPS - AM - CCT	146	120	7	840	5.804	4.875.360
	CPS - AM - CCT	146	3	3	9	5.804	52.236
	CPS - AM - CCT	146	2	4	8	5.804	46.432
	CPS - PM - CCT	113	17	6	102	5.804	592.008
	CPS - PM - CCT	113	95	7	665	5.804	3.859.660
	CPS - PM - CCT	113	1	4	4	5.804	23.216
ESCUELA SANTA ISABEL	CPS - AM - CCT	107	18	6	108	5.804	626.832
	CPS - AM - CCT	107	88	7	616	5.804	3.575.264
	CPS - AM - CCT	107	1	3	3	5.804	17.412
	CPS - PM - CCT	110	18	6	108	5.804	626.832
	CPS - PM - CCT	110	1	2	2	5.804	11.608
	CPS - PM - CCT	110	88	7	616	5.804	3.575.264
	CPS - PM - CCT	110	2	3	6	5.804	34.824
	CPS - PM - CCT	110	1	4	4	5.804	23.216

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Dias	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
	CPS - AM	125	3	3	9	5.277	47.493
ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	APS	130	72	8	576	7.125	4.104.000
	APS	130	58	7	406	7.125	2.892.750
	RI - AM	878	118	7	826	5.593	4.619.818
	RI - AM	878	760	8	6080	5.593	34.005.440
INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	APS	213	127	8	1016	7.125	7.239.000
	APS	213	3	3	9	7.125	64.125
	APS	213	83	7	581	7.125	4.139.625
	CPS - AM	519	60	7	420	5.277	2.216.340
	CPS - AM	519	443	8	3544	5.277	18.701.688
	CPS - AM	519	8	3	24	5.277	126.648
	CPS - AM	519	1	6	6	5.277	31.662
	CPS - AM	519	7	5	35	5.277	184.695
	CPS - PM	357	57	7	399	5.277	2.105.523
	CPS - PM	357	1	2	2	5.277	10.554
	CPS - PM	357	5	5	25	5.277	131.925
	CPS - PM	357	290	8	2320	5.277	12.242.640
	CPS - PM	357	4	3	12	5.277	63.324
CONCENTRACION ESCOLAR LA PAZ	CPS - AM - CCT	205	55	7	385	5.804	2.234.540
	CPS - AM - CCT	205	149	8	1192	5.804	6.918.368
	CPS - AM - CCT	205	1	3	3	5.804	17.412
	CPS - PM - CCT	143	25	7	175	5.804	1.015.700

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Racion	Valor Total
CONCENTRACION CAMINOS DE SAN SILVESTRE	CPS - AM	209	25	7	175	5.277	923.475
	CPS - AM	209	1	2	2	5.277	10.554
	CPS - AM	209	177	8	1416	5.277	7.472.232
	CPS - AM	209	2	5	10	5.277	52.770
	CPS - AM	209	4	3	12	5.277	63.324
	CPS - PM	192	21	7	147	5.277	775.719
	CPS - PM	192	2	2	4	5.277	21.108
	CPS - PM	192	4	5	20	5.277	105.540
	CPS - PM	192	163	8	1304	5.277	6.881.208
	CPS - PM	192	2	3	6	5.277	31.662
LA FLORESTA	RI - AM	135	21	7	147	5.593	822.171
	RI - AM	135	114	8	912	5.593	5.100.816
	RI - PM	129	16	7	112	5.593	626.416
	RI - PM	129	108	8	864	5.593	4.832.352
	RI - PM	129	2	5	10	5.593	55.930
	RI - PM	129	3	3	9	5.593	50.337
COL MIXTO MPAL CAMILO TORRES RESTREPO	APS	348	227	8	1816	7.125	12.939.000
	APS	348	3	3	9	7.125	64.125
	APS	348	1	5	5	7.125	35.625
	APS	348	117	7	819	7.125	5.835.375
	RI - AM	474	3	3	9	5.593	50.337
	RI - PM	398	5	3	15	5.593	83.895

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
	RI - PM	398	5	5	25	5.593	139.825
MI GRANJITA	CPS - AM - CCT	261	259	8	2072	5.804	12.025.888
	CPS - AM - CCT	261	1	5	5	5.804	29.020
	CPS - AM - CCT	261	1	3	3	5.804	17.412
	CPS - PM - CCT	277	22	7	154	5.804	893.816
	CPS - PM - CCT	277	2	5	10	5.804	58.040
	CPS - PM - CCT	277	244	8	1952	5.804	11.329.408
	CPS - PM - CCT	277	7	3	21	5.804	121.884
	CPS - PM - CCT	277	2	6	12	5.804	69.648
CONCENTRACION ESCOLAR POLICARPA SALAVARRIETA	CPS - AM - CCT	193	93	7	651	5.804	3.778.404
	CPS - AM - CCT	193	99	8	792	5.804	4.596.768
	CPS - AM - CCT	193	1	3	3	5.804	17.412
	CPS - PM - CCT	138	70	7	490	5.804	2.843.960
	CPS - PM - CCT	138	2	2	4	5.804	23.216
	CPS - PM - CCT	138	65	8	520	5.804	3.018.080
	CPS - PM - CCT	138	1	3	3	5.804	17.412
CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN	CPS - AM - CCT	220	43	7	301	5.804	1.747.004
	CPS - AM - CCT	220	175	8	1400	5.804	8.125.600
	CPS - AM - CCT	220	1	5	5	5.804	29.020
	CPS - AM - CCT	220	1	3	3	5.804	17.412
	CPS - PM - CCT	207	19	7	133	5.804	771.932
	CPS - PM - CCT	207	184	8	1472	5.804	8.543.488

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
GALVIS	CPS - AM - CCT	126	2	5	10	5.804	58.040
	CPS - AM - CCT	126	2	2	4	5.804	23.216
	CPS - AM - CCT	126	82	8	656	5.804	3.807.424
	CPS - AM - CCT	126	1	3	3	5.804	17.412
	CPS - PM - CCT	176	19	7	133	5.804	771.932
	CPS - PM - CCT	176	150	8	1200	5.804	6.964.800
	CPS - PM - CCT	176	1	2	2	5.804	11.608
	CPS - PM - CCT	176	3	3	9	5.804	52.236
	CPS - PM - CCT	176	3	5	15	5.804	87.060
CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO	CPS - AM - CCT	136	10	7	70	5.804	406.280
	CPS - AM - CCT	136	2	2	4	5.804	23.216
	CPS - AM - CCT	136	116	8	928	5.804	5.386.112
	CPS - AM - CCT	136	8	3	24	5.804	139.296
	CPS - PM - CCT	96	19	7	133	5.804	771.932
	CPS - PM - CCT	96	2	2	4	5.804	23.216
	CPS - PM - CCT	96	71	8	568	5.804	3.296.672
	CPS - PM - CCT	96	3	5	15	5.804	87.060
	CPS - PM - CCT	96	1	3	3	5.804	17.412
CONCENTRACION ESCOLAR MARIA CANO	CPS - AM - CCT	167	26	7	182	5.804	1.056.328
	CPS - AM - CCT	167	2	5	10	5.804	58.040
	CPS - AM - CCT	167	136	8	1088	5.804	6.314.752
	CPS - AM - CCT	167	3	3	9	5.804	52.236

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Dias	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
	CPS - AM	176	2	5	10	5.277	52.770
CENTRO DOCENTE EDUARDO SANTOS	CPS - AM	176	20	7	140	5.277	738.780
	CPS - AM	176	151	8	1208	5.277	6.374.616
	CPS - AM	176	4	3	12	5.277	63.324
	CPS - AM	176	1	6	6	5.277	31.662
	CPS - PM	203	20	7	140	5.277	738.780
	CPS - PM	203	11	5	55	5.277	290.235
	CPS - PM	203	156	8	1248	5.277	6.585.696
	CPS - PM	203	16	3	48	5.277	253.296
INSTITUTO VEINTISEIS DE MARZO	APS	142	71	7	497	7.125	3.541.125
	APS	142	2	3	6	7.125	42.750
	APS	142	69	6	414	7.125	2.949.750
	CPS - AM	313	311	7	2177	5.277	11.488.029
	CPS - AM	313	1	4	4	5.277	21.108
	CPS - AM	313	1	3	3	5.277	15.831
	CPS - PM	192	190	7	1330	5.277	7.018.410
	CPS - PM	192	1	3	3	5.277	15.831
	CPS - PM	192	1	4	4	5.277	21.108
	RI - AM	452	452	1	452	5.593	2.528.036
	RI - PM	191	191	1	191	5.593	1.068.263
CONCENTRACIÓN	RI - AM	210	39	7	273	5.593	1.526.889
	RI - AM	210	169	8	1352	5.593	7.561.736

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
	RI - PM	93	73	8	584	5.593	3.266.312
CONCENTRACION ESCOLAR LOS ALCAZARES	RI - AM	196	44	7	308	5.593	1.722.644
	RI - AM	196	1	5	5	5.593	27.965
	RI - AM	196	150	8	1200	5.593	6.711.600
	RI - AM	196	1	3	3	5.593	16.779
	RI - PM	191	46	7	322	5.593	1.800.946
	RI - PM	191	145	8	1160	5.593	6.487.880
COLEGIO EL CASTILLO	CPS - AM	395	334	8	2672	5.277	14.100.144
	CPS - AM	395	5	3	15	5.277	79.155
	CPS - AM	395	5	5	25	5.277	131.925
	CPS - AM	395	51	7	357	5.277	1.883.889
	CPS - PM	473	442	8	3536	5.277	18.659.472
	CPS - PM	473	2	3	6	5.277	31.662
	CPS - PM	473	2	5	10	5.277	52.770
	CPS - PM	473	27	7	189	5.277	997.353
CINCUENTENARIO	CPS - AM	183	20	7	140	5.277	738.780
	CPS - AM	183	160	8	1280	5.277	6.754.560
	CPS - AM	183	2	3	6	5.277	31.662
	CPS - AM	183	1	5	5	5.277	26.385
LAS NIEVES	CPS - AM - CCT	140	140	8	1120	5.804	6.500.480
	CPS - PM - CCT	132	132	8	1056	5.804	6.129.024
	RI - AM	115	25	7	175	5.593	978.775

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
	RI - PM	115	90	8	720	5.593	4.026.960
	RI - PM	115	1	3	3	5.593	16.779
	RI - PM	115	1	5	5	5.593	27.965
PREESCOLAR MIS PRIMERAS LETRAS	RI - AM	108	58	7	406	5.593	2.270.758
	RI - AM	108	4	2	8	5.593	44.744
	RI - AM	108	45	8	360	5.593	2.013.480
	RI - AM	108	1	5	5	5.593	27.965
	RI - PM	64	36	7	252	5.593	1.409.436
	RI - PM	64	2	5	10	5.593	55.930
	RI - PM	64	2	2	4	5.593	22.372
	RI - PM	64	24	8	192	5.593	1.073.856
CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	APS	300	154	7	1078	7.125	7.680.750
	APS	300	146	6	876	7.125	6.241.500
	CPS - AM	130	130	7	910	5.277	4.802.070
	CPS - PM	405	395	7	2765	5.277	14.590.905
	CPS - PM	405	5	5	25	5.277	131.925
	CPS - PM	405	5	2	10	5.277	52.770
ESCUELA COLECTIVO 16 DE MAYO -NUEVA GRANADA	RI - AM	579	80	6	480	5.593	2.684.640
	RI - AM	579	11	4	44	5.593	246.092
	RI - AM	579	1	2	2	5.593	11.186
	RI - AM	579	472	7	3304	5.593	18.479.272
	RI - AM	579	15	3	45	5.593	251.685

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
JORGE ELIECER GAITAN	RI - AM	260	26	6	156	5.593	872.508
	RI - AM	260	228	7	1596	5.593	8.926.428
	RI - AM	260	3	3	9	5.593	50.337
	RI - AM	260	3	4	12	5.593	67.116
	RI - PM	264	26	6	156	5.593	872.508
	RI - PM	264	232	7	1624	5.593	9.083.032
	RI - PM	264	3	3	9	5.593	50.337
	RI - PM	264	3	4	12	5.593	67.116
ESCUELA EL CAMPESTRE	RI - AM	184	27	6	162	5.593	906.066
	RI - AM	184	155	7	1085	5.593	6.068.405
	RI - AM	184	1	4	4	5.593	22.372
	RI - AM	184	1	3	3	5.593	16.779
	RI - PM	195	28	6	168	5.593	939.624
	RI - PM	195	2	2	4	5.593	22.372
	RI - PM	195	161	7	1127	5.593	6.303.311
	RI - PM	195	3	3	9	5.593	50.337
	RI - PM	195	1	4	4	5.593	22.372
ESCUELA LA INDEPENDENCIA	CPS - AM	198	45	5	225	5.277	1.187.325
	CPS - AM	198	150	6	900	5.277	4.749.300
	CPS - AM	198	2	2	4	5.277	21.108
	CPS - AM	198	1	4	4	5.277	21.108
	CPS - PM	151	45	5	225	5.277	1.187.325

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
ESCUELA FE Y ALEGRIA	RI - AM	610	72	6	432	5.593	2.416.176
	RI - AM	610	3	2	6	5.593	33.558
	RI - AM	610	528	7	3696	5.593	20.671.728
	RI - AM	610	4	3	12	5.593	67.116
	RI - AM	610	3	4	12	5.593	67.116
CENTRO AUXLIAR DE SERVICIO DOCENTE CASD	RI - AM	953	744	7	5208	5.593	29.128.344
	RI - AM	953	6	4	24	5.593	134.232
	RI - AM	953	6	3	18	5.593	100.674
	RI - AM	953	197	6	1182	5.593	6.610.926
	RI - PM	126	126	7	882	5.593	4.933.026
CENTRAL INTEGRADA	RI - AM	378	173	6	1038	5.593	5.805.534
	RI - AM	378	1	4	4	5.593	22.372
	RI - AM	378	1	2	2	5.593	11.186
	RI - AM	378	203	7	1421	5.593	7.947.653
	RI - PM	237	105	6	630	5.593	3.523.590
	RI - PM	237	1	4	4	5.593	22.372
	RI - PM	237	1	2	2	5.593	11.186
	RI - PM	237	128	7	896	5.593	5.011.328
	RI - PM	237	1	5	5	5.593	27.965
	RI - PM	237	1	3	3	5.593	16.779
MEGACOLEGIO JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	APS	1023	954	8	7632	7.125	54.378.000
	APS	1023	2	2	4	7.125	28.500

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
	CPS - AM	193	186	7	1302	5.277	6.870.654
	CPS - AM	193	4	2	8	5.277	42.216
	CPS - AM	193	3	5	15	5.277	79.155
	CPS - PM	101	97	7	679	5.277	3.583.083
	CPS - PM	101	4	2	8	5.277	42.216
ESCA RUR CAMPO 5	RI - AM	32	30	7	210	5.593	1.174.530
	RI - AM	32	2	2	4	5.593	22.372
ESCA RUR CAMPO 6	RI - AM	94	94	7	658	5.593	3.680.194
ESCA RUR CAMPO 45	RI - AM	34	34	7	238	5.593	1.331.134
ESCA RUR CAMPO 38	RI - AM	38	38	7	266	5.593	1.487.738
ESCA RUR LA FOREST	APS	111	111	7	777	7.125	5.536.125
ESCUELA RURAL VARASANTA	RI - AM	11	11	7	77	5.593	430.661
ESCA RUR TIERRADENTRO	RI - AM	21	21	7	147	5.593	822.171
COLEGIO SAN MARCOS - EL LLANITO	APS	129	127	7	889	7.125	6.334.125
	APS	129	1	3	3	7.125	21.375
	APS	129	1	4	4	7.125	28.500
	RI - AM	422	294	8	2352	5.593	13.154.736
	RI - PM	117	117	8	936	5.593	5.235.048
	RI - AM	422	128	1	128	5.593	715.904
ESCUELA CAMPO GALA	RI - AM	29	29	7	203	5.593	1.135.379
ESCUELA PENJAMO	RI - AM	44	44	7	308	5.593	1.722.644
ESCUELA ASTILLEROS	RI - AM	15	15	7	105	5.593	587.265

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Dia	Dias	Total Raciones Mes	Valor Racion	Valor Total
	RI - PM	482	482	7	3374	5.593	18.870.782
OFICIAL EL CENTRO	RI - AM	358	355	7	2485	5.593	13.898.605
	RI - AM	358	1	4	4	5.593	22.372
	RI - AM	358	2	3	6	5.593	33.558
	RI - PM	306	306	8	2448	5.593	13.691.664
COLEGIO SAN RAFAEL DE CHUCURI	APS	203	190	8	1520	7.125	10.830.000
	APS	203	11	5	55	7.125	391.875
	APS	203	2	3	6	7.125	42.750
CENTRO EDUCATIVO CAMPO GALAN	CPS - AM	80	79	8	632	5.277	3.335.064
	CPS - AM	80	1	5	5	5.277	26.385
	CPS - PM	59	58	8	464	5.277	2.448.528
	CPS - PM	59	1	3	3	5.277	15.831
ESCUELA RURAL LA CONCEPCION	RI - AM	11	11	8	88	5.593	492.184
ESCUELA BERLIN ALTO	RI - AM	32	20	8	160	5.593	894.880
	RI - AM	32	12	3	36	5.593	201.348
ESCUELA RURAL NUEVA VENECIA	RI - AM	10	10	8	80	5.593	447.440
ESCUELA CIENAGA DEL OPON	APS	107	106	8	848	7.125	6.042.000
	APS	107	1	3	3	7.125	21.375
ESCUELA RURAL LA CANDELARIA	RI - AM	8	8	8	64	5.593	357.952
ESCUELA BOCAS COLORADAS	RI - AM	7	7	8	56	5.593	313.208
ESC RUR PUEBLO REGAO	CPS - AM	179	1	2	2	5.277	10.554
	CPS - AM	179	178	6	1068	5.277	5.635.836
ESC RUR SEÑOR DE							

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Dias	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
ESC RUR CAMPO 16	CPS - AM	155	146	7	1022	5.277	5.393.094
	CPS - AM	155	3	4	12	5.277	63.324
	CPS - AM	155	6	3	18	5.277	94.986
ESC RUR CAMPO 23	APS	32	30	7	210	7.125	1.496.250
	APS	32	1	4	4	7.125	28.500
	APS	32	1	3	3	7.125	21.375
	CPS - AM	227	222	7	1554	5.277	8.200.458
	CPS - AM	227	5	3	15	5.277	79.155
ESC RUR QUEMADERO	CPS - AM	76	74	7	518	5.277	2.733.486
	CPS - AM	76	1	3	3	5.277	15.831
	CPS - AM	76	1	4	4	5.277	21.108
CENTRO EDUCATIVO RURAL MESETA SAN RAFAEL	CPS - AM	52	2	5	10	5.277	52.770
	CPS - AM	52	50	8	400	5.277	2.110.800
ESCA RUR LA MARIA	RI - AM	26	24	8	192	5.593	1.073.856
	RI - AM	26	2	3	6	5.593	33.558
ESCUELA CUATRO BOCAS	RI - AM	13	12	8	96	5.593	536.928
	RI - AM	13	1	3	3	5.593	16.779
ESC RUR CAMPO 25	RI - AM	11	10	8	80	5.593	447.440
	RI - AM	11	1	5	5	5.593	27.965
ESC RUR TENERIFE	RI - AM	16	16	8	128	5.593	715.904
ESCUELA RURAL RAFAEL FERNANDEZ	RI - AM	33	31	8	248	5.593	1.387.064
	RI - AM	33	2	3	6	5.593	33.558

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
	RI - AM	29	2	5	10	5.593	55.930
	RI - AM	29	1	3	3	5.593	16.779
ESC RUR CRETACEO	CPS - AM	26	3	4	12	5.277	63.324
	CPS - AM	26	23	7	161	5.277	849.597
ESCUELA RURAL LOS PALMITOS	RI - AM	19	19	8	152	5.593	850.136
ESCUELA RURAL LA UNION	CPS - AM	45	41	8	328	5.277	1.730.856
	CPS - AM	45	2	5	10	5.277	52.770
	CPS - AM	45	2	3	6	5.277	31.662
ESCUELA RURAL CAÑO GUARUMO	RI - AM	42	39	8	312	5.593	1.745.016
	RI - AM	42	2	5	10	5.593	55.930
	RI - AM	42	1	3	3	5.593	16.779
ESCUELA RURAL ZARZAL LAS MARGARITAS	RI - AM	23	5	3	15	5.593	83.895
	RI - AM	23	18	8	144	5.593	805.392
ESCUELA RURAL VEREDA SAN LUIS	RI - AM	11	9	8	72	5.593	402.696
	RI - AM	11	2	3	6	5.593	33.558
ESCUELA RURAL LA ARENOSA	RI - AM	10	10	8	80	5.593	447.440
ESCUELA RURAL PEROLES	RI - AM	13	12	8	96	5.593	536.928
	RI - AM	13	1	3	3	5.593	16.779
ESCUELA RURAL SAN JOSE DE YACARANDA	RI - AM	31	1	5	5	5.593	27.965
	RI - AM	31	30	8	240	5.593	1.342.320
ESCUELA RURAL LA SIBERIA	RI - AM	42	39	8	312	5.593	1.745.016
	RI - AM	42	3	3	9	5.593	50.337

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	CONTRATADO 06 DIAS (DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025)						
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
	CPS - AM	124	124	7	868	5.277	4.580.436
ESCUELA RURAL LA FORTUNA	CPS - AM	134	132	7	924	5.277	4.875.948
	CPS - AM	134	1	5	5	5.277	26.385
	CPS - AM	134	1	2	2	5.277	10.554
SEDE ZARZAL LA Y	RI - AM	14	11	7	77	5.593	430.661
	RI - AM	14	2	5	10	5.593	55.930
	RI - AM	14	1	2	2	5.593	11.186
SEDE ALVARO BONILLA LOPEZ	RI - AM	12	12	7	84	5.593	469.812
SEDE ANTONIO JOSE RESTREPO	RI - AM	25	3	5	15	5.593	83.895
	RI - AM	25	19	7	133	5.593	743.869
	RI - AM	25	3	2	6	5.593	33.558
SEDE BELGICA	RI - AM	39	39	7	273	5.593	1.526.889
SEDE LA GLORIA	RI - AM	11	11	7	77	5.593	430.661

5. COMPONENTE FINANCIERO

En la siguiente tabla se puede apreciar la cobertura que se presta el servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas:

ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO EJECUCION PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BARRANCABERMEJA 2025 MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA Y RACION PREPARADA EN SITIO CONSORCIO PAE YARIGUIES				
CONCEPTO	PERIODO A FACTURAR	RACIONDES ENTREGADOS	TOTAL RACIONDES ENTREGADOS	TOTAL FACTURACION
Prestación Del Servicio De Alimentación Escolar a Estudiantes de los Establecimientos Educativos Del Sector Oficial Del Distrito De Barrancabermeja Santander.	01 de agosto de 2025 al 12 de agosto de 2025	COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO 25.062	182.962	$ 1.064.867.327
		COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO)		

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO EJECUCION PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BARRANCABERMEJA 2025 MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA Y RACION PREPARADA EN SITIO CONSORCIO PAE YARIGUIES				
CONCEPTO	PERIODO A FACTURAR	RACIONDES ENTREGADOS	TOTAL RACIONDES ENTREGADOS	TOTAL FACTURACION
Realizar el pago en la Cuenta Corriente N° 0139020754 BBVA, a nombre de CONSORCIO PAE YARIGUIES Titular de la cuenta COMERCIALIZADORA AL GRANO S.A.S		44.119 COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO 22.959 COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA 84.236		
TOTAL RACIONES ENTREGADAS				$ 1.064.867.327

6. VALOR GENERAL

El valor a cobrar por parte del operador **CONSORCIO PAE YARIGUIES** es de **MIL SESENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE ($ 1.064.867.327)**.según **Acta Parcial No.08** del **DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025**

- **RESUMEN FINANCIERO**

cornutrir			
	Contratado	Ejecutado	%
Valor contrato	$ 19.111.787.640,00		
Valor pagado acta parcial N° 01		$ 1.127.912.345,00	5,90%
Valor pagado acta parcial N° 02		$ 3.407.887.942,00	17,83%
Valor pagado acta parcial N° 03		$ 2.867.311.161,00	15,00%
Valor pagado acta parcial N° 04		$ 2.823.797.576,00	14,78%
Valor pagado acta parcial N° 05		$ 2.968.246.568,00	15,53%
Valor pagado acta parcial N° 06		$ 1.486.914.507,00	7,78%
Valor pagado acta parcial N° 07		$ 3.045.249.704,00	15,93%
Valor a pagar acta parcial N° 08		$ 1.064.867.327,00	5,57%
Valor por ejecutar		$ 319.600.510,00	1,67%
SUMAS IGUALES	$ 19.111.787.640,00	$ 19.111.787.640,00	100,00%

7. IMPUTACION PRESUPUESTAL

cornutrir			
CDP N°. 25-00133 de 15 de enero de 2025			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de Financiación**	**Valor**
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.006-01	Contratación de la prestación del servicio educativo-contratación de la provisión integral del servicio de alimentación escolar	RECURSOS PROPIOS	$ 7.000.000.000,00
		ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 1.140.520.013,00
		RENDIMIENTOS FINANCIEROS SGR ALIMENTACION ESCOLAR	$ 178.590,00
		MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 10.971.089.037,00
Valor Total CDP			$ 19.111.787.640
REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-00112 de 16 de enero de 2025			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de Financiación**	**Valor**
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.006-01	Contratación de la prestación del servicio educativo-contratación de la provisión integral del servicio de alimentación escolar	RECURSOS PROPIOS	$ 7.000.000.000,00
		ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 1.140.520.013,00
		RENDIMIENTOS FINANCIEROS SGR ALIMENTACION ESCOLAR	$ 178.590,00
		MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 10.971.089.037,00
Valor Total RP			$ 19.111.787.640,00

8. INFORME EJECUTIVO

Que el día veintisiete (27) de Diciembre de 2024, se fijó como fecha de inicio, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato

N° 4936-24 "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER".

Que de acuerdo con el **INFORME EJECUTIVO DE OPERACIÓN N° 08**, como Interventoria **Corporación para el Desarrollo Nutricional "CORNUTRIR"** del contrato de **Prestación de Servicio N° 4937-24**, certifica que el contrato en Mención se encuentra a satisfacción de acuerdo con el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Que el desarrollo de la ejecución de entregas de Raciones Ración Industrializada – RI (Complemento Alimentario Jornada mañana – Tarde, Ración Prepara en Sitio - RPS (Complemento Alimentario Jornada mañana – Tarde y Almuerzo), y en algunas Instituciones Educativas se recurre al CCT - (Servicio de Comida Caliente Transportada), efectuadas por operador **CONSORCIO PAE YARIGUIES** , se realizó en el período correspondiente desde el **PERIODO DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025** por lo tanto, se contemplaron **09 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR.**

Que una vez verificada la cuenta del operador y los respectivos anexos de

065

desarrollo de la ejecución de entregas de Raciones Ración Industrializada – RI (Complemento Alimentario Jornada mañana – Tarde, Ración Prepara en Sitio - RPS (Complemento Alimentario Jornada mañana – Tarde y Almuerzo), y en algunas Instituciones Educativas se recurre al CCT - (Servicio de Comida Caliente Transportada) durante el período comprendido entre el **PERIODO DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025**, teniendo en cuenta el valor unitario de la Que el desarrollo de la ejecución de entregas de Raciones Ración Industrializada – RI (Complemento Alimentario Jornada mañana – Tarde, Ración Prepara en Sitio - RPS (Complemento Alimentario Jornada mañana – Tarde y Almuerzo), y en algunas Instituciones Educativas se recurre al CCT - (Servicio de Comida Caliente Transportada) Ración según la descripción que se relaciona a continuación, por lo tanto, se cumple con lo relacionado para el respectivo cobro.

1. Que, de acuerdo con la revisión detallada de los registros de entrega y las certificaciones de Rectores, se establece un valor ejecutado en el período comprendido entre el **PERIODO DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025**, un valor total de **MIL SESENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE ($ 1.064.867.327).**
2.

9. RECURSO HUMANO PARA LA OPERACIÓN - PAGOS DEL CONTRATISTA EN UN SISTEMA DE SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES y PARAFISCALES

Pagos del Personal Operador **CONSORCIO PAE YARIGUIES** al sistema de sistema de seguridad social y parafiscales de los periodos **AGOSTO-SEPTIEMBRE de 2025**, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, la ley 828 de 2003, ley 797 de 2003, Decreto 510 de 2003 y artículo 23 de la ley 1150 de 2007. Planillas Así se detalla el pago Periodo **AGOSTO-SEPTIEMBRE DE 2025 (EPS – AFP-ARL-CCF-ICBF-SENA)** Así se detalla el pago:

Planilla AGOSTO: 9492114717

cornutrir		
APORTES	**PERIODO DE PAGO**	**VALOR**
EPS	SEPTIEMBRE DE 2025	$19.138.000
AFP	AGOSTO DE 2025	$ 73.191.100
ARL	AGOSTO DE 2025	$ 11.621.200
CCF	AGOSTO DE 2025	$19.138.500
ICBF	AGOSTO DE 2025	$ 0
SENA	AGOSTO DE 2025	$ 0
TOTAL MES AGOSTO 2025		**$ 124.960.400**

y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), correspondiente a los periodos exigibles a la fecha de la certificación.

10. INFORME JURIDICO

cornutrir

Id de la garantía	N° Póliza	Aseguradora	Garantía	Vigencia desde	Vigencia hasta	Valor
CO1.WRT.16047729	96-44-101194479	Seguros del Estado SA	Cumplimiento del Contrato	27/12/2024	07/01/2026	$ 1.911.178.764,00
			Pago de salarios	27/12/2024	07/07/2028	$ 955.589.382,00
			Calidad del servicio	27/12/2024	07/01/2026	$ 1.911.178.764,00
			Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	27/12/2024	07/01/2026	$ 1.911.178.764,00
CO1.WRT.16016385	96-40-101068923	Seguros del Estado SA	Responsabilidad civil extra contractual	27/12/2024	07/07/2025	$ 955.589.382,00

11. PERSONAL VINCULADO AL CONTRATO Y APORTES AL SGSSS

El personal se encuentra afiliado al sistema de seguridad social de forma dependiente a través de la empresa **APORTES EN LINEA** a nombre de la empresa **CONSORCIO PAE YARIGUIES CONTRATO N° 4936-24.** Hace parte del informe del operador las planillas de seguridad social del personal de los períodos correspondientes a **AGOSTO DEL 2025.**

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES
DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025

No.	APELLIDOS		NOMBRES		DOCUMENTO	CARGO
1	SANCHEZ	CORTEZ	XIMENA	LUCELLY	63543116	COORDINADORA GENERAL
2	JAIMES	CAMACHO	PAOLA	ANDREA	45762208	PROFESIONAL DE CAMPO
3	DIAZ	SARMIENTO	ROCIO	DEL CARMEN	63301604	PROFESIONAL DE CAMPO
4	OLIVEROS	AMARIS	WILSON		91438174	SUPERVISOR DE CAMPO
5	NARVAEZ	RAMIREZ	JUDYS		60259743	SUPERVISOR DE CAMPO

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025

						CAMPO
10	GUERRERO	VERA	YESICA	PAOLA	1094247803	SUPERVISOR DE CAMPO
11	PINZON	BERMUDEZ	GLORIA	FERNANDA	63532161	SUPERVISOR DE CAMPO
12	PADILLA	SANCHEZ	WILFRAN		13570560	SUPERVISOR DE CAMPO
13	ARRIETA	EGEA	JUAN	SEBASTIAN	1005222151	AUXILIAR DE SISTEMAS
14	PINEDA	LOPEZ	FABIAN	EUGENIO	73127525	ECONOMISTA
15	SERPA	MENCO	ADRIANA	PATRICIA	28020162	CONTADORA
16	GALVAN	DE ALBA	HILLARY	PATRICIA	1005186573	AUXILIAR ADMINISTRATIVA
17	OSORIO	HERNANDEZ	BERENICE		63460567	AUXILIAR ADMINISTRATIVA
18	AYALA	CHACON	YAIR	SNEIDER	1005181026	JEFE DE BODEGA ALMACEN
19	PARADA	GUERRA	JOHAN	MAURICIO	1096232068	JEFE DE BODEGA DESPACHOS
20	BALLESTEROS	QUINTERO	ALVARO		91422502	AUXILIAR DE BODEGA
21	MARIN	PINZON	CARLOS	EDUARDO	1099544335	AUXILIAR DE BODEGA
22	MORALES	VIZCAINO	CESAR	AUGUSTO	3725399	AUXILIAR DE BODEGA
23	PEINADO	PEDROZO	CELENIA		1096189294	AUXILIAR DE BODEGA
24	PIÑATES	GOMEZ	ERIKA	PATRICIA	1096220219	AUXILIAR DE BODEGA
25	JIMENEZ	CARDENAS	MERCEDES		37929867	AUXILIAR DE BODEGA
26	COLMENARES		ADALBERTO	MARTINEZ	91431373	AUXILIAR DE BODEGA
27	CORREA	RAMIREZ	ROLANDO		1104136710	AUXILIAR DE BODEGA
28	MOSQUERA		KEVIN	FABIAN	1096184577	AUXILIAR DE BODEGA
29	GARZON	CARDENAS	IVAN	DARIO	1096236166	AUXILIAR DE BODEGA
30	LOPEZ	HERNANDEZ	MARCOS	ANDRES	1097186365	AUXILIAR DE BODEGA
31	VEGA	ESTRADA	HALWER	CAMILO	1005190472	AUXILIAR DE BODEGA
32	CIRO	SABOGAL	JEAN	DARLEY	1007417993	AUXILIAR DE BODEGA
33	PINZON	CASTAÑEDA	JEFFERSON	SNEIDER	1005363423	AUXILIAR DE BODEGA
34	ALEAN	VILLALOBOS	ANDRES	ALEXIS	1005220743	AUXILIAR DE BODEGA
35	GUTIERREZ	PACHECO	DANIEL	FERNANDO	1096241512	AUXILIAR DE BODEGA
36	NAVARRO	REALES	JORGE	LEONARDO	1097184709	CONDUCTOR
37	CASTANEDA	VASQUEZ	ELVER	JOSE	1097184709	CONDUCTOR
38	CONTRERAS		JORGE	DE JESUS	13892521	CONDUCTOR
39	GOMEZ	AVILA	YANILA	ISABEL	64557420	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
40	HERNANDEZ	PEÑA	OLGA		37324482	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
41	CARDENAS	CHAVEZ	LINDA	MARIA	28061261	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
42	RODRIGUEZ	OJEDA	DAYANYS		1096220817	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
43	LEON	PINZON	MIRELLA		1116858185	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
44	GUTIERREZ	CABRERA	MARIA	LUISA	63557771	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
45	TORRES	NAVARRO	ELIANA		37578007	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025

						ALIMENTOS
50	BLANCO	CASTELLANOS	CLARA	INES	37578770	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
51	SERPA	CHAVEZ	LUIS	ALEJANDRO	1096801716	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
52	GOMEZ	VARGAS	MICHEL	TATIANA	1005177840	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
53	CASTELLANOS	GALVIS	ELSA		63459500	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
54	REY	CACERES	GINA		1096241054	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
55	MALDONADO		MAYRA	BRIYITTE	1096189351	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
56	ROJO	NIÑO	LUZ	MARINA	63459847	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
57	GUALDRON	FIGUEROA	MARIA	DEL ROSARIO	63465177	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
58	GUERRA	ORTEGA	ENNA	MARIA	28070215	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
59	BLANQUICET	ALMEIDA	JUAN	PABLO	1005176515	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
60	SILVA	VASQUEZ	YADIRA	ISABEL	63473574	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
61	VASQUEZ	ALVAREZ	MARISELA		1096226499	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
62	GUTIERREZ	CARDONA	OLGA	LUCIA	63468533	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
63	PINEDA	SILVA	YURANY		37581760	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
64	GORDON	MONTAÑEZ	DELFA		63456433	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
65	AGUIRRE	MENDEZ	TATIANA	ISABEL	1005180071	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
66	SIDEDOR	GUERRA	ISABEL	MARIA	37932225	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
67	PARRA	EPALZA	YESENIA		28019983	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
68	PAYARES	PINEDA	JANETH		28060812	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
69	OLIVARES	LOPEZ	MARLY	ANDREA	1096243076	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
70	TABARES	QUICENO	MARTHA	ALEJANDRA	63471558	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
71	BARASARTE	VILLAREAL	KATIUSKA	RAMONA	PPT 7042192	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
72	SARAVIA	ROMERO	INDIRA	LUZ	1096223188	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
73	RAMOS	ROBLES	MIRIANS		63473905	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
74	JARABA	FLORES	CANDELARIA		1052947072	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
75	RANGEL	ACUÑA	REBECA		53058320	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
76						MANIPULADOR DE

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025

80	PERDOMO	GIRALDO	YANDIS	PATRICIA	1096240638	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
81	PELAEZ	VARGAS	CLAUDIA	PATRICIA	63471117	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
82	PADILLA	HERNANDEZ	AMELIA	DEL SOCORRO	37932313	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
83	HERNANDEZ	JAIMES	JEAN	CARLOS	1127340428	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
84	CARDONA	MORALES	SANDRA	MILENA	1096183074	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
85	CORTES	GUILLEN	SONIA		37579657	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
86	ROJAS	ALVARADO	MABEL		37939931	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
87	GUERRERO	MARTINEZ	JENNIFER	PAOLA	1096226353	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
88	ROJAS	PINEDA	NICOLL	MICHEL	1005240478	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
89	GARCIA	QUINTERO	ELSA	ESPERANZA	63460113	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
90	LUNA	PRECIADO	MANUELA		28019777	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
91	NIÑO	ROJAS	MARIA	FLOR	37937944	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
92	QUEVEDO	NUÑEZ	FACSULIS		63497844	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
93	CARVAJAL	RAMIREZ	WENDY	JOHANYS	1104134072	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
94	ARRIETA	NOBLES	LILIANA		1096207704	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
95	RODRIGUEZ	HERNANDEZ	ABRAHAM	ANTONIO	13566521	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
96	CARREÑO	BARON	MARICELA		63469916	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
97	PÉREZ	VALETA	MAYLED	CRISTINA	37579407	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
98	POLO	ACEVEDO	EDILIA	ROSA	1095908749	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
99	JAIMES	ROMERO	MARIANA	LIZ	1096188059	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
100	MARTINEZ		LUZ	MARY	37580798	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
101	ROYETT	NARVAEZ	LUZ	MARINA	63459552	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
102	BAYONA	TIBANA	EDITH		63458102	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
103	NAVAS	MEJIA	AMPARO	ISABEL	1098614524	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
104	SAMPAYO	CARPIO	YESSICA		10962255471	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
105	VANEGAS	BUENO	FERNANDA	MARIA	1005179486	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	NAVAS	TRILLOS	JUAN	FELIPE	1005183084	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025

						ALIMENTOS
111	PEREZ	FARELO	CAROLINA		63549332	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	MCCORMICK	PEREZ	SANTIAGO	ANDRES	1096191484	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
113	SIMANCA	FLORIAN	SANDY	YARITH	1096230614	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	OLIVEROS	RICO	MARIA	CAMILA	1097184627	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	GUEVARA	CRUZ	EVANGELINA		42129452	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	VARGAS	ARDILA	DAYIBE		63470139	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	GUARIN	SANCHEZ	YURI	ALEJANDRA	1096197562	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	ROCHA	SALAS	GENOVEVA		63458658	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	PACHECO	VILLA	ROMY		91425108	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120	ULLOA	BERSINGER	GLORIA	ISABEL	37928666	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
121	FLOREZ	CHACON	MARIA	SABINA	1096199497	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
122	SANABRIA	CARILLO	MARTHA	CECILIA	37931135	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
123	CUADRO	LOPEZ	EVA	SANDRY	1096244007	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
124	RODRIGUEZ	MONTOYA	JENIFER	ESTEFANY	1096188370	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
125	CASTILLO	JAIMES	NELY		63292545	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
126	GULLOSO	RODRIGUEZ	YURIS	JOHANA	1096215321	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
127	BUENO	MORENO	GEORGINA		63461621	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
128	HERNANDEZ	OROZCO	LUZ	ESTELA	63473004	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
129	OROZCO	FLOREZ	YESSICA		37578271	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
130	SEVERRA	AVILA	TERESA	DE JESUS	63457017	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
131	LOZANO	PEREZ	LEIRY	MARIANNE	1096190765	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
132	JAIME	ROMERO	SONIA	ASTRID	28060866	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
133	DIAZ	RICO	FRANCIA	ELENA	1096246202	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
134	BOLAÑOS	ARBOLEDA	LINA	MARYORI	1096191987	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
135	PEINADO	REQUENES	AIDA	LUZ	37575994	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
136	BARRIOS	GARIZADO	NANCY	DEL CARMEN	26767511	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
137	ARAPICIO	RINCON	SANDRA	MILENA	28020338	MANIPULADOR DE

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025

141	CARDENAS	ALVEAR	DIANA	MARIA	1005180629	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
142	SEPULVEDA	BELTRAN	NELCY	PAOLA	45542199	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
143	VALLE	CANTILLO	YAMILE		63360476	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
144	PEREZ	MARTINEZ	LIDIA	YANETH	46382399	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
145	MIRANDA	JIMENEZ	KELLY	JOHANA	1096233609	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
146	BADILLO	GIL	EDILMA		63471032	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
147	BARRIOS	TAFUR	QUERLIS	SIRLEY	1096216175	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
148	DUARTE	GOMEZ	MADELEN		1095806196	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
149	MAZO		JINETH	JOHANNA	37480648	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
150	HERNANDEZ	CUESTA	ANIS	PATRICIA	1048554663	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
151	BARROS	CASTAÑEDA	JENSY	JULIETH	1096208756	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
152	CONTRERAS	BLANCO	DAYSURI		28484049	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
153	CORZO	MONSALVE	VIVIANA	PATRICIA	37579217	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
154	ARDILA	DIAZ	LISENIA		1096204813	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
155	CONTRERAS	BLANCO	VALENTINA		1097184490	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
156	JIMENEZ	SANTAMARIA	SHIRLEY		1096201963	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
157	CHAVEZ	PINEDA	NEREIDA	ESTHER	63465289	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
158	ULLOA	BARRIENTOS	ESPERANZA		63468640	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
159	DIAZ	GOMEZ	MARIA	TERESA	63465427	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
160	CABRERA	TORRES	YULI	VIVIANA	63561494	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
161	SALCEDO		LUZ	MIRA	37938131	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
162	CONTRERAS	BLANCO	ALEXANDRA		37576044	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
163	ULLOA	BARRIENTOS	LEONOR		28489019	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
164	QUIÑONEZ	PARADA	LUZ	ENA	63474264	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
165	PEDROZO	TORRES	MAILYN	ANDREA	1096218554	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
166	GIL	QUIROGA	ESNELDA	PATRICIA	1096235854	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
167	LUNA	GARCIA	YURANI		1096190493	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025

						ALIMENTOS
172	VILLAREAL	BELTRAN	INGRID	TATIANA	1098721899	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
173	CANCHILA	DIAZ	SARA	JOHANA	28070856	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
174	CABARCAS	RODRIGUEZ	ANDREA	MARCELA	1096245974	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
175	DITA	TAPIAS	LILIANA		63471053	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
176	SIACHOQUE	CASTELLANOS	CINDY	LIZETH	1096193997	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
177	FUENTES	OSPINA	LADY	TATIANA	1096228519	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
178	ESTRADA	LARA	ADRIANA		63462936	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
179	RIVERA	SANTOS	SANDRA	LILIANA	63473332	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
180	RODRIGUEZ	TAVERA	SANDRA	MILENA	37578803	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
181	CANEVA	FLOREZ	YENIFER		1096205453	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
182	LOPEZ	SOLORZANO	MARIA	YAZNI	63474461	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
183	CUELLO	AGUDELO	NELCY	EDITH	1096225871	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
184	RODRIGUEZ		MARY	LUZ	63466291	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
185	PINEDA	ARRIETA	ESTHER		63455524	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
186	CARPIO	SOSA	YINID	JOHANA	1096187598	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
187	MORENO	SEPULVEDA	INES		37928977	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
188	NAVARRO	VANEGAS	NICOLE		1097183459	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
189	PALLARES	BALLESTEROS	LINA	GISELL	1096216657	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
190	HERRERA	TOLOZA	SILENA	GISELLE	37576346	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
191	MAYER	ARENAS	ELIANA	PATRICIA	63465342	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
192	GARCIA	TAPIAS	YURANI	MATILDE	1099202377	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
193	TAMAYO	BAUTISTA	SOBEIDA		1096182603	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
194	MORALES		RICARDO		91426752	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
195	GOMEZ	GARCIA	BLANCA	RUBIELA	28757176	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
196	BRITO	NIEVES	IRMA	ZORAYDA	68293678	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
197	PABUENA	SALAS	EUFEMIA		37685766	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
198						MANIPULADOR DE

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025

202	CABALLERO	ALVAREZ	MARIA	ANGELICA	37578023	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
203	MENDEZ	GOMEZ	LUZ	MERY	63456922	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
204	AMADO	JIMENEZ	LICETH	TATIANA	1097182197	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
205	MARTINEZ	RAMIREZ	MARIA	YANET	63458446	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
206	OROZCO	TORRES	YAMILE		63470890	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
207	SANCHEZ	MUÑOZ	VIVIAN	JULIETA	63470917	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
208	RIVERA	VERA	LUZ	MARY	1096183685	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
209	PALENCIA	DAVILA	LEYDY	CAMILA	1097189032	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
210	RAMIREZ	CARVAJAL	IVONE	ESTEFANY	1096239121	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
211	LASCARRO	GALIANO	LINA	MARCELA	1098711168	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
212	MAX	HERRERA	RODRIGO	ANTONIO	91320763	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
213	GUAYARA	CARDOZO	SARA	MAYLEN	1097182127	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
214	GALVAN	MORALES	LIZETH	PAOLA	1096226577	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
215	BAYONA	LOBO	YADIRA		63455283	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
216	CASTRO	CALVO	MARITZA		63462450	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
217	CUADROS	ARDILA	EVERLIDES		63462590	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
218	AGUIRRE	QUINTERO	MORELIA		1096242813	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
219	ESTRADA	PEINADO	JHON	ALEXANDER	1096801874	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
220	ARENAS	DUARTE	MARIA	SOLEDAD	60358743	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
221	CARVAJAL	ROMERO	PAOLA	ANDREA	1005175535	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
222	RODRIGUEZ	MESTRA	NORIDA		1096208284	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
223	PAEREZ	VILLEGAS	AURA	SOLEDAD	63463425	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
224	RAVE	VARGAS	JHOJAN	FELIPE	1097183544	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
225	ORTEGA	WESCOTH	EDBLIS	DEL CARMEN	23835488	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
226	SALINAS	BAUTISTA	INGRID	CAROLINA	63541824	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
227	NAVARRO	RODRIGUEZ	NELSON	JOSE	1102721064	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
228	RESTREPO	MENESES	ROSMIIRA	LUCIA	1096201196	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025

						ALIMENTOS
233	VASQUEZ	VELAIDE	STHEPANIE	ALEJANDRA	1096254407	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
234	JIMENEZ	SIERRA	EDNA	MARGARITA	37939127	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
235	SABAGH	BUELVAS	YALILA	ISABEL	22807728	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
236	CEDANO	NAVARRO	MARYIS	MARCELA	1096205267	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
237	CATAÑO	PAYARES	WILSON		37576738	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
238	MARTINEZ	NOYA	MIRYAM		91437026	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
239	SERNA	ROYETT	LEIDY	TATIANA	1096212977	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
240	ANAYA	OSORIO	DIANA	MILENA	37900242	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
241	ZAMBRANO	SARMIENTO	KAREN	PAOLA	1003292853	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
242	PUELLO	CASTILLO	GIOVANI		73147636	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
243	MONTES	DIAZ	ESTELA	ISABEL	64544010	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
244	SUAREZ	PUENTES	EDILMA		22810443	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
245	PAREJO	SANGUINETTY	YESSICA	LUYINI	1096224569	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

12. COMPRAS LOCALES

Se realizaron compras locales en el Distrito y el Departamento, en el período comprendido entre el **01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025** dando cumplimiento a lo contratado.

CERTIFICACION DE COMPRAS LOCALES

Operador PAE:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			Número de Contrato:		4936-24	
NIT:	901.830.141-1			Teléfono:			
Ente Territorial	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA			Domicilio:		CRA 31 # 51-74	
PROVEEDOR	NIT	DOMICILIO	MUNICIPIO	TELEFONO	PRODUCTO	N° FACTURA	VALOR
ALIMENTOS							
COMERCIALIZADOR A AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	CARNICOS	FEVV14316	40.000.000
COMERCIALIZADOR A AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS Y VERDURAS	FEVV14317	30.931.250
COMERCIALIZADOR A AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS	FEVV14318	22.048.700
COMERCIALIZADOR A AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS	FEVV14319	22.287.500
COMERCIALIZADOR A AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS	FEVV14320	6.037.500
COMERCIALIZADOR A AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS Y VERDURAS	FEVV14321	18.092.300
COMERCIALIZADOR A AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	GRANOLA	FEVV14322	17.407.500
COMERCIALIZADOR	830117064-	CALLE 15 N	VILLANUEVA -		BEBIDAS		

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

CERTIFICACION DE COMPRAS LOCALES

Operador PAE:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			Número de Contrato:		4936-24	
NIT:	901.830.141-1			Teléfono:			
Ente Territorial	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA			Domicilio:		CRA 31 # 51-74	
PROVEEDOR	NIT	DOMICILIO	MUNICIPIO	TELEFONO	PRODUCTO	N° FACTURA	VALOR
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	VIVERES Y ABARROTES	FEVV14328	126.045.558
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	BEBIDAS LACTEAS	FEVV14330	85.521.000
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	BEBIDAS LACTEAS	FEVV14331	60.990.000
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS	FEVV14333	34.375.000
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS Y VERDURAS	FEVV14334	47.585.500
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	PANIFICADO	FEVV14337	68.223.070
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS	FEVV14338	22.491.000
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS Y VERDURAS	FEVV14339	19.703.000
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	BEBIDAS LACTEAS	FEVV14341	60.990.000
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRO ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	BUCARAMANGA - SANTANDER	3152199807	PULPA DE FRUTA	FE13741	8.498.727
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRO ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	BUCARAMANGA - SANTANDER	3152199807	PULPA DE FRUTA	FE13801	7.288.803
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRO ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	BUCARAMANGA - SANTANDER	3152199807	PULPA DE FRUTA	FE13867	7.561.845
INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	901133289	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAISO	PIEDECUESTA - SANTANDER	3012737646	DULCES	FELH5618	7.674.712
PRODUCTO DE ASEO Y PAPELERIA							
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	UTILES DE PAPELERIA	FEVV14329	1.462.272
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	3132290838	UTILES DE ASEO	FEVV14332	28.730.785
SURTITORCOROMA	13847111	CL 54 20-26 BRR TOROCORMA	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	607-6005071	DESECHABLES	PETA11994	81.600
. ALFE ASEO	900265622	CL 51 14-43 BRR COLOMBIA	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	607-6019567	DETERGENTE LIQUIDO	E11809	66.544
ARRIENDOS							
GILBERTO GORDILLO HERNANDEZ	13884449-3	CALLE 37 #36-171 BARRIO YARIMA	BARRANCABERMEJA - SANTANDER		ARRIENDO LOCAL BODEGA YARIMA MES AGOSTO	FEVG184	7.897.890
YAQUELINE AYALA CALDERON	63456410	CALLE 71 SUR 79-36	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	3125551733	ARRIENDO LOCAL BODEGA CPA TORCOROMA MES AGOSTO	CTA DE COBRO	3.156.000
INSTITUCION EDUTIVA CAMILO TORRES	901830141	DG 60 42 60 BR LAS GRANJAS	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	3125235179	ARRIENDO LOCAL BODEGA CPA CAMILO	CTA DE COBRO	1.100.000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

CERTIFICACION DE COMPRAS LOCALES

Operador PAE:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			Número de Contrato:		4936-24	
NIT:	901.830.141-1			Teléfono:			
Ente Territorial	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA			Domicilio:		CRA 31 # 51-74	
PROVEEDOR	NIT	DOMICILIO	MUNICIPIO	TELEFONO	PRODUCTO	N° FACTURA	VALOR
FULGENCIO BERDUDO SANANBRIA	91111261	CS 58 BRR VILLAPLATA	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	3106083287	BOLSAS METALIZADAS	FE2482	2.007.720
FULGENCIO BERDUDO SANANBRIA	91111261	CS 58 BRR VILLAPLATA	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	3106083287	BOLSAS METALIZADAS	FE2489	5.185.425
DOTACION							
JESUS ALBERTO VASQUEZ PIMIENTO	91490417	CR 56 74-191 BRR ALTOS DEL CACIQUE	BUCARAMANGA - SANTANDER	312411143	UNFORMES PARA PERSONAL	FEVD27	18.198.000
TRANSPORTE							
PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA	63457744	CL 13 26 -07	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	3112076014	SERVICIO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS MES AGOSTO	CTA DE COBRO	7.200.000
ENRIQUE HERRERA BENAVIDES	79332860	CL 32 34 46	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	3148686266	SERVICIO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS MES AGOSTO	CTA DE COBRO	8.700.000
ALBERTO RANGEL NAVARRO	91424061	CL 52A 32 34 BRR NUEVO PALMIRA	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	3118102387	SERVICIO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS MES AGOSTO	CTA DE COBRO	8.700.000
ILIANA RUIZ ALFONSO	1098654349	CL 53, 27 10 BRR GALAN	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	3208998033	SERVICIO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS MES AGOSTO	FVE-744	9.150.000
JAIME ANDRES CABALLERO VARGAS	91161364-7	CR 45 28-03 BRR EL CERRO	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	3186386266	SERVICIO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS MES AGOSTO	JCV-8328	9.000.000
TOTAL							1.052.022.241

13. AVAL DE CUMPLIMIENTO

Por lo anterior, la supervisión del Contrato **N° 4936-24**, avala que el contrato en mención se está desarrollando satisfactoriamente según como dice el objeto de este, durante el periodo comprendido entre el **01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025** por **09 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR ATENDIDOS.**

3. Por lo tanto, se recibe a entera satisfacción y se autoriza el pago del **ACTA PARCIAL N° 08**, por valor **MIL SESENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE ($ 1.064.867.327).**

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

2201028-01-2.3.2.02.02.006-01	prestación del servicio educativo-contratación de la provisión integral del servicio de alimentación escolar	PROPIOS		
		ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 1.140.520.013,00	$ 550.000.000,00
		RENDIMIENTOS FINANCIEROS SGR ALIMENTACION ESCOLAR	$ 178.590,00	
		MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 10.971.089.037,00	$ 700.000.000,00
VALOR TOTAL RP			$ 19.111.787.640,00	$ 2.968.246.568,00

Que el desarrollo de la ejecución de entregas de Raciones **COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO PREPARADO EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA**, efectuadas por operador el **CONSORCIO PAE YARIGUIES**, se realizó en el período correspondiente desde el día PRIMERO (01) de AGOSTO de 2025 al día DOCE (12) de AGOSTO de 2025, por lo tanto, el pago del Acta Parcial N° 8 se contemplan SEIS (06) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

INFORME DE INTERVENTORIA
PERIODO DEL 01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025
CONTRATO DE SUPERVISIÓN No. 4937-24
ACTA PARCIAL N° 08

CONTRATANTE:	DISTRITO DE BARRANCABERMEJA
NIT:	890.201.900-6
CONTRATISTA:	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
NIT:	900.039.412-5
REPRESENTANTE LEGAL	**JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO**
IDENTIFICACIÓN	63545024 de Bucaramanga
TELÉFONO:	3006969282
DIRECCIÓN:	Calle 37 No. 42 - 294 Torre 4 Apto 1003 Barrio El Palmar
OBJETO:	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.
VALOR INICIAL:	**OCHOCIENTOS VEINTE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA MIL SEISCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS MCTE ($820.260.673 COP) INCLUYE IVA**
VALOR ADICIONAL EN VALOR No. 1	**DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHENTA Y SEIS PESOS MCTE ($288.262.086) incluye IVA**
VALOR TOTAL	**MIL CIENTO OCHO MILLONES QUINIENTOS VEINTIDOS DOS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS MCTE ($1.108.522.759) incluye IVA**
RÉGIMEN TRIBUTARIO:	REGIMEN RESPONSABLE DE IVA
PLAZO INICIAL:	CIENTO CINCUENTA Y CUATRO (154) DÍAS CALENDARIO
PLAZO ADICIONAL No. 1 :	CINCUENTA Y CINCO (55) DIAS CALENDARIO
PLAZO TOTAL:	DOSCIENTOS NUEVE (209) DIAS CALENDARIO
SUPERVISOR:	SECRETARIO DE EDUCACIÓN
SOPORTE PRESUPUESTAL INICIAL:	CDP N° 25-00134 de 15 de enero de 2025
SOPORTE PRESUPUESTAL ADICIONAL No. 1:	CDP N° 25-04072 de 02 de julio de 2025
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES INICIAL	CERTIFICACIÓN DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, CEPAA NUMERO 193, EXPEDIDA POR LA ADMINISTRADORA DEL PAA EL 14 DE ENERO DE 2025
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES ADICIONAL	CERTIFICACIÓN DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, CEPAA NUMERO 3192, EXPEDIDA POR LA ADMINISTRADORA DEL PAA EL 01 DE JULIO DE 2025
FECHA DE INICIO:	17 de Enero de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN SIN SUSPENSION:	19 de junio de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN CON SUSPENSION Y REINICIO No. 01:	21 de junio de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN CON SUSPENSION Y REINICIO No. 02:	03 de julio de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN CON	27 de Agosto de 2025

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

El Distrito de Barrancabermeja suscribió el día **30 DE DICIEMBRE DE 2025**, el contrato de Interventoría **N° 4937-24** con la empresa **CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL "CORNUTRIR"**, cuyo objeto es: **INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.**, dando inicio el **17 DE ENERO DE 2025**.

Conforme a las obligaciones legales y contractuales del contrato **4937-24** y lo solicitado por el municipio de Barrancabermeja, durante el periodo comprendido entre el **01 al 14 de Agosto de 2025, se llevó a cabo la supervisión sobre la operación del PAE, en ejecución del contrato No. 4936-24**

De la misma manera, se llevó a cabo la interventoría a las obligaciones legales y contractuales del contrato **4937-24**, sobre del contrato de operación No. **4936-24** durante el período del **01 al 14 de Agosto de 2025**, conforme a las obligaciones de carácter legal y contractual.

1. **ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA.**

Actividades desarrolladas de verificación de los complementos alimentarios **RACIÓN INDUSTRIALIZADA-RI, RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO A.M.-P.M., CCT-COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.**
Según el anexo de condiciones al proceso contractual concurso de méritos **No. CM-007-2024** CUYO OBJETO ES: **INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER CONTRATO N° 4937-24**, establece que el Programa debe ser atendido de acuerdo con las indicaciones dadas por el supervisor e interventor del contrato así:

- Cumplir todos y cada uno de los lineamientos, técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales y los demás 'referentes al PAE, señalados en el documento expedido por el Ministerio de Educación Nacional, mediante **Resolución No. 0335 de 2021**, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE- **Resolución 0335 de 2021.**
- Ejecutar el contrato, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones, aspectos, y lineamientos y obligaciones específicas, de carácter técnico, financiero, jurídico; administrativo, nutricional y los demás referentes al PAE.
- La entrega del Programa de Alimentación Escolar-PAE se debe prestar bajo las modalidades de: **COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA-RACIÓN PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA -TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA**, en cada una de las sedes educativas.

El día **17 Enero de 2025** se da inicio al contrato **N°4937-24 "PRESTACIÓN DEL**

para la atención del programa de alimentación escolar durante la vigencia 2025, la Secretaria de Educación Distrital, por medio del Equipo de Supervision PAE, realizó la entrega respectiva de la focalización de los beneficiarios al operador de acuerdo con la **Resolución 0335 de 2021**, aprobación de minutas y el plan de alistamiento.

La Entidad Territorial suscribió el **30 de Diciembre 2024** el contrato **N°4937-24** Interventoría para ejercer la verificación y cumplimento a la prestación del Servicio de alimentación Escolar en el Distrito de Barrancabermeja con objeto **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER".**
La Secretaría de Educación Distrital ha venido dando el respectivo cumplimiento a la directiva 08 de 29 de diciembre de 2022 emanada por la **UAPA** donde se brindan las orientaciones para la prestación del servicio de manera presencial y sin restricciones de aforo en los establecimientos educativos oficiales y no oficiales del país, desde educación inicial hasta educación media emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender.
El periodo reportado corresponde a lo determinado en la **CLÁUSULA OCTAVA** forma de pago del contrato **N° 4937-24** de **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER".** en el desarrollo de actividades durante el periodo comprendido entre **01 al 14 de Agosto de 2025** para un total de **14 DÍAS CALENDARIO.**

2. IMPLEMENTACION DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION SALUDABLE EN EL PAE

Alimentación Saludable y Sostenible se convierten en los temas básicos dentro de los que se encuentran los Lineamientos que, a través de Anexos Técnicos, son desarrollados normativamente y de manera práctica todos los aspectos a tener en cuenta por el Programa de Alimentación Escolar – PAE, que como cuerpo estructurado hacen parte integral de la Resolución No. 335 del año 2021, teniendo como objetivo fundamental establecer los estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y su ejecución, que como parte de una política pública a cargo de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos
Para Aprender, forman un programa que por ley es ejecutado por las Entidades Territoriales Certificadas, con la participación de todos los estamentos y actores vinculados para tal fin; La entrega de los alimentos diarios correspondientes al ciclo de menús aprobados por la entidad territorial competente (ETC) en las modalidades complemento alimentario.

La Modalidad de atención contratada por el distrito de **Barrancabermeja, Santander** para la ejecución del Contrato de Suministro **No. 4937-24** es **Ración Industrializada – RI (Complemento Alimentario Jornada mañana – Tarde, Ración Prepara en Sitio - RPS (Complemento Alimentario Jornada mañana – Tarde y Almuerzo),** y en algunas Instituciones Educativas se recurre al **CCT - (Servicio de**

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS POR PARTE DE LA INTERVENTORIA CON CONTRATO N°4937-24

Las actividades desarrolladas durante el periodo comprendido entre el **01 AL 14 DE AGOSTO DE 2025** tenemos las siguientes:

- Se realizan visitas diarias por parte de los Inspectores de Campo según cronograma a los diferentes comedores escolares en la modalidad ración preparada en sitio – desayuno y almuerzos y ración industrializada, mediante la aplicación del Formato de Verificación diario
- Se verifica las condiciones de higiene, cantidad y calidad de acuerdo con la minuta patrón, establecida en el pliego de condiciones.
- Se verifica el cumplimiento de la implementación de los planes de acuerdo con lo establecido en el lineamiento técnico, en cada uno de los restaurantes escolares y bodega.
- Se vigila la distribución de las raciones entregadas diariamente verificando el registro diario de asistencia.
- Se realizan visitas semanales de parte del personal de la interventoría, según cronograma establecido a la bodega y sede administrativa del operador, los productos que llegan al punto de distribución como son los lácteos, frutas, panificados y dulces.
- Se realizaron encuestas de percepción del servicio a titulares de derecho de las diferentes instituciones educativas, mediante la aplicación de los formatos correspondientes
- Se efectúan reuniones de retroalimentación con el personal de Interventores.
- Se vigila el cumplimiento de las compras locales.
- Se verifica que el Operador cumpla con la implementación de un plan de saneamiento básico de acuerdo a lo establecido en el **Lineamiento Técnico Administrativo del PAE – MEN, según Resolución N° 0335 de 2021 y sus anexos**, acerca del manejo y disposición de los residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (basuras, empaques, cáscaras de frutas, etc.) con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstos en cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.
- Se verifica que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general **Lineamiento Técnico Administrativo del PAE – MEN, según Resolución N° 0335 de 2021 y sus anexos**
- Las demás actividades que requieran apoyo legal para desarrollar con eficiencia y eficacia el control y vigilancia al contrato de operación del PAE, para dar cumplimiento de los lineaminetos técnicos administrativos del programa de Alimentación Escolar.
- Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la alcaldía Distrital de Barrancabermeja y en especial en las que se encuentren asignadas en el manual de contratación en interventoría ETC.

3. IMPLEMENTACIÓN MENSUAL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una iniciativa fundamental que busca garantizar el acceso y la permanencia estudiantil y la nutrición adecuada de los estudiantes, contribuyendo al bienestar y al desarrollo integral de la población infantil en Barrancabermeja. La implementación de este programa no solo se enfoca en la alimentación, sino que también implica un compromiso firme con la seguridad y salud de todos los empleados de la Corporación (CORNUTRIR).

En este contexto, la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) se presenta como un elemento clave para promover un ambiente laboral seguro y saludable. La gestión de SST no solo busca prevenir accidentes y enfermedades laborales, sino que también fomenta un entorno de trabajo que potencie el bienestar físico y psicológico de los trabajadores. Según la Organización Internacional del Trabajo (OIT), "un entorno de trabajo seguro y saludable es un derecho humano básico y un factor esencial para el desarrollo sostenible" (OIT, 2016).

La importancia de una adecuada gestión de SST radica en que una fuerza laboral sana y protegida se traduce en una mayor eficiencia y productividad, lo que a su vez repercute en la calidad del servicio ofrecido a los estudiantes. Como se menciona en la Ley 1562 de 2012, "la promoción de la salud y la prevención de los riesgos laborales son una responsabilidad de todos los empleadores y trabajadores" (Ley 1562, 2012). Por lo tanto, asegurar condiciones óptimas de trabajo no es solo un deber legal, sino también una inversión en el futuro de la educación y el desarrollo de nuestra comunidad.

Los resultados obtenidos en el mes de Agosto del 2025 reflejan un desempeño excepcional en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo en el Programa de Alimentación Escolar. La ausencia de accidentes y enfermedades laborales, evidenciada por la Pirámide de Accidentalidad y Enfermedad Común, indica que las estrategias implementadas han sido efectivas y que se ha logrado crear un entorno laboral seguro y saludable.

Las acciones realizadas, que incluyen la verificación de aportes a la Seguridad Social, la implementación de pausas activas, y la evaluación de estándares mínimos junto con la ARL SURA, son fundamentales para fomentar una cultura de prevención y bienestar. Estas iniciativas no solo contribuyen a proteger la salud de los trabajadores, sino que también promueven su compromiso y satisfacción en el entorno laboral.

Sin embargo, es crucial mantener la vigilancia y el compromiso con la Seguridad y Salud en el Trabajo. Por ello, se recomienda continuar con las capacitaciones periódicas para los empleados, así como reforzar la comunicación sobre las prácticas de seguridad y salud. Además, se sugiere realizar un seguimiento regular de los indicadores del SG-SST y llevar a cabo evaluaciones trimestrales para identificar oportunamente áreas de mejora.

Asimismo, se debe fomentar la participación activa de los trabajadores en la

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

Finalmente, es recomendable documentar y comunicar los logros alcanzados en el ámbito de Seguridad y Salud, promoviendo así una cultura organizacional que valore y priorice el bienestar de todos los empleados. Estas acciones solo los beneficiarán, sino que también contribuirán al éxito y sostenibilidad de la Corporación (CORNUTRIR)

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

LISTADO MAESTRO DE INFORMACION DOCUMENTADA
NIT 900.039.412-5

FORMATOS BODEGA Y/O PLANTA			
VERSION	**FECHA DE APROBACION**	**CODIGO**	**NOMBRE DEL DOCUMENTO – REGISTRO**
01	13/06/2024	SG-FO-34	Lista de chequeo vehiculos para transporte de alimentos
01	14/06/2024	SG-FO-35	verificación administrativa y bodega de los operadores del programa de alimentación escolar
01	13/06/2024	SG-FO-36	Formato de revision y liberación de productos bodega y/o planta
01	13/06/2024	SG-FO-37	Lista de chequeo bodega y/o planta
01	13/06/2024	SG-FO-39	Evaluación organoléptica de los alimentos entregados en el pae ñ- bodega y/o planta
FORMATOS VISITA DIARIA			
VERSION	**FECHA DE APROBACION**	**CODIGO**	**NOMBRE DEL DOCUMENTO – REGISTRO**
01	11/06/2024	SG-FO-33	Formato de evaluación condiciones operacionales comida caliente transportada
01	12/06/2024	SG-FO-38	Formato de condiciones de operación comida caliente transportada
01	13/06/2024	SG-FO-40	Evaluación organoléptica de los alimentos entregados en el pae
01	13/06/2024	SG-FO-41	Formato de verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar - PAE Ración preparada en sitio - Ración industrializada
01	13/06/2024	SG-FO-42	Reporte de inventarios
01	13/06/2024	SG-FO-43	formato de revision de productos (RPS) (RI)
01	13/06/2024	SG-FO-44	Formato de verificación gramajes para comedores escolares del programa de alimentación escolar – PAE
FORMATOS ACTAS DE REUNIÓN			
VERSION	**FECHA DE APROBACION**	**CODIGO**	**NOMBRE DEL DOCUMENTO – REGISTRO**
01	13/06/2024	SG-FO-14	Acta de reuniones
FORMATOS EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS			
VERSION	**FECHA DE APROBACION**	**CODIGO**	**NOMBRE DEL DOCUMENTO – REGISTRO**
01	12/06/2024	SG-FO-45	Formato registro fotográfico ración industrializada - mix

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

INFORME DE VISITAS DE VERIFICACIÓN A INSTITUCIONES EDUCATIVAS MUNICIPIO DE BARRANCABERMEJA

Con el objetivo de realizar seguimiento a las condiciones de seguridad, salud y bienestar en las instituciones educativas, se llevó a cabo un recorrido de visitas a varios colegios del municipio de Barrancabermeja. Durante estas visitas se efectuó la verificación del estado general de las instalaciones, haciendo énfasis en los siguientes aspectos:

- Disponibilidad y estado de botiquines de primeros auxilios en áreas administrativas y escolares.
- Presencia, ubicación y estado de los extintores, así como su fecha de recarga.
- Revisión de la dotación y elementos de protección personal (EPP) entregados al personal de servicios generales y manipuladoras de alimentos.
- Validación de exámenes médicos ocupacionales al día para el personal manipulador de alimentos.
- Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la preparación y manipulación de alimentos, incluyendo higiene personal, manejo de residuos, almacenamiento y conservación de insumos.
- Identificación de riesgos en zonas de cocina y comedor, tales como instalaciones eléctricas expuestas, fugas de gas, pisos resbalosos, falta de señalización o ventilación inadecuada.
- Este recorrido permitió identificar oportunidades de mejora y acciones preventivas necesarias para garantizar un entorno seguro y saludable tanto para el personal como para los estudiantes. Se dejará registro de cada visita y se realizará el seguimiento correspondiente a las observaciones encontradas.





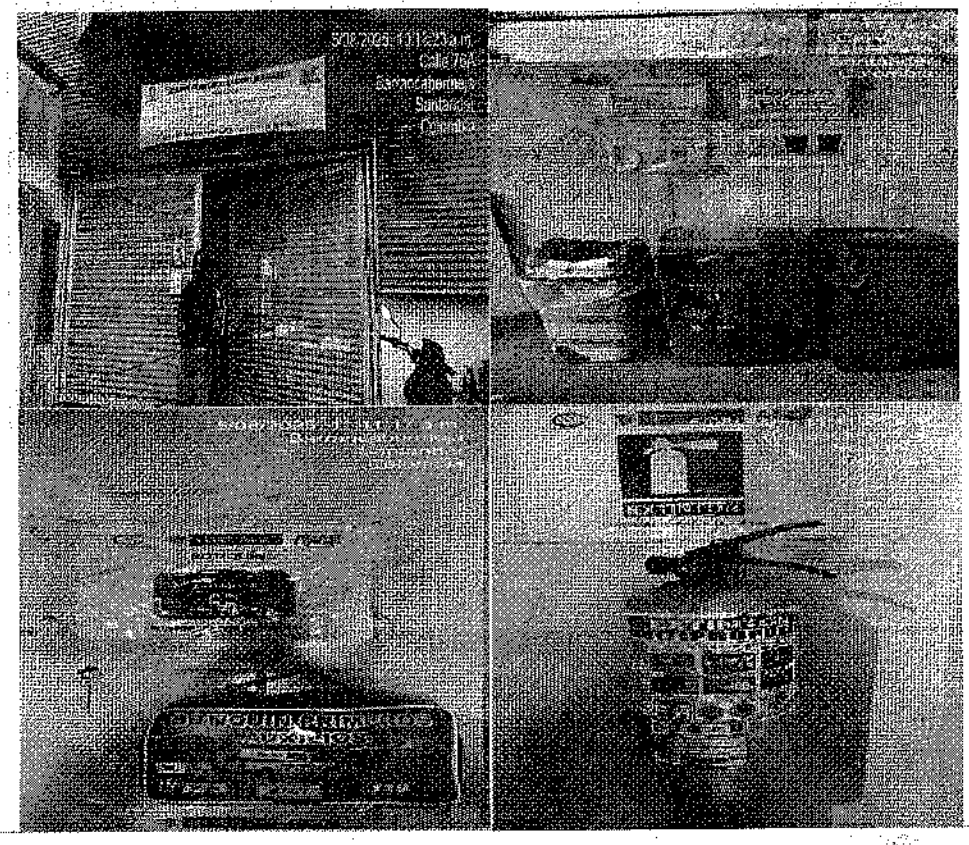
La institución Primero de Mayo presta servicio en dos jornadas (AM y PM) y cuenta con los elementos básicos de seguridad como botiquín y extintor en condiciones adecuadas.

Las manipuladoras disponen de su respectiva dotación, cumpliendo con los lineamientos establecidos.

Sin embargo, durante la inspección se



cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5



El colegio Juan Francisco Sarasti cuenta con servicio de almuerzo y dispone de los elementos básicos de seguridad como botiquín y extintor. Las manipuladoras se encuentran con su respectiva dotación en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), la institución obtuvo una calificación de 9.5, lo que refleja un alto cumplimiento de los lineamientos establecidos y un buen compromiso con la prevención y el bienestar en el entorno escolar.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

FORMATO VERIFICACIÓN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROFESIONAL SST

Nº	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEDES EDUCATIVAS	FECHA VISITA	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
1	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA JARDIN ANTONIA SANTOS	12/08/2025	30%	28%	93,30%
2	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	12/08/2025	34%	33%	97,00%
3	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	12/08/2025	32%	30%	93,70%
4	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	13/08/2025	35%	34%	97,10%
5	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE	13/08/2025	35%	34%	97,10%

OBG

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

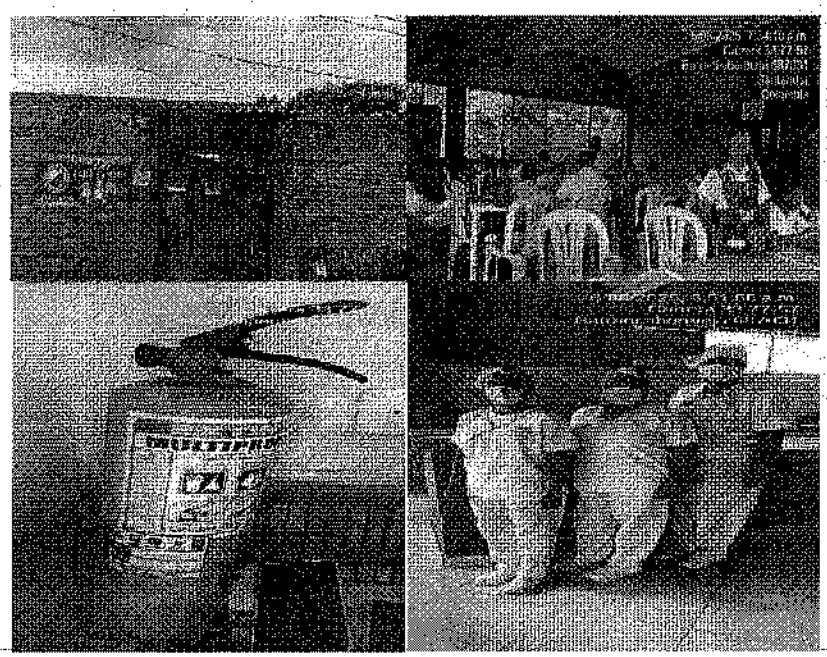
cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

FORMATO VERIFICACIÓN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROFESIONAL SST

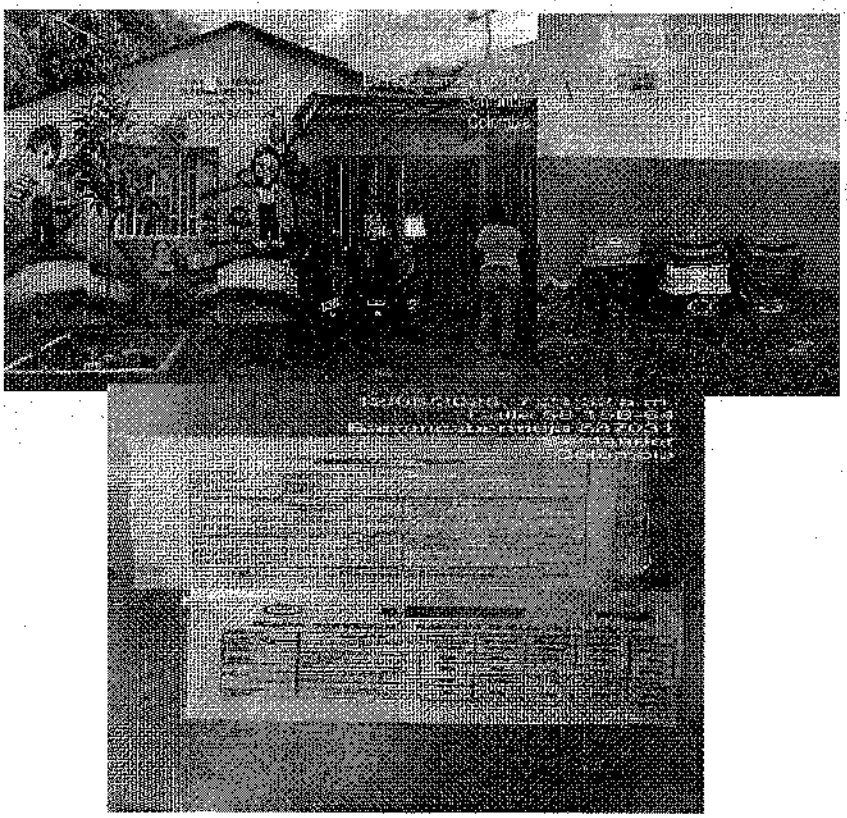
N°	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEDES EDUCATIVAS	FECHA VISITA	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
	FORTUNA					
8	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	15/08/2025	35%	32%	92,70%
9	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA PREESCOLAR MIS PRIMERAS LETRAS	15/08/2025	32%	29%	90,60%
10	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	15/08/2025	35%	31%	88,80%
11	CENTRO EDUCATIVO MESETA SAN RAFAEL	ESCUELA RURAL CAMPO 25	20/08/2025	35%	33%	93,90%
12	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	21/08/2025	35%	33%	94,20%
13	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	COL MIXTO MPAL CAMILO TORRES RESTREPO	21/08/2025	30%	28%	93,30%
14	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - CAMILO TORRES RESTREPO	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - CAMILO TORRES RESTREPO	21/08/2025	33%	31%	93,90%
15	INSTITUCION EDUCATIVA MEGACOLEGIO JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	MEGACOLEGIO JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO - SEDE PRINCIPAL	22/08/2025	35%	33%	94,20%
16	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	INSTITUCION EDUCATIVA CONCENTRACION ESCOLAR MARIA CANO	22/08/2025	31%	33%	97,40%
17	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	22/08/2025	34%	31%	91,70%
18	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACIÓN ESCOLAR JOSE PRUDENCIO PADILLA	22/08/2025	35%	33%	91,40%
19	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	26/08/2025	35%	34%	97,10%
20	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA EL CAMPESTRE	26/08/2025	36%	33%	91,30%
21	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LA INDEPENDENCIA	26/08/2025	34%	33%	97,00%

(VER ANEXO 1)

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5



La Escuela Lara Para presta servicio en jornada AM y CCT. Las manipuladoras cuentan con su respectiva dotación en condiciones adecuadas. Durante la visita se evidenció la necesidad de ubicar en un mejor lugar el botiquín y el extintor, para garantizar su accesibilidad en caso de emergencia.En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), la institución obtuvo una calificación de 8.5, reflejando cumplimiento aceptable, aunque con oportunidades de mejora en infraestructura y seguridad preventiva.



La Institución Antonia Santos cuenta con el servicio de RI y dispone de manipuladoras con su respectiva dotación en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), obtuvo una calificación de 9, lo que

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

1. EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

La mejora de las características organolépticas de los alimentos se puede lograr mediante el uso de aditivos, pero también con el empleo de ingredientes naturales. En este artículo vamos a conocer de qué manera puede realizarse, cuáles son los test en los que se basa la industria alimentaria para desarrollar mejoras en los productos, y qué ejemplos de ingredientes naturales ayudan a la mejora de la calidad organoléptica de los alimentos.
En general, existen cuatro grupos de características de los alimentos que se valoran para su consumo:

- **Características sensoriales**– Color, sabor y olor de los alimentos
- **Características físicas** – Textura
- **Características nutricionales**
- **Características temporales** – Vida útil del alimento.

Las cuatro características organolépticas principales de los alimentos son color, sabor, olor y textura. Son características que percibimos a través de los sentidos del gusto, la vista, el olfato y el tacto, y que son determinantes en una primera impresión que nos causa el alimento que vamos a consumir. Por ello es muy importante tenerlas en cuenta.

- **Color:** El color es fundamental en la percepción de un alimento por parte del consumidor. Es lo primero que detectamos y nos indica qué reacciones químicas se han sucedido durante la vida útil del alimento, que empieza a contar desde su fabricación hasta su consumo. Los cambios de color en los alimentos pueden verse afectados por ejemplo por la exposición a la luz o el aire, ambos catalizadores en la reacción bioquímica de formación de peróxidos que son responsables de las oxidaciones del alimento. Esta oxidación da lugar a los cambios de color de un tono brillante y vivo, a uno más oscuro o estropeado en alimentos frescos.
- La medición del color es un termómetro de eficacia en muchos casos para determinar este tipo de deterioro y cada vez de forma más tecnificada y sistemática. Técnicas como la espectrofotometría, o tecnologías como Minolta sirven para evaluar los cambios de color y utilizar escalas bien definidas para comparar el color de alimentos tanto líquidos como sólidos.

- **Sabor:** En la industria alimentaria se identifican cinco tipos de sabores: salado, dulce, amargo, ácido y umami. Es posible distinguir además entre sabores lentos y sabores de aparición inmediata. Por lo general, todas las sustancias tienen un sabor único que se compone de varios sabores diferentes.

- **Olor:** El olor viene definido por las diferentes sustancias volátiles que se encuentran presentes en los alimentos, que o bien provienen del propio alimento de forma natural, o bien responden a un procesado derivado de la incorporación de aromas al alimento. Es fácil cuando un alimento se ha estropeado, detectarlo por el olor.

- **Textura:** Es otro de los factores a tener muy presentes puesto que, en una primera interacción con el alimento, usaremos el sentido del tacto para

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

2. EVALUACIONES ORGANOLEPTICAS (RI) 01 AL 14 DE AGOSTO 2025

Se realizaron evaluaciónes organolépticas de los alimentos **(RI)** que conforman durante el periodo correspondiente a las semanas del **01 al 14 de Agosto del 2025**. A continuación, se relaciona las **14** muestras organolépticas realizadas en este periodo que componen las minutas del complemento **(RI)** Ración Industrializada para la ejecución del programa:

cornutrir	PRUEBA ORGANOLEPTICAS RACIÓN RI MES DE AGOSTO	
SEMANA	**MENU**	**REALIZADA POR**
RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA DEL 11 AL 15 DE AGOSTO 2025	**MENU N° 1** * YOGURT ENTERO CON DULCE DE SABOR FRESA, MELOCOTON Y MORA,VAINILLA Y AREQUIPE. * GALLETA PUNTO ROJO * MANZANA CRUDA ENTERA	**JAVIER MAURICIO DEVERA INGENIERO AGROINDUSTRIAL FECHA: AGOSTO 11 DE 2025**
	MENU N° 2 * LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA * PAN SABOR A COCO * SNACK: GRANOLA	
	MENU N° 3 * AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA. * GALLETA MULTICEREAL * MANDARINA CRUDA ENTERA	
	MENU N° 4 * LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA * BROWNIE * PERA COMUN CRUDA	
	MENU N° 5 * AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA. * GALLETA DE LECHE * BOCADILLO DE GUAYABA	

cornutrir	PRUEBA ORGANOLEPTICAS RACIÓN RI MES DE AGOSTO	
SEMANA	**MENU**	**REALIZADA POR**
RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA DEL 19 AL 22 DE AGOSTO 2025	**MENU N° 1** * YOGURT ENTERO CON DULCE DE SABOR FRESA, MELOCOTON Y MORA,VAINILLA Y AREQUIPE. * GALLETA CHIP DE CHOCOLATE * GRANADILLA CRUDA ENTERA	**LUZ MEREIDA PULGARIN INGENIERA AGROINDUSTRIAL FECHA: AGOSTO 19 DE 2025**
	MENU N° 2 * LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA * GALLETA DE MANTEQUILLA * GRANADILLA CRUDA ENTERA	
	MENU N° 3 * AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA. * GALLETA MULTICEREAL * MANDARINA CRUDA ENTERA	
	MENU N° 4 * LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA * BROWNIE * PERA COMUN CRUDA	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	PRUEBA ORGANOLEPTICAS RACIÓN RI MES DE AGOSTO	
SEMANA	MENU	REALIZADA POR
RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA DEL 25 AL 29 DE AGOSTO 2025	**MENU N° 1** * YOGURT ENTERO CON DULCE DE SABOR FRESA, MELOCOTON Y MORA,VAINILLA Y AREQUIPE. * GALLETA PUNTO ROJO * GRANADILLA CRUDA ENTERA **MENU N° 2** * LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA * PAN SABOR A COCO * SNACK: GRANOLA **MENU N° 3** * AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA. * GALLETA MULTICEREAL * MANDARINA CRUDA ENTERA **MENU N° 4** * LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA * BROWNIE * PERA COMUN CRUDA **MENU N° 5** * AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA. * GALLETA DE LECHE * BOCADILLO DE GUAYABA	SINDY PAOLA PLATA NIETO NUTRICIONISTA FECHA: AGOSTO 25 DE 2025

VER ANEXO 4

3. MUESTRAS PRUEBAS MICROBIOLOGICAS PERIODO 01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025

Los análisis microbiológicos de los alimentos y bebidas consisten en la determinación del grado de contaminación por microorganismos durante el proceso de fabricación y en los productos finales que llegan al consumidor. Los análisis microbiológicos implican la aplicación de métodos bioquímicos y moleculares para la detección, identificación o recuento de microorganismos en un producto. Las levaduras falsas aparecen como una película seca en la superficie del alimento con elevado contenido en azúcar o ácido. Los hongos en el alimento son visibles, ya que el crecimiento de los hongos se realiza por filamentos. Los requisitos varían de unas industrias a otras, dependiendo de los parámetros de deterioro para cada tipo de alimento y bebida. La perecibilidad del producto define normalmente si se necesitan métodos de análisis tradicionales o rápidos. Entre los métodos tradicionales suelen incluirse la siembra en placa y el cultivo de muestras para la identificación de los microorganismos.

INOQUALAB **PRUEBA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS MES DE AGOSTO** cornutrir

Nº	LUGAR DE MUESTREO	CADENAS DE CUSTODIA	DESCRIPCIÓN DE MUESTRAS	ANALISIS	CODIGO PRODUCTO	CANTIDAD
1	SAN MARCOS EL LLANITO- SEDE CAMPO GALA	21278	AMBIENTE	AREA DE ALMACENAMIENTO	2518436	1

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

INOQUALAB **PRUEBA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS MES DE AGOSTO** cornutrir

Nº	LUGAR DE MUESTREO	CADENA DE CUSTODIA	DESCRIPCIÓN DE MUESTRAS	ANALISIS	CODIGO PRODUCTO	CANTIDAD
4	SAN MARCOS EL LLANITO- SEDE CAMPO GALA	21278	ALIMENTOS	JUGO DE FRESA CON LECHE	2518432	1
5	SAN MARCOS EL LLANITO- SEDE CAMPO GALA	21278	ALIMENTOS	POLLO APANADO	2518431	1
6	SAN MARCOS EL LLANITO- SEDE CAMPO GALA	21278	SUPERFICIE	MESÓN – AREA PREPARACIÓN	2518430	1
7	SAN MARCOS EL LLANITO- SEDE CAMPO GALA	21278	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MANIPULADOR DE ALIMENTOS- NANCY BORJA #3	2518429	1
8	SAN MARCOS EL LLANITO- SEDE CAMPO GALA	25278	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MANIPULADOR DE ALIMENTOS- ZULEIDA CASTILLO #2	2518428	1
9	SAN MARCOS EL LLANITO- SEDE CAMPO GALA	21278	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MANIPULADOR DE ALIEMENTOS- ESMILE ARDILA #1	2518427	1
10	SAN MARCOS EL LLANITO- SEDE CAMPO GALA	21278	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MANIPULADOR DE ALIMENTOS- MAURICIO PEÑA	2518421	1
11	SAN MARCOS EL LLANITO- SEDE CAMPO GALA	21278	AMBIENTE	AREA DE PREPARACIÓN	2518425	1
12	SAN MARCOS EL LLANITO- SEDE CAMPO GALA	21278	ALIMENTOS	GALLETA PUNTO ROJO	2518424	1
13	SAN MARCOS EL LLANITO- SEDE CAMPO GALA	21278	ALIMENTOS	YOGURT DE SABOR A MORA	2518423	1
14	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTOS	ROSCON CON BOCADILLO	2518420	1
15	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	SUPERFICIE	PARED – FURGON PLACA LPK451	2518419	1
16	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	AMBIENTE	FURGON – FURGON PLACA LPK451	2518418	1

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

INOQUALAB **PRUEBA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS MES DE AGOSTO** cornutrir

N°	LUGAR DE MUESTREO	CADENAS DE CUSTODIA	DESCRIPCIÓN DE MUESTRAS	ANALISIS	CODIGO PRODUCTO	CANTIDAD
18	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	AMBIENTE	FURGON PLACA GQW553	2518416	1
19	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	SUPERFICIE	PARED- FURGON PLACA LPL370	2518415	1
20	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	AMBIENTE	FURGON PLACA LPL370	2518414	1
21	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	BOCADILLO DE GUAYABA	2518413	1
22	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	GALLETA DE LECHE	2518412	1
23	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	SNACK: GRANOLA	2518411	1
24	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	PAN DE COCO	2518410	1
25	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	BROWNIE	2518409	1
26	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	GALLETA MULTICEREAL	2518408	1
27	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MANIPULADORA DE ALIMENTOS – RONALDO CORREA	2518407	1
28	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MANIPULADORA DE ALIMENTOS – JEAN PHIERRE BALLESTEROS	2518406	1
	BODEGA					

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

INOQUALAB **PRUEBA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS MES DE AGOSTO** cornutrir

Nº	LUGAR DE MUESTREO	CADENAS DE CUSTODIA	DESCRIPCION DE MUESTRAS	ANALISIS	CODIGO PRODUCTO	CANTIDAD
31	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	YOGURT SABOR MELOCOTON	2518402	1
32	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	YOGURT SABOR MORA	2518401	1

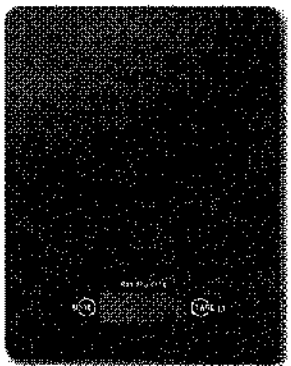
VER ANEXO 5

4. CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

Cada producto tiene un tamaño de porción diferente. Los tamaños pueden medirse en tazas, onzas, gramos, trozos, rebanadas o unidades, Por ello, se han elaborado una tabla de pesos de raciones estándar, unidades y otras medidas caseras de alimentos. de tenerse en cuenta que estos datos tienen carácter orientativo, y no deben anteponerse al peso real de los alimentos siempre que éstos sean conocidos. Tanto las raciones, como las unidades y otras medidas de los distintos alimentos incluidos en esta tabla se expresan en peso en bruto, ya que a partir de las tablas de alimentos y mediante la porción de cada uno de los alimentos consumidos.

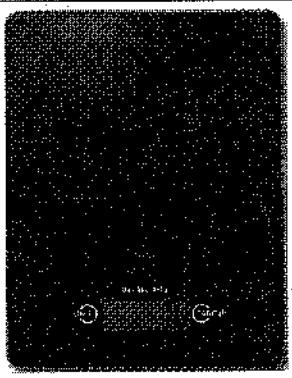
Se realiza la calibración de las balanzas grameras marca **Just Home Collection** por medio de kit masas pesas patrón calibración balanzas, basculas, grameras. inicialmente se realizaron **CINCO (05) REPETICIONES** para diferentes masas patrones las variaciones muestran coeficientes por debajo del 1% y las pruebas de repetibilidad cumplen de forma satisfactoria. A continuación, ficha técnica de la balanza entregada a los inspectores de Campo y Nutricionista para la verificación del peso de los alimentos

cornutrir **FICHA TECNICA**



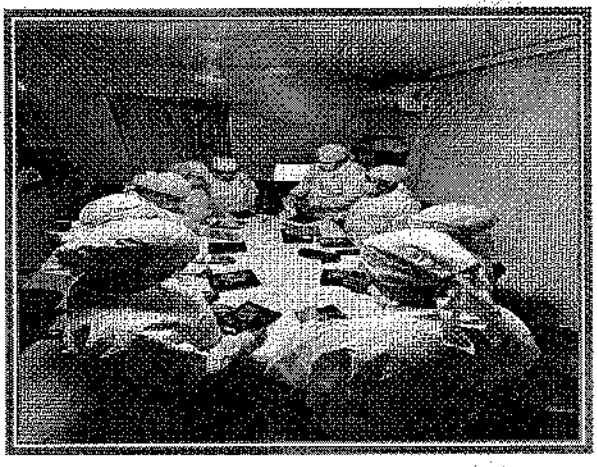
cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

FICHA TECNICA



CARACTERISTICAS	SE APAGA AUTOMÁTICAMENTE AL DEJAR DE USARLA. LA PESA DE COCINA DIGITAL
DIMENSIONES	ALTO: 3.9 CM
	ANCHO: 16 CM
TIPO	BALANZA DIGITAL
PESO MÁXIMO SOPORTADO	5 KG
MATERIAL	PLASTICO-VIDRIO
ESTILO	INDUSTRIAL
MARCA	JUST HOME COLLECTION









cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

5. VISITAS BODEGA Y/O PLANTA PERIODO 01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025

Durante el periodo comprendido del **01 AL 14 DE AGOSTO 2025** se realizaron **CUATRO (4)** visitas por parte de la interventoría **CORNUTRIR** del Programa de alimentación escolar a la Bodega y/o planta de alimentos del **CONSORCIO PAE YARIGUIES** con contrato **N° 4936-24** cuyo objetivo es garantizar, verificar y supervisar la cantidad, la calidad, inocuidad pertinencia y continuidad del servicio que se brinda a los titulares de derecho del programa de alimentacion escolar en el Distrito de Barrancabermeja.

cornutrir

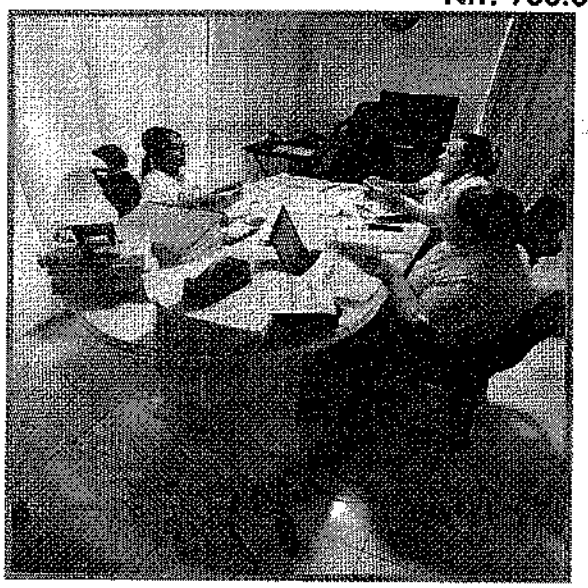
FECHA VISITA	INSPECTOR SUPERVISOR	ACOMPAÑAMIENTO BODEGA
07 DE AGOSTO 2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	*PAOLA ANDREA JAIMES-COORDINADOR TECNICO *YAIR ORDUZ JEFE DE BODEGA
16 DE AGOSTO 2025	ROSA MARGARITA RAPALINO	*PAOLA ANDREA JAIMES-COORDINADOR TECNICO *YAIR ORDUZ JEFE DE BODEGA
22 DE AGOSTO 2025	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	*PAOLA ANDREA JAIMES-COORDINADOR TECNICO *YAIR ORDUZ JEFE DE BODEGA
29 DE AGOSTO 2025	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	*PAOLA ANDREA JAIMES-COORDINADOR TECNICO *MAURICIO PARADA JEFE DE BODEGA

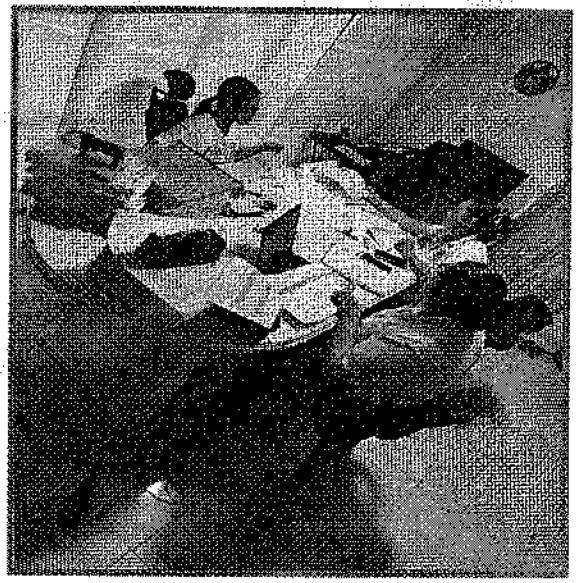
VER ANEXO 6

6. TRABAJO DE OFICINA EQUIPO INTERVENTORIA CORNUTRIR

Se realizó la revisión de las certificaciones entregadas por parte del consorcio pae yariguies con contrato **N° 4936-24** en el periodo comprendido entre el **01 AL 14 DE AGOSTO DEL 2025**, donde la interventoría **CORNUTRIR** con contrato **4937-24** verificó la distribución de las raciones entregadas diariamente con base en los listados de los titulares de derecho entregados por la secretaria de educación y establecimientos educativos debidamente firmados y aprobados por cada rector,coordinador y/o persona encargada para la respectiva aceptación de estas entregas. en compañía del equipo interventor se realizo esta jornada de supervisión y se pudo constatar que toda la información suministrada por el **CONSORCIO PAE YARIGUIES** se encuentra en total claridad de valores con los resportes e información suministrada por secretaria de educación del distrito de Barrancabermeja,Santander.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5





7. CAPACITACIÓN Y REUNIONES EQUIPO INTERVENTORIA CORNUTRIR

En el inicio del contrato de la interventoria **CORNUTRIR** con contrato **N° 4937-24** en acompañamiento del equipo de trabajo se realizo un cronograma de trabajo donde cada uno expone una capacitacion a sus compañeros según su perfil profesional, compartiendo su experiencia laboral y asi fortalecer el conocimiento para el mejor desempeño de supervisión al contrato **N° 4936-24** adjudicado al **OPERADOR CONSORCIO PAE YARIGUIES.** A continuación, se relaciona las **DOS (02)** capacitaciones.

cornutrir		
FECHA	PROFESIONAL A CARGO CAPACITACIÓN	TEMA
15 DE AGOSTO DEL 2025	LORAINE STEFANY REYES	SOCIALIZACIÓN ENCUESTAS
29 DE AGOSTO DEL 2025	COORDINADORA INTERVENTORIA	HALLAZGOS VISITAS I.E

8. SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Se realizó visitas por parte de la interventoria **CORNUTRIR** con contrato **N° 4937-24** con el fin de verificar las condiciones en las que se encuentra cada institución educativa y así garantizar a cada titular de derecho calidad y confianza en el programa de alimentación escolar.

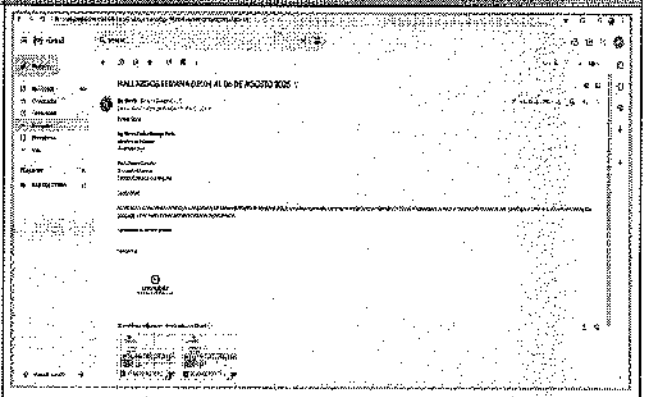
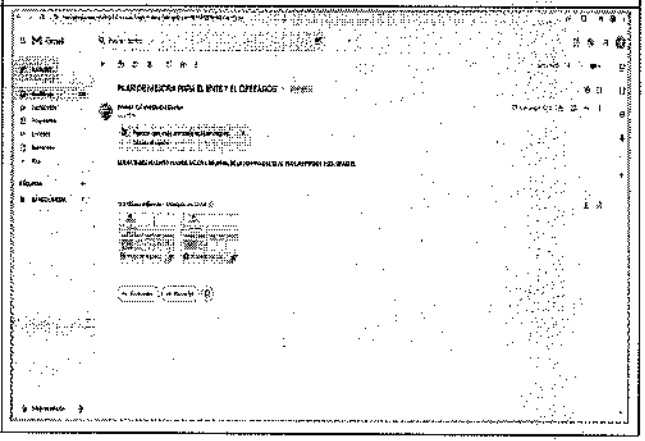
cornutrir		
FECHA	PROFESIONAL INSPECTOR	INTITUCIÓN EDUCATIVA
11 DE AGOSTO DEL 2025	CLAUDIA VERGARA BROKATE	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPO GALAN

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

9. INFORME DE SEGUIMIENTO Y HALLAZGOS EQUIPO INTERVENTORIA CORNUTRIR

En cumplimiento de todos y cada uno de los lineamientos, técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales y los demás referentes al PAE, señalados en el documento expedido por el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución No. 335 de 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE–, obligación contractual estipulada en la CLAUSULA SEGUNDA -Alcances del Objeto del contrato **No. 4936-24.** Los hallazgos evidenciados en las visitas de inspección de la interventoría **CORNUTRIR** contrato **4937-24** se han notificado a los correos de la **SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO BARRANCABERMEJA** y al operador **CONSORCIO PAE YARIGUIES.**

cornutrir

FECHA	RESPONSIBLE HALLAZGOS	EVIDENCIA CORREO ELECTRONICO
SEMANA DEL 04 AL 08 DE AGOSTO 2025	SECRETARIA DE EDUCACIÓN – ENTE TERRITORIAL	
SEMANA DEL 11 AL 15 DE AGOSTO 2025	SECRETARIA DE EDUCACIÓN – ENTE TERRITORIAL	

10. VISITAS A SEDES EDUCATIVAS DEL 01 AL DE 14 AGOSTO DE 2025

Durante las visitas realizas por el equipo de profesionales de la interventoría a las sedes educativas, se evaluaron los ítems descritos en los formatos de visitas diarias,

cornutrir

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir			
FORMATOS VISITA DIARIA			
VERSION	FECHA DE APROBACION	CODIGO	NOMBRE DEL DOCUMENTO - REGISTRO
01	13/06/2024	SG-FO-40	Evaluación organoléptica de los alimentos entregados en el pae
01	13/06/2024	SG-FO-41	Formato de verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar - PAE Ración preparada en sitio - Ración industrializada
01	13/06/2024	SG-FO-42	Reporte de inventarios
01	13/06/2024	SG-FO-43	formato de revision de productos (RPS) (RI)
01	13/06/2024	SG-FO-44	Formato de verificación gramajes para comedores escolares del programa de alimentación escolar - PAE

se tomaron evidencias fotográficas al finalizar cada semana de entregas se redactó los planes de mejora de acuerdo con las no conformidades evidenciadas durante las visitas a las sedes educativas. A continuación, se relacionan las sedes educativas visitadas por parte de la interventoría durante el presente periodo **01 AL 14 AGOSTO DE 2025**, la información suministrada de las sedes educativas es según modalidad y cobertura evaluada.

A continuación, se relaciona las **106 visitas** efectuadas durante el periodo comprendido entre **01 AL 14 AGOSTO DE 2025**, teniendo en cuenta su fecha, el porcentaje de cumplimiento del Ente Territorial como del Operador y la ubicación de unidad aplicativa.

cornutrir		
01 AL 14 DE AGOSTO 2025		
ZONA	MODALIDAD	TOTAL VISITAS
URBANA	ALMUERZO	20
	AM	29
	MIX AM	16
	MIX PM	07
	PM	10
	RI AM	15
	RI PM	09
TOTAL		106

VER ANEXO 7

cornutrir									
ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	INSPECTOR DE CAMPO	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
1	INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA JONH	1/08/2025	CLAUDIA PATRICIA	ALMUERZO	5%	5%		CONFORME CON

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	INSPECTOR DE CAMPO	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
3	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA PRIMERO DE MAYO	1/08/2025	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE	AM	61%	54%	88,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
4	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACIÓN ESCOLAR JOSE PRUDENCIO PADILLA	1/08/2025	LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ	AM	62%	54%	87,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
5	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	1/08/2025	LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ	ALMUERZO	62%	51%	82,3%	CONFORME CON OBSERVACIONES
6	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	1/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	ALMUERZO	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
7	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	1/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
8	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN	1/08/2025	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	AM	9%	9%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
9	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	1/08/2025	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	ALMUERZO	62%	52%	83,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
10	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	1/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-AM	41%	42%	93,3%	CONFORME CON OBSERVACIONES
11	INSTITUCION EDUCATIVA CASD JOSE PRUDENCIO PADILLA	CENT AUXILIAR DE SERVICIOS DOC	1/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-PM	39%	27%	69,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES
12	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA CINCUENTENARIO	4/08/2025	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE	AM	61%	55%	90,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES
13	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	4/08/2025	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE	PM	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
14	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LA LIBERTAD	4/08/2025	LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ	ALMUERZO	62%	33%	75,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
15	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO	INSTITUCION EDUCATIVA	4/08/2025	LUZ MEREIDA	AM	35%	38%	74,2%	CONFORME CON

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	INSPECTOR DE CAMPO	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
17	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	CONCENTRACION ESCOLAR SANTA CECILIA	4/08/2025	ROSA MARGARITA RAPALINO	MIX-PM	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
18	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA CINCUENTENARIO	4/08/2025	ROSA MARGARITA RAPALINO	AM	100%	73%	80,9%	CONFORME CON OBSERVACIONES
19	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	4/08/2025	ROSA MARGARITA RAPALINO	MIX-PM	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
20	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA FERMIN AMAYA	4/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	AM	62%	46%	74,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
21	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA BUENOS AIRES	4/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	MIX-AM	6%	6%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
22	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA BUENOS AIRES	4/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	MIX-AM	62%	46%	74,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
23	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	4/08/2025	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS	PM	61%	44%	72,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
24	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	CONCENTRACION CAMINOS DE SAN SILVESTRE	4/08/2025	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS	AM	62%	48%	82,3%	CONFORME CON OBSERVACIONES
25	INSTITUCION EDUCATIVA REAL DE MARES	INSTITUCION EDUCATIVA REAL DE MARES	4/08/2025	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	PM	62%	55%	88,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
26	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA EL PALMAR SEDE D	4/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-PM	41%	30%	73,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
27	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	CONCENTRACIÓN ESCOLAR LA ESPERANZA	4/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-AM	47%	43%	91,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
28	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	5/08/2025	LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ	ALMUERZO	62%	56%	90,3%	CONFORME CON OBSERVACIONES
29	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	5/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	MIX-AM	62%	48%	77,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
30	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO	INSTITUCION EDUCATIVA	5/08/2025	OSIRIS ASTRID	AM	62%	50%	80,6%	CONFORME CON

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	INSPECTOR DE CAMPO	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
	SARASTI JARAMILLO								
32	INSTITUCION EDUCATIVA CASD JOSE PRUDENCIO PADILLA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRAL INTEGRADA SEDE B	5/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-PM	41%	34%	82,9%	CONFORME CON OBSERVACIONES
33	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA JARDIN ANTONIA SANTOS	5/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-AM	47%	41%	87,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES
34	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACION ESCOLAR POLICARPA SALAVARRIETA	6/08/2025	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE	AM	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
35	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	COL MIXTO MPAL CAMILO TORRES RESTREPO	6/08/2025	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE	AM	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
36	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	6/08/2025	LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ	ALMUERZO	47%	35%	79,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
37	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA MARY VILLAMIZAR	6/08/2025	ROSA MARGARITA RAPALINO	MIX-AM	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
38	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	6/08/2025	ROSA MARGARITA RAPALINO	PM	100%	74%	87,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
39	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA EL CHICO	6/08/2025	ROSA MARGARITA RAPALINO	AM	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
40	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CENTRO DOCENTE ALEJANDRO GALVIS GALVIS	6/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	MIX-PM	9%	9%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
41	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - CAMILO TORRES RESTREPO	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - CAMILO TORRES RESTREPO	6/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	MIX-PM	6%	6%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
42	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	6/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	MIX-AM	62%	54%	87,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
	INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA		JAVIER					

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	INSPECTOR DE CAMPO	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
45	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	COL MIXTO MPAL CAMILO TORRES RESTREPO	6/08/2025	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	PM	62%	59%	95,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
46	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA SANTA ISABEL	6/08/2025	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	AM	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
47	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA PREESCOLAR MIS PRIMERAS LETRAS	6/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-AM	41%	33%	80,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
48	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	6/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-PM	41%	38%	92,7%	CONFORME CON OBSERVACIONES
49	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	10/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-AM	39%	38%	97,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
50	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	11/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	MIX-AM	62%	48%	77,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
51	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA FE Y ALEGRIA	11/08/2025	ANGIE LORAINE DIAZ PULGARIN	RI-AM	41%	31%	75,6%	CONFORME CON OBSERVACIONES
52	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	11/08/2025	ANGIE LORAINE DIAZ PULGARIN	RI-AM	39%	28%	71,3%	CONFORME CON OBSERVACIONES
53	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA EL CHICO	11/08/2025	ROSA MARGARITA RAPALINO	AM	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
54	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA MARY VILLAMIZAR	11/08/2025	ROSA MARGARITA RAPALINO	MIX-AM	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
55	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	11/08/2025	ROSA MARGARITA RAPALINO	PM	100%	75%	9860,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
56	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO	INSTITUCION EDUCATIVA	11/08/2025	OSIRIS ASTRID	MIX-PM	6%	6%	100,0%	CONFORME CON

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	INSPECTOR DE CAMPO	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
58	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - CAMILO TORRES RESTREPO	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - CAMILO TORRES RESTREPO	11/08/2025	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS	AM	9%	9%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
59	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA EL CHICO	11/08/2025	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS	PM	61%	59%	91,7%	CONFORME CON OBSERVACIONES
60	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACION ESCOLAR MARIA CANO	11/08/2025	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS	MIX-AM	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
61	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN	11/08/2025	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	AM	9%	9%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
62	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA EL PALMAR SEDE D	11/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-PM	41%	31%	75,6%	CONFORME CON OBSERVACIONES
63	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	CONCENTRACIÓN ESCOLAR LA ESPERANZA	11/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-AM	47%	43%	94,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
64	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA LAS NIEVES	12/08/2025	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE	MIX-PM	61%	54+%	88,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
65	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA SANTA SANTANA	12/08/2025	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE	AM	61%	58%	95,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
66	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	CONCENTRACION ESCOLAR LA FLORESTA	12/08/2025	ANGIE LORAINE DIAZ PULGARIN	RI-AM	41%	29%	70,7%	CONFORME CON OBSERVACIONES
67	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	12/08/2025	ANGIE LORAINE DIAZ PULGARIN	RI-AM	37%	28%	75,7%	CONFORME CON OBSERVACIONES
68	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CENTRO DOCENTE EDUARDO SANTOS	12/08/2025	LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ	AM	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
69	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO	12/08/2025	LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ	MIX-AM	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
70	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA SAN JOSE DE	12/08/2025	LUZ MEREIDA PULGARIN	AM	62%	56%	90,3%	CONFORME CON OBSERVACIONES

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	INSPECTOR DE CAMPO	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
72	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	12/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	MIX-AM	62%	50%	80,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
73	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LARA PARADA	12/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	AM	62%	47%	74,6%	CONFORME CON OBSERVACIONES
74	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	12/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	AM	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
75	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA SANTA ISABEL	12/08/2025	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	AM	9%	9%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
76	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	12/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	MIX-PM	61%	56%	91,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
77	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	12/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-AM	36%	35%	97,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES
78	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	CONCENTRACION ESCOLAR SANTA CECILIA	13/08/2025	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE	PM	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
79	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	13/08/2025	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE	PM	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
80	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA CINCUENTENARIO	13/08/2025	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE	AM	62%	58%	93,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
81	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	13/08/2025	ANGIE LORAINE DIAZ PULGARIN	RI-PM	40%	39%	97,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
82	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	CONCENTRACION ESCOLAR LOS ALCAZARES	13/08/2025	ANGIE LORAINE DIAZ PULGARIN	RI-AM	46%	39%	84,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
83	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	COL MIXTO MPAL CAMILO TORRES RESTREPO	13/08/2025	ROSA MARGARITA RAPALINO	ALMUERZO	100%	84%	92,7%	CONFORME CON OBSERVACIONES
84	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	13/08/2025	ROSA MARGARITA RAPALINO	AM	100%	89%	89,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

cornutrir

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	INSPECTOR DE CAMPO	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
	SUPERIOR DE COMERCIO	SUPERIOR DE COMERCIO		RAMIREZ					
87	INSTITUCION EDUCATIVA REAL DE MARES	INSTITUCION EDUCATIVA REAL DE MARES	13/08/2025	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS	AM	62%	48%	77,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
88	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA GENERAL CORDOBA	13/08/2025	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS	AM	61%	55%	90,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
89	INSTITUCION EDUCATIVA REAL DE MARES	INSTITUCION EDUCATIVA REAL DE MARES	13/08/2025	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS	ALMUERZO	62%	53%	85,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
90	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	13/08/2025	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	ALMUERZO	62%	53%	85,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
91	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	13/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-AM	41%	39%	95,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
92	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA JARDIN ANTONIA SANTOS	13/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-PM	41%	36%	87,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
93	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACION ESCOLAR POLICARPA SALAVARRIETA	14/08/2025	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE	MIX-AM	38%	33%	86,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
94	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	14/08/2025	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE	ALMUERZO	62%	54%	87,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
95	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA EL CAMPESTRE	14/08/2025	ANGIE LORAINE DIAZ PULGARIN	RI-PM	37%	26%	70,3%	CONFORME CON OBSERVACIONES
96	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NUEVA GRANADA	14/08/2025	ANGIE LORAINE DIAZ PULGARIN	RI-AM	40%	30%	75,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
97	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	CONCENTRACION ESCOLAR LA PAZ	14/08/2025	LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ	MIX-AM	48%	41%	85,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
	INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUCION							

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir									
ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	INSPECTOR DE CAMPO	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
99	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CENTRO DOCENTE ALEJANDRO GALVIS GALVIS	14/08/2025	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ	MIX-AM	37%	32%	86,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
100	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	14/08/2025	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS	ALMUERZO	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
101	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA BELEN	14/08/2025	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS	MIX-AM	15%	15%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
102	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LA LIBERTAD	14/08/2025	JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS	MIX-AM	6%	6%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
103	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LA INDEPENDENCIA	14/08/2025	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	AM	62%	61%	98,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
104	INSTITUCION EDUCATIVA REAL DE MARES	INSTITUCION EDUCATIVA REAL DE MARES	14/08/2025	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	PM	62%	55%	88,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
105	INSTITUCION EDUCATIVA CASD JOSE PRUDENCIO PADILLA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRAL INTEGRADA SEDE B	14/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-PM	41%	35%	85,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
106	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA PREESCOLAR SANTANDER	14/08/2025	ADRIANA ESLAVA GOMEZ	RI-AM	47%	42%	89,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES

ZONA RURAL

A continuación, se relaciona las **13 visitas** efectuadas durante el periodo comprendido entre **01 al 14 de Agosto**, teniendo en cuenta su fecha, el porcentaje de cumplimiento del Ente Territorial como del Operador y la ubicación de unidad aplicativa.

cornutrir		
01 AL 14 DE AGOSTO 2025		
ZONA	MODALIDAD	TOTAL VISITAS
	ALMUERZO	04

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

2	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	ESC RUR CAMPO 16	5/08/2025	AM	62%	46%	74,2%	X		CONFORME CON OBSERVACIONES
3	INSTITUCION EDUCATIVA BLANCA DURAN DE PADILLA	OFICIAL EL CENTRO	5/08/2025	RI-AM	40%	28%	70,0%	X		CONFORME CON OBSERVACIONES
4	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	ESCUELA RURAL PUEBLO REGAO	5/08/2025	AM	3%	3%	100,0%	X		CONFORME CON OBSERVACIONES
5	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	14/08/2025	ALMUERZO	69%	45%	86,5%	X		CONFORME CON OBSERVACIONES
6	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	SEDE LA GLORIA	14/08/2025	RI-AM	100%	64%	91,8%	X		CONFORME CON OBSERVACIONES
7	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	SEDE NUEVA BELGICA	14/08/2025	RI-AM	100%	80%	85,4%	X		CONFORME CON OBSERVACIONES
8	CENTRO EDUCATIVO MESETA SAN RAFAEL	ESCUELA RURAL PUERTA OPONCITO	12/08/2025	RI-AM	100%	84%	94,6%	X		CONFORME CON OBSERVACIONES
9	INSTITUCION EDUCATIVA LOS LAURELES	ESCUELA RURAL LOS LAURELES	5/08/2025	AM	100%	79%	99%	X		CONFORME CON OBSERVACIONES
10	INSTITUCION EDUCATIVA SAN MARCOS	COLEGIO SAN MARCOS - EL LLANITO	12/08/2025	ALMUERZO	10%	10%	100,0%	X		CONFORME CON OBSERVACIONES
11	INSTITUCION EDUCATIVA SAN MARCOS	COLEGIO SAN MARCOS - EL LLANITO	5/08/2025	ALMUERZO	60%	38%	63,3%	X		CONFORME CON OBSERVACIONES
12	INSTITUCION EDUCATIVA SAN MARCOS	ESCUELA ASTILLEROS	12/08/2025	RI-AM	50%	48%	76,8%	X		CONFORME CON OBSERVACIONES
13	INSTITUCION EDUCATIVA SAN MARCOS	COLEGIO SAN MARCOS - EL LLANITO	12/08/2025	ALMUERZO	59%	48%	80,0%	X		CONFORME CON OBSERVACIONES

5.COMPONENTE ADMINISTRATIVO

Relación de los profesionales vinculados para la ejecución del contrato de interventoría **CORNUTRIR N° 4937-24** así:

cornutrir	
CARGO	**NOMBRES Y APELLIDOS**
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	CLAUDIA ISABEL LIZCANO RUBIO
COORDINADOR TECNICO	ADRIANA ESLAVA GOMEZ
INTERVENTOR FINANCIERO	MARIA ELENA GARCIA SANDOVAL
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	SINDY PAOLA PLATA NIETO
PROFESIONAL DE APOYO SST	ANDREA JULIANA GARCIA CAMPO
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	AZUCENA CACERES ARDILA

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir	
CARGO	**NOMBRES Y APELLIDOS**
INSPECTOR DE CAMPO	CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE
INSPECTOR DE CAMPO	LUIS FRANCISCO BENAVIDES GOMEZ
INSPECTOR DE CAMPO	ENNA FABIOLA CUBILLOS GOMEZ
INSPECTOR DE CAMPO	LILIBETH DEL CARMEN FONSECA VILLEGAS
INSPECTOR DE CAMPO	ROSA MARGARITA RAPALINO VILLAREAL
INSPECTOR DE CAMPO	LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
PROFESIONAL DE APOYO PSICOLOGIA	LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	ANGIE LORAINE DIAZ PULGARIN
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	WENDY ALEXANDRA DIAZ CABARIQUE

Los Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Para Cada Uno De Los Profesionales Se Han Surtido Mediante Pagos En **MI PLANILLA – COMPENSAR**, Por Intermedio De La Empresa **CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL (CORNUTRIR).** Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo **AGOSTO-SEPTIEMBRE DE 2025 (EPS – AFP- ARL-CCF-ICBF-SENA)**
Así se detalla el pago:

cornutrir	Planilla Agosto: 89353643	
APORTES	**PERIODO DE PAGO**	**VALOR**
EPS	SEPTIEMBRE DE 2025	**$ 5.728.400**
AFP	AGOSTO DE 2025	**$ 7.332.300**
ARL	AGOSTO DE 2025	**$ 240.300**
CCF – COMFENALCO	AGOSTO DE 2025	**$1.833.500**
ICBF	AGOSTO DE 2025	**$1.375.400**
SENA	AGOSTO DE 2025	**$917.300**
TOTAL PLANILLA MES AGOSTO DE 2025		**$ 17.427.200**

11. POLIZAS CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR.

Que el día **17 de enero de 2025** el Distrito de Barrancabermeja aprobó las

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

Id de la garantía	N° Póliza	Aseguradora	Garantía	Vigencia desde	Vigencia hasta	Valor
CO1.WRT.1617 0762	96-44-101194632	Seguros del Estado SA	Cumplimiento del Contrato	30/12/2024	30/12/2025	**$ 82.026.067,30**
			Pago de salarios	30/12/2024	30/12/2025	**$ 82.026.067,30**
			Calidad del servicio	30/12/2024	30/12/2025	**$ 82.026.067,30**
CO1.WRT.1617 0750	96-40-101069046	Seguros del Estado SA	Responsabilidad civil extra contractual	30/12/2024	30/06/2025	**$ 260.000.000,00**

12. NOVEDADES INTERVENTORIA CONTRATO N° 4937-24

- Que el día diecisiete (17) días de enero de dos mil veinticinco (2025), se fijó como fecha de inicio para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato N° 4937-24, cuyo objeto es: **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER".**
- Que el día treinta y uno (31) de marzo de dos mil veinticinco (2025), la CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL - CORNUTRIR, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el Otrosí Modificatorio N° 02 al Contrato N° 4937-24, mediante el cual se modifica el Anexo de Condiciones considerando que se digitaron erradamente las cantidades de los Ítems de Análisis Microbiológicos de manera involuntaria.
- Que el día nueve (09) de abril de dos mil veinticinco (2025), la CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL - CORNUTRIR, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el Otrosí Modificatorio N° 03 al Contrato N° 4937-24, mediante el cual se modifica la CLAUSULA OCTAVA del Anexo de Condiciones considerando que existe un error aritmético en algunos ítems del presupuesto del contrato, sin que esto modifique el valor total del contrato.
- Que mediante Acta de Suspensión N° 01 del veintisiete (27) de mayo de 2025, se suspendió el contrato N° 4937-24, por los días 28 y 29 de mayo de 2025, considerando que se suscribió Acta de Suspensión N° 01 del contrato vigilado (Contrato N° 4936-24) de acuerdo al paro nacional y a las movilizaciones convocadas por múltiples agremiaciones en el país.
- Que mediante Acta de Reinicio N° 01 del treinta (30) de mayo de 2025, se reanudó la ejecución del Contrato N° 4937-24.
- Que mediante Acta de Suspensión N° 02 del diecinueve (19) de junio de 2025, se suspendió el contrato N° 4937-24, contemplando que no se ejecutaría el programa de alimentación escolar PAE en este Distrito durante el receso académico de mitad de año en la vigencia 2025
- Que mediante Acta de Reinicio N° 02 del dos (02) de julio de 2025, se reanudó la ejecución del Contrato N° 4937-24, a efectos de hacer vigilancia y control a la etapa de alistamiento de que realice el operador del programa de alimentación escolar en el Distrito de Barrancabermeja, para la entrega del PAE en los establecimientos educativos del sector oficial, antes del reinicio de

SANTANDER", en plazo de CINCUENTA Y CINCO (55) DIAS CALENDARIO, y un valor de DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHENTA Y SEIS PESOS MCTE ($288.262.086) incluye IVA

- Que de acuerdo al informe de **supervisión N° 8**, el Secretario de Educación Distrital, certifica que se ha dado cumplimiento al objeto, alcance y obligaciones del Contrato de Interventoría **N° 4937-24**, y se encuentran a satisfacción de acuerdo al cumplimiento de las obligaciones contractuales.
- Que el desarrollo de **la INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL** efectuada al operador, **CONSORCIO PAE YARIGUIES**, se realizó en el período correspondiente desde el **01 de agosto de 2025 al 14 de agosto de 2025:**

13. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

El Distrito de Barrancabermeja ha ejecutado, por concepto de contrato **N°4937-24** de **INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER**, los siguientes recursos:

cornutrir

CDP N°: 25-00134 de 15 de enero de 2025			
Identificación presupuestal	Concepto	Fuente de financiación	Valor
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoría. alimentación escolar	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 820.260.673,00
Valor Total CDP			**$ 820.260.673,00**
REGISTRO PRESUPUESTAL N°: 25-00113 de 16 de enero de 2025			
Identificación presupuestal	Concepto	Fuente de financiación	Valor
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoría. alimentación escolar	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 820.260.673,00
Valor Total RP			**$ 820.260.673,00**

PRESUPUESTO EJECUTADO DEL CONTRATO DE INTERVENTORIA.

VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 08: **OCHENTA Y CUATRO MILLONES SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS CON ONCE CENTAVOS M/CTE ($84.068.410,11)**

cornutrir

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT	DEDIC	DIAS	FM	TARIFA	TOTAL
1.	**PERSONAL**							
1.1	**PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE**							
1.1.1	Director de Interventoria	Mes	1	0,5	14	1,86	$266.301,20	$3.467.241,62
1.1.2	Coordinador técnico de interventoría	Mes	1	1,0	14	1,86	$152.900,00	$3.981.516,00
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0,5	14	1,86	$152.337,90	$1.983.439,46
						SUBTOTAL PERSONAL		**$9.432.197,08**
1.2	**PERSONAL TECNICO**							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,5	14	1,86	$143.711,70	$1.871.126,33
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,5	14	1,86	$143.711,70	$1.871.126,33

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC.	DIAS	FM	TARIFA	TOTAL
1.3.1	Auxiliar administrativo	Mes	2	1,0	14	2,00	$55.199,10	$3.091.149,60
					SUBTOTAL			**$3.091.149,60**
					(1) SUB TOTAL PERSONAL			**$46.660.607,05**

ITEM	DESCRIPCION	MODELO	UNIDAD	CANT.	DIAS		TARIFA	TOTAL
2.	**GASTOS OPERACIONALES**							
2.1.1	Alquiler de vehículos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar.(>2000)$/Mes	2019-2021	Unidad	1,0	7		$342.913,44	$2.400.394,08
2,1,2	Arriendo de oficina		Unidad	1,0	27		$72.955,77	$1.969.805,79
2.1.2	Pago de servicios públicos		Unidad	1,0	27		$47.580,72	$1.284.679,44
2,1,3	Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1,0	27		$56.016,000	$1.512.432,00
					(2) SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES			**$7.167.311,31**
3	ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)		Unidad	13			$105.594,99	$1.372.734,87
3,1,2	Análisis microbiológico panificados		Unidad	13			$105.594,99	$1.372.734,87
3,1,3	Análisis microbiológico dulces y frutos secos		Unidad	2			$105.594,99	$211.189,98
3,1,4	Análisis microbiológico superficies		Unidad	2			$105.594,99	$211.189,98
3,1,5	Análisis microbiológico ambientes		Unidad	5			$105.594,99	$527.974,95
3,2	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS**							
3,2,1	Análisis microbiológico del agua		Unidad	0			$105.594,99	$0,00
3,2,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado		Unidad	4			$105.594,99	$422.379,96
3,2,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa		Unidad	10			$105.594,99	$1.055.949,90
3,2,4	Análisis microbiológicos para ensaladas		Unidad	2			$105.594,99	$211.189,98
3,2,5	Análisis microbiológico para jugos		Unidad	0			$105.594,99	$0,00
3,2,6	Análisis microbiológico - panificados		Unidad	8			$105.594,99	$844.759,92
3,2,7	Análisis microbiológico del ambiente (Restaurante escolar)		Unidad	0			$105.594,99	$0,00
3,2,8	Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)		Unidad	0			$105.594,99	$0,00
3,2,9	Análisis microbiológicos-ambientes (bodegas y furgones)		Unidad	0			$105.595,99	$0,00
3,2,10	Análisis microbiológico superficies (bodegas y furgones)		Unidad	1			$105.594,99	$105.594,99
3,3	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN CCT							
3,3,1	Análisis microbiológico del agua		Unidad	0			$105.594,99	$0,00
3,3,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado		Unidad	9			$105.594,99	$950.354,91
3,3,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa		Unidad	9			$105.594,99	$950.354,91
3,3,4	Análisis microbiológicos para ensaladas		Unidad	1			$105.594,99	$105.594,99
3,3,5	Análisis microbiológico para jugos		Unidad	1			$105.594,99	$105.594,99
3,3,6	Análisis microbiológico del ambiente (Planta de producción)		Unidad	1			$105.594,99	$105.594,99
3,3,7	Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)		Unidad	0			$105.594,99	$0,00
3,3,8	Análisis microbiológicos superficies (bodega y furgones)		Unidad	9			$105.594,99	$950.354,91
3,3,9	Análisis microbiológicos-ambientes (bodega y furgones)		Unidad	9			$105.594,99	$950.354,91
	(3) SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							**$10.453.904,01**

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

El pago del **Acta Parcial N° 08** del Contrato de Interventoría **N° 4937-24** será imputado a los siguientes RP:

cornutrir			
REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-00113 de 16 de enero de 2025			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de Financiación**	**Valor**
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoría. alimentación escolar	MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 181.288.736,86
Valor Total RP			**$ 181.288.736,86**

1. VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 08: **OCHENTA Y CUATRO MILLONES SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS CON ONCE CENTAVOS M/CTE ($84.068.410,11)**

cornutrir				
Descripción del gasto	**Días**	**Contratado**	**Ejecutado**	**% Avance**
Contrato Inicial	**154**	**$ 820.260.673,00**		
Adicional 1 en plazo y valor	**55**	**$ 288.262.086,00**		
Valor pagado Acta Parcial N° 01 (17 al 31 de enero de 2025)	15		$ 75.263.499,00	6,79%
Valor pagado Acta Parcial N° 02 (01 al 28 de febrero de 2025)	28		$ 143.833.370,14	12,98%
Valor pagado Acta Parcial N° 03 (01 al 31 de marzo de 2025)	31		$ 154.288.105,43	13,92%
Valor pagado Acta Parcial N° 04 (01 al 30 de abril de 2025)	30		$ 153.738.841,74	13,87%
Valor pagado Acta Parcial N° 05 (01 al 31 de mayo de 2025)	29		$ 155.017.612,50	13,98%
Valor pagado Acta Parcial N° 06 (01 al 19 de junio de 2025)	19		$ 105.326.467,33	9,50%
Valor pagado Acta Parcial N° 07 (02 al 31 de julio de 2025)	30		$ 181.288.736,86	16,35%
Valor a pagar Acta Parcial N° 08 (01 al 14 de agosto de 2025)	14		$ 84.068.410,11	7,58%
Valores por ejecutar	13		$ 55.697.715,89	5,02%
SUMAS IGUALES	209	$ 1.108.522.759,00	$ 1.108.522.759,00	100,00%

Dada en Barrancabermeja, a los 29 días del mes de Septiembre de 2025.

En constancia se firma la presente acta por los que en ella intervinieron.

JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO
C.C. 63.545.024 Bucaramanga
R.L CORNUTRIR
N.I.T. 900.039.412-5

CLAUDIA ISABEL LIZCANO RUBIO
C.C. 63.514.530 De Bogotá
DIRECTORA CORNUTRIR
N.I.T. 900.039.412-5

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Revisó y aprobó	MARIA ELENA GARCIA SANDOVAL (FINANCIERA)		29/09/2025
Revisó y aprobó	AZUCENA CACERES ARDILA (ABOGADA)		29/09/2025
Revisó y aprobó	ADRIANA ESLAVA GOMEZ (COORDINADORA)		29/09/2025

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

CONTADORA CORNUTRIR

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

115

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

6 6 6 0 9 C F C D 9 6 3 4 A C 1

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **LUDY YESENIA PATARROYO MORENO** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1019037447 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 242889-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 1 días del mes de Julio de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

0000115 folios

116

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

Barrancabermeja, 29 de Septiembre de 2025

Señor
LEONARDO SUAREZ SUAREZ
Secretario de Educación
Distrito de Barrancabermeja
Carrera 8 # 6-19 2 piso Edif.Super Estrellas sector comercial

Yo, **JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO**, identificada con cedula de ciudadanía N° 63.545.24 de Bucaramanga, Santander en mi condición de representante legal de la **CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL "CORNUTRIR"** identificada con NIT **900.039.412-5** Certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos profesionales) y de los aportes parafiscales (instituto colombiano de bienestar familiar ICBF,Servicio nacional de aprendizaje SENA Y caja de compensación familiar),pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección, lo anterior, en cumplimiento de los dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002.

Yo, **LUDY YESENIA PATARROYO MORENO** identificada con cedula de ciudadanía N° 1.019.037.447 de Bogotá y tarjeta profesional **242889-T** de la junta central de contadores de Colombia, en mi condiciónde contadora general de la **CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL "CORNUTRIR"** identificada con NIT **900.039.412-5** certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos profesionales) y de los aportes parafiscales (instituto colombiano de bienestar familiar icbf,servicio nacional de aprendizaje Sena y caja de compensación familiar),pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección, lo anterior, en cumplimiento de los dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002.

Nota 1: para relacionar el pago de los aportes correspondientes a los sistemas de seguridad social, se deberán tener en cuenta los plazos previstos en el decreto 1406 de 1999 artículos 19 a 24.asi mismo en el caso del pago correspondiente a los aportes parafiscales: cajas de compensación familiar, ICBF, y SENA, se deberá tener en cuenta el plazo dispuesto para tal efecto, en el artículo 10 de la ley 21 de 1982, reglamentado por el decreto 1670 de 2007.

Nota 2: en caso de presentar acuerdo de pago con alguna de las entidades anteriormente mencionadas, se deberá precisar el valor y el plazo previsto para el acuerdo de pago, con indicación del cumplimento de esta obligación.

JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO
C.C. 63.545.024 Bucaramanga
R.L CORNUTRIR
N.I.T. 900.039.412-5

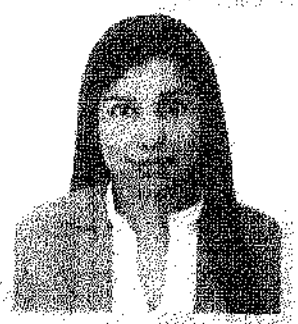
LUDY YESENIA PATARROYO MORENO
C.C. 1.019.037.447 De Bogotá
242889-T de la JCCC
Contadora General
CORNUTRIR

4000000 81100000

República de Colombia
Unidad Administrativa Especial

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

242889-T



LUDY YESENIA
PATARROYO MORENO
C.C. 1019037447
RES. INSCRIPCION 446 DEL 01/06/2018
POLITECNICO GRANCOLOMBIANO

OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA
DIRECTOR GENERAL

249968 269976

Tarjeta de Identidad Profesional de 1a. Categoría

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 5444450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Calle 96 No. 9 A – 71 Bogotá D.C.

FIRMA

0000117 5196 6003

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.019.037.447

PATARROYO MORENO

APELLIDOS

LUDY YESENIA

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 24-SEP-1989

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.67 ESTATURA | B- G.S. RH | F SEXO

01-OCT-2007 BOGOTA D.C
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-2713000-00227322-F-1019037447-20100320 0021733180A 1 5020293414

0000118

119

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

FACTURA

N° 08

00000119

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

00000120

121

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

PLANILLA PAGO SEGURIDAD SOCIAL INTERVENTORIA CORNUTRIR

AGOSTO 2025

00000121

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900039412-8	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL		Calle 71 No. 36 - 73 Barrio Internacion	3198079975	comunir24@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
SUCURSAL	B – menos de 200 c	PRINCIPAL	PPAL	SANTANDER	BARRANCABERMEJA		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					16	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-09	2025-08	E		89353643	917.427.200	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	1.579.300	0		0		0	0	0	0	1.579.300	4
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	2.511.200	0		0		0	0	0	0	2.511.200	7
EPS010	EPS Sura	800088702-2	573.400	0		0		0	0	0	0	573.400	1
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	564.500	0		0		0	0	0	0	564.500	2
EPS041	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	900156264-2	250.000	0		0		0	0	0	0	250.000	1
EPS042	EPS COOSALUD	900226715-3	250.000	0		0		0	0	0	0	250.000	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	3.080.300	0	0	0	0	0	0		3.080.300	7
230301	Porvenir	800224808-8	1.130.900	0	0	0	0	0	0		1.130.900	3
231001	Colfondos	800227940-8	491.300	0	0	0	0	0	0		491.300	1
25-14	Colpensiones	900336004-7	2.829.800	0	0	0	0	0	0		2.829.800	5

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	830903790-5	240.300				240.300	0	0	240.300			2.403	240.300	16

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF40	Comfenalco Santander	890201578-7	1.833.500	0	0	1.833.500	16

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900039412-5	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL	Calle 71 No. 36 - 73 Barrio Internacion	3168079078	corpdesar24@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
SUCURSAL	B – menos de 200 c	PRINCIPAL	PPAL	SANTANDER	BARRANCABERMEJA	NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	IBC
					16	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-09	2025-09	E		89353649	$17.427.200	

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
917.300	0	0	917.300	16
ICBF				
1.376.400	0	0	1.376.400	16
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	6	5.728.400	5.728.400
Pensión	4	7.332.300	7.332.300
Riesgos Laborales	1	240.300	240.300
CCF	1	1.933.500	1.933.500
ESAP	0	0	0
ICBF	1	1.376.400	1.376.400
MEN	0	0	0
SENA	1	917.300	917.300
TOTALES	14	17.427.200	17.427.200

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

CERTIFICADO CUENTA BANCARIA CORNUTRIR

0000124

Calle 37 Nº 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

175

Bancolombia

www.bancolombia.com.co

Barrancabermeja, 29 de Septiembre de 2025

BANCOLOMBIA S.A. informa que, a la fecha de emisión de este certificado, **CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR** identificado (a) con NIT **900039412**, cuenta con los siguientes productos financieros en el Banco:

Nombre Producto	N.º Producto	Fecha Apertura	Estado
CUENTA DE HORROS	49600004140	2024/08/23	ACTIVA

***Importante:** esta certificación solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la información de esta constancia, puede comunicarse a la línea de atención al cliente en: Bogotá: (601) 343 00 00, Medellín (604) 510 90 00, Cali (602) 554 05 05, Barranquilla (605) 361 88 88, Cartagena (605) 693 44 00, Bucaramanga (607 697 25 25, Pereira (606) 340 12 13, a nivel nacional: 018000912345; desde España: 900 995 717 y Estados Unidos: 1866 379 9714. Defensor del Consumidor Financiero: María Adelayda Calle Correa, de lunes a viernes entre 8:00 a.m. a 12 p.m. y 2:00 p.m. a 5:00 p.m. línea gratuita 01 8000 52 2622, teléfonos (604) 3561225, correo electrónico defensor@bancolombia.com.co, o en la: Carrera 48 #18 A 14, Edificio FIC48, Piso 11, Medellín.

Bancolombia

00000125

126

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

ANEXO

1

0001126

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: comutrir24@gmail.com

INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO – SST – PERIODO AGOSTO 2025

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una iniciativa fundamental que busca garantizar el acceso y la permanencia estudiantil y la nutrición adecuada de los estudiantes, contribuyendo al bienestar y al desarrollo integral de la población infantil en Barrancabermeja. La implementación de este programa no solo se enfoca en la alimentación, sino que también implica un compromiso firme con la seguridad y salud de todos los empleados de la Corporación (CORNUTRIR).

En este contexto, la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) se presenta como un elemento clave para promover un ambiente laboral seguro y saludable. La gestión de SST no solo busca prevenir accidentes y enfermedades laborales, sino que también fomenta un entorno de trabajo que potencie el bienestar físico y psicológico de los trabajadores. Según la Organización Internacional del Trabajo (OIT), "un entorno de trabajo seguro y saludable es un derecho humano básico y un factor esencial para el desarrollo sostenible" (OIT, 2016).

La importancia de una adecuada gestión de SST radica en que una fuerza laboral sana y protegida se traduce en una mayor eficiencia y productividad, lo que a su vez repercute en la calidad del servicio ofrecido a los estudiantes. Como se menciona en la Ley 1562 de 2012, "la promoción de la salud y la prevención de los riesgos laborales son una responsabilidad de todos los empleadores y trabajadores" (Ley 1562, 2012). Por lo tanto, asegurar condiciones óptimas de trabajo no es solo un deber legal, sino también una inversión en el futuro de la educación y el desarrollo de nuestra comunidad.

Actualmente, la Corporación Para el Desarrollo Nutricional – CORNUTRIR cuenta con un total de **15 trabajadores**, quienes se encuentran debidamente **afiliados a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) SURA**. Esta afiliación garantiza la cobertura en caso de accidentes de trabajo, enfermedades laborales, y facilita el acompañamiento en la implementación de actividades de promoción, prevención y mejora continua en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Este informe tiene como objetivo evaluar y presentar los resultados de la gestión de SST durante el mes de agosto de 2025, destacando las acciones realizadas y los logros obtenidos en la promoción de un ambiente laboral seguro.

127000127

Objetivo:

Evaluar y presentar los resultados de la gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo durante el mes de agosto de 2025, de los empleados de la Corporación Para el Desarrollo Nutricional – CORNUTRIR, de Barrancabermeja.

Objetivos específicos:

- Analizar la Pirámide de Accidentalidad y Enfermedad Común 2025 para identificar áreas de mejora.
- Detallar las acciones realizadas en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo durante el mes de agosto
- Evaluar el cumplimiento de los indicadores del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Metodología

- **Recolección de datos cuantitativos**

  - Estadísticas de Accidentalidad y Enfermedad Laboral: Se recopilaron datos relacionados con existencia de accidentes y enfermedades laborales. Esto incluyó la elaboración de la Pirámide de Accidentalidad y Enfermedad Común 2025, que se realizó mediante la revisión de informes y registros de incidentes en el mes de agosto.

  - Indicadores del SG-SST: Se revisaron y analizaron los indicadores del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) para evaluar el cumplimiento de los estándares establecidos y la eficacia de las acciones implementadas.

  - Indicadores de ausentismo: Se recopilaron datos relacionados con la existencia de ausentismos en el mes de agosto en el incluyendo la caracterización.

- **Recolección de datos cualitativos**

- Verificación del pago de seguridad social: Se realizó la verificación del cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social, correspondiente al pago de aportes a salud, pensión, riesgos laborales y parafiscales, según lo establecido por la normativa vigente.

- Curso de capacitación de 50 horas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST): Es una capacitación exigida por la normativa colombiana, dirigida a los integrantes del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo (COPASST). Su finalidad es brindar conocimientos básicos sobre la gestión de riesgos laborales, normatividad vigente y acciones de prevención, con el fin de fortalecer la seguridad y salud en el trabajo dentro de la empresa.

0000128

- Evaluación de estándares mínimos con la ARL SURA: Se hace el proceso mediante el cual se revisa el cumplimiento de los requisitos legales del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), identificando fortalezas y aspectos a mejorar para garantizar la prevención de riesgos y el bienestar laboral.

- Revisión de indicadores de gestión mensuales de SG-SST: Se llevó a cabo la revisión y análisis de los indicadores de gestión correspondientes al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) durante el periodo mensual evaluado.

- Revisión de indicadores del pan de trabajo Anual: En la revisión realizada al Plan Anual de Trabajo del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), correspondiente al periodo evaluado, se evidenció un avance significativo en la ejecución de las actividades programada.

- Informe de visitas técnicas a colegios PAE: Verificación de condiciones de manipulación e higiene de alimentos, infraestructura y cumplimiento SST. Los hallazgos se documentan en actas con recomendaciones para garantizar la calidad e inocuidad del servicio de alimentación escolar.

Análisis de datos

- Cuantitativo: Los datos cuantitativos se analizaron utilizando métodos estadísticos descriptivos para identificar patrones y tendencias en la accidentalidad y enfermedades laborales. Se presentaron los resultados a través de gráficos y tablas que facilitan la interpretación visual de la información.

- Cualitativo: Los datos cualitativos se analizaron mediante el método de análisis temático, identificando los principales temas y preocupaciones expresadas por los trabajadores en las reuniones. Esta información se utilizó para complementar los hallazgos cuantitativos y ofrecer una visión integral de la situación.

Acciones Realizadas en materia SST durante el mes de agosto.

1.Elaboración de Estadísticas de Accidentes y Enfermedades Laborales

0000129

Análisis Resultados Pirámide de Accidentalidad y Enfermedad Común 202

cornutrir	INDICADORES DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES LABORALES ATEL - AUSENTISMO			
	Código: SG-FO-26	Fecha: 25-06-2024	Versión 01	Página 1 de 1

NOMBRE DEL INDICADOR	DEFINICION	FORMULA	FRECUENCIA
Indice de Frecuencia IF	Numero de veces que ocurre un AT en el mes	(#N Total de AT en el mes / #N trabajadores en el mes)*100	Mensual
Indice de Severidad IS	Numero de dias perdidos por AT en un mes	(#N de dias de incapacidad por accidente de trabajo en el mes + los dias cargados en el mes / #N de trabajadores en el mes)*100	Mensual
Indice de lesión incapacitante ILI	Indice de frecuencia respecto al indice de severidad	IF*IS/1000	Mensual
Proporcion de Accidentes mortales	Número de AT mortales en el año	(#No. de AT mortales que se presentaron en el año / total de at que se presentaron en el año)*100	Anual
Incidencia de Enfermedad Laboral	#Numero de casos nuevos de EL en una población determinada en un periodo de tiempo.	(#N. de casos nuevos de enfermedad laboral en el periodo / promedio total de trabajadores en el periodo)*100,000	Anual
Prevalencia de Enfermedad laboral	#Numero de casos de EL presentes en una población en un periodo de tiempo.	(#No de casos nuevos y antiguos de enfermedad laboral / promedio de trabajadores en el periodo)*100,000	Anual
Ausentismo por causa medica	Es la no asistencia al trabajo con incapacidad medica	#N de dias de ausencia/#N dias trabajo programado *100	Mensual
HHT: Horas Hombre Trabajadas	Son las horas reales trabajadas en un periodo descontando las incapacidades	(#Numero de trabajadores * horas trabajadas dia * dias trabajados mes)+#N de Horas Extras - #N de Horas de Ausentismo	Mensual

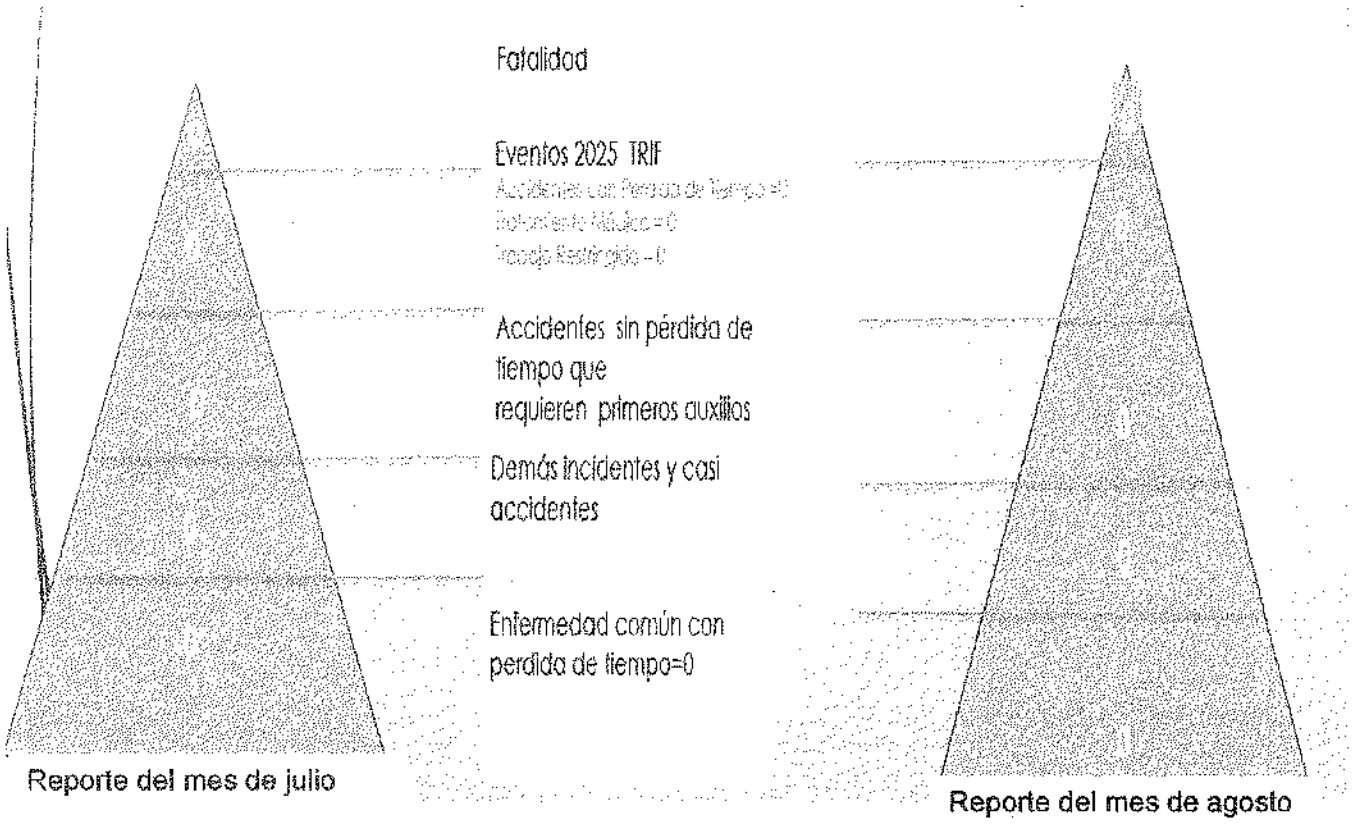
0000130

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL
NIT. 900.039.412-5
INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

DATOS GENERALES AÑO 2025					ENFERMEDAD						ACCIDENTALIDAD						TOTAL HORAS HOMBRE TRAB.	INDICADORES									
					ENF. COMÚN		ENF LABORAL		ENF CASOS NUEVOS		AT CON LESIÓN / SIN INCAP.		AT CON LESIÓN INCAP.		AT MORTALES			ACCIDENTALIDAD				ENFERMEDAD LABORAL		AUSENTISMO			
MES	DIAS LABORABLES	N TRAB	HORAS TRABDIA	HORAS EXTRA	CASOS	DIAS	EVENTOS	DIAS	CASOS	DIAS	EVENTOS	DIAS	EVENTOS	DIAS	CASOS	DIAS		IF	IS	ILI	Proporción AT mortales	INCIDENCIA	PREVALENCIA	INDICADOR	DIAS		
ENERO	14	11	8		0		0		0		0		0		0		1232	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,0	-		
FEBRERO	23	15	11		0		0		0		0		0		0		1.815	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,0	0		
MARZO	21	15	8		0		0		0		0		0		0		2.709	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,0	1		
ABRIL	22	15	8		0		0		0		0		0		0		2.618	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,0	2		
MAYO	26	13	8		0		0		0		0		0		0		2.704	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,0	-		
JUNIO	7	13	8		0		0		0		0		0		0		728	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,0	-		
JULIO	13	13	8		0		0		0		0		0		0		1.456	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,0	-		
AGO	21	15	8		1		0		0		0		0		0		2.616	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,4	2		
SEP	0	0	0														-	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	#¡DIV/0!	-		
OCT	0	0	0														-	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	#¡DIV/0!	-		
NOV	0	0	0														-	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	#¡DIV/0!	-		
DIC	0	0	0														-	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	#¡DIV/0!	-		
ACUMULADO AÑO:					1	0	0	0			0	0	0	0	0		20811									3	



Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

En agosto hubo más horas-hombre trabajadas (3.720 vs. 1.456) debido al mayor número de días laborables.

En julio no se presentaron eventos de enfermedad, mientras que en agosto sí se reportó 1 caso de enfermedad común.

En ambos meses no hubo accidentes de trabajo ni incapacidades por accidentalidad.

El ausentismo fue mayor en agosto (2 días), mientras que en julio no se registró.

Durante el periodo evaluado, no se presentaron fatalidades, accidentes, incidentes, ni enfermedades comunes con pérdida de tiempo. Esto refleja cero ocurrencias en todos los niveles de la pirámide, indicando un desempeño seguro en las operaciones.

Verificación de Aportes a la Seguridad Social

La verificación de los aportes a la Seguridad Social se llevó a cabo de manera sistemática y exhaustiva, asegurando el cumplimiento de las obligaciones legales por parte de la Corporación. Durante esta actividad, se revisaron los registros de pago de los aportes correspondientes a salud, pensiones y riesgos laborales de todos los empleados vinculados a la entidad.

Se constató que todos los pagos estaban al día y se cumplían los plazos establecidos por la normativa vigente, lo que garantiza la cobertura adecuada de los trabajadores ante cualquier eventualidad relacionada con la salud y el bienestar. Esta verificación no solo contribuye a la protección de los derechos de los trabajadores, sino que también fortalece la confianza en la gestión de la organización en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Este esfuerzo es fundamental para fomentar un ambiente laboral seguro y saludable, además de mitigar riesgos legales que puedan derivarse de un incumplimiento en esta área.

0000132

3. ***Curso de capacitación de 50 horas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)***

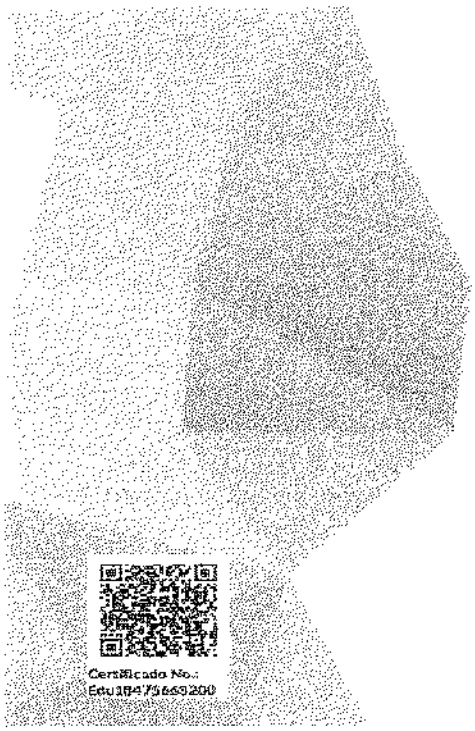
El curso de capacitación de 50 horas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) es una formación obligatoria establecida por la normativa colombiana (Resolución 4927 de 2016 y Resolución 0312 de 2019). Su objetivo es brindar a los integrantes del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo (COPASST) así como a los responsables del SG-SST en la empresa, los conocimientos fundamentales para implementar, mantener y mejorar dicho sistema dentro de la organización.

Durante el curso se desarrollan temas relacionados con:

- Fundamentos legales del SG-SST.
- Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos.
- Planificación e implementación de programas de prevención y control.
- Investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
- Responsabilidades del empleador, trabajadores y del comité.
- Acciones de mejora continua en seguridad y salud en el trabajo.

Este curso permite que los miembros del COPASST cuenten con las competencias necesarias para apoyar la gestión preventiva en la empresa, promover ambientes laborales seguros y saludables, y dar cumplimiento a los requisitos legales vigentes en Colombia.

Se adjunta evidencias, certificados curso 50 SG-SST

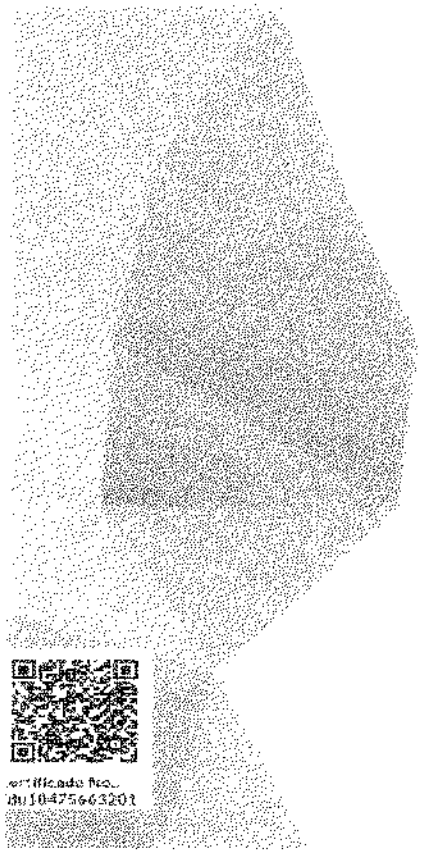


María García
No. de documento de identidad 1096954071

Curso y aprobó
Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo COPASST
El 12 / 8 / 2025

0000133

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.



Adriana Eslava
No. de documento de identidad 51990458

Cargo y sector
Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo COPASST
6/12/2025

4. Evaluación estándares mínimos ARL-SURA

La evaluación de estándares mínimos del SG-SST es un proceso obligatorio en Colombia, regulado por la Resolución 0312 de 2019. Consiste en verificar el nivel de cumplimiento de una empresa frente a los requisitos básicos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
Cuando se realiza con la ARL SURA, la administradora apoya a la empresa en:

- Aplicar la autoevaluación de estándares mínimos según la normatividad.
- Identificar fortalezas y aspectos por mejorar en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo.
- Elaborar un plan de mejoramiento para alcanzar los porcentajes exigidos por ley.
- Acompañar en la implementación de acciones correctivas y preventivas.

El resultado de la evaluación permite clasificar a la empresa en niveles de incipiente, básico, avanzado o satisfactorio, y garantiza que cumpla con las exigencias legales del Ministerio de Trabajo.

A continuación, se adjunta resultados de evaluación con ARL-SURA

0000134

Estándares mínimos (Empresas de 11 a 50 trabajadores y riesgo I, [illegible]
[illegible]
CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL - CORNUTRIR

sura

[illegible]

Empresa: [illegible] CORNUTRIR

Identificación de la empresa: [illegible]

Contrato ARL: [illegible]

Municipio donde se prestó el servicio:

Sede: [illegible]

Fecha de Elaboración: [illegible]

Fecha de prestación del servicio: [illegible]

Persona que modificó: [illegible] CAMARGO

Fecha de última modificación: [illegible]

Estado del informe: [illegible]

[illegible]

Introducción

[illegible]

[illegible]

Objetivos

[illegible]

Marco Conceptual

[illegible]

0000135

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Estándares mínimos (Empresas de 11 a 50 trabajadores y riesgo I)

sura

Fecha de formulación del diagnóstico: 31 de agosto de 2020

Marco Legal

Ley [illegible]

Mediante [illegible]

Resolución [illegible]

Decreto [illegible]

Resolución [illegible]

Decreto [illegible]

Resolución [illegible]

Metodología

La [illegible]

1. [illegible]

2. [illegible]

3. [illegible]

4. [illegible]

5. [illegible]

6. [illegible]

7. [illegible]

8. [illegible]

9. [illegible]

10. [illegible]

11. [illegible]

12. [illegible]

13. [illegible]

14. [illegible]

15. [illegible]

16. [illegible]

17. [illegible]

18. [illegible]

19. [illegible]

20. [illegible]

21. [illegible]

22. [illegible]

23. [illegible]

24. [illegible]

25. [illegible]

26. [illegible]

27. [illegible]

28. [illegible]

29. [illegible]

30. [illegible]

31. [illegible]

32. [illegible]

33. [illegible]

34. [illegible]

35. [illegible]

36. [illegible]

37. [illegible]

38. [illegible]

39. [illegible]

40. [illegible]

41. [illegible]

42. [illegible]

43. [illegible]

44. [illegible]

45. [illegible]

46. [illegible]

47. [illegible]

48. [illegible]

49. [illegible]

50. [illegible]

51. [illegible]

52. [illegible]

53. [illegible]

54. [illegible]

55. [illegible]

56. [illegible]

57. [illegible]

58. [illegible]

59. [illegible]

60. [illegible]

61. [illegible]

62. [illegible]

63. [illegible]

64. [illegible]

65. [illegible]

66. [illegible]

67. [illegible]

68. [illegible]

69. [illegible]

70. [illegible]

71. [illegible]

72. [illegible]

73. [illegible]

74. [illegible]

75. [illegible]

76. [illegible]

77. [illegible]

78. [illegible]

79. [illegible]

80. [illegible]

81. [illegible]

82. [illegible]

83. [illegible]

84. [illegible]

85. [illegible]

86. [illegible]

87. [illegible]

88. [illegible]

89. [illegible]

90. [illegible]

91. [illegible]

92. [illegible]

93. [illegible]

94. [illegible]

95. [illegible]

96. [illegible]

97. [illegible]

98. [illegible]

99. [illegible]

100. [illegible]

101. [illegible]

102. [illegible]

103. [illegible]

104. [illegible]

105. [illegible]

106. [illegible]

107. [illegible]

108. [illegible]

109. [illegible]

110. [illegible]

111. [illegible]

112. [illegible]

113. [illegible]

114. [illegible]

115. [illegible]

116. [illegible]

117. [illegible]

118. [illegible]

119. [illegible]

120. [illegible]

121. [illegible]

122. [illegible]

123. [illegible]

124. [illegible]

125. [illegible]

126. [illegible]

127. [illegible]

128. [illegible]

129. [illegible]

130. [illegible]

131. [illegible]

132. [illegible]

133. [illegible]

134. [illegible]

135. [illegible]

136. [illegible]

137. [illegible]

138. [illegible]

139. [illegible]

140. [illegible]

141. [illegible]

142. [illegible]

143. [illegible]

144. [illegible]

145. [illegible]

146. [illegible]

147. [illegible]

148. [illegible]

149. [illegible]

150. [illegible]

151. [illegible]

152. [illegible]

153. [illegible]

154. [illegible]

155. [illegible]

156. [illegible]

157. [illegible]

158. [illegible]

159. [illegible]

160. [illegible]

161. [illegible]

162. [illegible]

163. [illegible]

164. [illegible]

165. [illegible]

166. [illegible]

167. [illegible]

168. [illegible]

169. [illegible]

170. [illegible]

171. [illegible]

172. [illegible]

173. [illegible]

174. [illegible]

175. [illegible]

176. [illegible]

177. [illegible]

178. [illegible]

179. [illegible]

180. [illegible]

181. [illegible]

182. [illegible]

183. [illegible]

184. [illegible]

185. [illegible]

186. [illegible]

187. [illegible]

188. [illegible]

189. [illegible]

190. [illegible]

191. [illegible]

192. [illegible]

193. [illegible]

194. [illegible]

195. [illegible]

196. [illegible]

197. [illegible]

198. [illegible]

199. [illegible]

200. [illegible]

201. [illegible]

202. [illegible]

203. [illegible]

204. [illegible]

205. [illegible]

206. [illegible]

207. [illegible]

208. [illegible]

209. [illegible]

210. [illegible]

211. [illegible]

212. [illegible]

213. [illegible]

214. [illegible]

215. [illegible]

216. [illegible]

217. [illegible]

218. [illegible]

219. [illegible]

220. [illegible]

221. [illegible]

222. [illegible]

223. [illegible]

224. [illegible]

225. [illegible]

226. [illegible]

227. [illegible]

228. [illegible]

229. [illegible]

230. [illegible]

231. [illegible]

232. [illegible]

233. [illegible]

234. [illegible]

235. [illegible]

236. [illegible]

237. [illegible]

238. [illegible]

239. [illegible]

240. [illegible]

241. [illegible]

242. [illegible]

243. [illegible]

244. [illegible]

245. [illegible]

246. [illegible]

247. [illegible]

248. [illegible]

249. [illegible]

250. [illegible]

251. [illegible]

252. [illegible]

253. [illegible]

254. [illegible]

255. [illegible]

256. [illegible]

257. [illegible]

258. [illegible]

259. [illegible]

260. [illegible]

261. [illegible]

262. [illegible]

263. [illegible]

264. [illegible]

265. [illegible]

266. [illegible]

267. [illegible]

268. [illegible]

269. [illegible]

270. [illegible]

271. [illegible]

272. [illegible]

273. [illegible]

274. [illegible]

275. [illegible]

276. [illegible]

277. [illegible]

278. [illegible]

279. [illegible]

280. [illegible]

281. [illegible]

282. [illegible]

283. [illegible]

284. [illegible]

285. [illegible]

286. [illegible]

287. [illegible]

288. [illegible]

289. [illegible]

290. [illegible]

291. [illegible]

292. [illegible]

293. [illegible]

294. [illegible]

295. [illegible]

296. [illegible]

297. [illegible]

298. [illegible]

299. [illegible]

300. [illegible]

301. [illegible]

302. [illegible]

303. [illegible]

304. [illegible]

305. [illegible]

306. [illegible]

307. [illegible]

308. [illegible]

309. [illegible]

310. [illegible]

311. [illegible]

312. [illegible]

313. [illegible]

314. [illegible]

315. [illegible]

316. [illegible]

317. [illegible]

318. [illegible]

319. [illegible]

320. [illegible]

321. [illegible]

322. [illegible]

323. [illegible]

324. [illegible]

325. [illegible]

326. [illegible]

327. [illegible]

328. [illegible]

329. [illegible]

330. [illegible]

331. [illegible]

332. [illegible]

333. [illegible]

334. [illegible]

335. [illegible]

336. [illegible]

337. [illegible]

338. [illegible]

339. [illegible]

340. [illegible]

341. [illegible]

342. [illegible]

343. [illegible]

344. [illegible]

345. [illegible]

346. [illegible]

347. [illegible]

348. [illegible]

349. [illegible]

350. [illegible]

351. [illegible]

352. [illegible]

353. [illegible]

354. [illegible]

355. [illegible]

356. [illegible]

357. [illegible]

358. [illegible]

359. [illegible]

360. [illegible]

361. [illegible]

362. [illegible]

363. [illegible]

364. [illegible]

365. [illegible]

366. [illegible]

367. [illegible]

368. [illegible]

369. [illegible]

370. [illegible]

371. [illegible]

372. [illegible]

373. [illegible]

374. [illegible]

375. [illegible]

376. [illegible]

377. [illegible]

378. [illegible]

379. [illegible]

380. [illegible]

381. [illegible]

382. [illegible]

383. [illegible]

384. [illegible]

385. [illegible]

386. [illegible]

387. [illegible]

388. [illegible]

389. [illegible]

390. [illegible]

391. [illegible]

392. [illegible]

393. [illegible]

394. [illegible]

395. [illegible]

396. [illegible]

397. [illegible]

398. [illegible]

399. [illegible]

400. [illegible]

401. [illegible]

402. [illegible]

403. [illegible]

404. [illegible]

405. [illegible]

406. [illegible]

407. [illegible]

408. [illegible]

409. [illegible]

410. [illegible]

411. [illegible]

412. [illegible]

413. [illegible]

414. [illegible]

415. [illegible]

416. [illegible]

417. [illegible]

418. [illegible]

419. [illegible]

420. [illegible]

421. [illegible]

422. [illegible]

423. [illegible]

424. [illegible]

425. [illegible]

426. [illegible]

427. [illegible]

428. [illegible]

429. [illegible]

430. [illegible]

431. [illegible]

432. [illegible]

433. [illegible]

434. [illegible]

435. [illegible]

436. [illegible]

437. [illegible]

438. [illegible]

439. [illegible]

440. [illegible]

441. [illegible]

442. [illegible]

443. [illegible]

444. [illegible]

445. [illegible]

446. [illegible]

447. [illegible]

448. [illegible]

449. [illegible]

450. [illegible]

451. [illegible]

452. [illegible]

453. [illegible]

454. [illegible]

455. [illegible]

456. [illegible]

457. [illegible]

458. [illegible]

459. [illegible]

460. [illegible]

461. [illegible]

462. [illegible]

463. [illegible]

464. [illegible]

465. [illegible]

466. [illegible]

467. [illegible]

468. [illegible]

469. [illegible]

470. [illegible]

471. [illegible]

472. [illegible]

473. [illegible]

474. [illegible]

475. [illegible]

476. [illegible]

477. [illegible]

478. [illegible]

479. [illegible]

480. [illegible]

481. [illegible]

482. [illegible]

483. [illegible]

484. [illegible]

485. [illegible]

486. [illegible]

487. [illegible]

488. [illegible]

489. [illegible]

490. [illegible]

491. [illegible]

492. [illegible]

493. [illegible]

494. [illegible]

495. [illegible]

496. [illegible]

497. [illegible]

498. [illegible]

499. [illegible]

500. [illegible]

501. [illegible]

502. [illegible]

503. [illegible]

504. [illegible]

505. [illegible]

506. [illegible]

507. [illegible]

508. [illegible]

509. [illegible]

510. [illegible]

511. [illegible]

512. [illegible]

513. [illegible]

514. [illegible]

515. [illegible]

516. [illegible]

517. [illegible]

518. [illegible]

519. [illegible]

520. [illegible]

521. [illegible]

522. [illegible]

523. [illegible]

524. [illegible]

525. [illegible]

526. [illegible]

527. [illegible]

528. [illegible]

529. [illegible]

530. [illegible]

531. [illegible]

532. [illegible]

533. [illegible]

534. [illegible]

535. [illegible]

536. [illegible]

537. [illegible]

538. [illegible]

539. [illegible]

540. [illegible]

541. [illegible]

542. [illegible]

543. [illegible]

544. [illegible]

545. [illegible]

546. [illegible]

547. [illegible]

548. [illegible]

549. [illegible]

550. [illegible]

551. [illegible]

552. [illegible]

553. [illegible]

554. [illegible]

555. [illegible]

556. [illegible]

557. [illegible]

558. [illegible]

559. [illegible]

560. [illegible]

561. [illegible]

562. [illegible]

563. [illegible]

564. [illegible]

565. [illegible]

566. [illegible]

567. [illegible]

568. [illegible]

569. [illegible]

570. [illegible]

571. [illegible]

572. [illegible]

573. [illegible]

574. [illegible]

575. [illegible]

576. [illegible]

577. [illegible]

578. [illegible]

579. [illegible]

580. [illegible]

581. [illegible]

582. [illegible]

583. [illegible]

584. [illegible]

585. [illegible]

586. [illegible]

587. [illegible]

588. [illegible]

589. [illegible]

590. [illegible]

591. [illegible]

592. [illegible]

593. [illegible]

594. [illegible]

595. [illegible]

596. [illegible]

597. [illegible]

598. [illegible]

599. [illegible]

600. [illegible]

601. [illegible]

602. [illegible]

603. [illegible]

604. [illegible]

605. [illegible]

606. [illegible]

607. [illegible]

608. [illegible]

609. [illegible]

610. [illegible]

611. [illegible]

612. [illegible]

613. [illegible]

614. [illegible]

615. [illegible]

616. [illegible]

617. [illegible]

618. [illegible]

619. [illegible]

620. [illegible]

621. [illegible]

622. [illegible]

623. [illegible]

624. [illegible]

625. [illegible]

626. [illegible]

627. [illegible]

628. [illegible]

629. [illegible]

630. [illegible]

631. [illegible]

632. [illegible]

633. [illegible]

634. [illegible]

635. [illegible]

636. [illegible]

637. [illegible]

638. [illegible]

639. [illegible]

640. [illegible]

641. [illegible]

642. [illegible]

643. [illegible]

644. [illegible]

645. [illegible]

646. [illegible]

647. [illegible]

648. [illegible]

649. [illegible]

650. [illegible]

651. [illegible]

652. [illegible]

653. [illegible]

654. [illegible]

655. [illegible]

656. [illegible]

657. [illegible]

658. [illegible]

659. [illegible]

660. [illegible]

661. [illegible]

662. [illegible]

663. [illegible]

664. [illegible]

665. [illegible]

666. [illegible]

667. [illegible]

668. [illegible]

669. [illegible]

670. [illegible]

671. [illegible]

672. [illegible]

673. [illegible]

674. [illegible]

675. [illegible]

676. [illegible]

677. [illegible]

678. [illegible]

679. [illegible]

680. [illegible]

681. [illegible]

682. [illegible]

683. [illegible]

684. [illegible]

685. [illegible]

686. [illegible]

687. [illegible]

688. [illegible]

689. [illegible]

690. [illegible]

691. [illegible]

692. [illegible]

693. [illegible]

694. [illegible]

695. [illegible]

696. [illegible]

697. [illegible]

698. [illegible]

699. [illegible]

700. [illegible]

701. [illegible]

702. [illegible]

703. [illegible]

704. [illegible]

705. [illegible]

706. [illegible]

707. [illegible]

708. [illegible]

709. [illegible]

710. [illegible]

711. [illegible]

712. [illegible]

713. [illegible]

714. [illegible]

715. [illegible]

716. [illegible]

717. [illegible]

718. [illegible]

719. [illegible]

720. [illegible]

721. [illegible]

722. [illegible]

723. [illegible]

724. [illegible]

725. [illegible]

726. [illegible]

727. [illegible]

728. [illegible]

729. [illegible]

730. [illegible]

731. [illegible]

732. [illegible]

733. [illegible]

734. [illegible]

735. [illegible]

736. [illegible]

737. [illegible]

738. [illegible]

739. [illegible]

740. [illegible]

741. [illegible]

742. [illegible]

743. [illegible]

744. [illegible]

745. [illegible]

746. [illegible]

747. [illegible]

748. [illegible]

749. [illegible]

750. [illegible]

751. [illegible]

752. [illegible]

753. [illegible]

754. [illegible]

755. [illegible]

756. [illegible]

757. [illegible]

758. [illegible]

759. [illegible]

760. [illegible]

761. [illegible]

762. [illegible]

763. [illegible]

764. [illegible]

765. [illegible]

766. [illegible]

767. [illegible]

768. [illegible]

769. [illegible]

770. [illegible]

771. [illegible]

772. [illegible]

773. [illegible]

774. [illegible]

775. [illegible]

776. [illegible]

777. [illegible]

778. [illegible]

779. [illegible]

780. [illegible]

781. [illegible]

782. [illegible]

783. [illegible]

784. [illegible]

785. [illegible]

786. [illegible]

787. [illegible]

788. [illegible]

789. [illegible]

790. [illegible]

791. [illegible]

792. [illegible]

793. [illegible]

794. [illegible]

795. [illegible]

796. [illegible]

797. [illegible]

798. [illegible]

799. [illegible]

800. [illegible]

801. [illegible]

802. [illegible]

803. [illegible]

804. [illegible]

805. [illegible]

806. [illegible]

807. [illegible]

808. [illegible]

809. [illegible]

810. [illegible]

811. [illegible]

812. [illegible]

813. [illegible]

814. [illegible]

815. [illegible]

816. [illegible]

817. [illegible]

818. [illegible]

819. [illegible]

820. [illegible]

821. [illegible]

822. [illegible]

823. [illegible]

824. [illegible]

825. [illegible]

826. [illegible]

827. [illegible]

828. [illegible]

829. [illegible]

830. [illegible]

831. [illegible]

832. [illegible]

833. [illegible]

834. [illegible]

835. [illegible]

836. [illegible]

837. [illegible]

838. [illegible]

839. [illegible]

840. [illegible]

841. [illegible]

842. [illegible]

843. [illegible]

844. [illegible]

845. [illegible]

846. [illegible]

847. [illegible]

848. [illegible]

849. [illegible]

850. [illegible]

851. [illegible]

852. [illegible]

853. [illegible]

854. [illegible]

855. [illegible]

856. [illegible]

857. [illegible]

858. [illegible]

859. [illegible]

860. [illegible]

861. [illegible]

862. [illegible]

863. [illegible]

864. [illegible]

865. [illegible]

866. [illegible]

867. [illegible]

868. [illegible]

869. [illegible]

870. [illegible]

871. [illegible]

872. [illegible]

873. [illegible]

874. [illegible]

875. [illegible]

876. [illegible]

877. [illegible]

878. [illegible]

879. [illegible]

880. [illegible]

881. [illegible]

882. [illegible]

883. [illegible]

884. [illegible]

885. [illegible]

886. [illegible]

887. [illegible]

888. [illegible]

889. [illegible]

890. [illegible]

891. [illegible]

892. [illegible]

893. [illegible]

894. [illegible]

895. [illegible]

896. [illegible]

897. [illegible]

898. [illegible]

899. [illegible]

900. [illegible]

901. [illegible]

902. [illegible]

903. [illegible]

904. [illegible]

905. [illegible]

906. [illegible]

907. [illegible]

908. [illegible]

909. [illegible]

910. [illegible]

911. [illegible]

912. [illegible]

913. [illegible]

914. [illegible]

915. [illegible]

916. [illegible]

917. [illegible]

918. [illegible]

919. [illegible]

920. [illegible]

921. [illegible]

922. [illegible]

923. [illegible]

924. [illegible]

925. [illegible]

926. [illegible]

927. [illegible]

928. [illegible]

929. [illegible]

930. [illegible]

931. [illegible]

932. [illegible]

933. [illegible]

934. [illegible]

935. [illegible]

936. [illegible]

937. [illegible]

938. [illegible]

939. [illegible]

940. [illegible]

941. [illegible]

942. [illegible]

943. [illegible]

944. [illegible]

945. [illegible]

946. [illegible]

947. [illegible]

948. [illegible]

949. [illegible]

950. [illegible]

951. [illegible]

952. [illegible]

953. [illegible]

954. [illegible]

955. [illegible]

956. [illegible]

957. [illegible]

958. [illegible]

959. [illegible]

960. [illegible]

961. [illegible]

962. [illegible]

963. [illegible]

964. [illegible]

965. [illegible]

966. [illegible]

967. [illegible]

968. [illegible]

969. [illegible]

970. [illegible]

971. [illegible]

972. [illegible]

973. [illegible]

974. [illegible]

975. [illegible]

976. [illegible]

977. [illegible]

978. [illegible]

979. [illegible]

980. [illegible]

981. [illegible]

982. [illegible]

983. [illegible]

984. [illegible]

985. [illegible]

986. [illegible]

987. [illegible]

988. [illegible]

989. [illegible]

990. [illegible]

991. [illegible]

992. [illegible]

993. [illegible]

994. [illegible]

995. [illegible]

996. [illegible]

997. [illegible]

998. [illegible]

999. [illegible]

1000. [illegible]

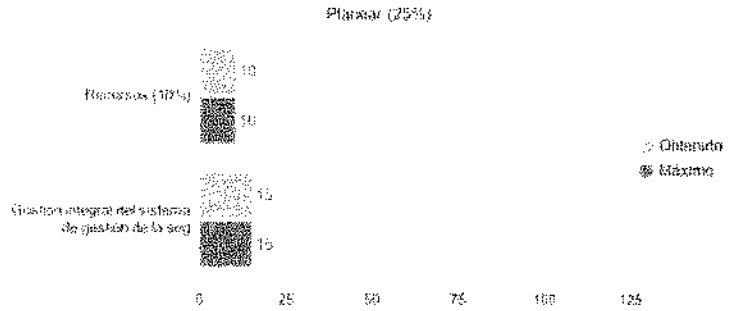
000136

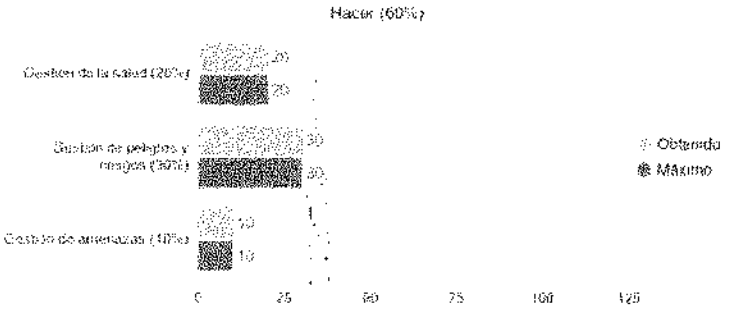
Elaborado por: Andrea Juliana Garcia
Profesional SST.

Estándares Mínimos Empresas de 11 a 50 trabajadores y riesgo I

sura

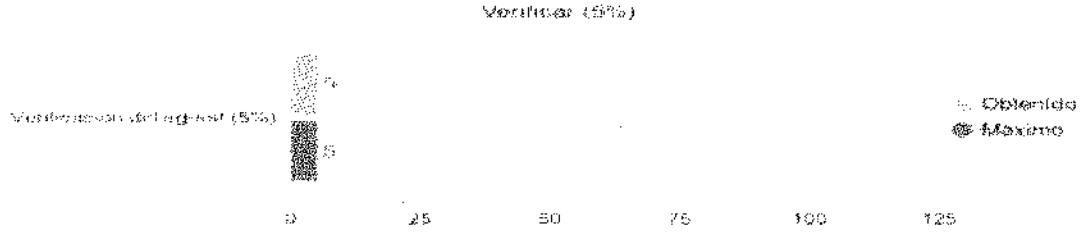
Detalle gráfico

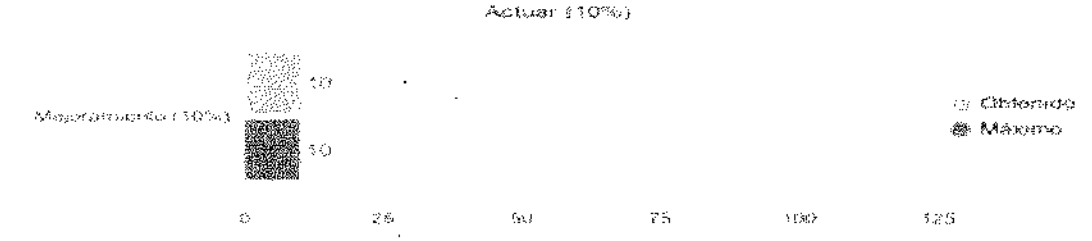


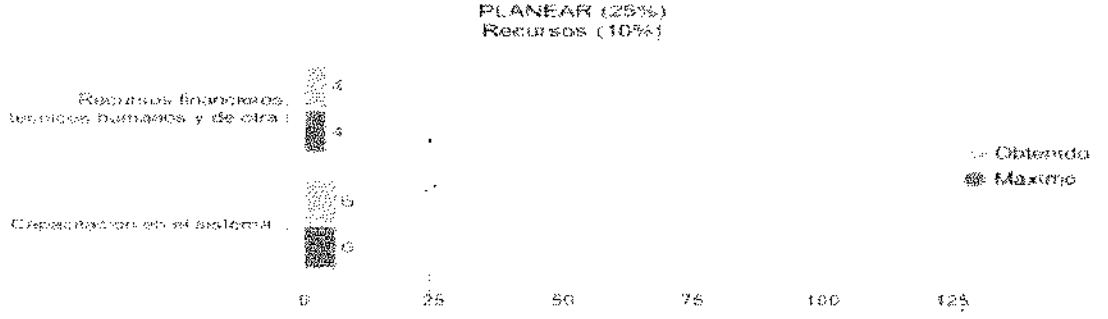


0000137

Elaborado por: Andrea Juliana Garcia
Profesional SST.







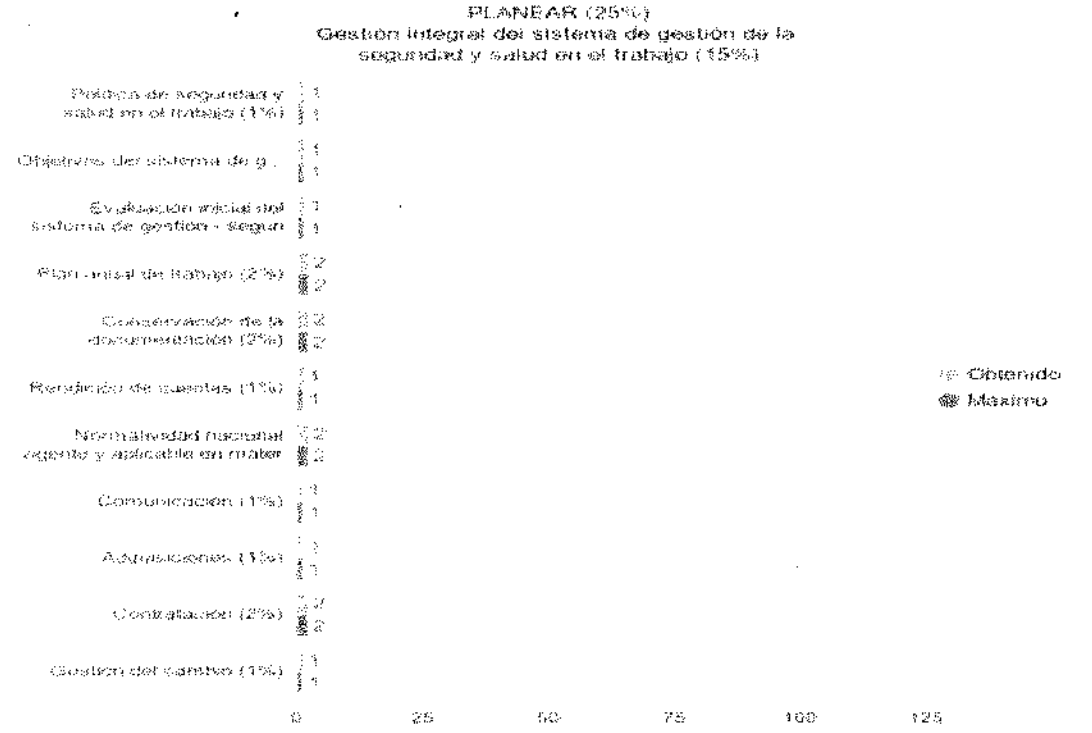
0000138

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

Estándares mínimos (Empresas de 11 a 50 trabajadores y riesgo I, II, III y IV)
Autoevaluación Trabajadores Contratista (Convenio 2 Recreativo)

sura

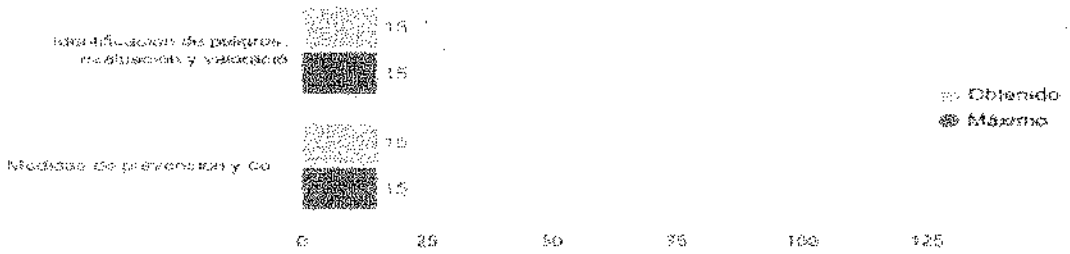
Fecha de Generación del Informe: 13 de agosto de 2020



000139

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

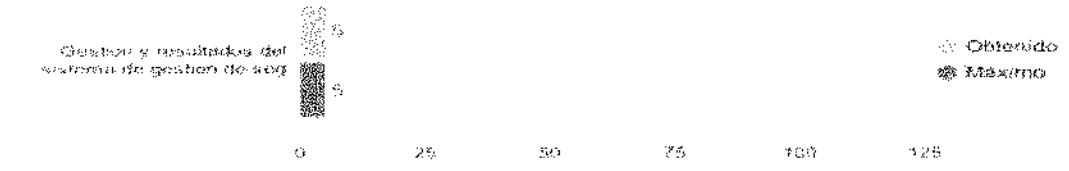
HACER (60%)
Gestión de peligros y riesgos (30%)



HACER (60%)
Gestión de amenazas (10%)



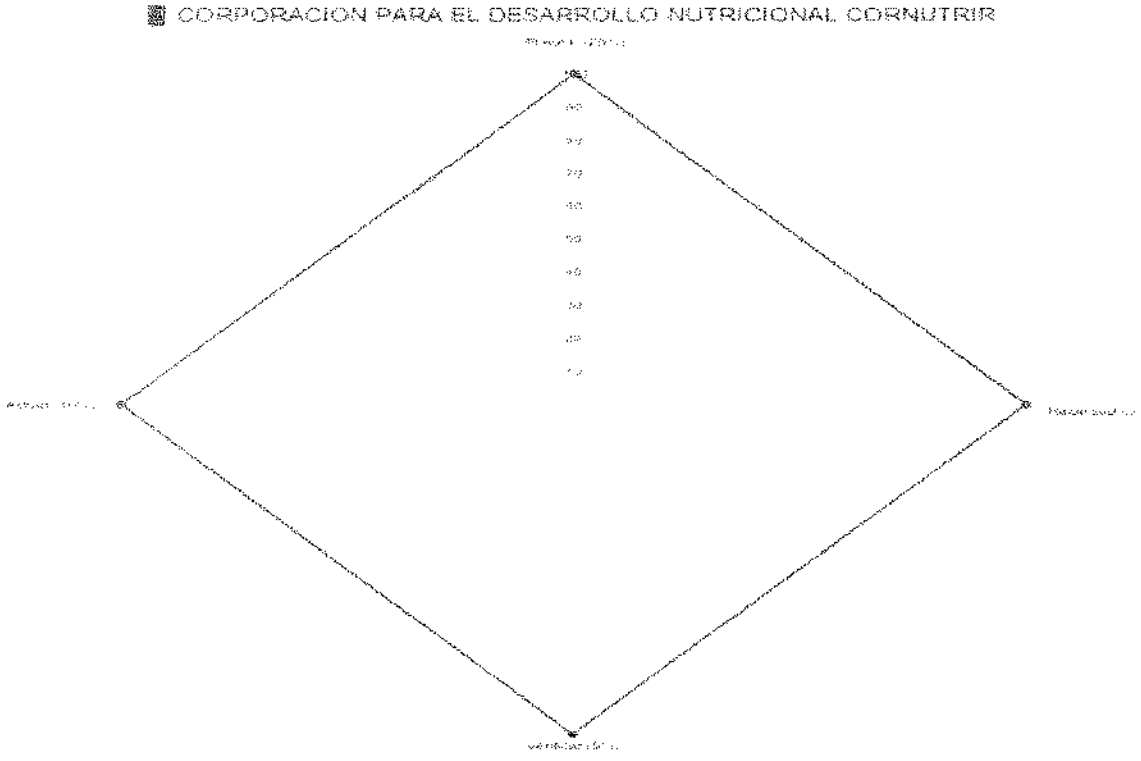
VERIFICAR (5%)
Verificación del SG-SST (5%)



00000140

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

Resumen de Resultados



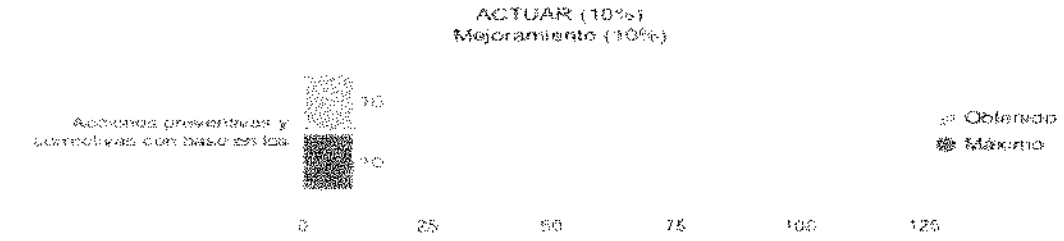
01/08/2025 CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (Fase I)	100	25	25
Hacer (Fase II)	100	60	60
Verificar (Fase III)	100	5	5
Actuar (Fase IV)	100	10	10
% Total Implementación			100.0

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

Elaborado por: Andrea Juliana Garcia
Profesional SST.

00000141



00000142

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

sura

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. - ARL SURA

[illegible] CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR con Nit 900039412 [illegible] ARL SURA

[illegible] CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR [illegible]

La Autoevaluación de los Estándares Mínimos del sistema debe ser evaluada según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019 y [illegible] ARL SURA no suministra ninguna información [illegible]

El resultado obtenido es:

Ítem evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
[illegible]	100	25	25
[illegible]	100	60	60
[illegible]	100	5	5
[illegible]	100	10	10
% Total Implementación			100.0

De acuerdo a su porcentaje de implementacion del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

[illegible] actividades [illegible] empresa con [illegible] implementación [illegible] Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, generando [illegible]

[illegible] actualización [illegible]

Atentamente,

[signature]

[illegible]
Gerente Administrativo

0000143

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

Tabla de referencia para valoración:

CRITERIO	VALORACIÓN	ACCIÓN
	SATISFACTORIO	
	MODERADAMENTE ACEPTABLE	
	ACEPTABLE	

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

Bibliografía

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Ley 1562 (julio, 1997). Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Resolución 2013 (6 junio, 1986). Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 1401 (14 mayo, 2007). Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Ley 1562 de 2012 (11, julio, 2012). por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 652 (30 abril, 2012). Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 1356 (18, Julio, 2012). Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 652 de 2012.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Decreto 1072 (26, mayo, 2015). Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector Trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 0312 (13, febrero, 2019). Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

000145

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST

6. Revisión de indicadores de gestión mensuales de SG-SST

Durante la revisión correspondiente a los indicadores de gestión mensual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), se evidenció el cumplimiento de los objetivos establecidos para el periodo evaluado.

Los indicadores analizados reflejan un avance positivo en las metas planteadas, entre ellos:

- Cumplimiento del cronograma de capacitaciones y actividades formativas.
- Ejecución del plan de trabajo anual conforme a lo proyectado.
- Seguimiento al ausentismo y ATEL.
- Atención oportuna de hallazgos detectados en inspecciones previas.

Estos resultados demuestran una gestión efectiva del SG-SST, lo cual contribuye al fortalecimiento de la cultura de prevención y al bienestar general de los trabajadores.

Se continuará con el seguimiento periódico de los indicadores, garantizando el mejoramiento continuo del sistema.

6. Revisión de indicadores del pan de trabajo Anual

En la revisión realizada al Plan Anual de Trabajo del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), correspondiente al periodo evaluado, se evidenció un avance significativo en la ejecución de las actividades programadas.

La revisión de indicadores del Plan de Trabajo Anual consiste en el análisis y verificación periódica del cumplimiento de las metas establecidas en seguridad y salud en el trabajo. Este proceso permite medir avances, identificar desviaciones, evaluar la efectividad de las actividades ejecutadas y proponer acciones de mejora, garantizando así el cumplimiento de la normativa vigente y el fortalecimiento de la gestión preventiva en la organización.

Aquí podemos evidenciar el plan anual de trabajo hasta el mes correspondiente:

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5** **INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

PLAN DE MEJORA ANUAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

cornutrir	Código: SG-PL-01	Fecha: 24/08/2024	Versión: 01	Página: 1 de 1
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: [illegible]			CARGO: Coordinador SST	
Responsable SST: Andrea Juliana García Campo	Riesgo: I	Centros de trabajo: 1	Actividad Económica: 2499	

OBJETIVO

1. Cumplir con los requisitos legales, prevenir de la ocurrencia de accidentes y enfermedades laborales.
2. Implementar actividades de intervención tendientes a controlar los peligros y riesgos identificados asociados a AEL, además de mejorar continuamente el sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

ALCANCE

Este plan aplica para todos los niveles y actividades realizadas por CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRITIVO CORNUTRIR.

RESPONSABILIDADES/AUTORIDADES

Gerente, Responsable de SST, Coordinadores, Colaboradores, ARL, Trabajadores.

META	TIPO INDICADOR	FORMULA	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Cumplir con el PSST las actividades programadas	CUMPLIMIENTO	Actividades Ejecutadas / Actividades Programadas * 100	MENSUAL/ANUAL	Responsable de SST

RECURSOS NECESARIOS	DOCUMENTOS RELACIONADOS
Financieros, humanos, tecnológicos, medios de comunicación entre otros	Control de asistencia, actas, planillas, registros fotográficos, informes etc.

CONVENCIONES: P: PROGRAMADO, E: EJECUTADO, X: CUANDO APLIQUE — CRONOGRAMA/PLAN DE ACCION AÑO 2024

N°	CICLO PHVA	ACTIVIDADES	RESPONSABLE EJECUCIÓN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	ENE–DIC (P / E)
	PLANEAR	Actualización de documentos de SST (planes, programas, Matrices, manual de funciones, responsabilidades y perfiles de cargos)	Coordinador SST	INFORMACIÓN DOCUMENTOS	[illegible]
		Elaborar el presupuesto anual del SG-SST	Gerente/Coordinador SST	PRESUPUESTO	[illegible]
		Divulgar las políticas, planes, programas y objetivos etc.	Coordinador SST	CONTROL DE ASISTENCIA	[illegible]
		1. ACTIVIDADES DE GESTION SST ACCION SOBRE RIESGOS			
		Actualizar y divulgar el perfil socio-demográfico	Coordinador SST	Documento base de datos	[illegible]
		Verificar el pago de seguridad social directo y contratistas	Coordinador SST	Planillas de pago de seguridad social	[illegible]
		Realizar la toma de exámenes ocupacionales de ingreso, periódicos, egreso y post incapacidad	Coordinador Admón y/o Coordinador SST	Certificados emitidos por IPS	[illegible]
		Realizar notificaciones de recomendaciones médicas laborales	Coordinador Admón y/o Coordinador SST	Registro notificación recomendaciones	[illegible]
		Solicitar el Diagnóstico de condiciones de salud a la IPS	Coordinador SST	Informe condiciones de salud IPS	[illegible]
		Realizar convivencias de pvp, para toda la población, toma de tensión, hidratación, pausas activas, entre otras	Coordinador SST	Certificados de charlas informes	[illegible]
		Realizar entrega de Dotación EPP. Control del Stock	Coordinador SST	Registro entrega de EPP	[illegible]
		Realizar inspecciones de puestos de trabajo y condiciones inseguras	Coordinador SST	Registro inspecciones de puestos, condiciones inseguras	[illegible]
		Realizar reportes ante ARL, Investigaciones de Accidentes e Incidentes	Coordinador SST		[illegible]
		Realizar el análisis estadístico de ATEL y ausentismo por causas de salud	Coordinador SST		[illegible]
		Realizar y documentar la rendición de cuentas de los responsables de SST, Alta Dirección	Coordinador SST		[illegible]
		2. GESTION DE SST ACCION SOBRE RIESGOS ESPECIFICOS			
		PROGRAMA DE CAPACITACIONES	Coordinador SST		NOTA: EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DE ESTOS PROGRAMAS, SE REALIZA EL SEGUIMIENTO EN CADA UNO DE LOS CRONOGRAMAS ESTABLECIDOS EN LOS MISMOS
		PROGRAMA DE RIESGO PSICOSOCIAL	Coordinador SST		
		3. PREPARACION Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS			
	HACER	Revisión, actualización del plan de emergencias	Coord SST/Brigadistas		[illegible]
		Conformación y/o Actualización de brigada de emergencias	Coord SST/Brigadistas		[illegible]
		Capacitación a brigadistas de emergencias (primeros auxilios, control de incendios, evacuación, uso de extintores)	Coord SST/Brigadistas		[illegible]
		Realización de Simulacro	Coord SST/Brigadistas		[illegible]
		Realizar revisión de extintores	Coord SST/Brigadistas		[illegible]
		4. COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (VIGÍA)			
		Conformación del comité o Vigía y revisión	Coord SST/COPASST		[illegible]
		Realizar Reuniones Mensuales, Informe Mensual	Coord SST/COPASST		[illegible]
		Capacitación COPASST curso de 50 horas, presentar prueba	Coord SST/COPASST		[illegible]
		Realizar la revisión de la política de SG-SST	Coord SST/COPASST		[illegible]
		Realizar investigaciones de ATEL	Coord SST/COPASST		[illegible]
		Realizar Reuniones Mensuales, Informe Mensual	Coord SST/COPASST		[illegible]
		Capacitación COPASST curso de 50 horas, presentar prueba	Coord SST/COPASST		[illegible]
		Realizar la revisión de la política de SG-SST	Coord SST/COPASST		[illegible]
		Realizar y participar en las investigaciones de ATEL	Coord SST/COPASST		[illegible]
		Realizar seguimiento y participar en la programación de la auditoría del SG-SST	Coord SST/COPASST		[illegible]
		Realizar la rendición de cuentas	Coord SST/COPASST		[illegible]
		5. COMITÉ DE CONVIVENCIA LABORAL COCOLA			
		Conformación del comité y revisión de sus integrantes	COCOLA		[illegible]
		Realizar Reuniones Trimestrales	COCOLA		[illegible]
		Atender quejas de presunto acoso laboral	COCOLA		[illegible]
		Realizar Capacitación curso de 50 horas integrantes del comité	COCOLA		[illegible]
		Realizar actividades para la prevención del acoso laboral	COCOLA		[illegible]
		Realizar la rendición de cuentas	COCOLA		[illegible]
	[illegible]	Revisión de indicadores de Gestión mensuales del SG-SST	Coordinador SST		[illegible]
		Revisión por la alta dirección	Gerente/Coordinador SST		[illegible]
		Auditoría de SG-SST	AUDITOR		[illegible]
		Seguimiento a Acciones Correctivas, Preventivas y de Mejora	Coordinador SST		[illegible]
		Total de actividades programadas / ejecutadas	87	45	6 5 4 5 [illegible] 5 6 5 6 5 4 3 6 5 7 6 7 0 8 0 7 0 10 5
		Porcentaje del cumplimiento de actividades mensual			100% 55% 83% 83% 83% 44% 62% 80% 0% 0% 0% 0%

FIRMAS

NOMBRE	CARGO	FIRMA
JESSEN CAROLINA CAMARGO CAMARGO	GERENTE	[signature]
ANDREA JULIANA GARCÍA CAMPO	RESPONSABLE DE SST	Andrea García

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

0000147

6. *Indicadores de ausentismo*

cornutrir	CARACTERIZACIÓN DE ACCIDENTALIDAD Y AUSENTISMO													
	Código: SG-FO-23							Fecha: 15-06-2024						
CÉDULA	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	TIPO DE EVENTO (accidente de trabajo, incapacidad por enfermedad común...)	INCAPACIDAD	FECHA INICIO	FECHA FINAL	MES	HORAS AUSENTE	DÍAS AUSENTES	DIAGNÓSTICO	TIPO DE LESIÓN	PARTE DEL CUERPO AFECTADA	AGENTE DE LA
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	D	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	D	[illegible]	[illegible]	[illegible]	8	1				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	D	[illegible]	[illegible]	[illegible]	8	1				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	D	[illegible]	[illegible]	[illegible]	8	1				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	D	[illegible]	[illegible]	[illegible]	8	1				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	D	[illegible]	[illegible]	[illegible]	8	1				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	D	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1				

Casos registrados en agosto

- Andrea García (SST): Incapacidad por enfermedad común, del 28/08/2025 al 28/08/2025 → 8 horas, 1 día ausente.
- Roslys Jiménez (Inspectora de Campo): Permiso personal, del 22/08/2025 al 22/08/2025 → 8 horas, 1 día ausente.

Total, ausentismo en agosto: 16 horas, 2 días.

Comparación con los meses anteriores

- Febrero: 32 horas, 4 días (calamidad doméstica + cita médica).
- Marzo: 4 horas, 1 día (permiso personal).
- Abril: 16 horas, 2 días (permiso personal + enfermedad común).
- Agosto: 16 horas, 2 días (enfermedad común + permiso personal).

Análisis

- El nivel de ausentismo en agosto (16 horas, 2 días) es igual al registrado en abril, y superior a marzo (4 horas, 1 día), pero inferior a febrero (32 horas, 4 días).
- Los motivos en agosto se relacionan con causas comunes: una incapacidad médica de un día y un permiso personal.
- No se evidencian accidentes de trabajo ni incapacidades laborales.

00000148

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Conclusión

El ausentismo en agosto se mantiene en un nivel moderado y está dentro del rango observado en meses anteriores, sin superar los registros de febrero. La tendencia muestra que la mayoría de las ausencias no se deben a accidentes laborales, sino a situaciones personales o enfermedades comunes.

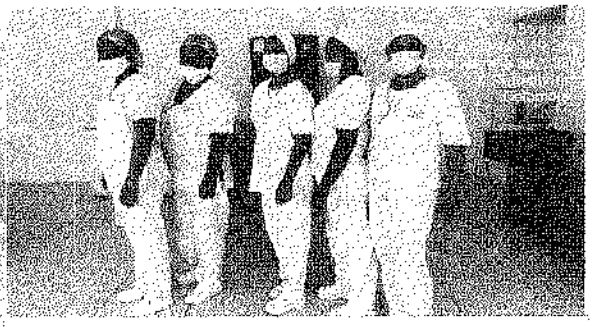
7. Informe de visitas técnicos a comedores PAE

Se realizaron visitas técnicas a diferentes instituciones educativas con el fin de verificar el cumplimiento de los lineamientos establecidos para la correcta prestación del servicio.

Durante las visitas se evaluaron aspectos como: condiciones de almacenamiento, manipulación e higiene de los alimentos, infraestructura de comedores y cocinas, cumplimiento de menús, dotación de utensilios, así como la aplicación de las normas de seguridad y salud en el trabajo por parte del personal manipulador.

Los hallazgos permitieron identificar fortalezas en el compromiso de las instituciones con el bienestar de los estudiantes, así como oportunidades de mejora que se consignaron en las actas de visita y sobre las cuales se generaron recomendaciones específicas para garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación entregada.





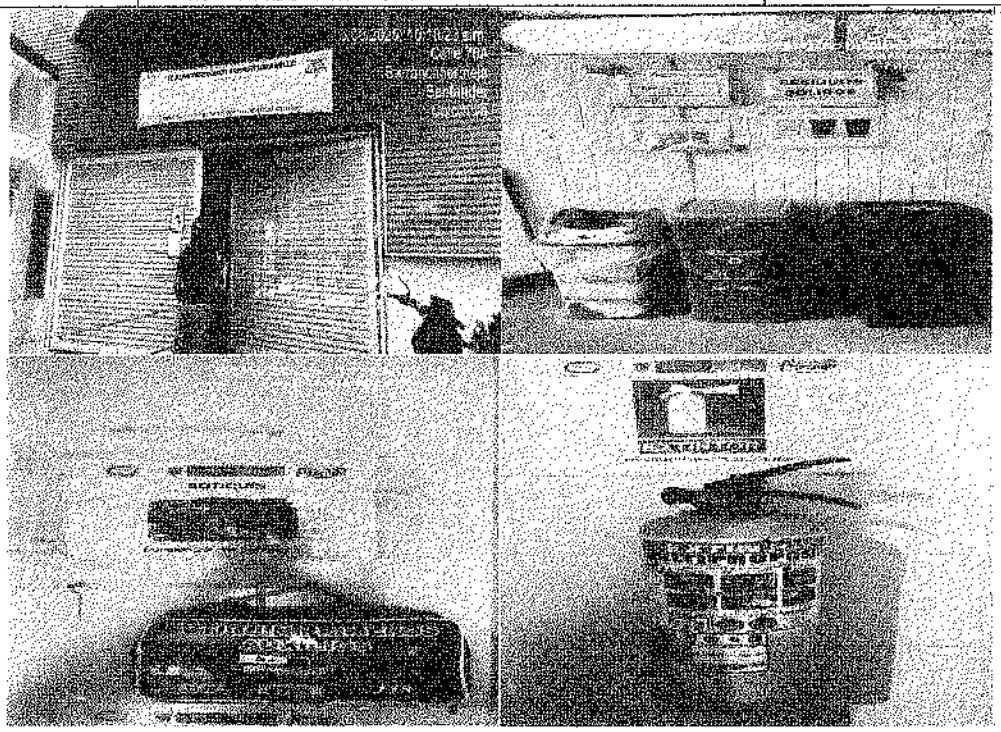


La institución Primero de Mayo presta servicio en dos jornadas (AM y PM) y cuenta con los elementos básicos de seguridad como botiquín y extintor en condiciones adecuadas.

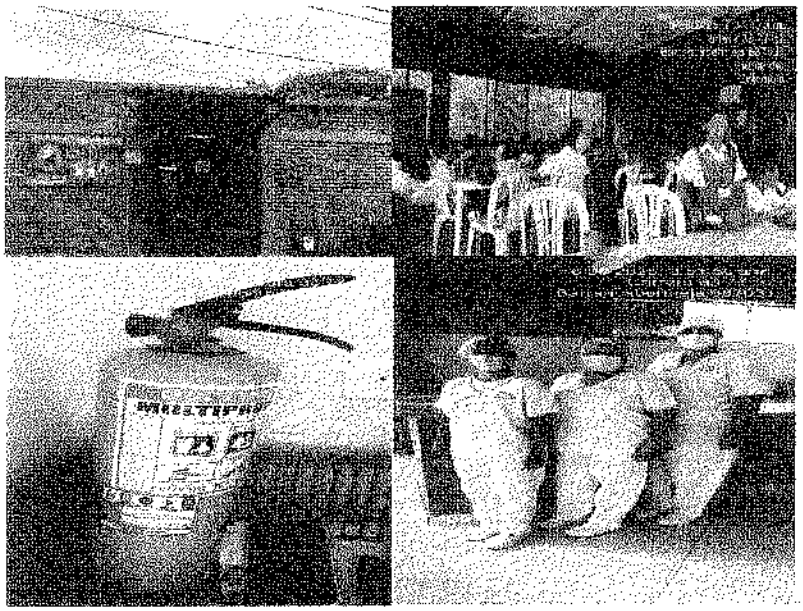
Las manipuladoras disponen de su respectiva dotación, cumpliendo con los lineamientos establecidos.

Sin embargo, durante la inspección se evidenció que el comedor presenta daños estructurales y uno de los ventiladores se encuentra en falla, lo que impide el uso de los demás, afectando la adecuada ventilación del área. La calificación en SST ES DE 9.0

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	cornutrir



El colegio Juan Francisco Sarasti cuenta con servicio de almuerzo y dispone de los elementos básicos de seguridad como botiquín y extintor. Las manipuladoras se encuentran con su respectiva dotación en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), la institución obtuvo una calificación de 9.5, lo que refleja un alto cumplimiento de los lineamientos establecidos y un buen compromiso con la prevención y el bienestar en el entorno escolar.

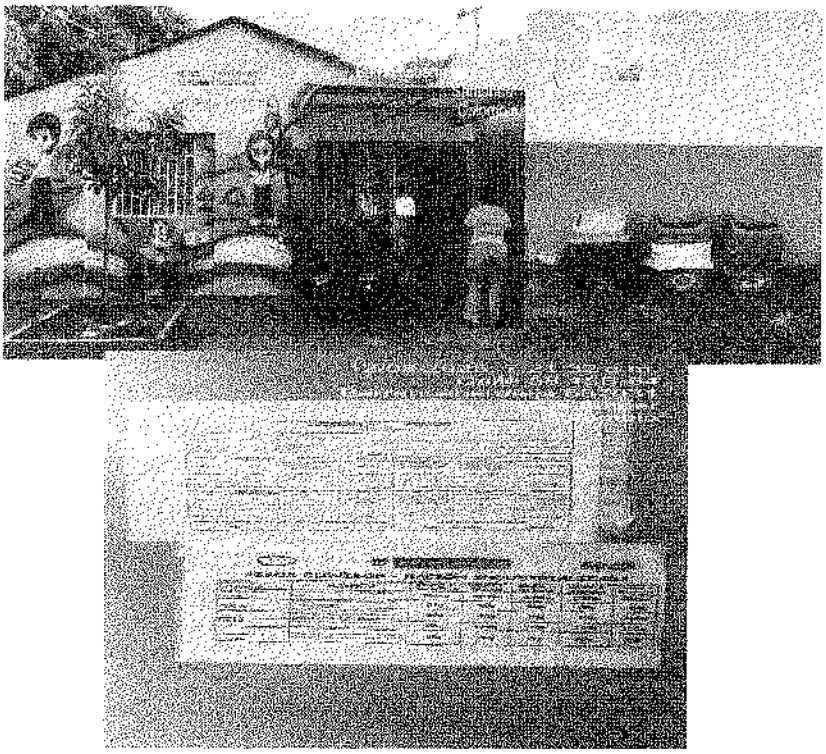


La Escuela Lara Para presta servicio en jornada AM y CCT. Las manipuladoras cuentan con su respectiva dotación en condiciones adecuadas. Durante la visita se evidenció la necesidad de ubicar en un mejor lugar el botiquín y el extintor, para garantizar su accesibilidad en caso de emergencia.

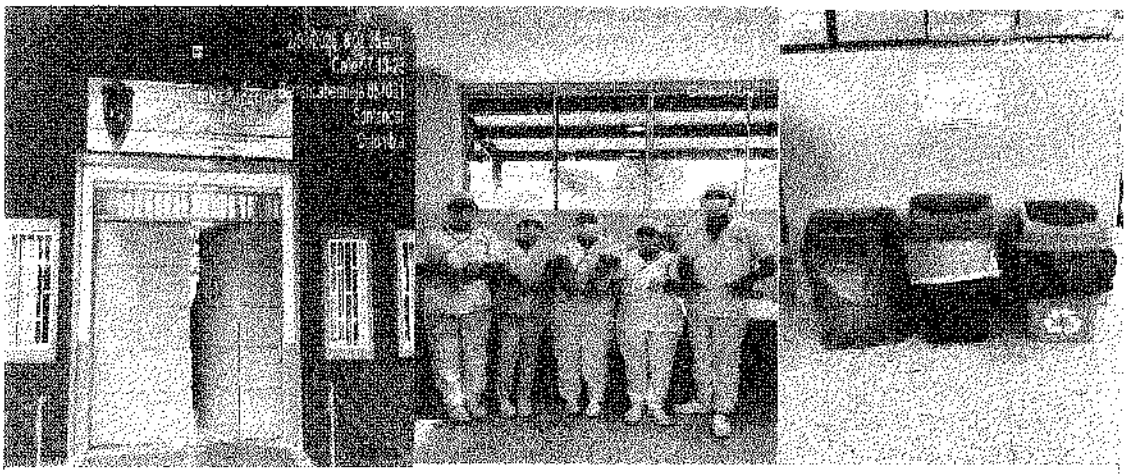
En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), la institución obtuvo una calificación de 8.5, reflejando cumplimiento aceptable, aunque con oportunidades de mejora en infraestructura y seguridad preventiva.

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

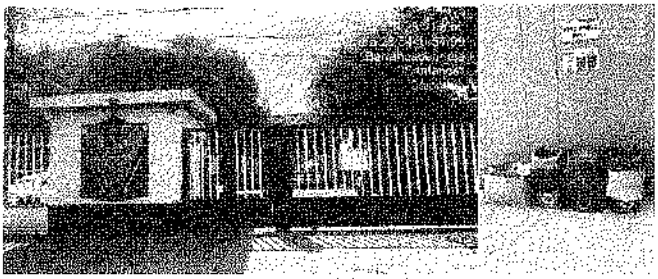
cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

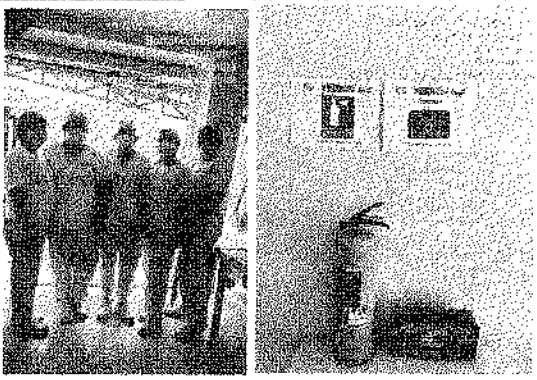


La institución Antonia Santos cuenta con el servicio de RI y dispone de manipuladoras con su respectiva dotación en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), obtuvo una calificación de 9, lo que evidencia un buen nivel de cumplimiento de los requisitos y compromiso con la seguridad y el bienestar en la prestación del servicio.

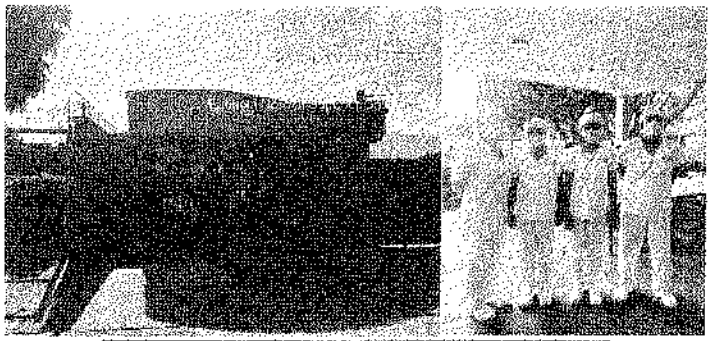


La institución Antonia Santos cuenta con el servicio de RI y dispone de manipuladoras con su respectiva dotación en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), obtuvo una calificación de 9, lo que evidencia un buen nivel de cumplimiento de los requisitos y compromiso con la seguridad y el bienestar en la prestación del servicio.





El Instituto Técnico Superior Industrial cuenta con las modalidades de RI y almuerzo. Los manipuladores disponen de su respectiva dotación, y la institución cuenta con extintor y botiquín en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 9.7, lo que refleja un excelente nivel de cumplimiento y un alto compromiso con la prevención y el bienestar en el servicio.



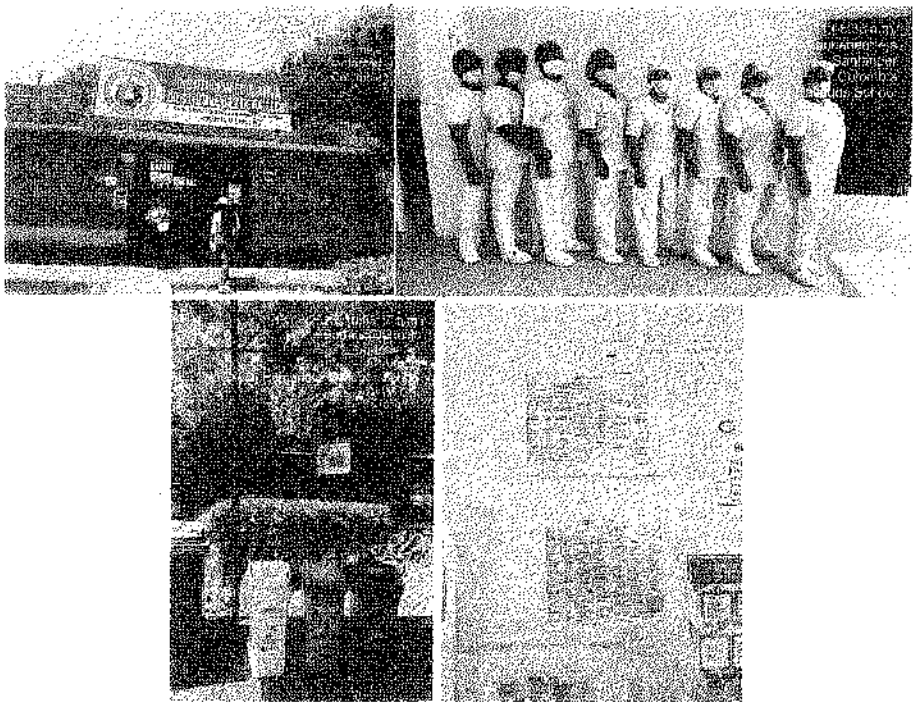


La Escuela Superior Normal Cristo Rey cuenta con servicio de almuerzo y RI, dispone de extintor, botiquín y las manipuladoras cuentan con su respectiva dotación. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), la institución obtuvo una calificación de 8.5, lo que refleja un cumplimiento aceptable, con aspectos que requieren fortalecimiento para mejorar sus condiciones de seguridad y bienestar.

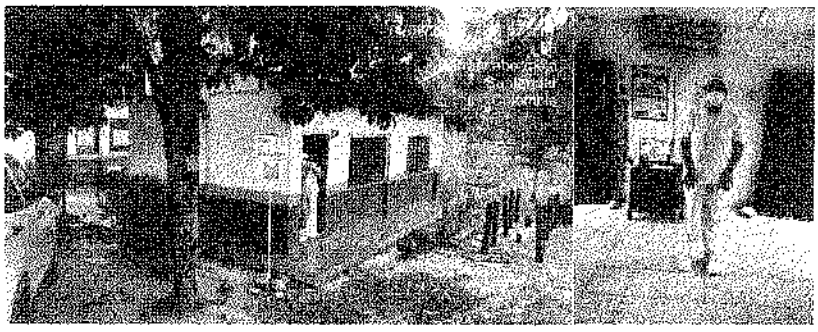
0000152

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional



El Instituto Diego Hernández de Gallego cuenta con servicio en jornada AM y almuerzo. Las manipuladoras disponen de su respectiva dotación, y la institución cuenta con extintor y botiquín, aunque se recomienda reubicar estos elementos en un lugar más estratégico para garantizar su accesibilidad en caso de emergencia.
En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), la institución obtuvo una calificación de 9.0, lo que evidencia un buen nivel de cumplimiento y compromiso con la seguridad, con oportunidad de mejora en la ubicación de los equipos de emergencia.



La Escuela Rural La Gloria cuenta con el servicio de RI y obtuvo una calificación de 8.0 en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), debido a que no cuenta con los recipientes necesarios para la adecuada gestión del servicio. La manipuladora dispone de su respectiva dotación, cumpliendo con lo establecido.

0000153

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

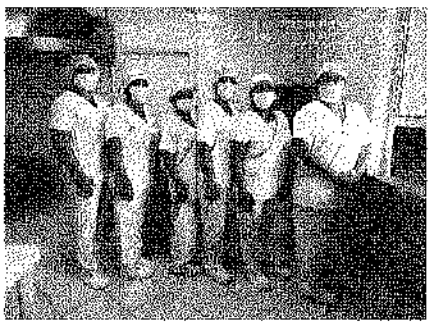


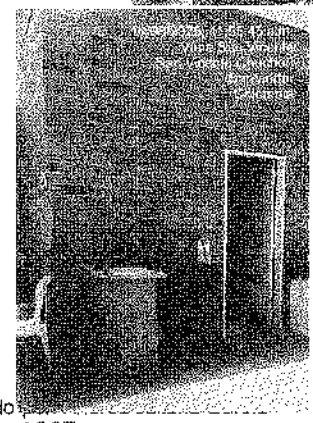




La Escuela Nueva Bélgica cuenta con servicio de RI. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 7.0, debido a que no dispone de un espacio protegido para los residuos ni de los recipientes necesarios, y la manipuladora no cuenta con su dotación completa, lo que representa una oportunidad de mejora en sus condiciones de seguridad e higiene.







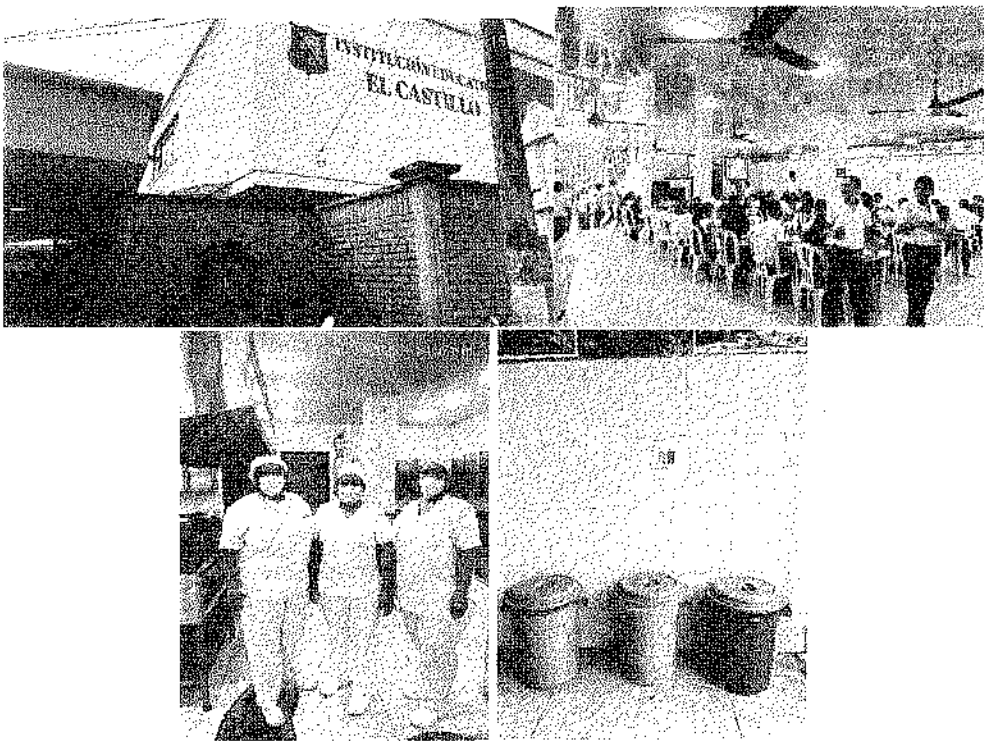
El Colegio Agropecuario La Fortuna cuenta con servicio en jornada AM y almuerzo. Las manipuladoras disponen de su respectiva dotación; sin embargo, se evidenció que la institución no cuenta con botiquín ni extintor, lo que representa un riesgo ante emergencias. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 7.5, reflejando la necesidad de fortalecer las

Elaborado
Profesional SST.

00000154

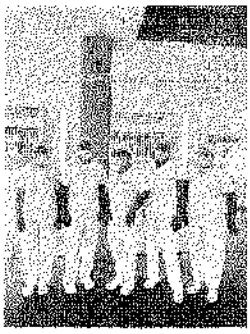


La Escuela Mis Primeras Letras cuenta con servicio de RI. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 9.0, lo que refleja un buen nivel de cumplimiento y compromiso con la seguridad y el bienestar en la prestación del servicio.

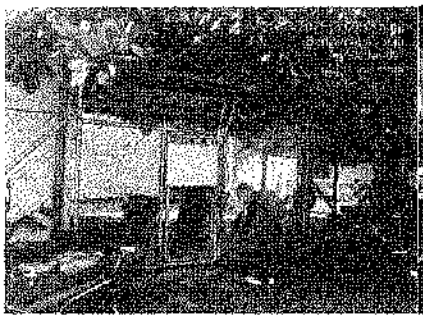


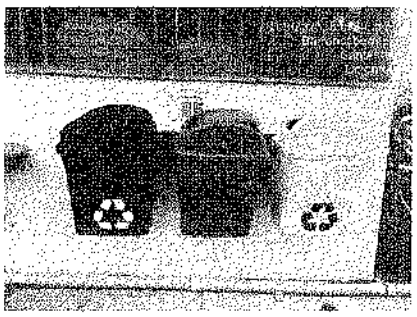
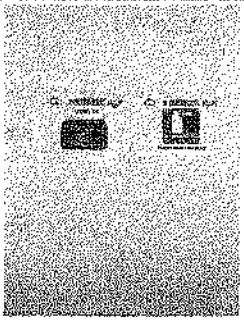
La Institución Educativa El Castillo cuenta con servicio en jornadas AM y PM. Las manipuladoras disponen de su respectiva dotación y la institución cuenta con extintor, pero no con botiquín, lo que representa una falencia en la atención de emergencias menores. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 8.7, reflejando un buen nivel de cumplimiento, aunque con oportunidad de mejora en la dotación de elementos de primeros auxilios.

0000155

El Técnico Superior de Comercio cuenta con servicio de RI, almuerzo y CCT. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 8.0, lo que refleja un cumplimiento aceptable, con aspectos que requieren fortalecimiento para mejorar las condiciones de seguridad y bienestar en la institución.



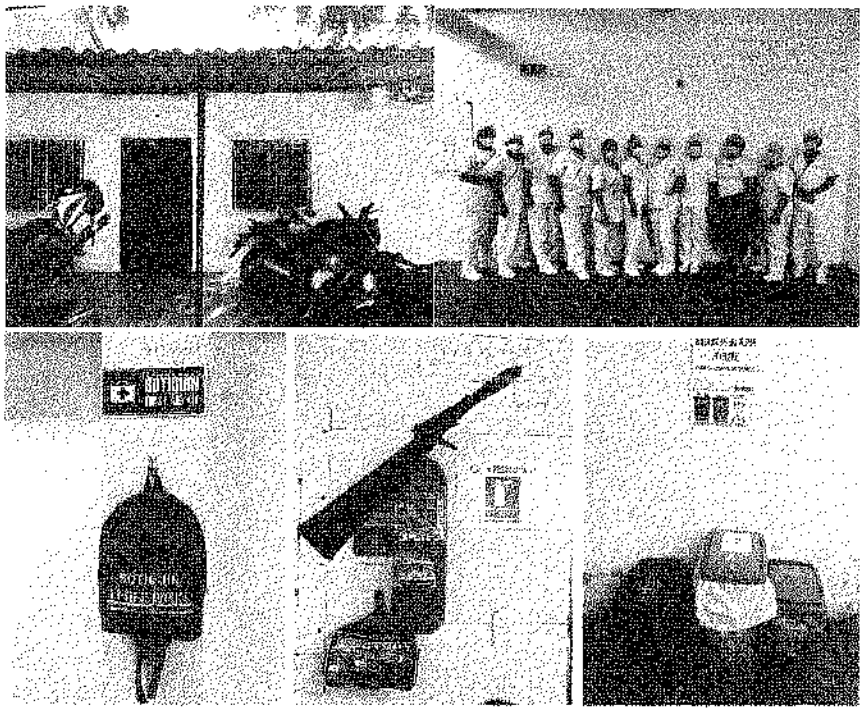



La Escuela Campo 25 cuenta con servicio en jornadas AM y PM. Sus manipuladoras disponen de la respectiva dotación; sin embargo, no se observa la presencia de botiquín ni extintor, lo que representa una falencia en los elementos básicos de seguridad. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 8.0, evidenciando un cumplimiento aceptable, aunque con necesidad de mejorar la dotación en equipos de emergencia.

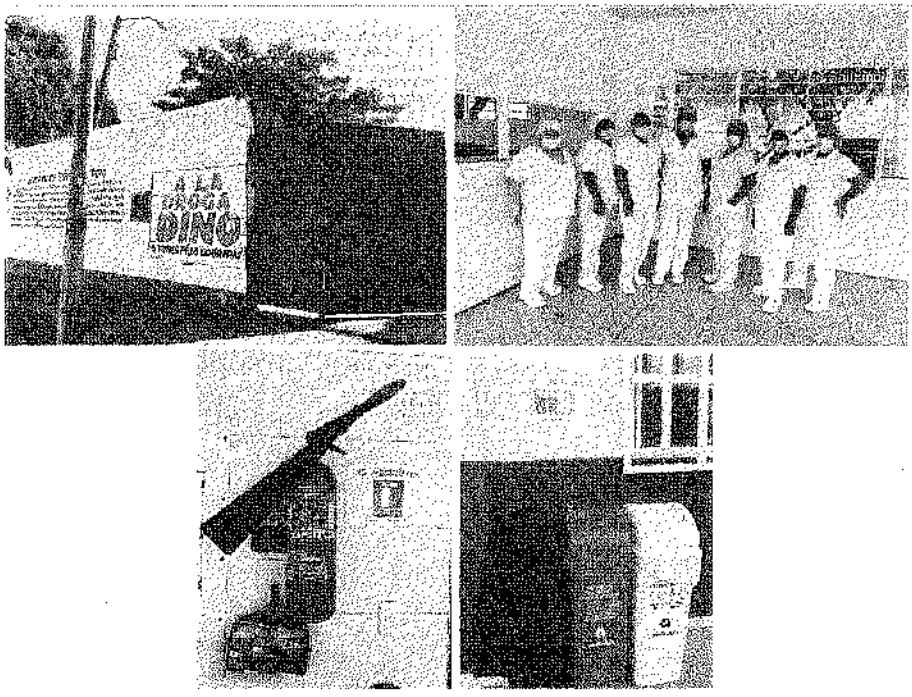
0000156

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional



El CPA Camilo Torres presta servicios de CCT para las diferentes escuelas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 8.0, debido a que una de sus manipuladoras no cuenta con la dotación completa, lo que representa una oportunidad de mejora en el cumplimiento de los requisitos de seguridad e higiene.



El Colegio Camilo Torres Restrepo cuenta con servicio de almuerzo. Su personal dispone de la respectiva dotación y la institución cuenta con extintor y botiquín en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 9.0, lo que refleja un buen nivel de cumplimiento y compromiso con la seguridad y el bienestar en la prestación del servicio.

00000157









La Institución 26 de Marzo cuenta con servicio en jornada AM y almuerzo. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 8.5, debido a que presenta fallas en su infraestructura, lo que representa un aspecto a mejorar para garantizar condiciones seguras y adecuadas en la prestación del servicio.





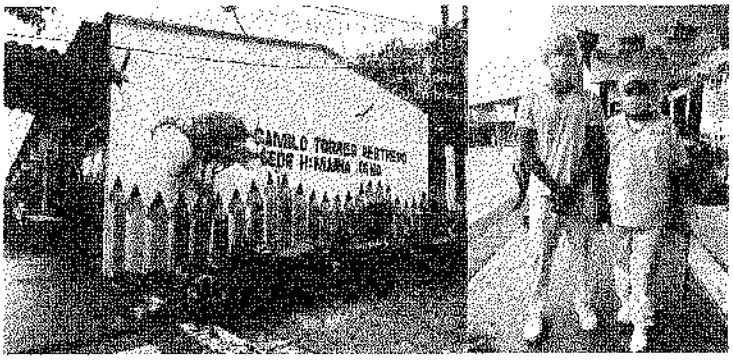
La Escuela José Prudencio Padilla cuenta con servicio en jornada AM. Sus manipuladoras disponen de la respectiva dotación y la institución cuenta con extintor, aunque no se observa botiquín, lo que representa una oportunidad de mejora en la atención de emergencias menores. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 9.0, reflejando un buen nivel de cumplimiento y compromiso con la seguridad.

0000158

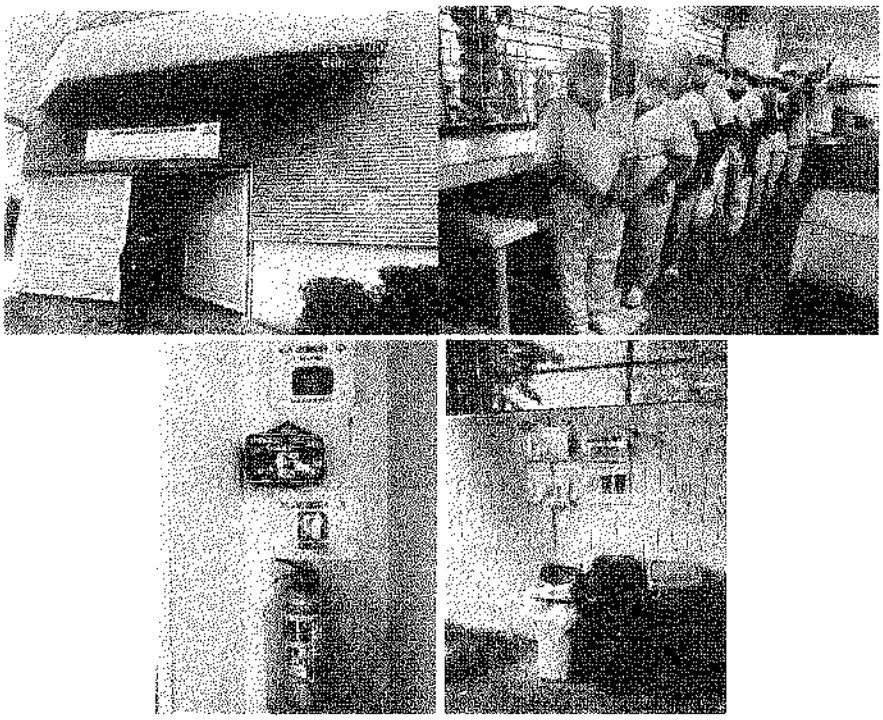
Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional



La sede María Cano cuenta con servicio de CCT mix y dispone de dos manipuladores con su respectiva dotación. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), la institución obtuvo una calificación de 8.5, lo que refleja un cumplimiento aceptable, con oportunidades de mejora en la gestión preventiva.



El Juan Francisco Sarasti, Megacolegio cuenta con servicio de almuerzo y dispone de botiquín y extintor en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 9.5, lo que refleja un alto nivel de cumplimiento y compromiso con la seguridad en la prestación del servicio.



La Escuela El Campestre cuenta con servicio de CCT de almuerzo. Sus manipuladoras disponen de la respectiva dotación en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 9.2, reflejando un buen nivel de cumplimiento y compromiso con la seguridad en la prestación del servicio.

8. Generación del Informe Mensual de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)

La generación del Informe Mensual de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) se llevó a cabo para documentar y evaluar las actividades realizadas, así como los resultados obtenidos en el mes de agosto. Este informe incluye estadísticas de accidentalidad, cumplimiento de normativas y el estado de las acciones preventivas implementadas. Sirve como herramienta de comunicación y análisis para la toma de decisiones, asegurando un seguimiento adecuado de las condiciones de trabajo y el bienestar de los empleados

Discusión

Durante el mes de agosto de 2025, la gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) de la Corporación para el Desarrollo Nutricional mostró resultados positivos en términos de control de accidentalidad, dado que no se reportaron accidentes de trabajo ni enfermedades laborales. Sin embargo, se evidenció un caso de enfermedad común y un permiso personal que incrementaron el ausentismo en comparación con el mes de julio.

Las visitas técnicas a las instituciones educativas evidenciaron un cumplimiento general aceptable en materia de SST, aunque se observaron diferencias significativas entre instituciones con calificaciones altas (≥9.0), que reflejan buenas prácticas preventivas, y otras con calificaciones bajas (<8.0), en las cuales se identificaron falencias de infraestructura, dotación incompleta o ausencia de elementos básicos como botiquines y extintores.

Estos hallazgos reflejan la necesidad de fortalecer la estandarización de las condiciones mínimas en todos los colegios PAE, priorizando acciones en aquellos con mayores debilidades, para lograr un desempeño homogéneo en el cumplimiento de la normativa vigente y garantizar la seguridad de los trabajadores y estudiantes.

Conclusiones

1. No se registraron accidentes laborales ni enfermedades de origen ocupacional durante el periodo, lo que refleja una gestión preventiva adecuada.

2. El ausentismo en agosto fue de 16 horas (2 días), nivel moderado y consistente con meses previos, principalmente asociado a causas comunes.

3. La evaluación de estándares mínimos con ARL SURA, las capacitaciones de 50 horas y la verificación de aportes en seguridad social se desarrollaron conforme a la normativa, fortaleciendo el SG-SST.

4. Las visitas a las instituciones educativas muestran un panorama general positivo, aunque con brechas importantes entre instituciones con altos y bajos puntajes en SST.

5. La gestión en SST contribuye directamente a la calidad del Programa de Alimentación Escolar, al garantizar condiciones seguras para el personal manipulador y, en consecuencia, un servicio más confiable para los estudiantes.

Recomendaciones

1. Priorizar acciones de mejora en las instituciones con calificaciones inferiores a 8.5, enfocadas en la dotación de equipos de emergencia (botiquín y extintor) y mejoras de infraestructura.

2. Fortalecer los procesos de capacitación continua en SST, especialmente en instituciones con mayores debilidades.

3. Implementar un plan de seguimiento mensual más riguroso al ausentismo, diferenciando claramente causas comunes de causas laborales.

4. Promover la estandarización de las condiciones mínimas de seguridad en todas las instituciones educativas para reducir la brecha de cumplimiento.

5. Mantener y reforzar las prácticas positivas observadas en las instituciones con calificaciones superiores a 9.0, como referentes de buenas prácticas en SST.

Andrea J García

00000162

Elaborado por: Andrea Juliana García Profesional SST.

Elaborado por; Andrea Juliana García
Profesional SST.

cornutrir

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

Institución Educativa	Instituto Tecnico Superior Industrial	Sede Educativa:	Antonia Santos	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Calle 57 # 15B-7	Fecha Visita:	12-08-25	Hora inicio:	07:18 AM
Operador:	Consorcio Pae Yariguies.	No Contrato / Convenio	4996-24	Hora de terminación:	07:57 AM
No titulares de derecho atendidos	RI - 302	No de visita	1	Zona: Urbano: X / Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Manuela Luna Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita			
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación de Cumplimiento de lineamientos tecnicos SST de Contrato Nº 4996-24

PUNTAJE ESPERADO %	PUNTAJE OBTENIDO%	PORCENTAJE %
30	28	93,3%

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	N.A				No hay nevera, por ende no se lleva registro de temperatura.
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMINTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

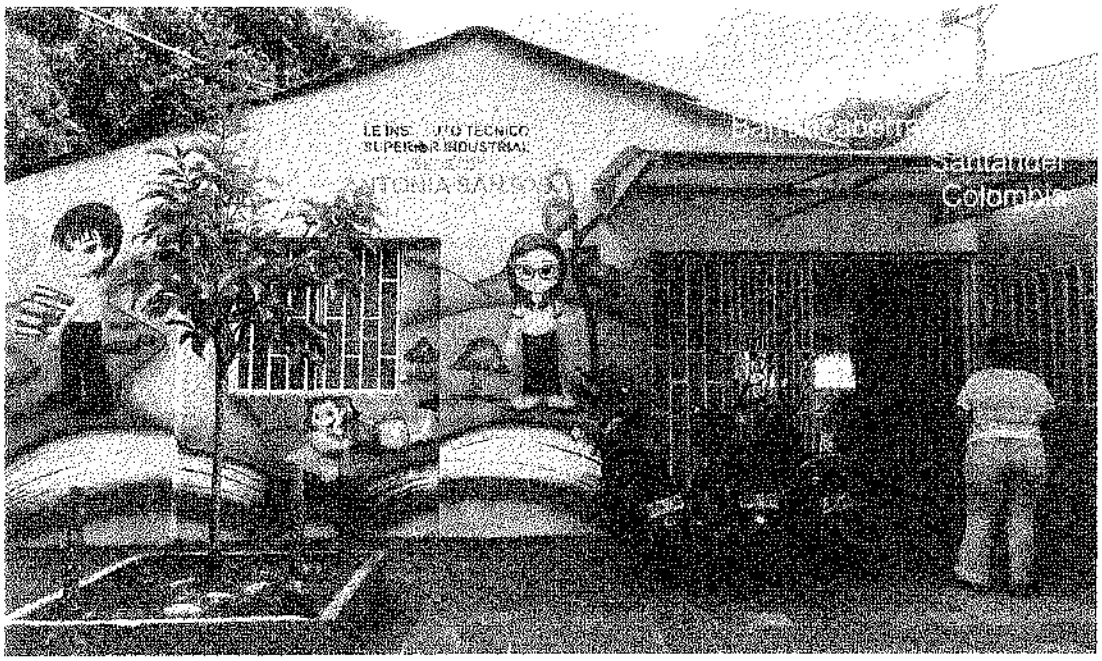
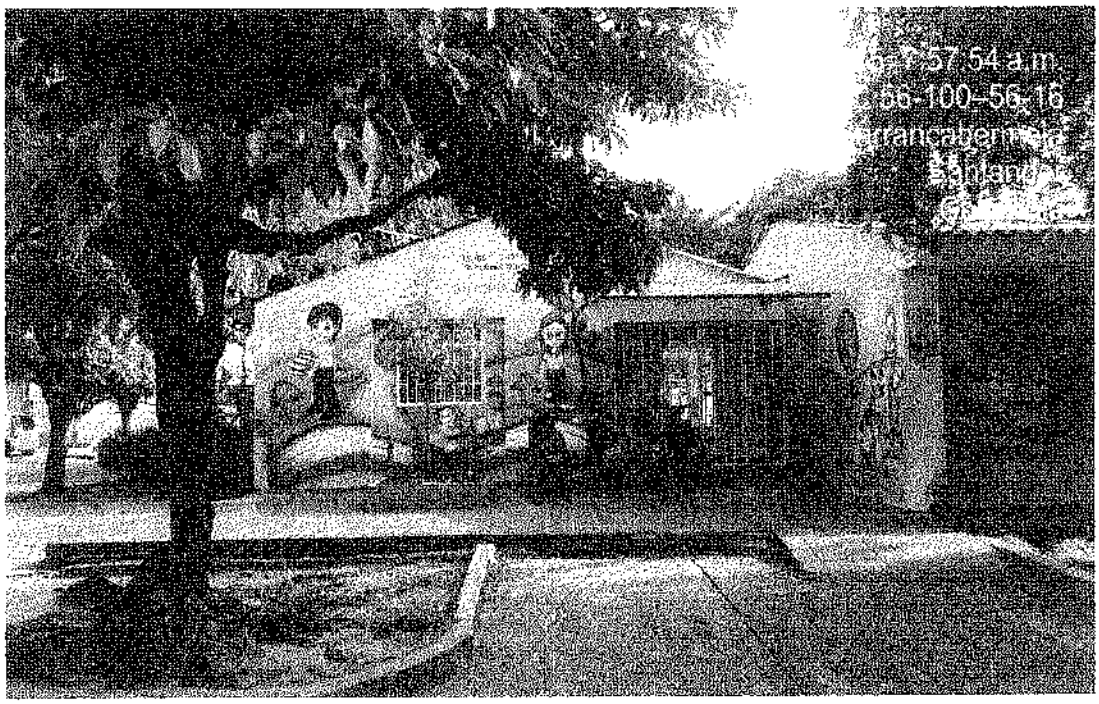
00000163

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	0		X		No se observa certificado de fumigación.
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACIÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	√			
15	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1	√			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	N.A				No hay nevera.
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	√			
18	DOCUMENTACIÓN PERSONAL	1	√			
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	1	√			
20	CEDULA MANIPILADORAS	1	√			
21	CERTIFICADO MEDICO	1	√			
22	CERTIFICADO BPM	1	√			
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	√			
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	0		X		
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	N.A				
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS,DELANTAL,PANTALON,CAMISA,COFIA,TAPABOCAS Y GUANTES)	1	√			
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.	1	√			
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS, SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.					
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLÁSTICOS Y EMPAQUES.	1	√			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	N.A				
31	EXISTE BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	N.A				-El Colegio tiene su botiquin. -Las manipuladoras también tienen su botiquin personal en el sitio.

4916000

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

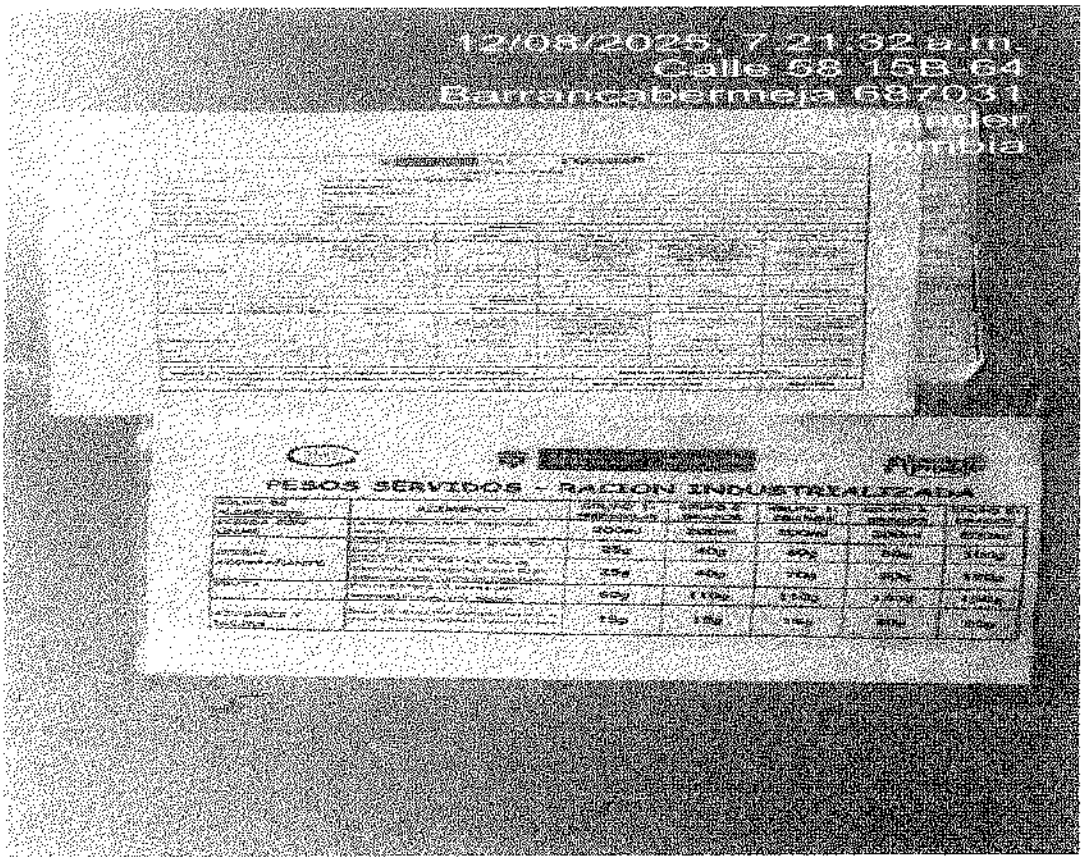
FECHA: 12-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: Instituto Tecnico Superior Industrial
SEDE EDUCATIVA: Antonia Santos
DIRECCIÓN: Calle 57 nro 15b- 7
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: Andrea García
HORA INICIO VISITA: 07:18 am
HORA FINALIZACIÓN VISITA:07:58 an

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

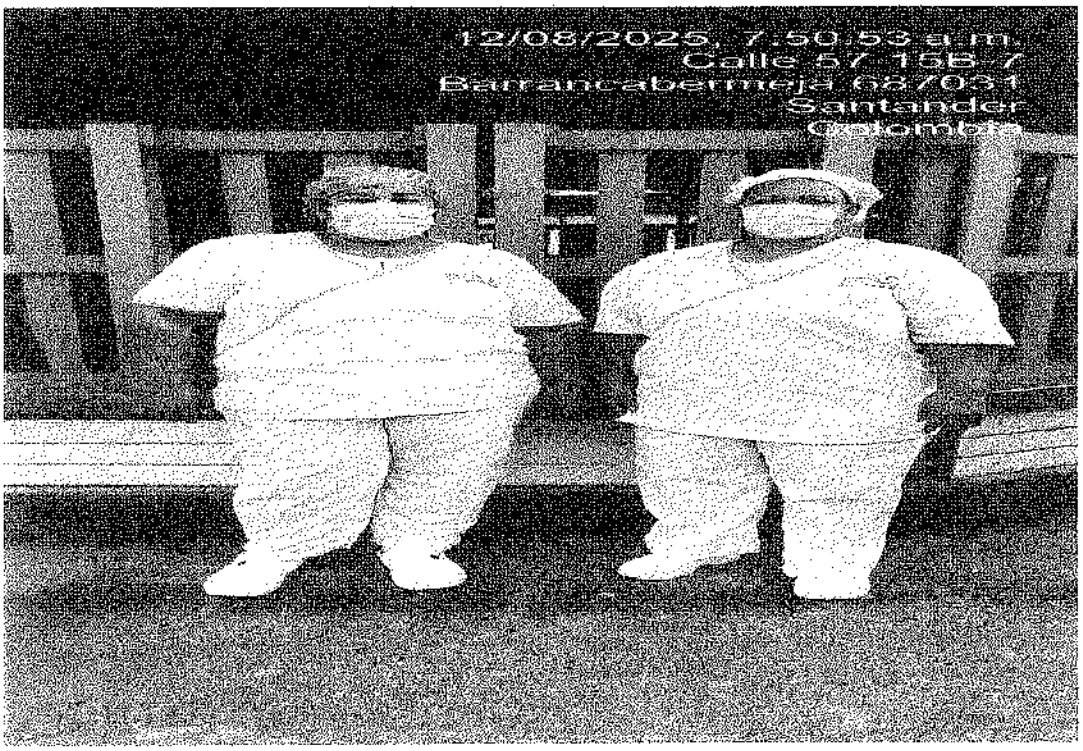
0000166

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. EVIDENCIA 1



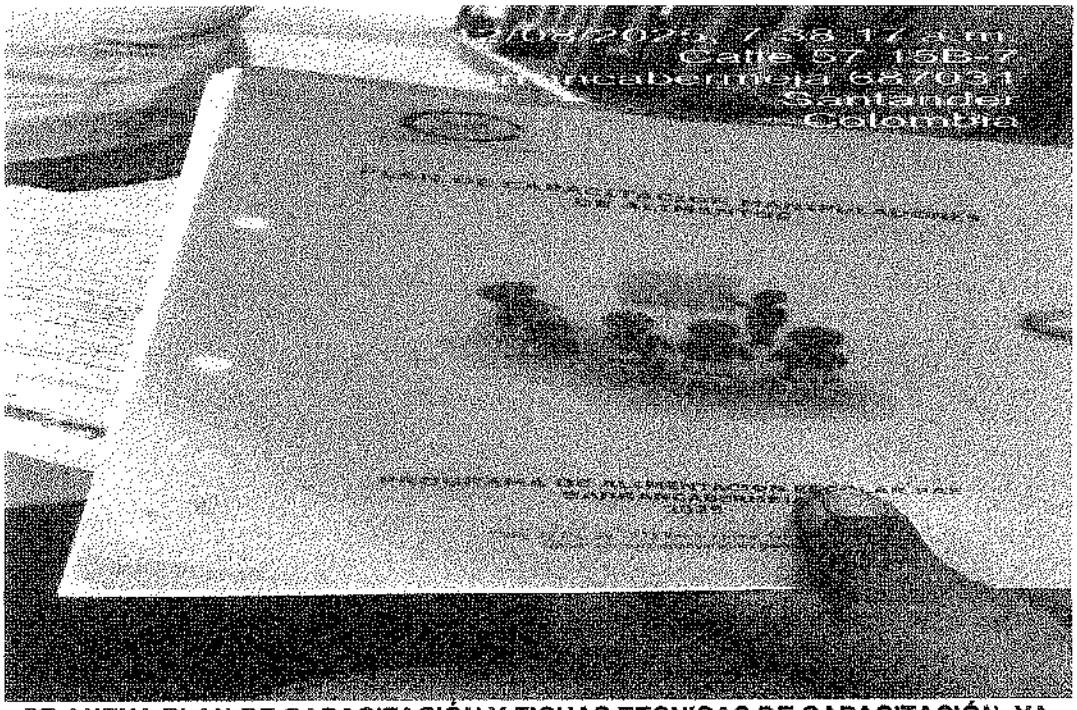
4. EVIDENCIA 2



0000167

168

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. EVIDENCIA 3	
6. EVIDENCIA 4	 **SE ANEXA PLAN DE CAPACITACIÓN Y FICHAS TECNICAS DE CAPACITACIÓN, YA QUE NO ESTABAN EN CARPETA**

00000168

cornutrir

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

Institución Educativa	Instituto Tenico Superior I.	Sede Educativa:	Industrial	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 28 #54-1.	Fecha Visita:	12-08-25	Hora inicio:	09:28
Operador:	Consorcio Pae Yariguies.	No Contrato / Convenio	4996-24	Hora de terminación:	11:18 AM
No titulares de derecho atendidos	653 R1	No de visita	1	Zona: Urbano: X Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yandis Perdomo G. Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verifica

PUNTAJE ESPERADO %	34	PUNTAJE OBTENIDO%	33	PORCENTAJE %	97,0 %

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	RST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

00000169

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	0		X		No se evidencia Certificado de fumigación.
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACIÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	✓			
15	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1	✓			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	1	✓			
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
18	DOCUMENTACIÓN PERSONAL	1	✓			
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	1	✓			
20	CEDULA MANIPULADORAS	1	✓			
21	CERTIFICADO MEDICO	1	✓			
22	CERTIFICADO BPM	1	✓			
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	1	✓			
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	NA				
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS,DELANTAL,PANTALON,CAMISA,COFIA,TAPABOCAS Y GUANTES)	1	✓			
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.	1	✓			
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS, SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.	1	✓			
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLASTICOS Y EMPAQUES.	1	✓			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	1	✓			
31	EXISTE BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	✓			

00001170

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
32	EL COMEDOR ESCOLAR TIENE PUBLICADO EN UN LUGAR VISIBLE LA FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE.	1			✓	Se encontraba algo antiguo.
33	SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y/O ACTAS DE REUNIÓN DEL MISMO.	1	✓			
34	SE EVIDENCIA SEÑALIZACIÓN EN EL AREA DEL RESTAURANTES ESCOLAR	1	✓			
35	ES VISIBLE EL MECANISMO QUE EL OPERADOR Y LA ETC TIENEN PARA ATENDER LAS SPQR EN EL COMEDOR ESCOLAR	1	✓			
36	EL TRANSPORTE GARANTIZA EL MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN REQUERIDAS PARA LA MATERIA PRIMA: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, RECIPIENTES O CANASTILLAS DE MATERIAL SANITARIO CON TAPA, ETC. Y CUMPLE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. (SI APLICA)	NO				
37	EL PERSONAL TRANSPORTADOR CUENTA CON CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y VESTIMENTA ADECUADA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	NO				
38	LOS VEHICULOS DE TRANSPORTE NO ALMACENAN LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO. SE UTILIZAN LOS RECIPIENTES, CANASTILLAS, O IMPLEMENTOS DE MATERIAL ADECUADO COMO ESTIBAS PLASTICAS, DE MANERA QUE AÍSLEN EL PRODUCTO DE TODA POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN	NO				

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Yandis Perdomo Grado	Cargo:	manipuladora
N° de celular Manipuladora	1096240638	Firma	Yandis Perdomo
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Andrea Barón	Cargo:	SST
Realizada por:		Cargo:	

172

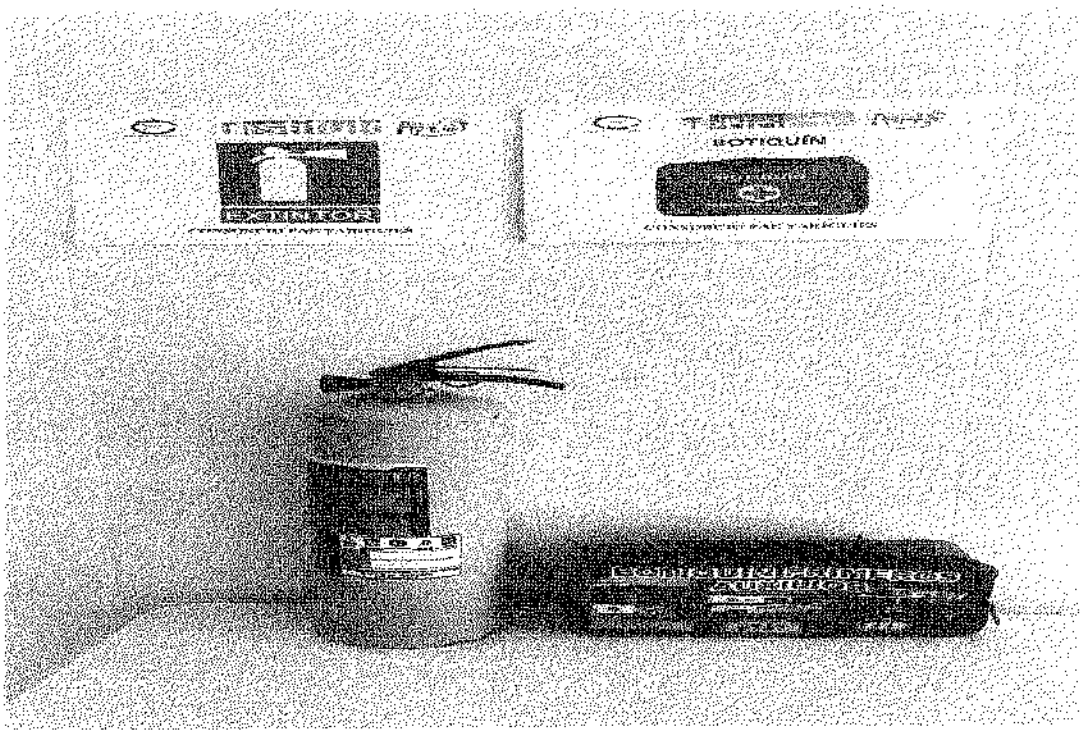
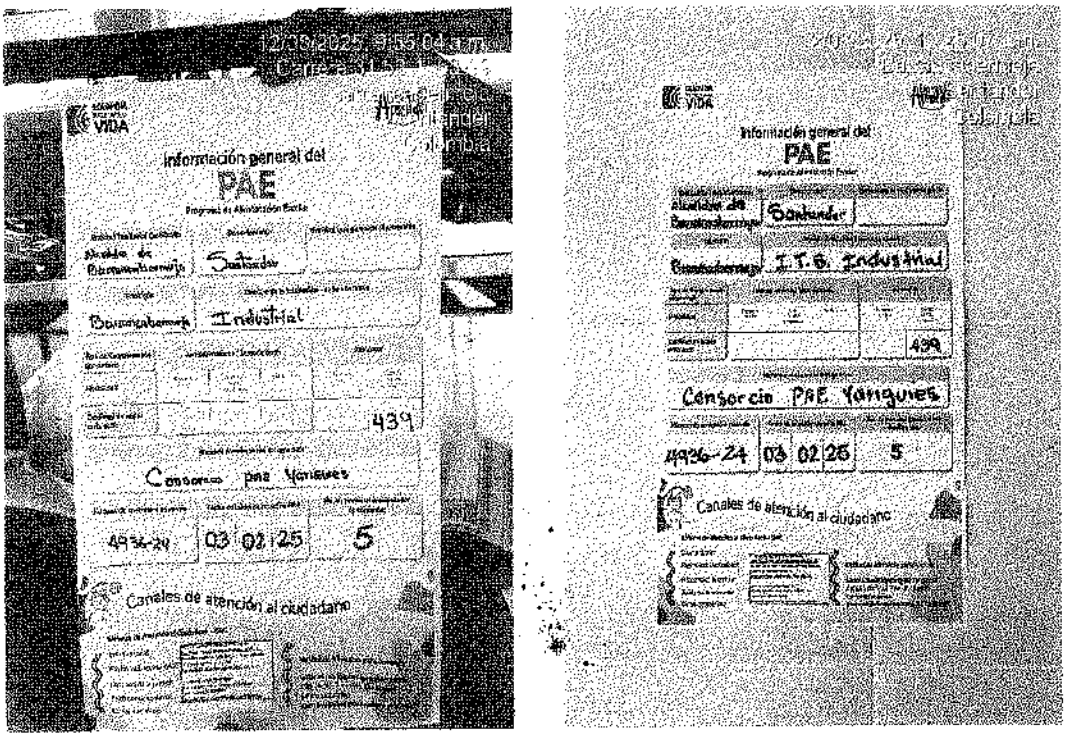
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 12.08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
SEDE EDUCATIVA: INDUSTRIAL
DIRECCIÓN: CARRERA 28 NRO 54-1
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCIA
HORA INICIO VISITA: 09:28 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA:

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

0000172

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. EVIDENCIA 1	 EL BOTIQUIN Y EXTINTOR SE DEBEN TENER EN UN LUGAR ADECUADO.
4. EVIDENCIA 2	 SE PROCEDE A HACER CAMBIO DE FICHA TECNICA ANTIGUA YA QUE LA ANTERIOR SE ENCONTRABA HUMEDA Y ANTIGUA.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. EVIDENCIA 3	
6. EVIDENCIA 4	

comutrir

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

Institución Educativa	Jose Antonio Galan.	Sede Educativa: Jose Antonio Galan		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 57 # 13-23	Fecha Visita:	12-08-25	Hora inicio:	08:01 AM
Operador:	Consorcio Pae Yanguies.	No Contrato / Convenio	4996-24	Hora de terminación:	08.51 AM
No titulares de derecho atendidos	431	No de visita	1	Zona: Urbano: X Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Norleyvid Cardozo Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación de Cumplimiento de lineamientos técnicos SST contrato N° 4996-24

PUNTAJE ESPERADO %	32	PUNTAJE OBTENIDO%	30	PORCENTAJE %	93,7 %

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

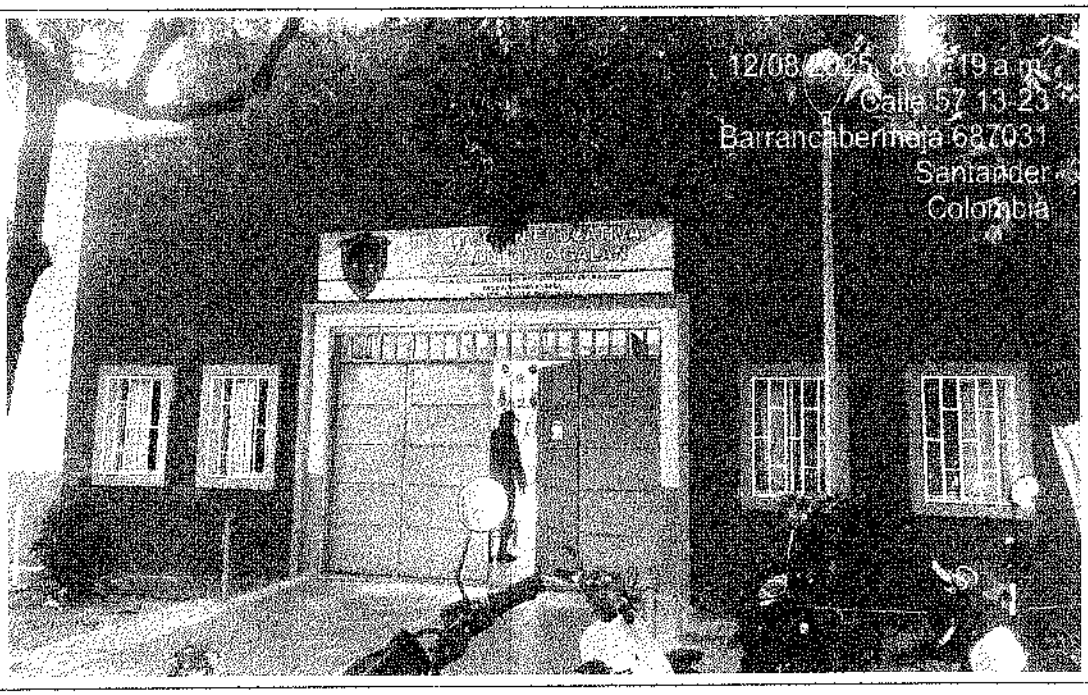
0000175

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	0		X		No se evidencia certificado de fumigación
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACIÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	✓			
15	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1	✓			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	1	✓			
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
18	DOCUMENTACION PERSONAL	1	✓			
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	1	✓			
20	CEDULA MANIPILADORAS	1	✓			
21	CERTIFICADO MEDICO	1	✓			
22	CERTIFICADO BPM	1	✓			
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	0		X		No se evidencia registro de asistencia a capacitación
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	N.A.				
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS,DELANTAL,PANTALON,CAMISA,COFIA,TAPABOCAS Y GUANTES)	1	✓			
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.	1	✓			
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS, SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.	1	✓			
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLÁSTICOS Y EMPAQUES.	1	✓			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	N.A				
31	EXISTE BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	N.A				

0000176

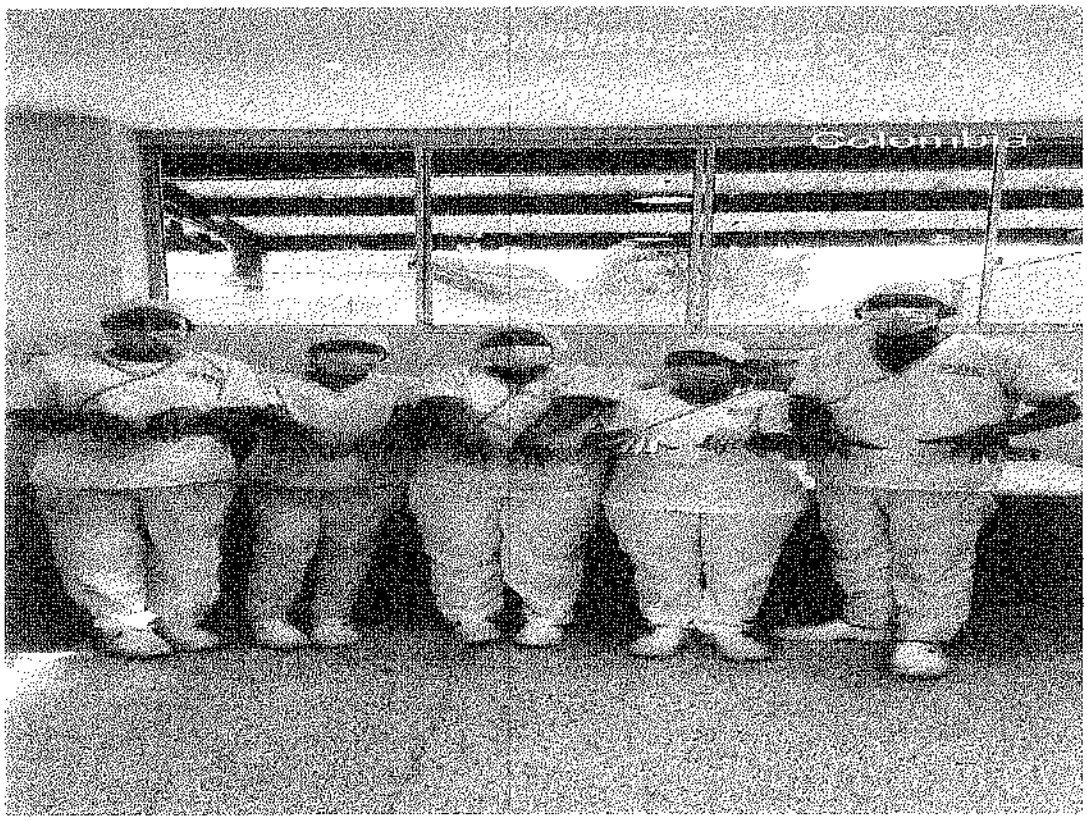
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 12-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: JOSE ANTONIO GALAN
SEDE EDUCATIVA: JOSE ANTONIO GALAN
DIRECCIÓN: CALLE 57 NRO 13-23
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCIA
HORA INICIO VISITA: 08:01 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 08:51 AM

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

00000178

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. EVIDENCIA 1	
4. EVIDENCIA 2	

00000179

180

cornutrir	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
Institución Educativa: Normal Superior Cristo Rey	Sede Educativa: Normal		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Carrera 28 # 53-8	Fecha Visita: 13-08-25		Hora inicio: 08:40 AM.	
Operador: Consorcio Pae Yariguies	No Contrato / Convenio: 4936-24		Hora de terminación: 10:17 AM.	
No titulares de derecho atendidos: 150 Almz 20	No de visita:		Zona: Urbano: X / Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Martha Cecilia Sarabia Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita: Andrea García SST			
Visita técnica: X	Visita SPQR:			

Objeto de la visita: Verificación de lineamientos técnicos en SST del contrato N°4936-24.

PUNTAJE ESPERADO % 35	PUNTAJE OBTENIDO% 34	PORCENTAJE % 97%. 1

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORRECTO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	√			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	√			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	√			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	√			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	√			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	√			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	√			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMINTOS DE ASEO	1	√			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	√			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	√			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	√			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	√			

00000180

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	0		X		No se evidencia certificado de fumigación
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACION Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	✓			
15	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1	✓			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	1	✓			
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
18	DOCUMENTACIÓN PERSONAL	1	✓			
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	1	✓			
20	CEDULA MANIPILADORAS	1	✓			
21	CERTIFICADO MEDICO	1	✓			
22	CERTIFICADO BPM	1	✓			
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	1	✓			
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	1	✓			
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS,DELANTAL,PANTALON,CAMISA,COFIA,TAPABOCAS Y GUANTES)	1	✓			
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.	1	✓			
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS, SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.	1	✓			
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLÁSTICOS Y EMPAQUES.	1	✓			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	1	✓			
31	EXISTE BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	✓			

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
32	EL COMEDOR ESCOLAR TIENE PUBLICADO EN UN LUGAR VISIBLE LA FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE.	1	√			
33	SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y/O ACTAS DE REUNION DEL MISMO.	1	√			
34	SE EVIDENCIA SEÑALIZACIÓN EN EL AREA DEL RESTAURANTES ESCOLAR	1	√			
35	ES VISIBLE EL MECANISMO QUE EL OPERADOR Y LA ETC TIENEN PARA ATENDER LAS SPQR EN EL COMEDOR ESCOLAR	1	√			
36	EL TRANSPORTE GARANTIZA EL MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN REQUERIDAS PARA LA MATERIA PRIMA: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, RECIPIENTES O CANASTILLAS DE MATERIAL SANITARIO CON TAPA, ETC. Y CUMPLE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. (SI APLICA)	N.O				
37	EL PERSONAL TRANSPORTADOR CUENTA CON CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y VESTIMENTA ADECUADA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	N.O				
38	LOS VEHICULOS DE TRANSPORTE NO ALMACENAN LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO. SE UTILIZAN LOS RECIPIENTES, CANASTILLAS, O IMPLEMENTOS DE MATERIAL ADECUADO COMO ESTIBAS PLASTICAS, DE MANERA QUE AÍSLEN EL PRODUCTO DE TODA POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN	N.O				

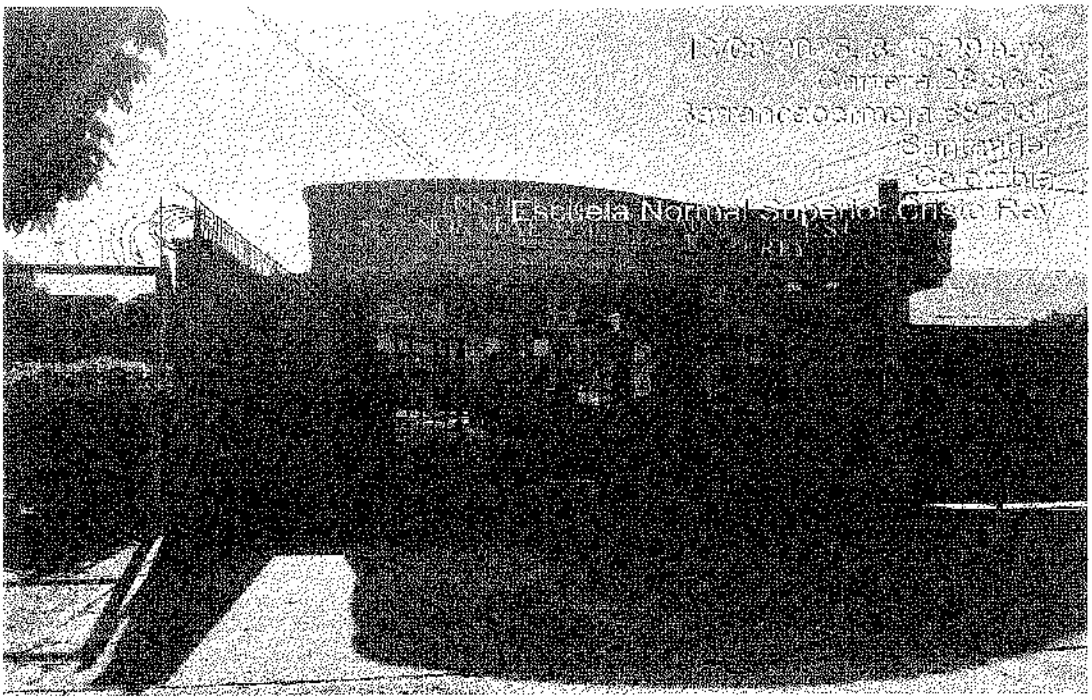
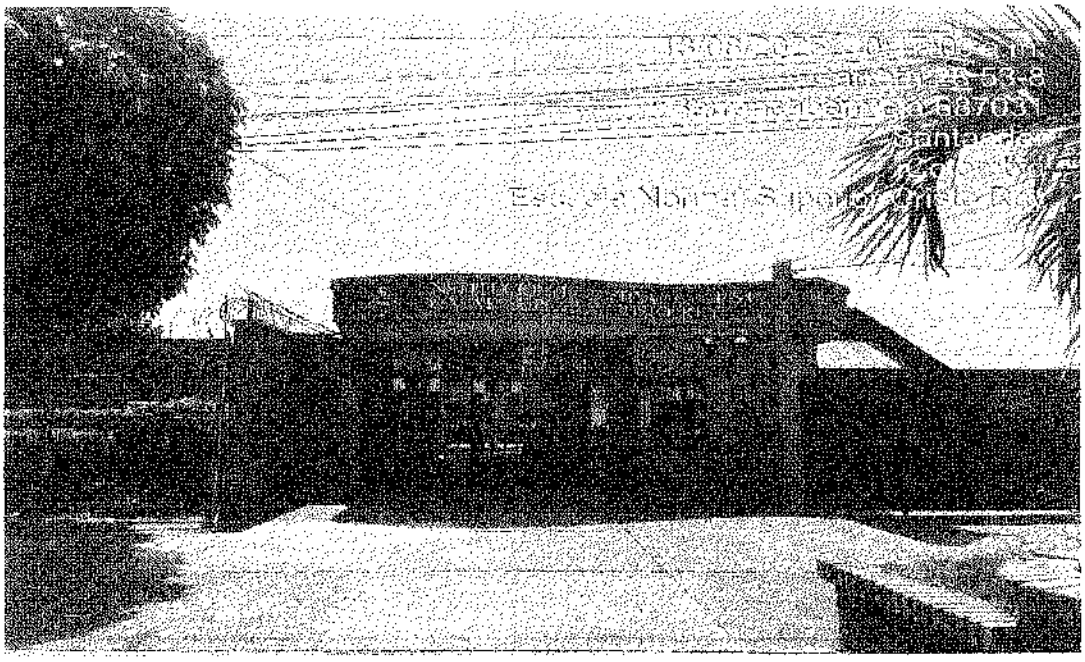
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Martha Cecilia Sanabria	Cargo:	M. Alimento
Nº de celular Manipuladora	3212602816	Firma	Martha C. Sanabria
Atendido por:		Cargo:	
Nº de celular Manipuladora		Firma	
Realizado por:	Andrea García	Cargo:	SST
Realizado por:		Cargo:	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

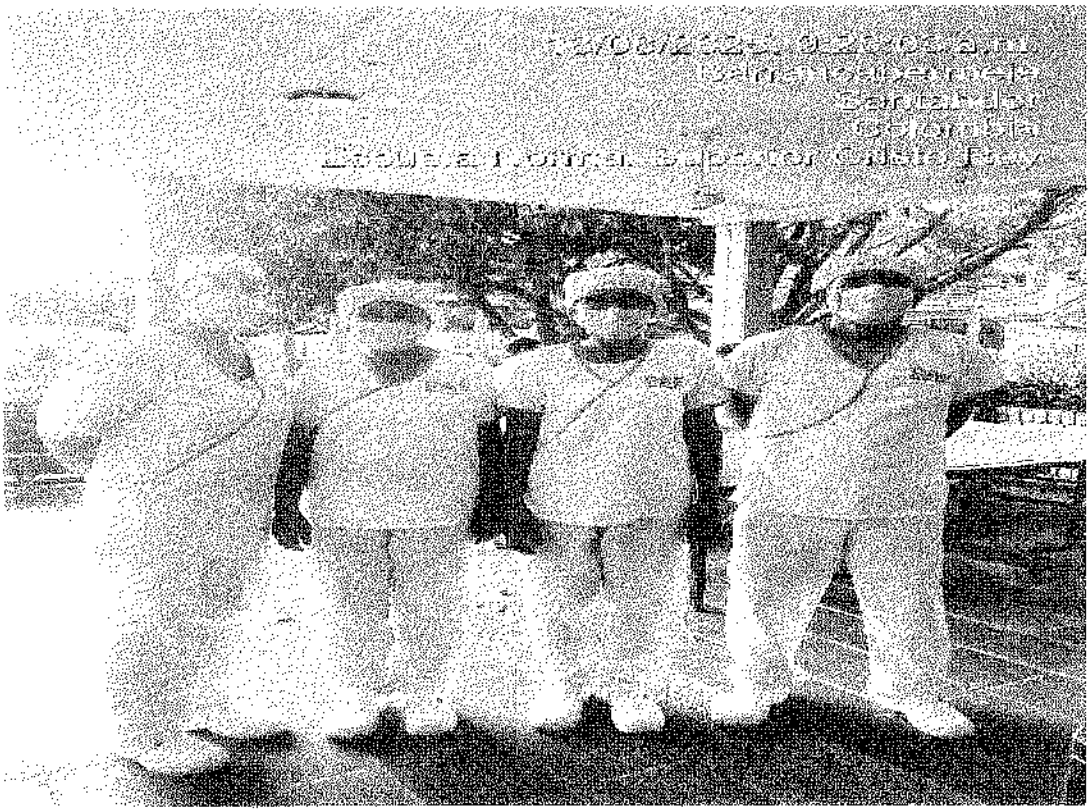
FECHA: 13/08/2025
INTITUCIÓN EDUCATIVA: ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY
DIRECCIÓN: CARRERA 28 NRO 53-08
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCÍA
HORA INICIO VISITA: 08:40 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 10:17 AM

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

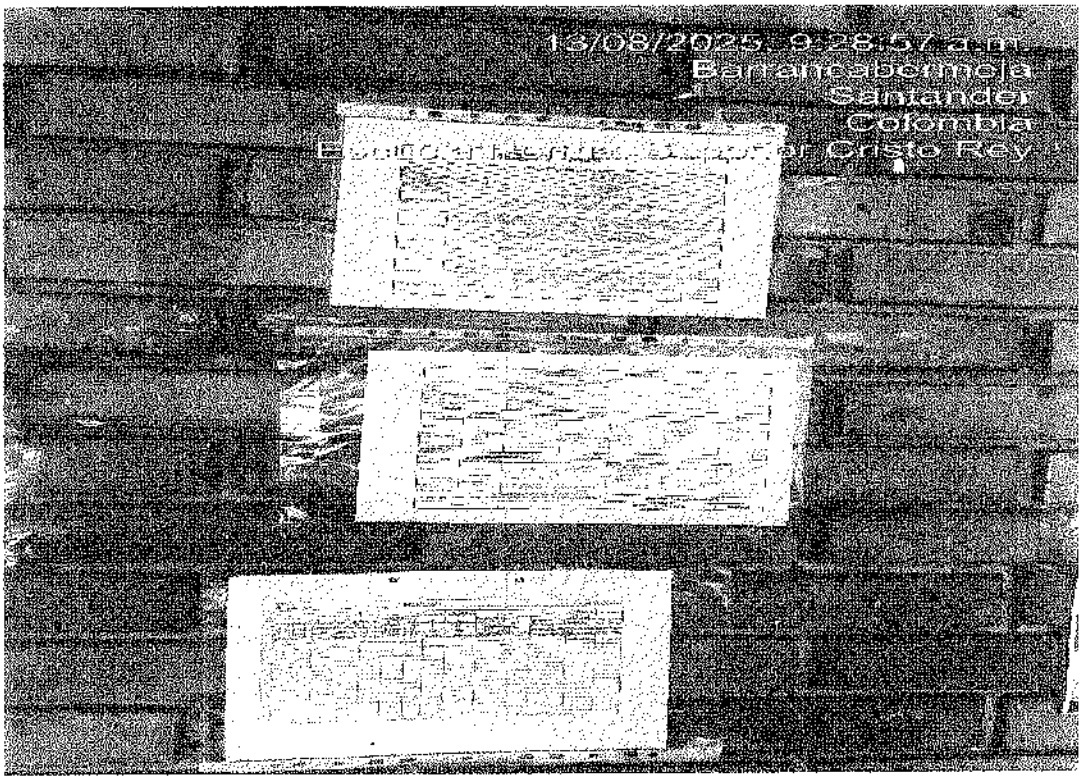
0000183

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. EVIDENCIA 1



4. EVIDENCIA 2



185

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. EVIDENCIA 3	

00000185

comutrir	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
Institución Educativa: Diego Hernandez de Gallego	Sede Educativa: Diego Hernandez		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Calle 60 # 28-100	Fecha Visita: 13-08-25		Hora inicio:	10:27 AM
Operador: Consorcio Par Yanques	No Contrato / Convenio: 4936-24		Hora de terminación:	
No titulares de derecho atendidos: 511	No de visita: 1		Zona: Urbano: X Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: yuris Gallego Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita: Andrea García SST			
Visita técnica: X	Visita SPQR:			

Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos SST del Contrato 4936-24.

PUNTAJE ESPERADO %	35	PUNTAJE OBTENIDO%	34	PORCENTAJE %	97,1 %

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FIGHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

00003186

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	0		X		NO Se evidencia Certificado de fumigación
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACIÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	✓			
15	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1	✓			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	1	✓			
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
18	DOCUMENTACIÓN PERSONAL	1	✓			
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	1	✓			
20	CEDULA MANIPILADORAS	1	✓			
21	CERTIFICADO MEDICO	1	✓			
22	CERTIFICADO BPM	1	✓			
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	1	✓			
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	1	✓			
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS,DELANTAL,PANTALON,CAMISA,COFIA,TAPABOCAS Y GUANTES)	1	✓			
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.	1	✓			
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS. SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.	1	✓			
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLÁSTICOS Y EMPAQUES.	1	✓			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	1			X	Se corrige rotulación de extintor, se debe tener en un mejor lugar
31	EXISTE BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1			X	Se corrige rotulación, se debe tener ubicar el botiquin en un sitio adecuado

0000187

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
32	EL COMEDOR ESCOLAR TIENE PUBLICADO EN UN LUGAR VISIBLE LA FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE.	1	✓			
33	SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y/O ACTAS DE REUNIÓN DEL MISMO.	1	✓			
34	SE EVIDENCIA SEÑALIZACIÓN EN EL AREA DEL RESTAURANTES ESCOLAR	1	✓			Se debe tener Señalización de Salida de emergencias.
35	ES VISIBLE EL MECANISMO QUE EL OPERADOR Y LA ETC TIENEN PARA ATENDER LAS SPQR EN EL COMEDOR ESCOLAR	1	✓			
36	EL TRANSPORTE GARANTIZA EL MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN REQUERIDAS PARA LA MATERIA PRIMA: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, RECIPIENTES O CANASTILLAS DE MATERIAL SANITARIO CON TAPA, ETC. Y CUMPLE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. (SI APLICA)	N-O				
37	EL PERSONAL TRANSPORTADOR CUENTA CON CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y VESTIMENTA ADECUADA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	N-O				
38	LOS VEHICULOS DE TRANSPORTE NO ALMACENAN LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO. SE UTILIZAN LOS RECIPIENTES, CANASTILLAS, O IMPLEMENTOS DE MATERIAL ADECUADO COMO ESTIBAS PLASTICAS, DE MANERA QUE AÍSLEN EL PRODUCTO DE TODA POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN	N-O				

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Yuis Gallozo R	Cargo:	Manipuladora.
N° de celular Manipuladora	3102208351	Firma	Yuis Gallozo R
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Andrea García	Cargo:	SST
Realizada por:		Cargo:	

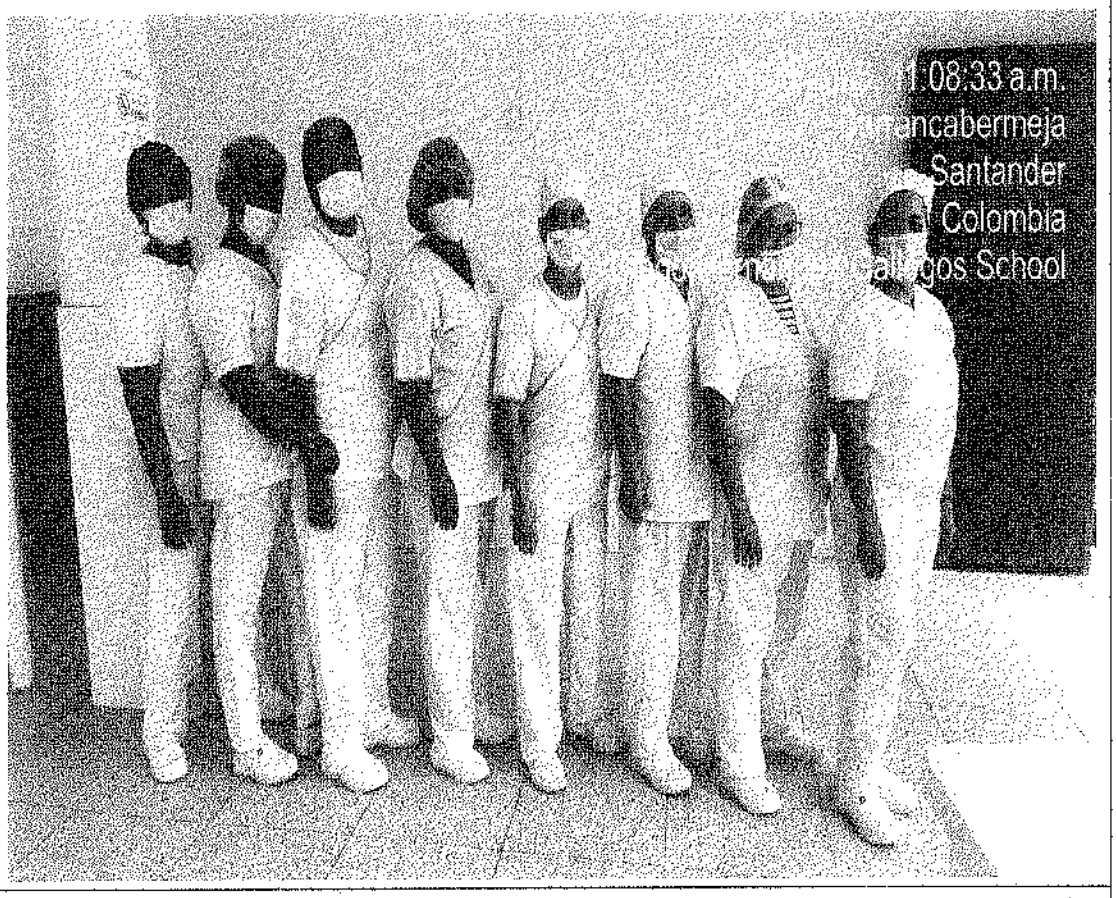
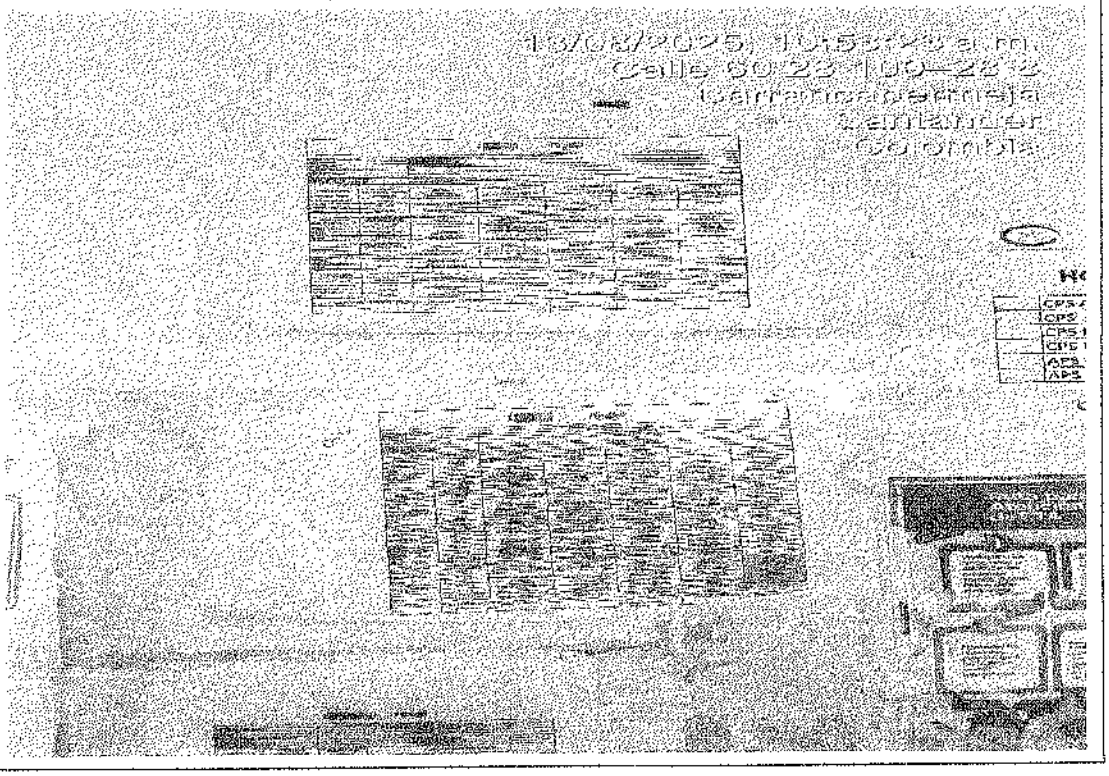
0000188

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

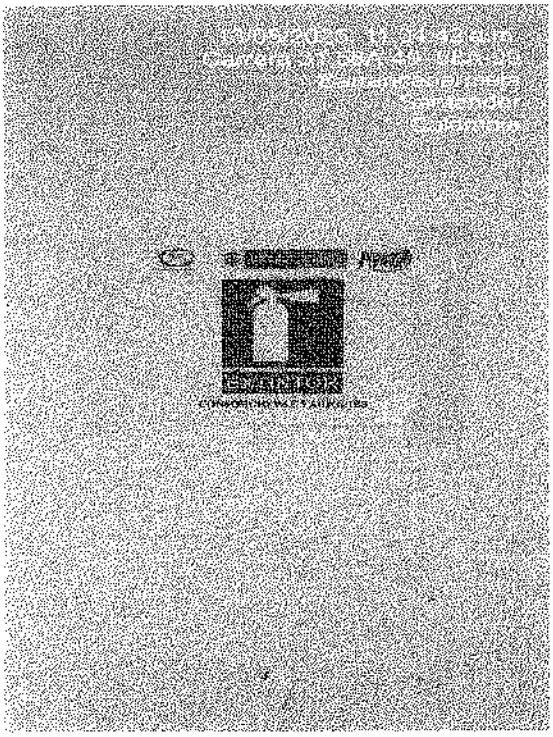
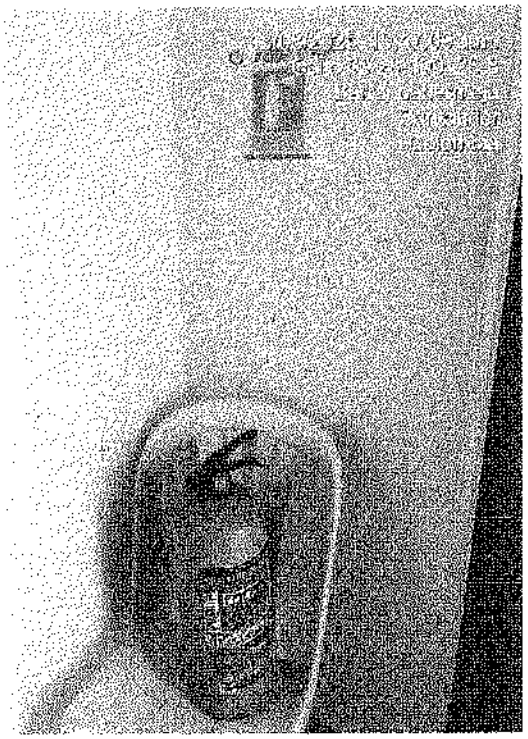
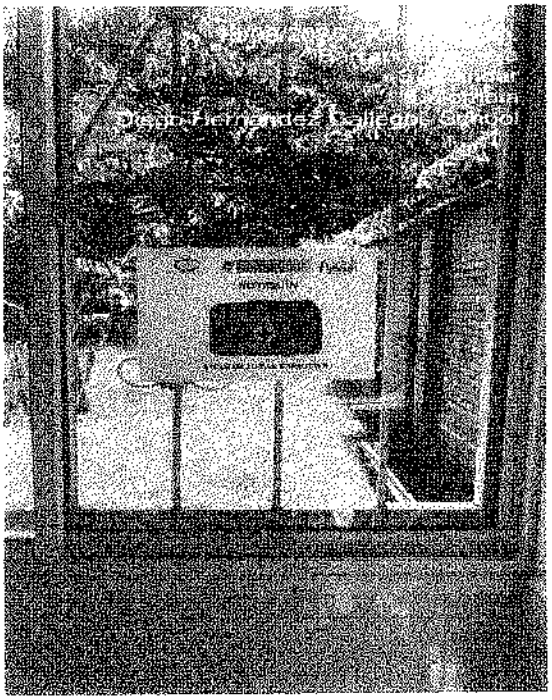
FECHA: 13 -08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO
SEDE EDUCATIVA: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO
DIRECCIÓN: CALLE 60 NRO 28-100
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCIA
HORA INICIO VISITA: 10:27 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 11;14 AM

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. EVIDENCIA 1	
4. EVIDENCIA 2	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. EVIDENCIA 3	  **EL EXTINTOR SE ENCUENTRA MAL UBICADO, SE HIZO CAMBIO DE ROTULACION YA QUE SE ENCONTRABA EN MAL ESTADO.**
6. EVIDENCIA 4	  **EL BOTIQUIN SE RECOMIENDA QUE ESTE MEJOR UBICADO, SE HACE CAMBIO DE ROTULACION DE BOTIQUIN.**

192

comutrir	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
Institución Educativa: La fortuna	Sede Educativa: Bolgica		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Fecha Visita: 14-08-25		Hora Inicio:	08:42 AM
Operador: Consorcio Pae Yanguer	No Contrato / Convenio: 4996-24		Hora de terminación:	09:36 AM.
No titulares de derecho atendidos: 39 RI	No de visita: 1		Zona: Urbano:_____ Rural: X	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Yuliana Ordoz Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita: Andrea García SST.			
Visita técnica: X	Visita SPQR:			

Objeto de la visita: Verificación del Cumplimiento de lineamientos SST del contrato 4996-24.

PUNTAJE ESPERADO %	32	PUNTAJE OBTENIDO%	21	PORCENTAJE %	65,6%

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORRECCIÓN	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	0		X		
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	0		X		El Agua viene de una bomba que tiene la escuela.
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

00000192

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
			SST			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	0		X		No se evidencia certificado de fumigación
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACIÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	✓			
15	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1	✓			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	1	✓			
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
18	DOCUMENTACIÓN PERSONAL	0		X		No se evidencia en carpeta.
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	0		X		No se evidencia en carpeta.
20	CEDULA MANIPLADORAS	0		X		No se evidencia en carpeta.
21	CERTIFICADO MEDICO	1	✓			
22	CERTIFICADO BPM	0		X		No se evidencia en carpeta.
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	0		X		No se evidencia en carpeta.
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	N.A				
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS,DELANTAL,PANTALON,CAMISA,COFIA,TAPABOCAS Y GUANTES)	0				Yuliana se encontia sin dotacion que requiere en los pies
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.	0		X		No se evidencia recipientes, manejan solo bolsas.
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS, SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.	1	✓			
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLÁSTICOS Y EMPAQUES.	1	✓			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	N.A				
31	EXISTE BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	N.A				

0000193

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
32	EL COMEDOR ESCOLAR TIENE PUBLICADO EN UN LUGAR VISIBLE LA FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE.	1	✓			
33	SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y/O ACTAS DE REUNIÓN DEL MISMO.	0		X		No se evidencia Soporte CAE
34	SE EVIDENCIA SEÑALIZACIÓN EN EL AREA DEL RESTAURANTES ESCOLAR	1	✓			
35	ES VISIBLE EL MECANISMO QUE EL OPERADOR Y LA ETC TIENEN PARA ATENDER LAS SPQR EN EL COMEDOR ESCOLAR	1	✓			
36	EL TRANSPORTE GARANTIZA EL MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN REQUERIDAS PARA LA MATERIA PRIMA: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, RECIPIENTES O CANASTILLAS DE MATERIAL SANITARIO CON TAPA, ETC. Y CUMPLE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. (SI APLICA)	N.O				
37	EL PERSONAL TRANSPORTADOR CUENTA CON CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y VESTIMENTA ADECUADA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	N.O				
38	LOS VEHICULOS DE TRANSPORTE NO ALMACENAN LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO, SE UTILIZAN LOS RECIPIENTES, CANASTILLAS, O IMPLEMENTOS DE MATERIAL ADECUADO COMO ESTIBAS PLASTICAS, DE MANERA QUE AÍSLEN EL PRODUCTO DE TODA POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN	N.O				

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

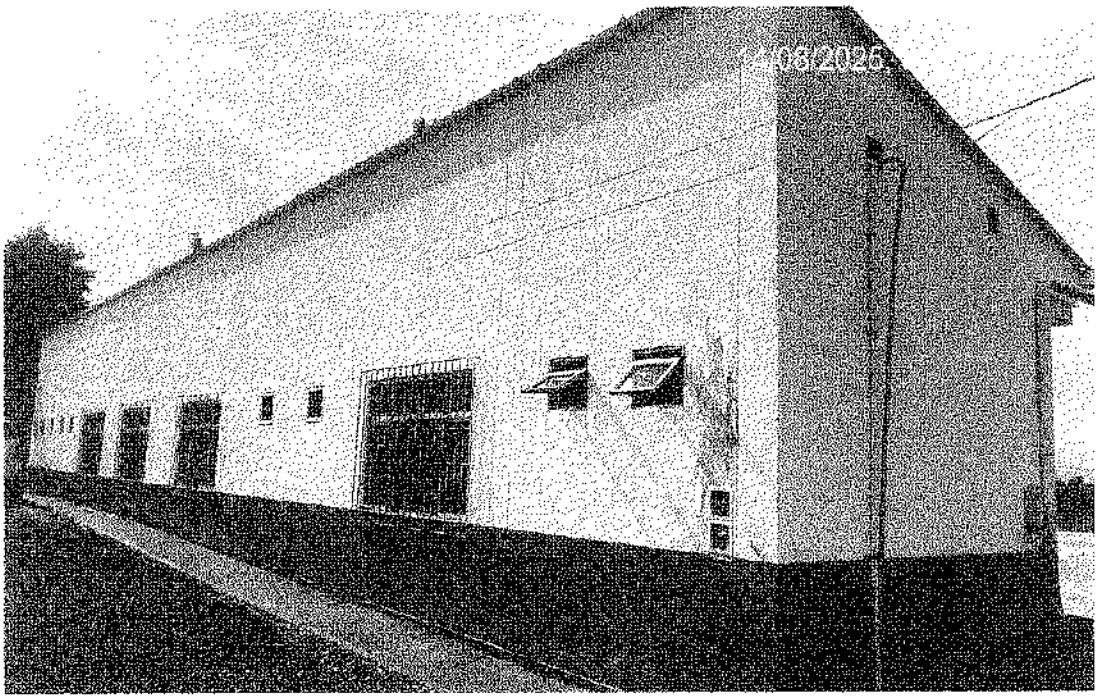
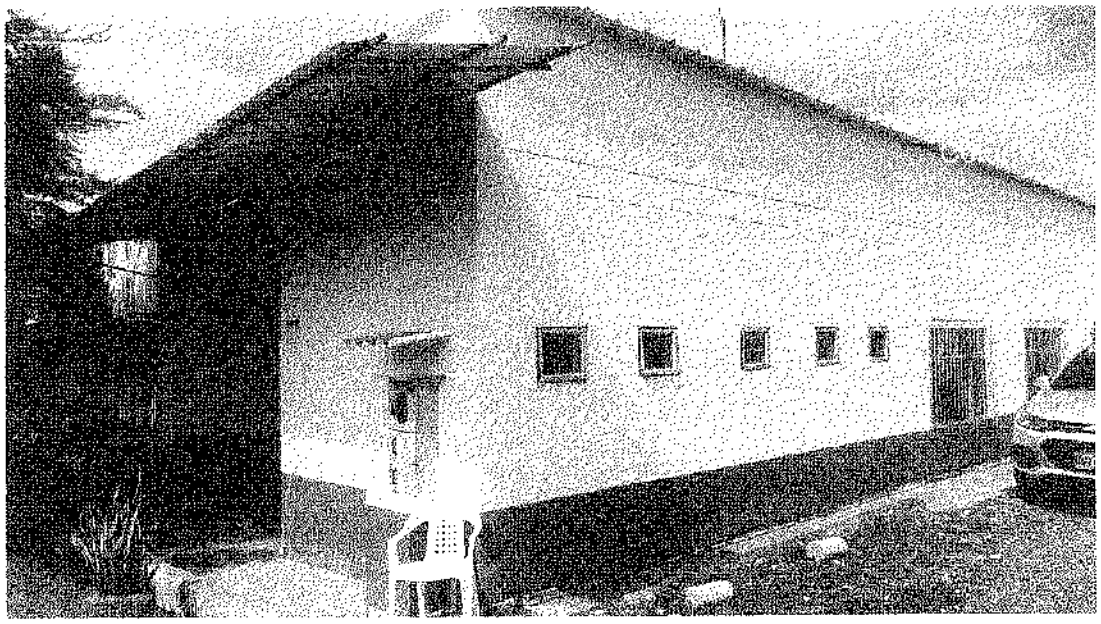
Atendido por:	Lenny Yuliana Orduz C.	Cargo:	Manipuladora.
N° de celular Manipuladora	3214962270	Firma	Lenny Orduz.
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Andrea García	Cargo:	SST
Realizada por:		Cargo:	

00001194

195

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

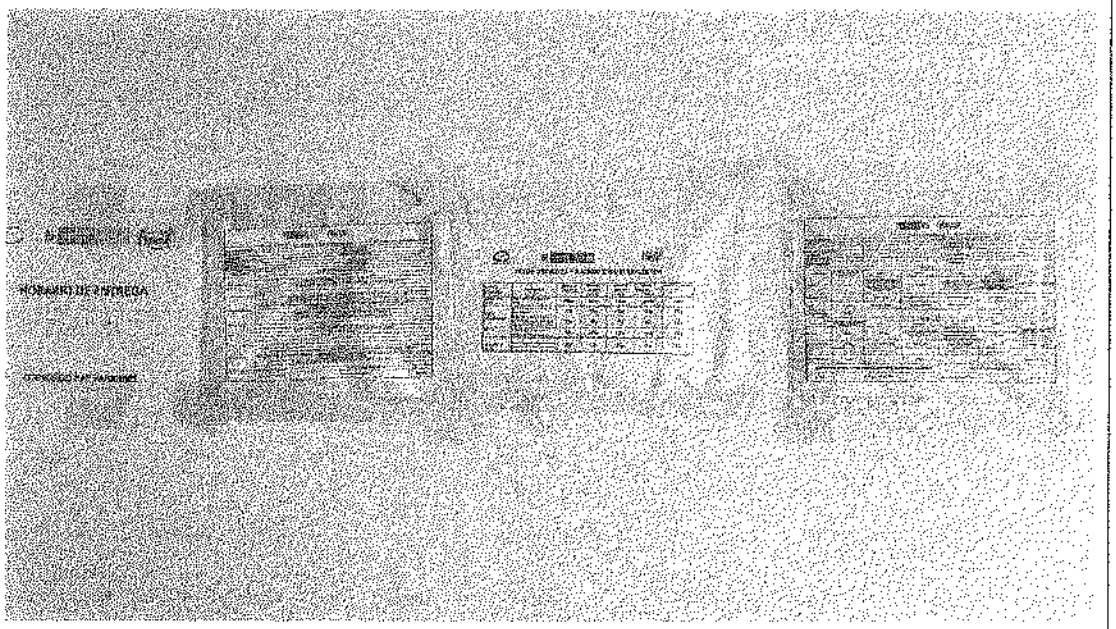
FECHA: 14-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO AGROPECUARIO LA FORTUNA
SEDE EDUCATIVA: NUEVA BELGICA
DIRECCIÓN: VIA FORTUNA
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCIA
HORA INICIO VISITA: 08:42 am
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 09:36 am

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

00000195

196

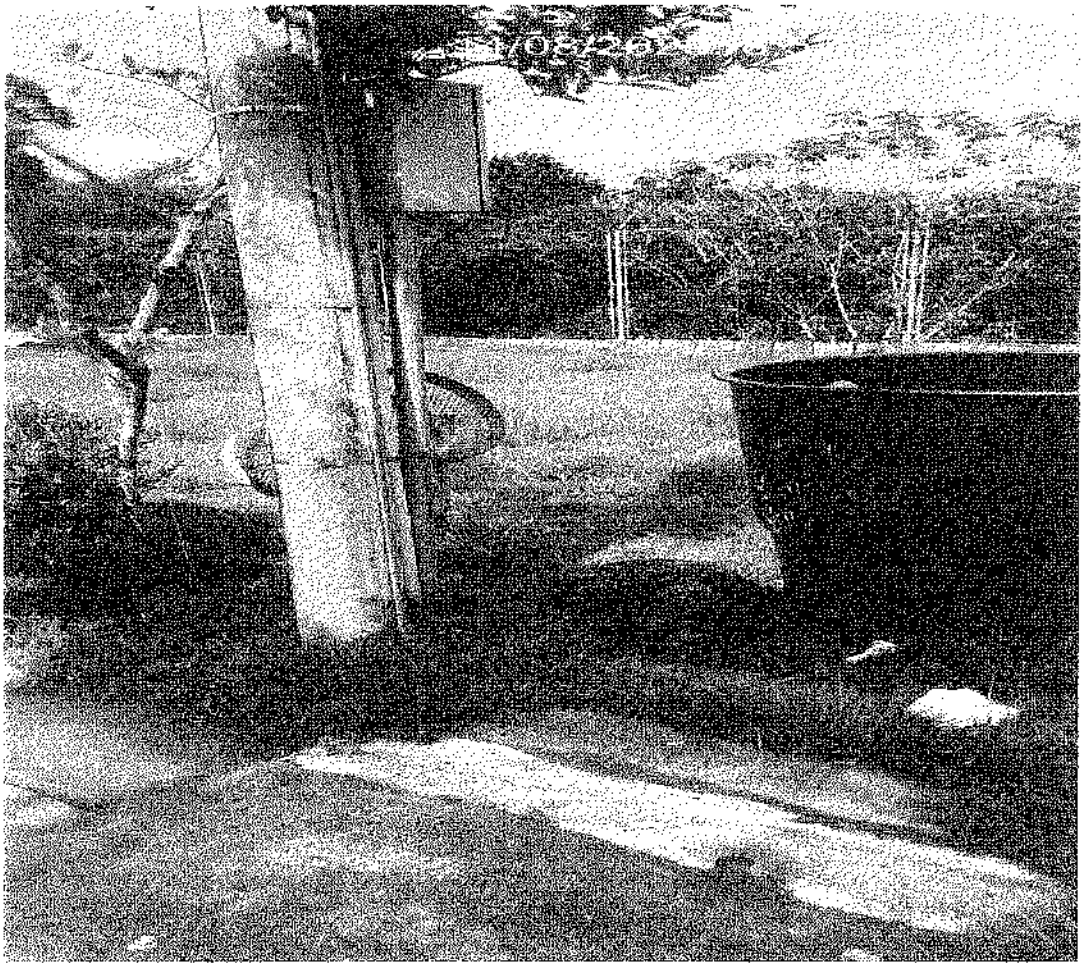
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. EVIDENCIA 1	
4. EVIDENCIA 2	 **SE EVIDENCIA LA FALTA DE DOTACION EN LA PARTE DE LOS PIES, LA CHICA ARGUMENTA QUE ES NUEVA Y TODAVÍA NO SE LOS HAN ENTREGADO.**

00000196

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. EVIDENCIA 3



LA ESCUELA NO CUENTA CON UN LUGAR PRTOEGIDO PARA LOS RESIDUOS Y TAMPOCO CUENTA CON RECIPIENTES, SE RECURRE A HABLAR CON EL DOCENTE PARA HABILITAR LOS RECIPIENTES PERO LA ESCUELA CUENTA CON ELLOS.

0000197

cornutrir	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				
Institución Educativa	La fortuna	Sede Educativa: La Gloria		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:	14-08-25	Hora inicio:	07:31 AM.
Operador:	Consorcio Pae Yariguies	No Contrato / Convenio	4996-24	Hora de terminación:	08:30 AM
No titulares de derecho atendidos	11 - R1	No de visita	1	Zona: Urbano:_____ Rural: X	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Mari fernanda Lopez Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea Garcia SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación de los lineamientos técnicos del contrato 4996-24. de SST

PUNTAJE ESPERADO %	32	PUNTAJE OBTENIDO%	26	PORCENTAJE %	81,2 %

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	0		X		No se evidencia Formato de temperatura
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMINTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	0		X		El agua la traen de Barranca, la almacenan en un tanque
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

00003198

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	0		N		No se evidencia certificado de fumigacion
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACIÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	✓			
15	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1	✓			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	1	✓			
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
18	DOCUMENTACIÓN PERSONAL	1	✓			
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	1	✓			
20	CEDULA MANIPILADORAS	1	✓			
21	CERTIFICADO MEDICO	1	✓			
22	CERTIFICADO BPM	1	✓			
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	0		X		No se evidencia la lista de asistencia
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	N.A				
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS,DELANTAL,PANTALON,CAMISA,COFIA,TAPABOCAS Y GUANTES)	1	✓			
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.	0		X		No se cuenta con los recipientes necesarios. y estan sin tapa.
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS, SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.	1	✓			
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLÁSTICOS Y EMPAQUES.	1	✓			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	N A	✓			La institución cuenta con extintor vencido.
31	EXISTE BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	N.A	✓			La escuela cuenta con un botiquin vacio.

0000199

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
32	EL COMEDOR ESCOLAR TIENE PUBLICADO EN UN LUGAR VISIBLE LA FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE.	1	✓			
33	SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y/O ACTAS DE REUNIÓN DEL MISMO.	0		X		No se evidencia soporte del CAE.
34	SE EVIDENCIA SEÑALIZACIÓN EN EL AREA DEL RESTAURANTES ESCOLAR	1	✓			
35	ES VISIBLE EL MECANISMO QUE EL OPERADOR Y LA ETC TIENEN PARA ATENDER LAS SPQR EN EL COMEDOR ESCOLAR	1	✓			
36	EL TRANSPORTE GARANTIZA EL MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN REQUERIDAS PARA LA MATERIA PRIMA: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, RECIPIENTES O CANASTILLAS DE MATERIAL SANITARIO CON TAPA, ETC. Y CUMPLE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. (SI APLICA)	N.O				
37	EL PERSONAL TRANSPORTADOR CUENTA CON CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y VESTIMENTA ADECUADA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	N.O				
38	LOS VEHICULOS DE TRANSPORTE NO ALMACENAN LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO. SE UTILIZAN LOS RECIPIENTES, CANASTILLAS, O IMPLEMENTOS DE MATERIAL ADECUADO COMO ESTIBAS PLASTICAS, DE MANERA QUE AÍSLEN EL PRODUCTO DE TODA POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN	N.O				

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Maria fernanda lopez Rodriguez	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3227827383	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Andrea García	Cargo:	SST
Realizada por:		Cargo:	

0000200