cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

1343

FORMATO No:	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN:	PÁGINA 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)	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 %	/

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 botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

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:	Vivian Sanchez	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3222869719	Firma	Vivian Sanchez 1001340
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Rosilys Mena Rodriguez	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO
Realizada por:		Cargo:	

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: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: CIUDADELA EDUCATIVA M.M. LA INDEPENDENCIA
FECHA: 28 DE 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	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 PS AM	LIMONADA DE MANGO CON LECHE	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GUISO DE POLLO APANADO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAPA CON GUISO	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES: 0000
LA EVALUACIÓN SE HACE CON LOS ESTUDIANTES

FIRMA

Nombre: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
Documento: 37.727.658.
Cargo: INSPECTORA 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.

1345

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barranca bermeja

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

$31.000

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

Institución Educativa: CIUDADELA EDUCATIVA MARGARITA MEOLO
Dirección: CL 48 # D 29-29
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES — 2703-25

Fecha Visita: 28 AGOSTO 2024 — Hora Inicio: 7:00 am
No Contrato Interventoría: 2656-25 — Hora de terminación: 9:14 am

Instrumento: Marque con una X — Balanza: [ ] — Gramera: [X] — Marca — Fecha de última calibración: 26/07/24

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

Número de menú programado: 19 — Se presentaron intercambios: SI [ ] NO [X] N/A [ ]
Número de menú entregado: 19 — Presentaron soporte de autorización: SI [ ] NO [ ] N/A [ ]
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 [ ] 2 [ ] 3 [X] 4 [ ] 5 [ ] 6 [ ] 7 [ ] 8 [ ] 9 [ ] 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																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteíco																
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	LIMONADA MANGOLAVE						200ml	200ml	200ml	200ml						
Proteíco	POLLO PONO ASADO						75g	78g	70g	70g						
Cereal acompañante	PAPA CRIOLLO						65g	66g	63g	66g						
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 [X]		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

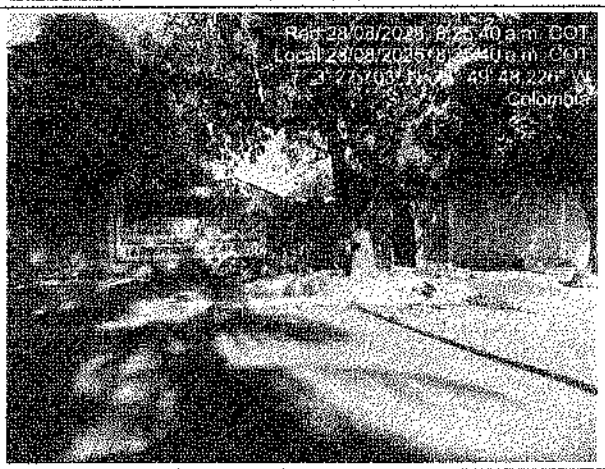
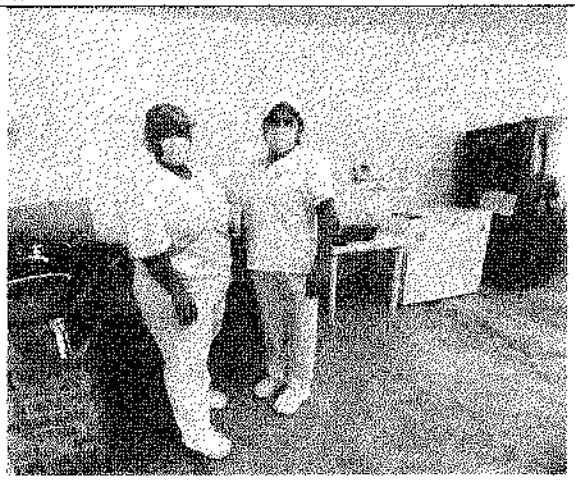
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

1346

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

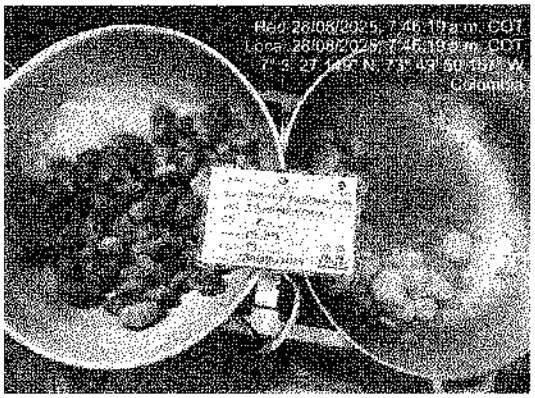
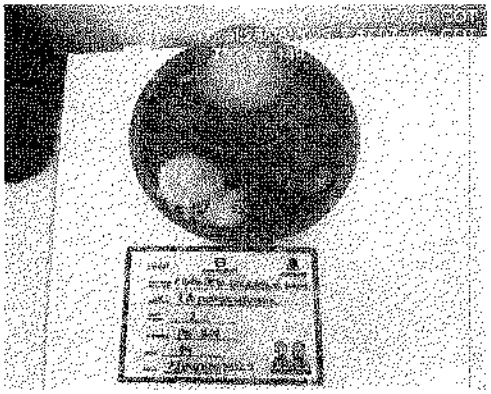
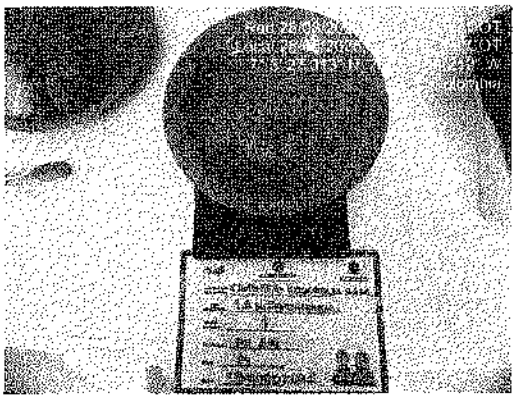
FECHA: 28.08/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA MAGDALENA MEDIO
COMEDOR ESCOLAR: LA INDEPENDENCIA
MODALIDAD: PS AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
HORA INICIO VISITA: 7:00 PM
HORA SALIDA VISITA: 9:00 PM

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

00001346

1347

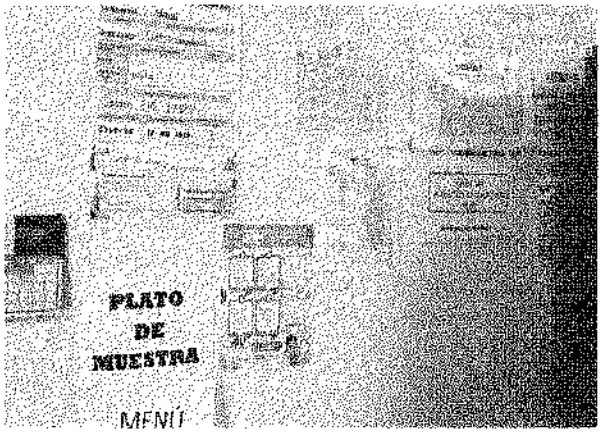
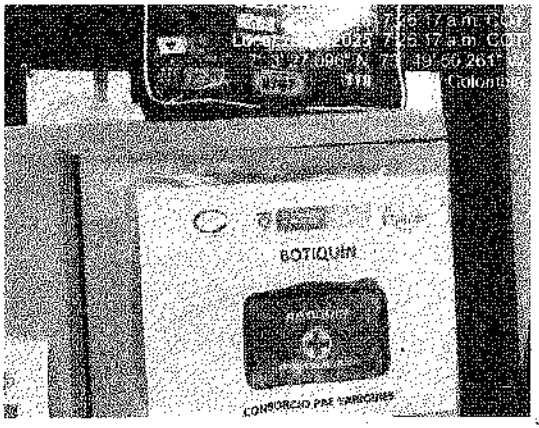
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

00001347

1348

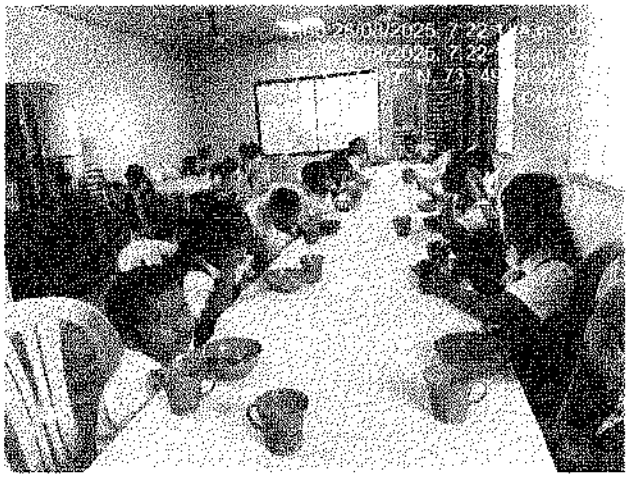
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

00001348

1349

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: Se evidencia que las lámparas del área del comedor escolar se deberá utilizar las mallas de protección.	

00001349

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

1350

CÓDIGO FGPE-01	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 11/02/2021	PÁGINA 1 de 4

Institución Educativa	El Castillo	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cra 52 # 29-31	Fecha Visita:	28-08-26	Hora inicio:	8:43 Am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	10:00 Am
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	Am 239 Pm 337 576	No de visita	3	Tipo de ración	CPS Am Pm
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nelsy cuello manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris Astrid Perez R. Insp campo		Minuta: 18 Semana: —
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	52	PORCENTAJE %	83.8%
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones	
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:
3	—	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: I (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 a partir de (1) mes)
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 almamiento 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, 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	Ventanaria no cuenta con malla adicionada
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Pisos de area proceso en mal estado

0001350

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

1351

			CÓDIGO DE ÍTEM	TERMINO	CRITERIO DE EMISIÓN TÉRMINO

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 %	
	16		14		87.5 %

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	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	6		6		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.	0	se evidencia servido con la mano
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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	6		5		83.3 %

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.	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).	0	se evidencia preparación de agua panela con leche por chocolate.
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 %	
	4		3		75 %

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	no cuentan con los tapa bocas

0000 1351

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

1352

CÓDIGO POE	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	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 se evidencia registro de capacitación
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 %	71.4 %

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).	0	productos nuevos sin fichas tecnicas
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	filtros sin mantenimiento

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 lleven 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	11	PORCENTAJE %	84.6 %

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)	N.O	

0001352

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

1353

CÓDIGO FO-01	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 14/02/24	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)	P.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)	P.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	P.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	P.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	P.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	0	se evidencia trazas de grasa
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	4	PORCENTAJE %	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	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.	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:	Nelsy Edith Cuello Agudelo	Cargo:	MANIPULADORA
N° de celular Manipuladora	3107691961	Firma	Nelsy Cuello
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Osiris A. Perez	Cargo:	Insp. Campo.
Realizada por:		Cargo:	

1353

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	El Castillo					CODIGO SC-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024					PAGINA 1 de 1					
Dirección:	Cra 52 292						Fecha Visita:		28-08-25			Hora inicio:		8:43						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			2703-25			No Contrato Interventoria		2656-25			Hora de terminación:		10:00						
Instrumento: Marque con una X	Balanza			Marca		H.C	Número de menú programado		18			Se presentaron intercambios			Si X		No		N/A	
	Gramera	X		Fecha de última calibración		25-03-25	Número de menú entregado		18			Presentaron soporte de autorización			Si		No X		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de		1	3	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 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	Aguapanela con leche	210	219	215	200	C	216	214	272	200	C					
Proteico	—	—	—	—	—	—				—	—					
Cereal acompañante	Rosquita maiz	96	98	90	90	C	108	106	110	100	C					
Fruta	Mango porcion	143	148	142	140	C	150	153	139	150	C					
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					
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones era chocolate con leche y prepararon aguapanela con leche
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES: —

1354

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 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: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP: —
INSTITUCIÓN: El Castillo
FECHA: 28-08-25

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 CPS AM PM	Aguapanela con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptacion
	Tostadas Maiz	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mango en porcion.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:
Se realizo evaluacion organolepticas con ayuda de los estudiantes

FIRMA

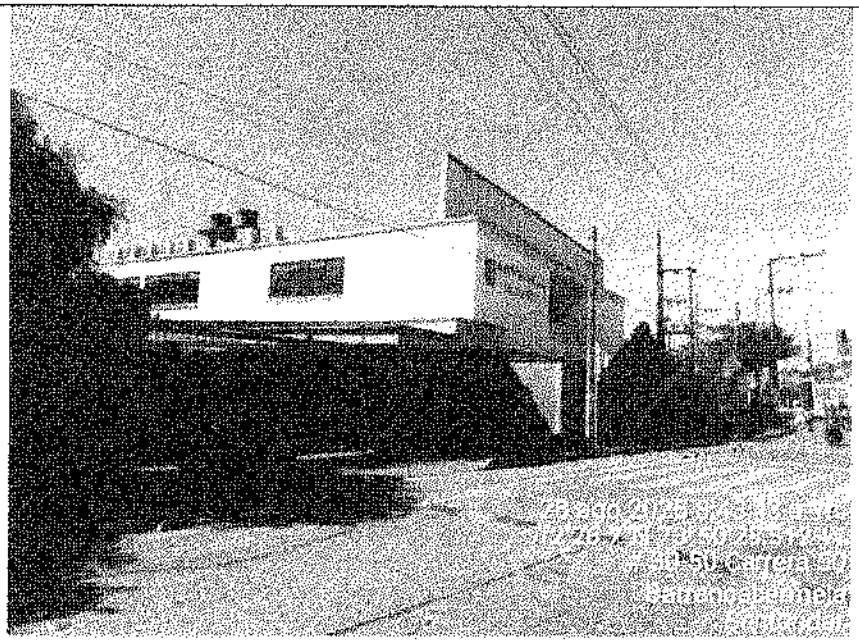
Nombre: Astrid Perez P.
Documento: 28.383.858
Cargo: Insp. Campo
Firma:

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.

1357

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

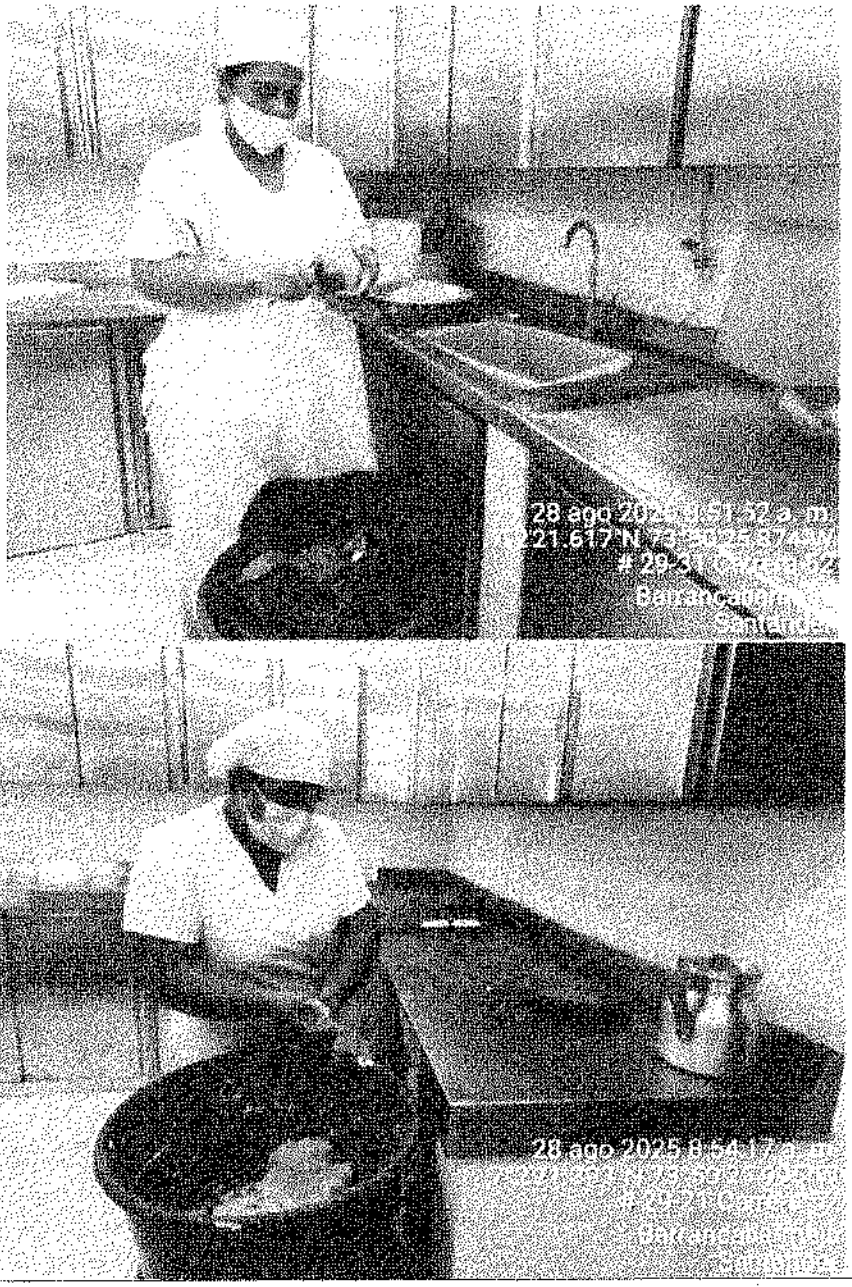
FECHA: 28-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: EL CASTILLO
COMEDOR ESCOLAR: EL CASTILLO
MODALIDAD: CPS AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 8:43
HORA SALIDA VISITA: 10:15

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

00001357

1358

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 Barranca Bermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

00001358

1362

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

HALLAZGO: VENTANA DEL AREA DE PROCESO NO CUENTA CON LA MALLA ADECUADA PARA EVITAR INGRESO DE INSECTOS	
HALLAZGO: TABLA DE PICAR EN MAL ESTADO DE LIMPOIEZA	

00001362

1363

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: EXTINTOR NO ESTA UBICADO ADECUADMENTE	
HALLAZGO: SIFON DEL AREA DE PROCESOS CON REJILLA PARTIDA	
HALLAZGO: PISOS CON TABLETAS PARTIDAS Y POSIBLE GENERADOR DE RIESGO DE CAIDAS	

1363

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Gobierno PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrito de Barrancabermeja — Alimentos para Aprender

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

1364

Institución Educativa	Tecnico de Comercio	Sede Educativa:	Lora Parada	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cra 33 # 77-63	Fecha Visita:	28-08-25	Hora inicio:	7:24
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	8:21
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	112	No de visita	3	Tipo de ración: cps A la	Minuta: 19 Semana: —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Evangelina Guevara manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris Astrid Perez R Insp. 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	52	PORCENTAJE %	83.8
CONCEPTO FINAL				Conforme con observación	
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: (CUMPLE) (NO CUMPLE) (NA:NO APLICA) (NO:NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón en caso de no cumplir)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	se evidencia aguas estancadas cada vez que llueve, filtracion agua por pared
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 evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techos no adecuados no son lisos y no son de facil limpieza
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	paredes permeables se filtra agua lluvia
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 espacio adecuado para almacenamiento.
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	iluminacion sin proteccion
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.	0	ventanas sin malla
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0000136

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

1365

CÓDIGO EPS-IE	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN (MM/DD/AA)	PÁGINA (1de1)

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	10	PORCENTAJE %	62.5 %

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir el hecho observado 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	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 el hecho observado 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, presenter 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 el hecho observado 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	sin dotacion de delantal

1365

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

1366

CÓDIGO: RC-FO-41	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 04/11/2016	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	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 hay registro de capacitacion
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

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).	0	Productos nuevos sin fichas tecnicas
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	sin registro de mantenimiento a filtros 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	11	PORCENTAJE %	84.6 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (ESES DIVIDENCIADO)

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	

0001366

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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 1367

CÓDIGO SICPAE	VERSIÓN N°	FECHA DE EMISIÓN (DÍA/MES/AÑO)	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 esibas 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 %	—

IV. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la gestión 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 resoución. (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 %

V. SALUD OCUPACIONAL

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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

VI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la gestión 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	Sin Soporte 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 %	66.6 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Evangelina Cuevas Ortiz	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3185904242	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Doris A. Pinto	Cargo:	Insp Campo
Realizada por:		Cargo:	

0000136?

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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	Lora Parada				
Dirección:	Cra 33				
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	2703-25	Fecha Visita:	28-08-25	Hora Inicio: 7:24
			No Contrato Interventoría	2656-25	Hora de terminación: 8:21

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca						Número de menú programado	19	Se presentaron Intercambios		SI		No X		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		25-03-25				Número de menú entregado	19	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	Jugo mora con leche	210	208	206	200	C	209	211	210	200	C	215	212	216	200	C
Proteico	Trito pollo apanado	60	61	63	55	C	70	72	73	65	C	89	81	86	80	C
Cereal acompañante	papa con guiso	59	62	60	50	C	61	69	71	60	C	93	83	88	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						5					5					5
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 X	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

1006 1368

3982

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: 2656-25

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25

CDP: —

INSTITUCIÓN: Lora Parada

FECHA: 28-08-25

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	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI CPS AM	Jugo Mora con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptacion
	Pedios pollo apanado	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papa con queso	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Se realizo evaluacion organoleptica con ayuda de los estudiantes

FIRMA

Nombre: Oscira A Perez R

Documento: 28[illegible]3.858

Cargo: Enlace 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.

1371

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: 28/08/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: TECNICO DE COMERCIO
COMEDOR ESCOLAR: LARA PARADA
MODALIDAD: CPS AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 7:24
HORA SALIDA VISITA: 8:30

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

0000001371

1372

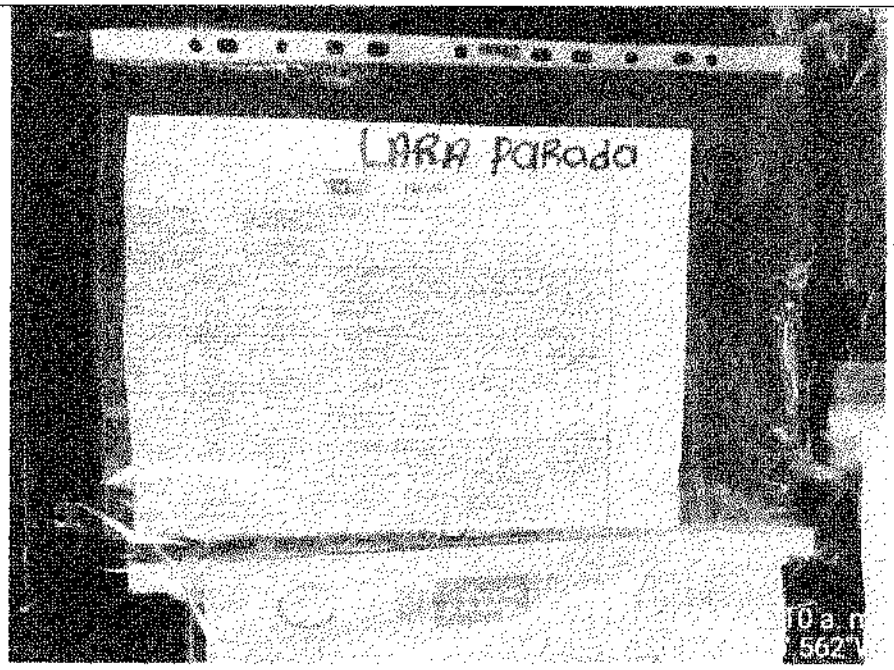
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

00001372

1373

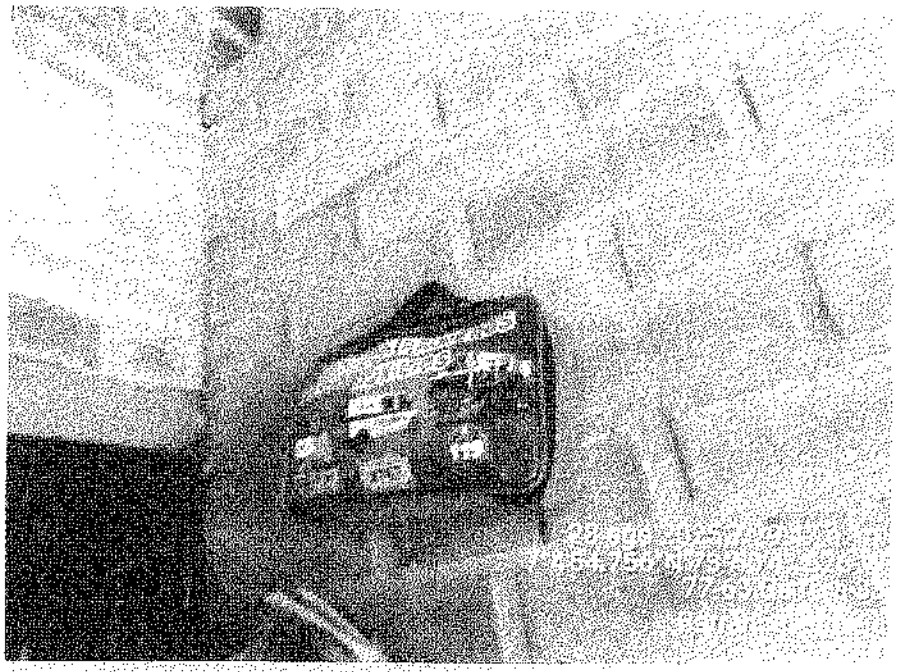
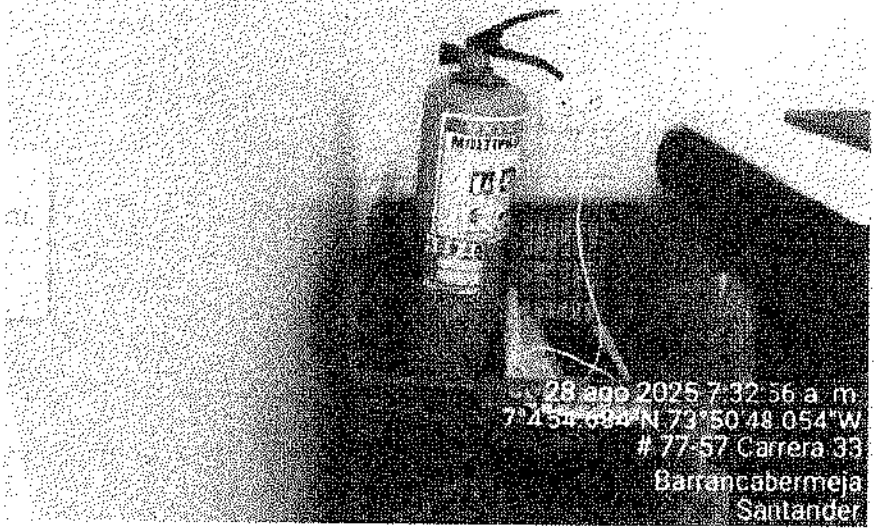
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

00001373

1374

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	 

00001374

1375

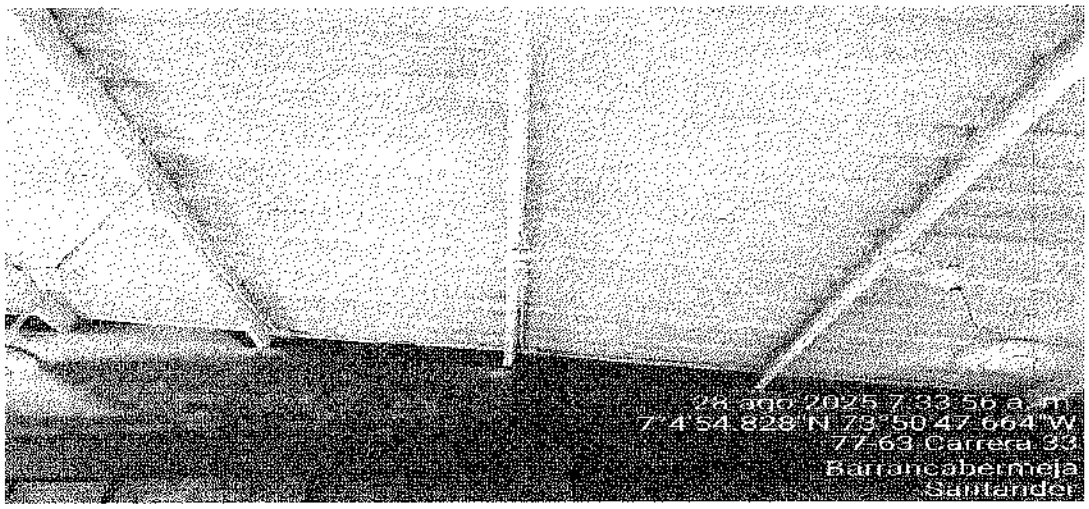
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

00001375

1376

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprendo — Alcaldía Distrito 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: TECHOS NO ADECUADOS Y BOMBILLOS SIN PROTECCION	
HALLAZGO: VENTANA SIN MALLA DE PROTECCION	
HALLAZGO: PRODUCTOS DE LIMPIEZA SIN ROTULACION	

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

1377

CÓDIGO REGIÓN	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN VIGENTE	PÁGINA 1 de

Institución Educativa	JUAN FRANCISCO SARASTI	Sede Educativa:	JUAN F SARASTI (UMATA)	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	CL 77 Cra 21	Fecha Visita:	29/08/2025	Hora inicio:	9:30 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	12:20 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	1021	No de visita	4	Tipo de ración: ALMUERZO	Minuta: 20 Semana: 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	SOLEDAD ARENAS MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ 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	59	PORCENTAJE %	95,1%
CONCEPTO FINAL				CONFORME CON OBSERVACIONES	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a tomar y fecha cumplimiento)
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.	0	SE DEBERÁN INSTALAR MALLA EN LUMINARIAS DEL ÁREA DE PROCESOS
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	TOMAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN SIFONES DEL ÁREA DE LAVADO CON REJILLAS
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	VENTANAS AL EXTERIOR DEBERÁ SER PROVISTO DE MALLA Y VIDRIO PROTECTOR DEL AMBIENTE EXTERIOR
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

00001377

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

1378

CÓDIGO SIVCAL	IDENTIFICAR	FECHA DE VISITA (DD/MM/AA)	PÁGINA No.

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 %	81,25%

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	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 PARA 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 - 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 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	

0000138

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

1329

CÓDIGO: FOR-GA-04	VERSIÓN: 01	FECHA EDICIÓN: 01/09/2016	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.	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 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	

0000379

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-O	

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

1380

CÓDIGO: FO-PA-01	VERSIÓN: 1	FECHA DE APROBACIÓN: 17/08/2021	PÁGINA 1 de 2

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	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	1

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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

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:	Soledad Arenas D	Cargo:	Manipuladora A (Jefe casino)
N° de celular Manipuladora	3132367663	Firma	Soledad AD
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Rosilys Jaraz Rodriguez	Cargo:	Inspectora de Campo
Realizada por:		Cargo:	

0000001380

1384

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE 18610000

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Institución Educativa	JUAN FRANCISCO SARASTY		CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISIÓN 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	CL 77 CL 21		Fecha Visita:	29/08/2024	Hora inicio:	9:30am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	2703-25	No Contrato Interventoría	2656-25	Hora de terminación:	12:20pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca						Número de menú programado				Se presentaron intercambios				SI		No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				26/03/25		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 X	8	10				2	4	6 X	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	DEDITOS POLLO APANADO	65g	65g	65g	65g	C										
Cereal (arroz)	ARROZ BLANCO	93g	98g	90g	90g	C										
Leguminosa					110g	C										
Tubérculo, raíces, plátanos	PAPA FRANCESA	115g	120g	120g	110g	C										
Verdura fria o caliente	ENSALADA SIMPLE	82g	90g	92g	80g	C										
Fruta	JUGO DE TOMATE	200ml	200ml	200ml	200ml	C										
Lácteo	AREQUIPE	200ml														
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mixta																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE		C	C	C												
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	48	PUNTAJE REAL	48	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: 29/08/2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2658-25 | SEDE EDUCATIVA: JUAN FRANCISCO 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 ARROZ	500g	060825	06/AGO/2026	NSA-0010839-2021	C	C
2	AREPA SAN	500g	070525	07/MAYO/26	PSA 0002974-2021	C	C
3	IDEAL ACEITE	1000ml	08/05	08/MAYO/26	PSA 0003678-2022	C	C
						28610000	

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

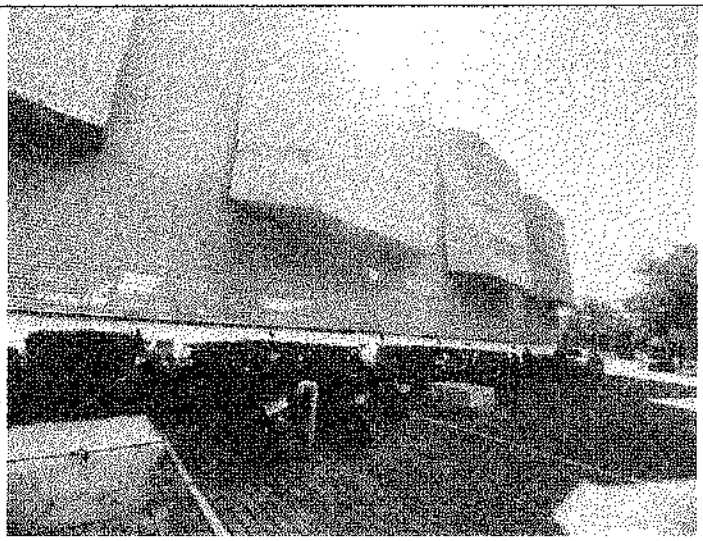
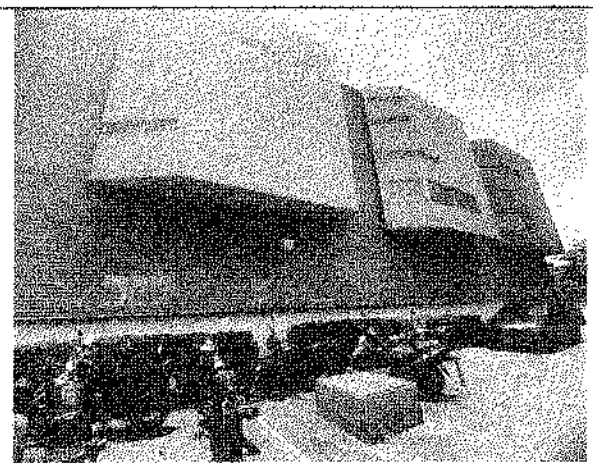
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

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	

1383

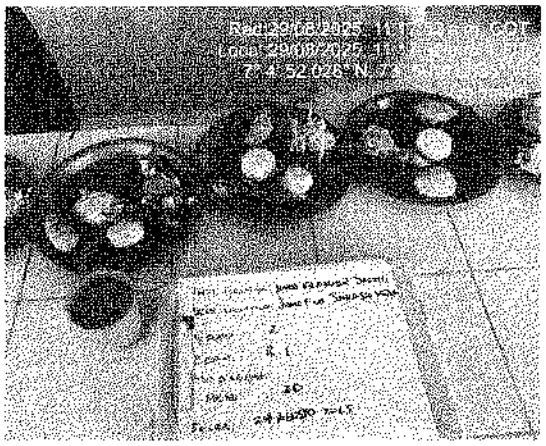
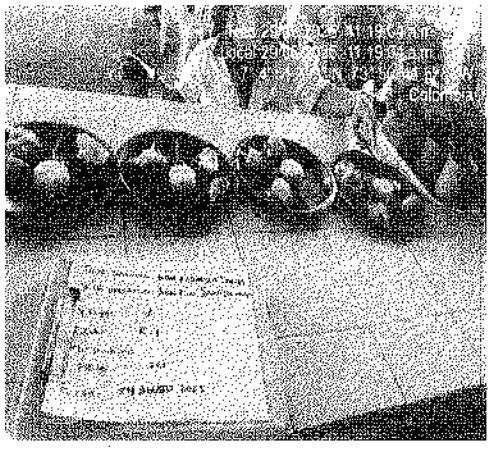
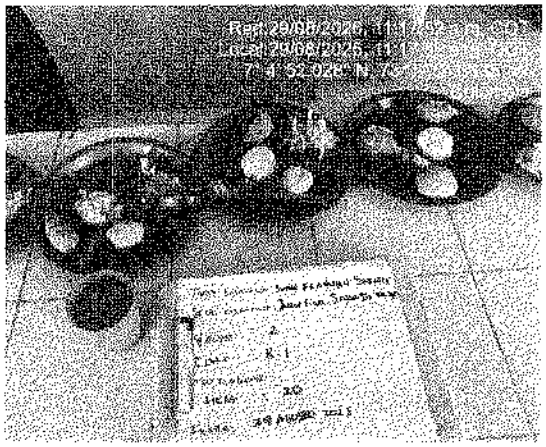
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 29.08.2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JUAN FRANSCISCO SARASTI
COMEDOR ESCOLAR: MEGACOLEGIO
MODALIDAD: ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
HORA INICIO VISITA: 9:20 AM
HORA SALIDA VISITA: 12:00 PM

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

1383

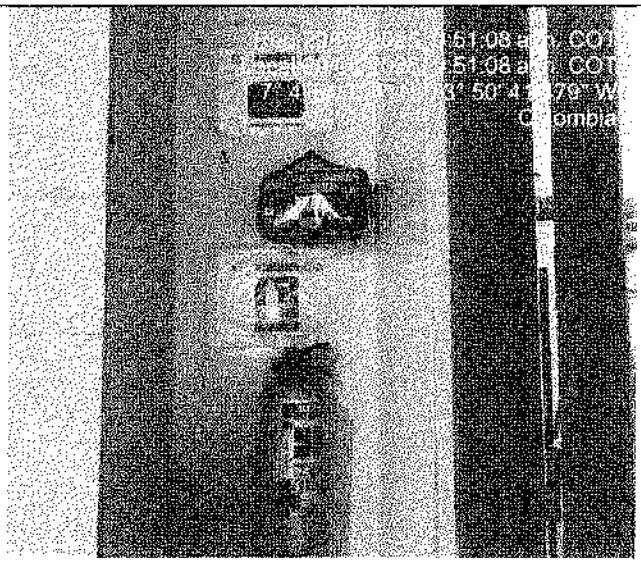
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

00001383

1384

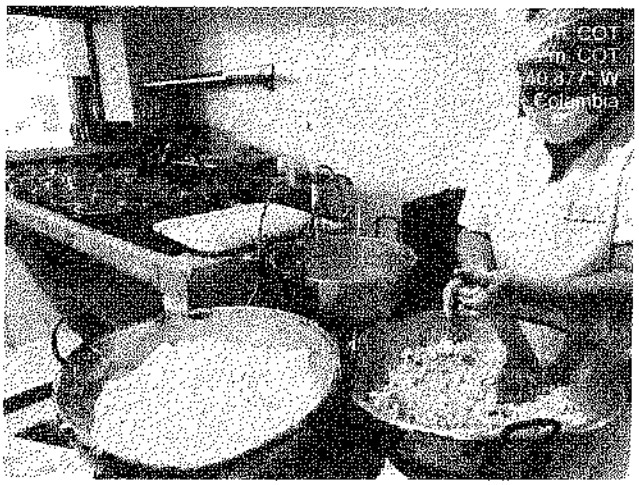
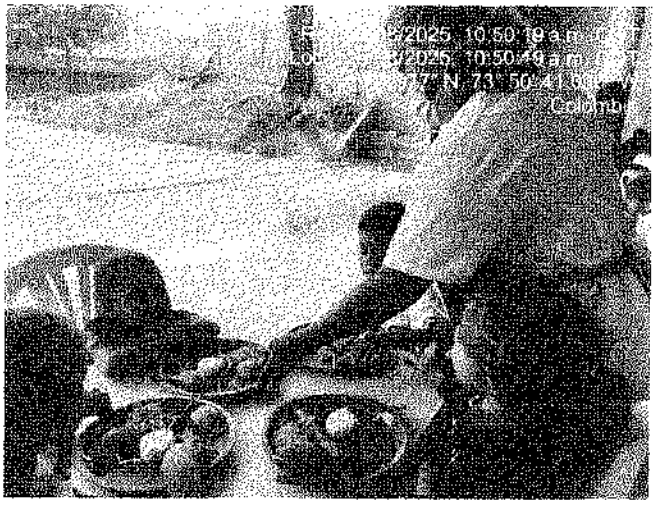
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

00001384

1385

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: Se evidencia el piso del área de lavado en deterioro.	

00001385

1386

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 evidencia sifón sin rejilla y esto permite el desborde del agua.	

00001386

1387

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja				
Fecha de la visita:	29/08/24 SA			Sede Educativa:	I.T.S. Industrial
Operador:	consorcio PAE yariguies			Cupos Adjudicados	440.
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
			X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: # 20.	Deditos de Pollo Apanado, Arroz Blanco, papa chorriada, ensalada coctel slaw, Jugo de tomate de arbol

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	CPA TORCOROMA			
Placa del vehículo:		N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:	Hora salida CDP:

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	I.T.S. Industrial.
Hora de llegada a la sede educativa	
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	440.

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.	C	
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.	C	
5	El vehiculo 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	

0000138

1388

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	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.	C	
Consumo		Calificación	Observaciones
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
22	La Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C	
23	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	NC	Se evidencio equipos oxidados
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.	C	
26	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparacion 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

INTERVENTORIA	MANIPULADOR ALIMENTOS
Nombre: Luis Mercado Pulgarin	**Nombre:** Ma Camila Medina C
Documento: 3755443	**Documento:** 23489210
N° Celular: 3138963031	**N° Celular:** 3137748085
Cargo: Inspector de Campo	**Cargo:** Manipuladora Alimentos
Firma:	**Firma:**

0000138

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: 29-08-2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: I.T.S. Industrial

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 (Algran)	500g	2108-25	21 Agosto 26.	NSA-0010839-2021	C	C
2	Harina de trigo (la Manjita)	500g.	15 07 2025	15 Enero 26.	PSA-0003000-2021	C	C
3	Azucar (Providencia)	0,5Kg	03-08-2025	03 Agos/27	NSA-004501-2018	C	C
4	Super Arepa	1000g	L26	07/26.			

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	NO	C	C	C	
3	N.O	C	C	C	
4	C	C	C	C.	
	00001389				

127

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 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: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: I. T. S. Industrial
FECHA: 29-08-2025

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	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #20.	Dedito de Pollo Apanado	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz Blanco	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Papa chorreada	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ensalada Coleslaw.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Tomate de Arbol	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mireida Pulgarin Hernandez
Documento: 37575443
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

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

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Institución Educativa	I. T. S. Industrial Principal						CODIGO SG-FC-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024				PAGINA 1 de 1					
Dirección:								Fecha Visita:		29-08-2025			Hora inicio:		7:00 a.m.					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			2703-25				No Contrato Interventoría		2656-25			Hora de terminación:							
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		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	Deditos de Pollo apanado.													119 / 142g	129 / 145g	129 / 143g	129 / 140g	C
Cereal (arroz)	Arroz Blanco.																	C
Leguminosa	—	—																—
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa chorriada													135g	140g	135g	130g	C
Verdura fría o caliente	Ensalada Olc slaw.													91g	92g	92g	90g	C
Fruta	Tomate de Arbol.													220ml	225ml	220ml	200ml	C
Lácteo																		
Ración industrializada																		
Lácteo																		
Derivados del cereal																		
Frutas																		
Azúcares y dulces																		
Queso																		
Ración Mix																		
Lácteo																		
Proteico																		
Cereal acompañante																		
Fruta																		
CUMPLE																		S
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	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	5	OBSERVACIONES:

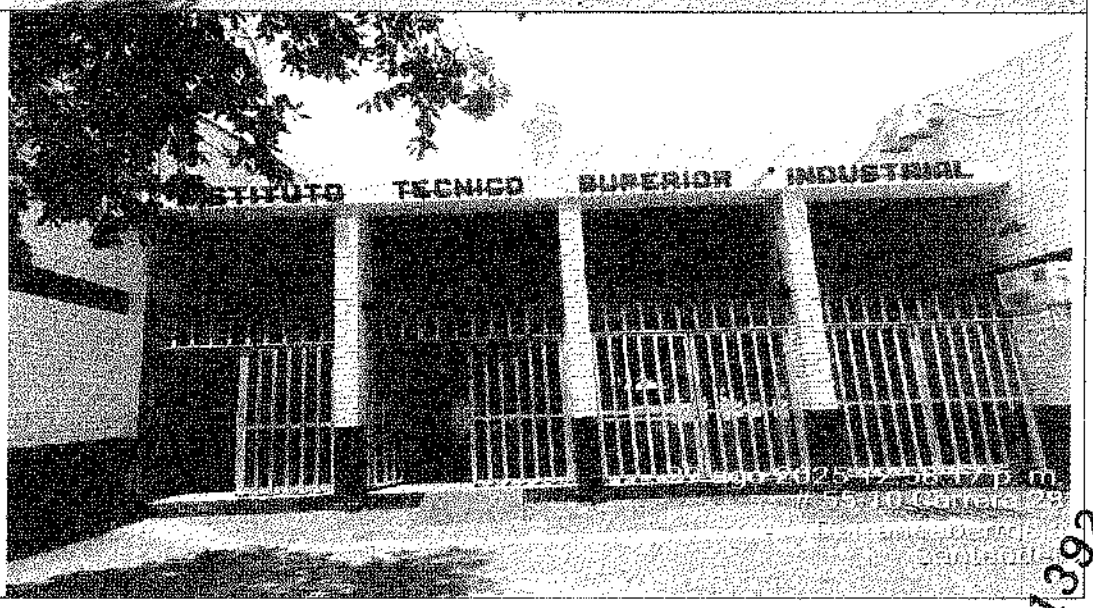
0202391

1837

1392

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

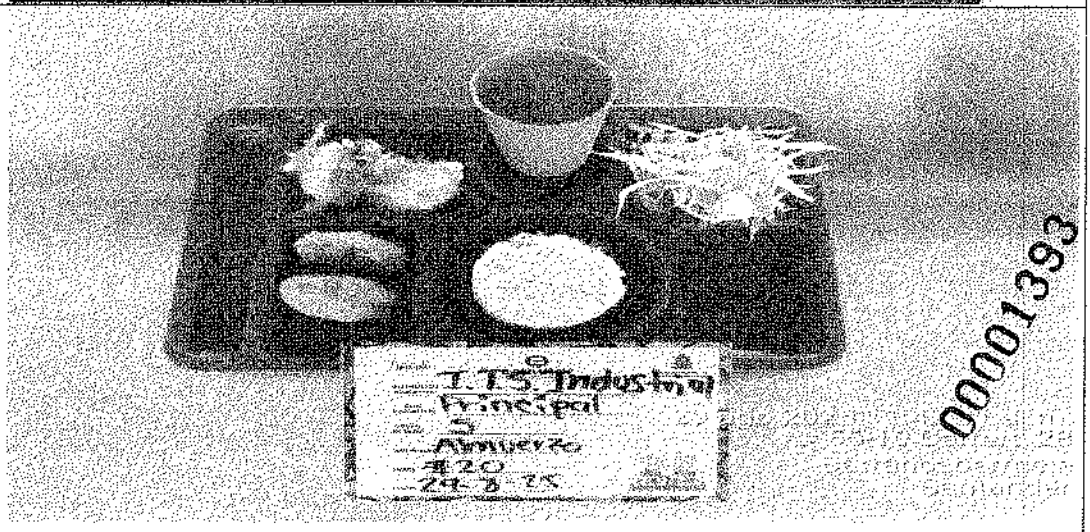
FECHA: 29-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
MODALIDAD: RPS ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 11:20 AM
HORA SALIDA VISITA: 1:00 AM

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

00001392

1393

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

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

00001393

1395

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

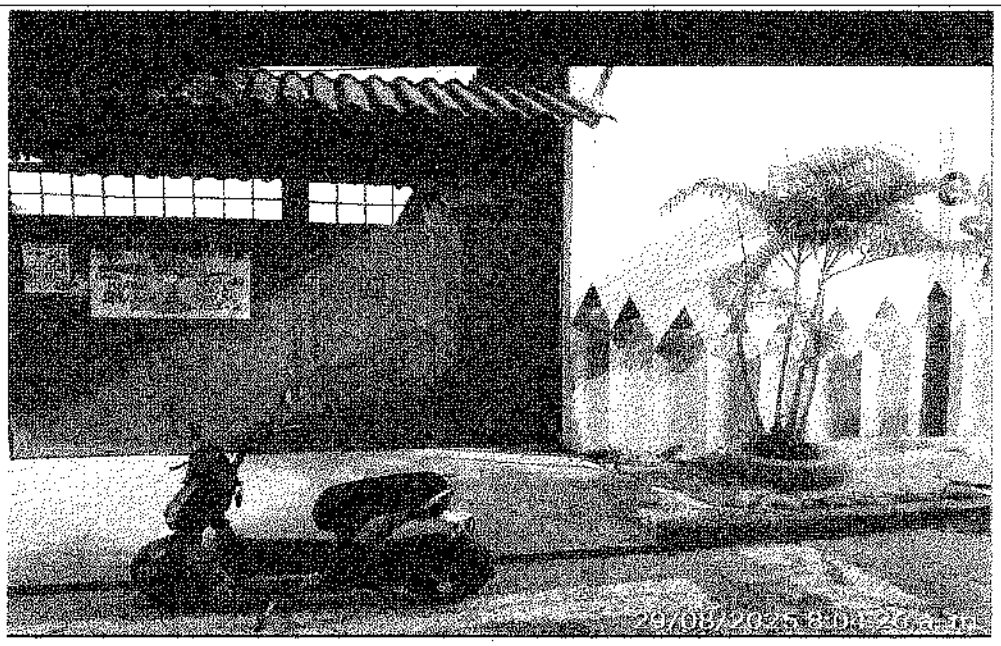
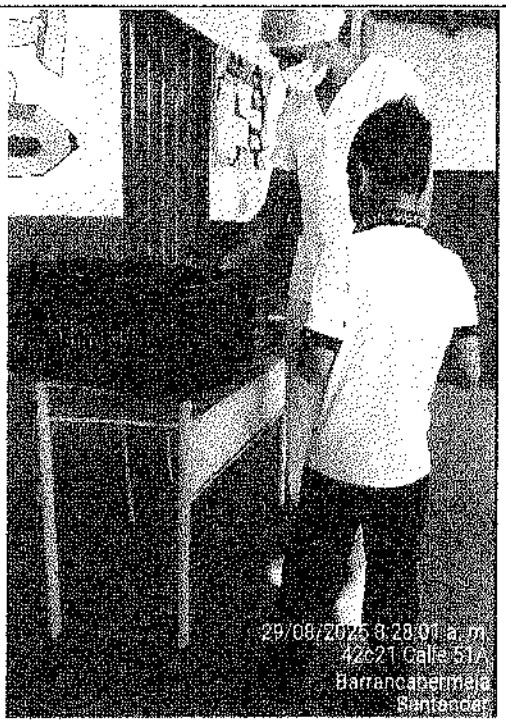
9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: REALIZAR MANTENIMIENTO VENTILADORES.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

1396

	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: 29 DE AGOSTO 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES RESTREPO
COMEDOR ESCOLAR: SEDE MARIA CANO
MODALIDAD: COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 08:04 AM
HORA SALIDA VISITA:

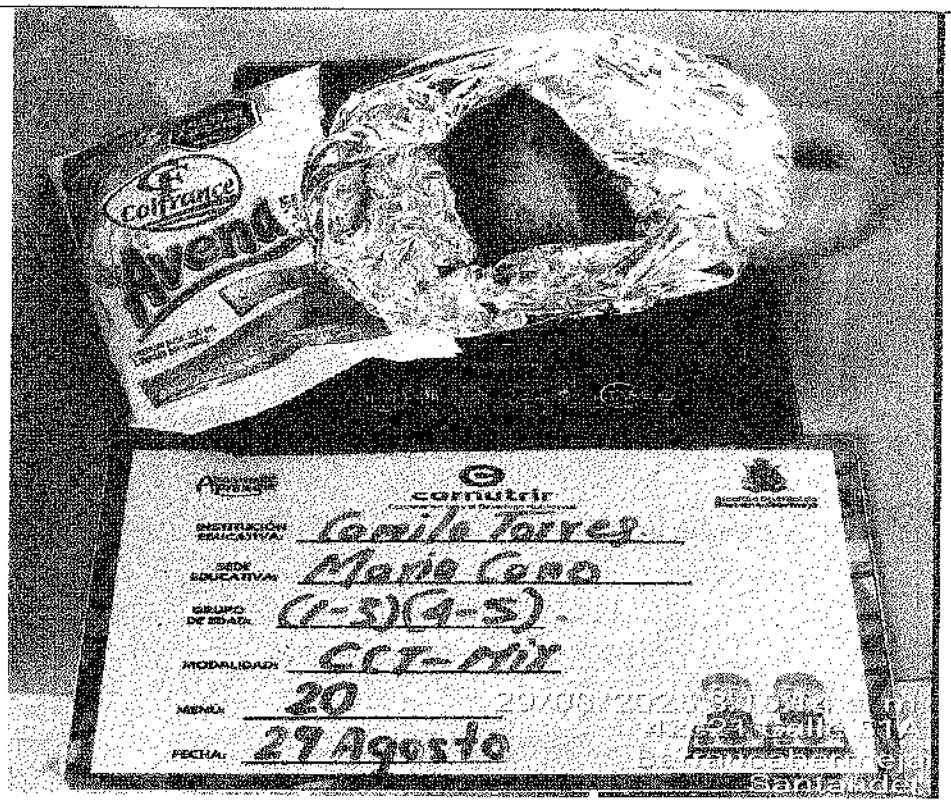
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	 

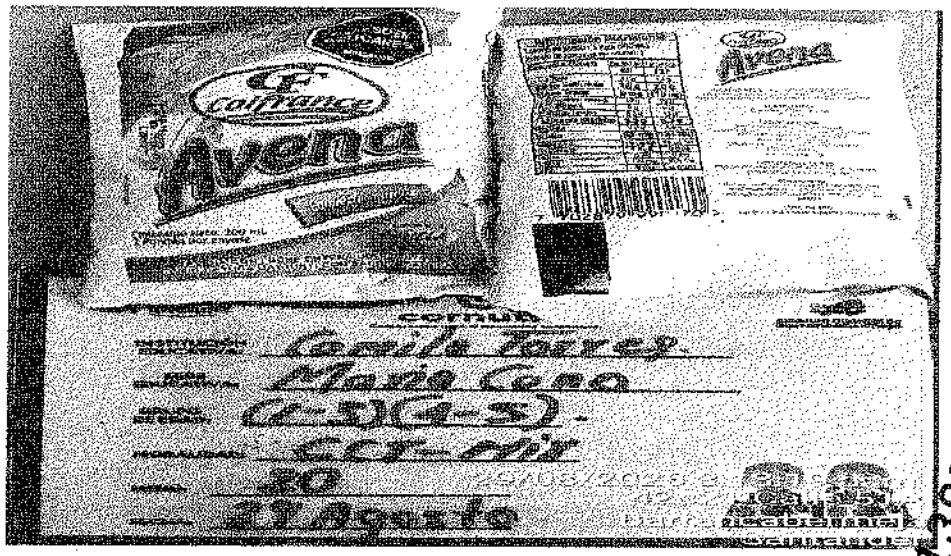
cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

1397

	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





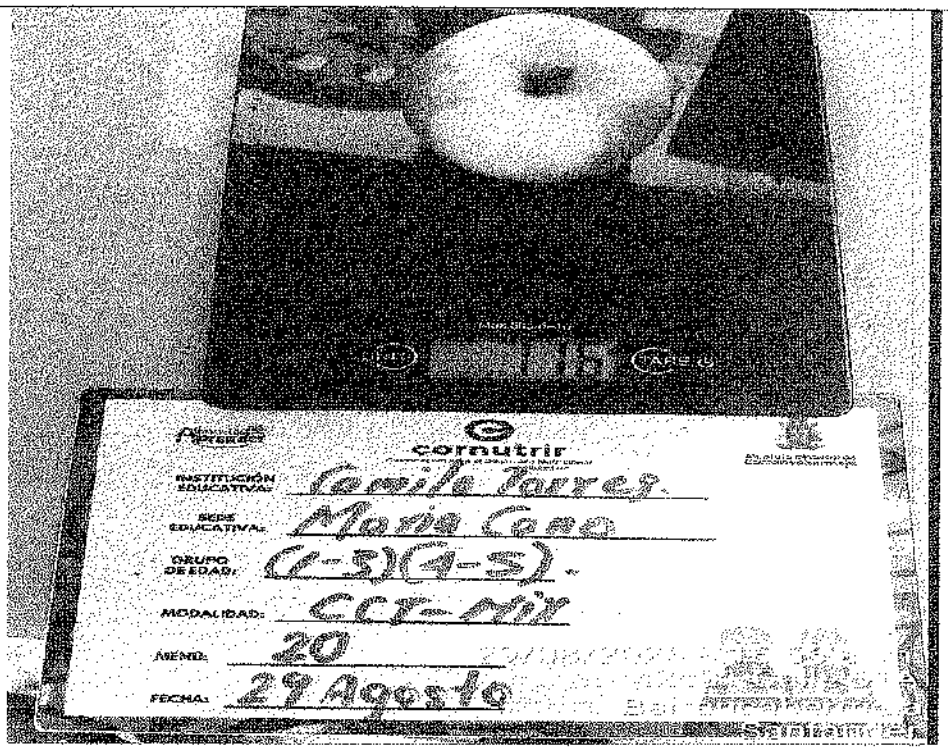
Fechas.19112025

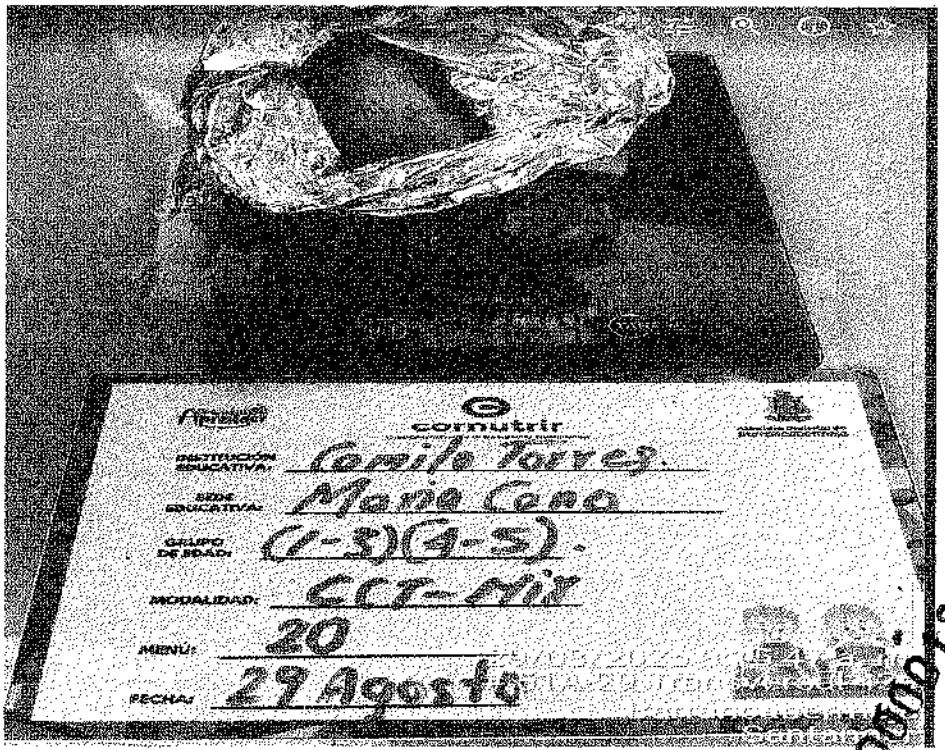
00001397

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

1398

	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



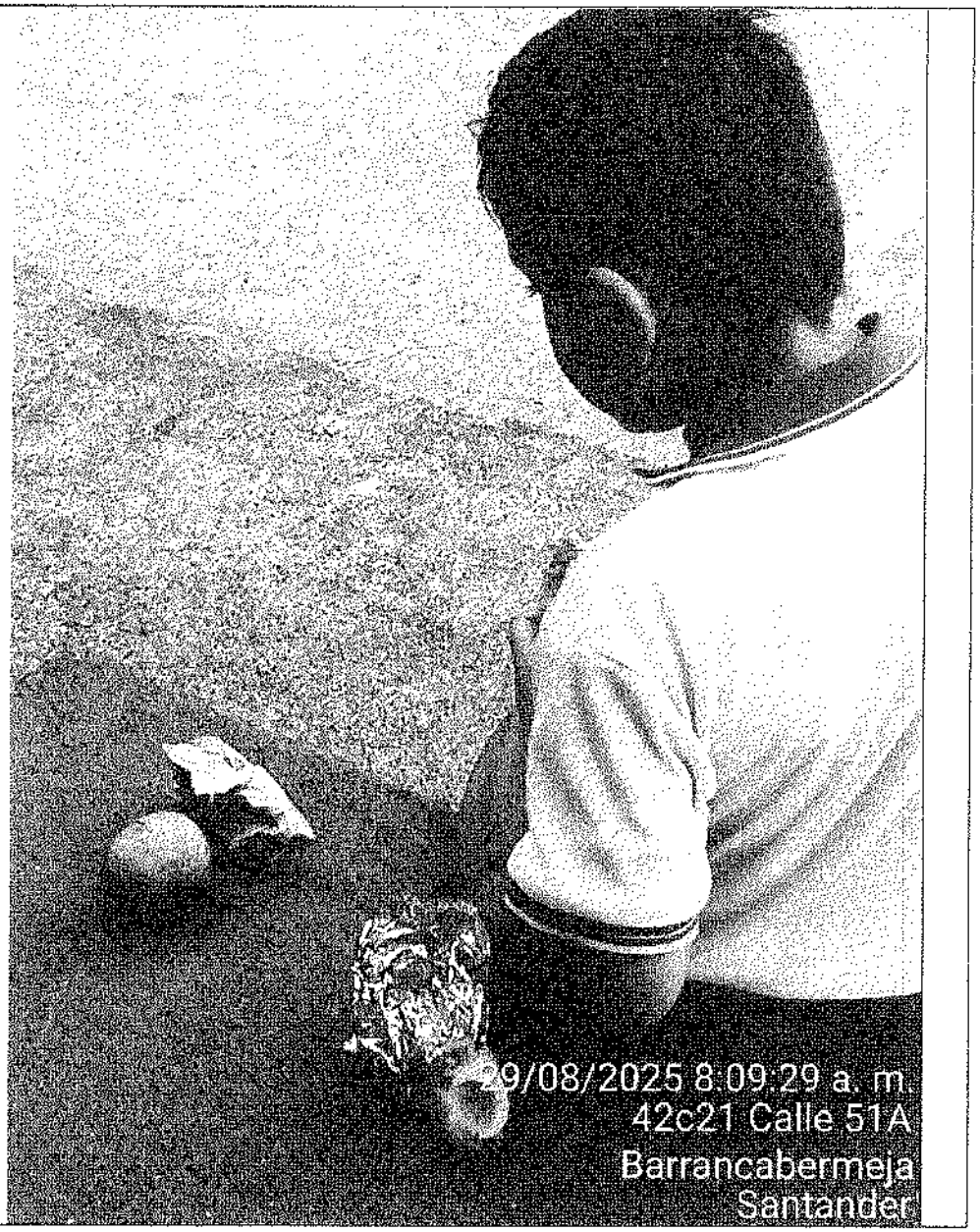


1398

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

1400

	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

HALLAZGO: El consumo de comida caliente transportada por los beneficiarios en el suelo por no tener un área adecuada para la ingesta de la ración desencadena posibilidades de contaminación de los alimentos, NOTIFICA4R AL ANTE TERRITORIAL-RESPONSABLE DE INFRAESTRUCTURA , Interventoría genera informe y envía a los involucrados notificando la situación	

00001400

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: 26-08-25 | N° CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Infecoba

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	Arpo Mix	500 gr	07	13-05-26	RSA-0007753-2019	C	C
2	Aceite	1000 ml	08-05-25	08-05-26	RSA 0003678-2022	C	C
3	Leche UHT	200 ml	23301	19-11-25	RSA-0008049-2019	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)

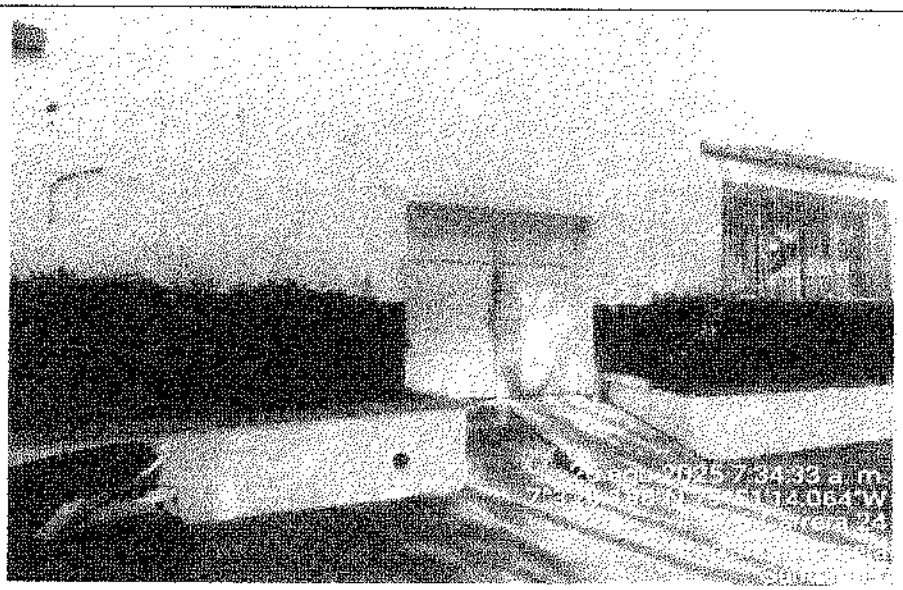
CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE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

00001001

1002

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: 27/08/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INTECOBA
COMEDOR ESCOLAR: PRINCIPAL
MODALIDAD: CCTMIX AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 7:34
HORA SALIDA VISITA:

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

00001002

1003

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 Barrancabermeja 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	

00001003

1004

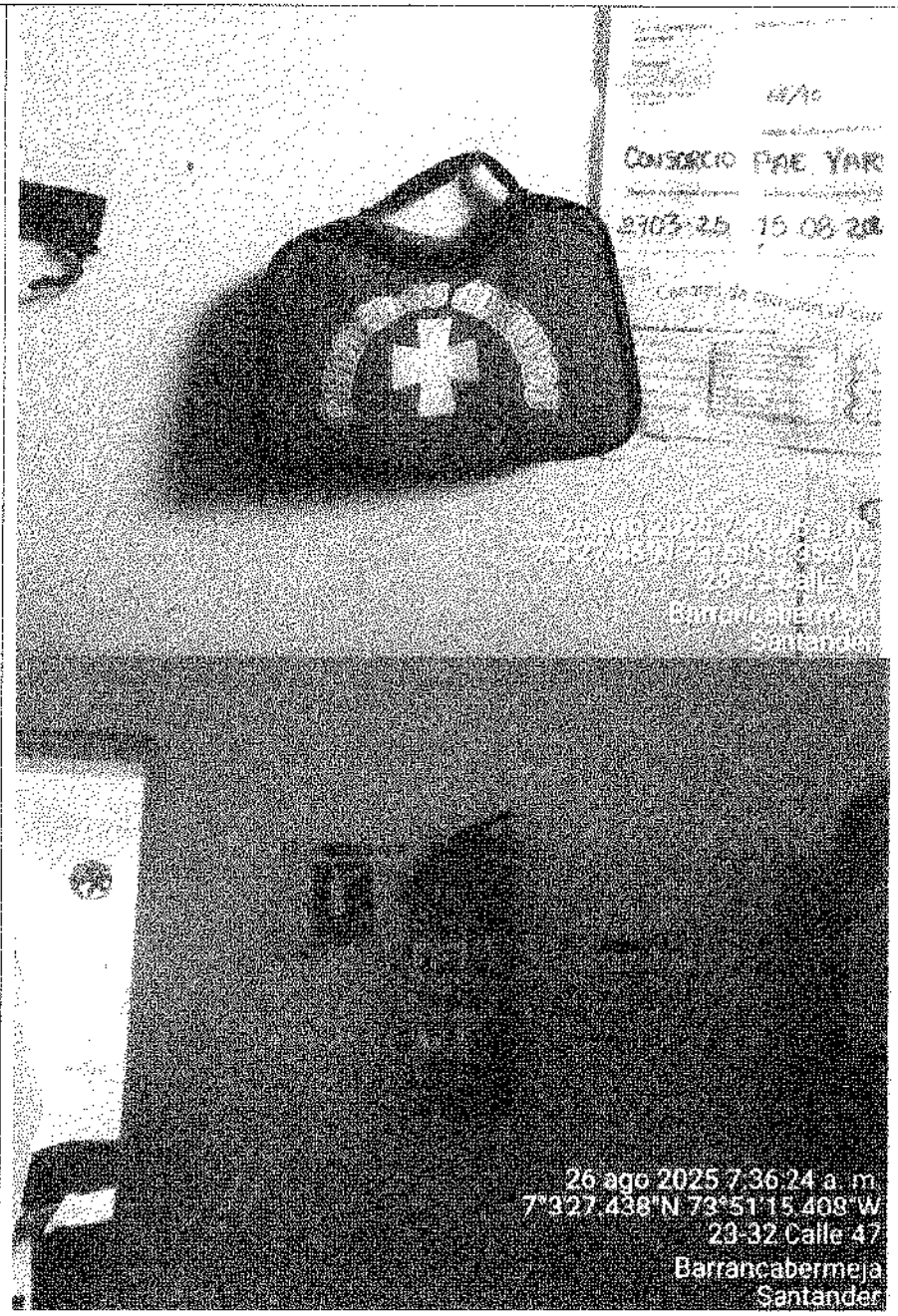
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

00001004

1005

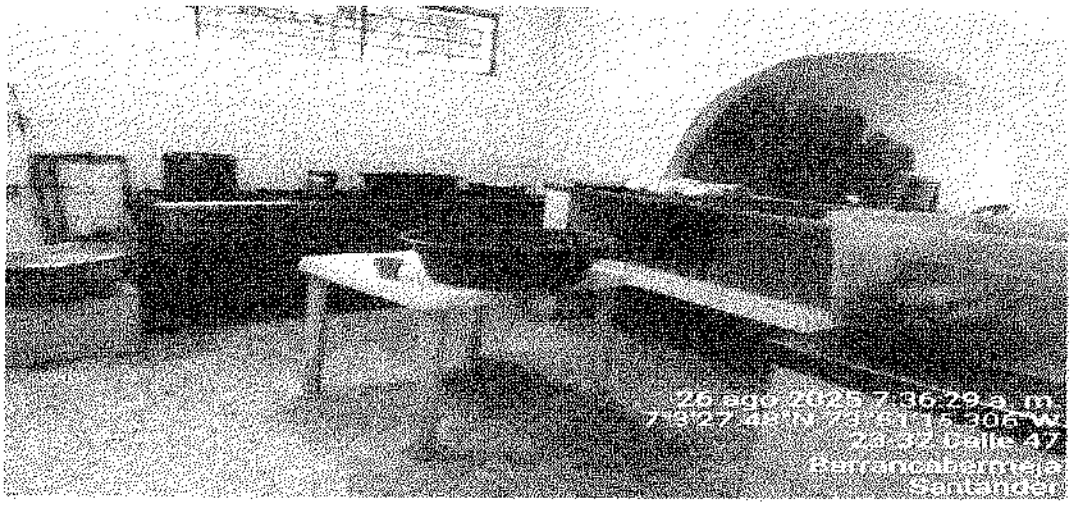
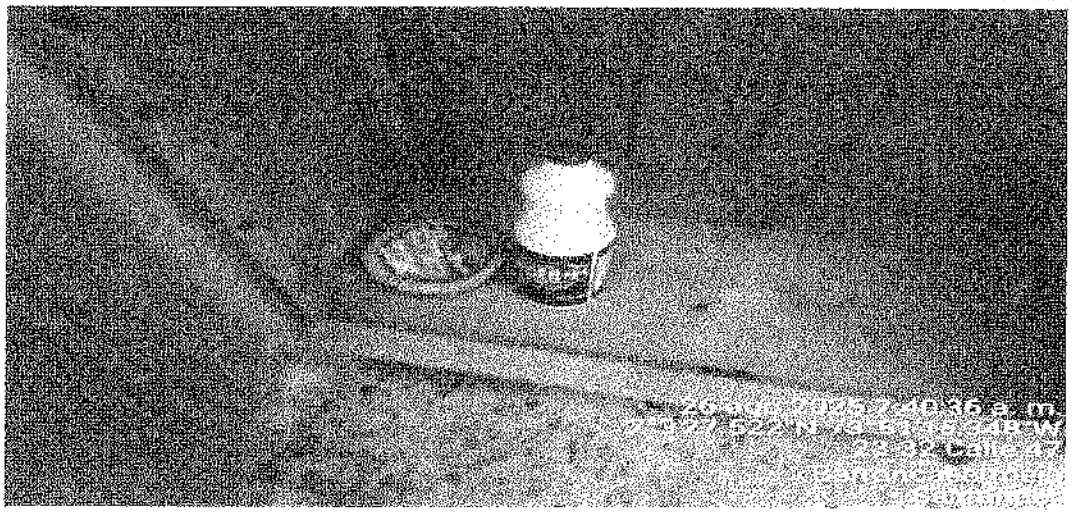
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender Alcaldía de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8.EXTINTOR Y Bbotiquín	

00001005

1006

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
HALLAZGO: NO SE EVIDENCIA ROTULACION DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	
HALLAZGO: EXTRACTOR NO CUENTA CON LA MALLA ADECUADA ADICIONAL LA PARED Y TECHO CON ACUMUILACION DE GRASA Y SUCIEDAD	

1006

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 1009

Código:	Versión:	Fecha de emisión:	Página:

Institución Educativa	Intecoba	Sede Educativa:	Sede Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Cra 24 # 46-27	Fecha Visita:	26 Agosto 2025	Hora inicio:	2:12 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	4:00 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	AM 241 PM 123 364	No de visita	10	Tipo de ración: Mix Pm	Minuta: #19 Semana: #4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Katiuska Barrante Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Jindy Paola Plata Nieto Nutricionista		
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	67	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	91.80%
CONCEPTO FINAL				Conforme.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
3	—	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE), (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 (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 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.	0	Techos se encuentran sucios sin mantenimiento - que garantice condiciones higiénico sanitarias.
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	Las paredes área de preparación falta limpieza y desinfección, asepsia baldosas
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, 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	Extractor área de preparación falta de mantenimiento, sin malla protección
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 1008

CÓDIGO FO-01	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN 01/04/2014	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.	0	No se evidencia dotación elementos baño Completa.	
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	12	PORCENTAJE %	75%
III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la evidencia objetiva 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	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%
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	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		5 PUNTAJE OBTENIDO	5	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.	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		

1008

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranca Bermeja

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

1009

CÓDIGO DE PQR	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN (AAAA/MM/DD)	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 DESINFECCION

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).	0	No cuentan con fichas técnicas productos nuevos (marelyn) Hipoclorito
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	12	PORCENTAJE %	92,30%

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	

1009

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

CÓDIGO: PG-01	VERSIÓN: 1	FECHA DE EMISIÓN (D/M/A):	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 %	—

XI. 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 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.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

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:	Fraliska	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3025573577	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Lindy Paola Plata Nieto	Cargo:	Nutricionista
Realizada por:		Cargo:	

0000010

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

1101 0000

| | | |

1012

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 | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja | Aprender 100000

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: Intercabo
FECHA: 26 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	INFORMATIVO	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Mix PM	Leche entera UHT.	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Arepa Rellena con Carne Cerdo en Cuadritos.	1	1	1	1	1	1	1	1	

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

FIRMA

Nombre: Sindy Paola Plata Nieto
Documento: 52.762.693
Cargo: Nutricionista
Firma: Sindy Plata Nieto

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 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: 26 Agosto 2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: Inteoaba.

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. 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 entera UHT.	200ml	23301	FV-14-11-2025	RSA-0008049-2019	C	C
2	Super arroz	1000g.	26M-41026	FV 07-2026	RSA-0007753-2019	C	C
3	Aceite Ideal	1000ml.	08-05-2025	FV.05-05-2026	PSA-0003648-2022	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

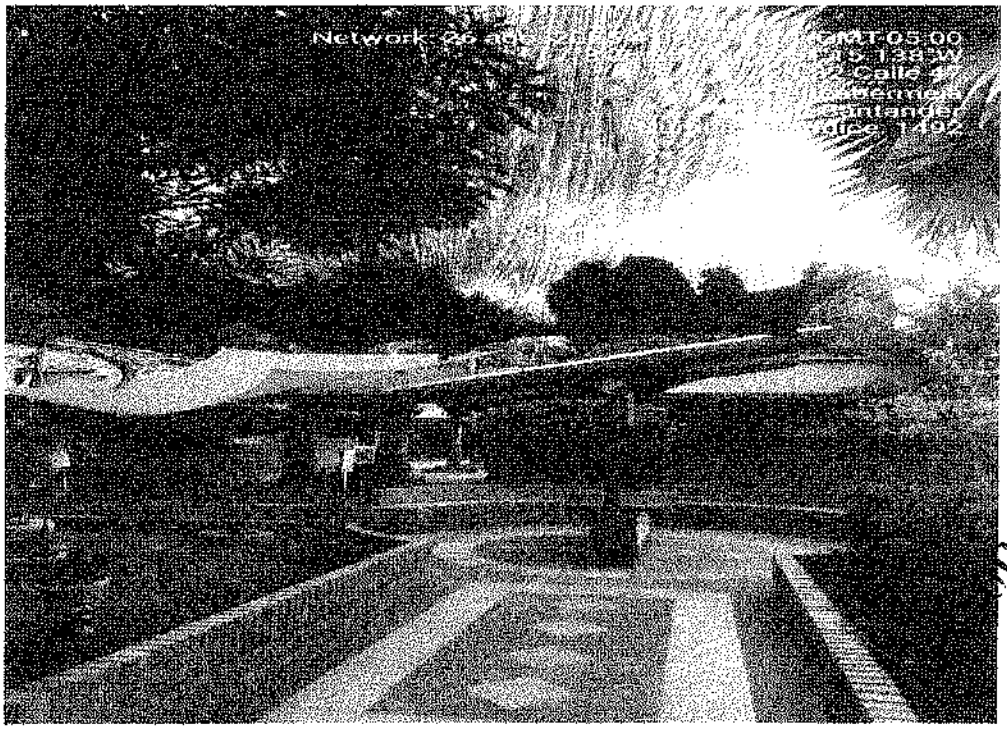
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

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	NA.	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	NA	C	C	C	

1014

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 26/08/2025

FECHA: 26 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INTECOBA
COMEDOR ESCOLAR: SEDE PRINCIPAL
MODALIDAD: MIX PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: SINDY PAOLA PLATA NIETO
HORA INICIO VISITA: 2:12 PM
HORA SALIDA VISITA: 4:00 PM

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

1001014

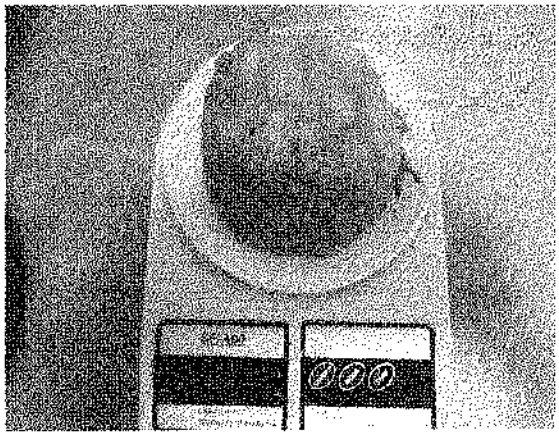
1015

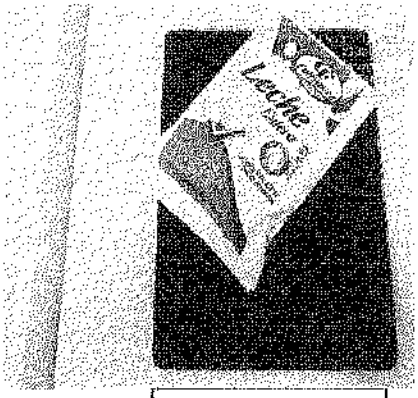
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 26/08/2025

3. ÀREA DE DISTRIBUCIÒN O DE ALISTAMIENTO

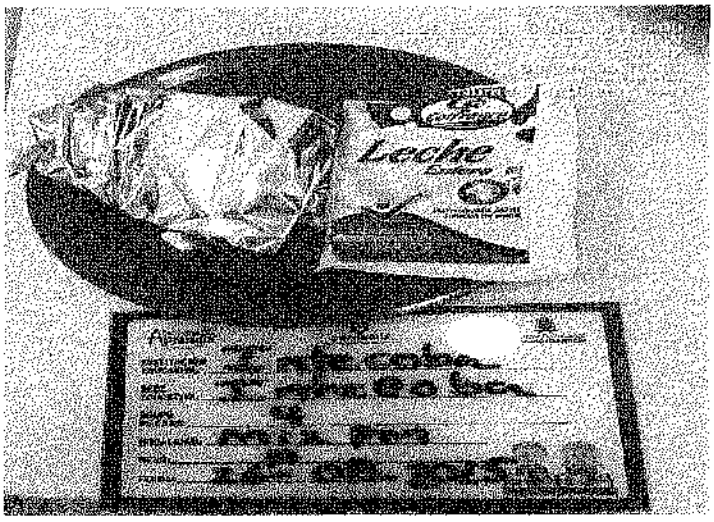


4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO





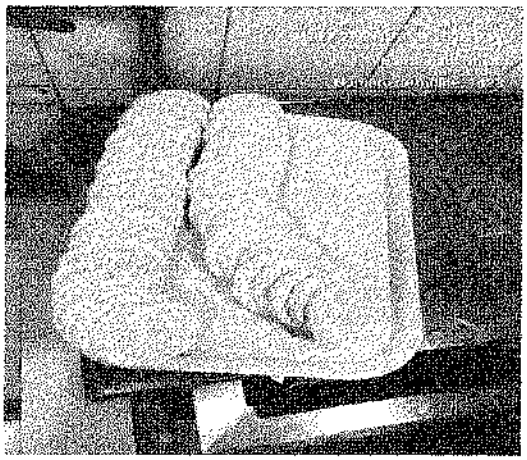
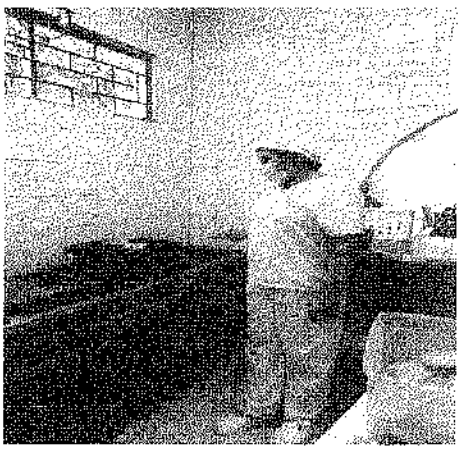
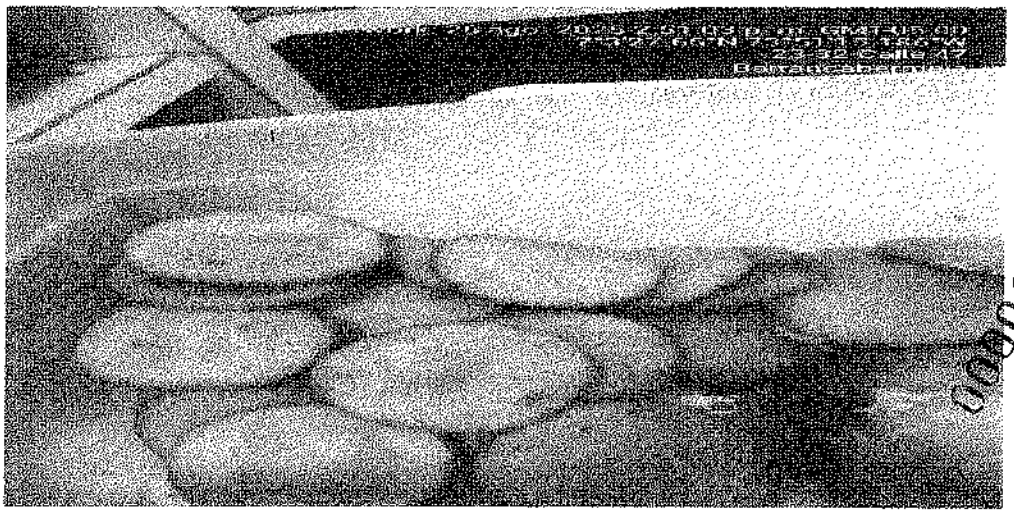
FV: 19-11-2025
LOTE: 23301



00001015

1016

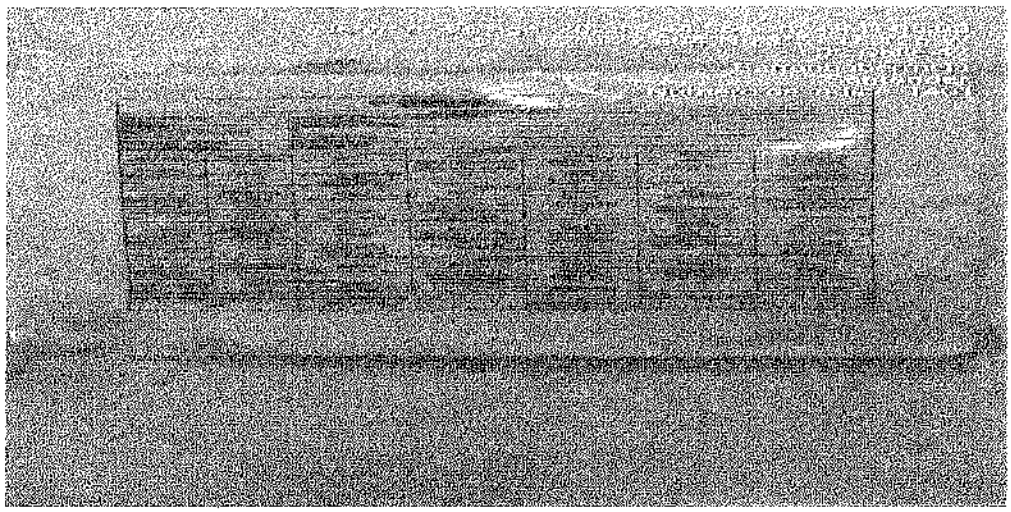
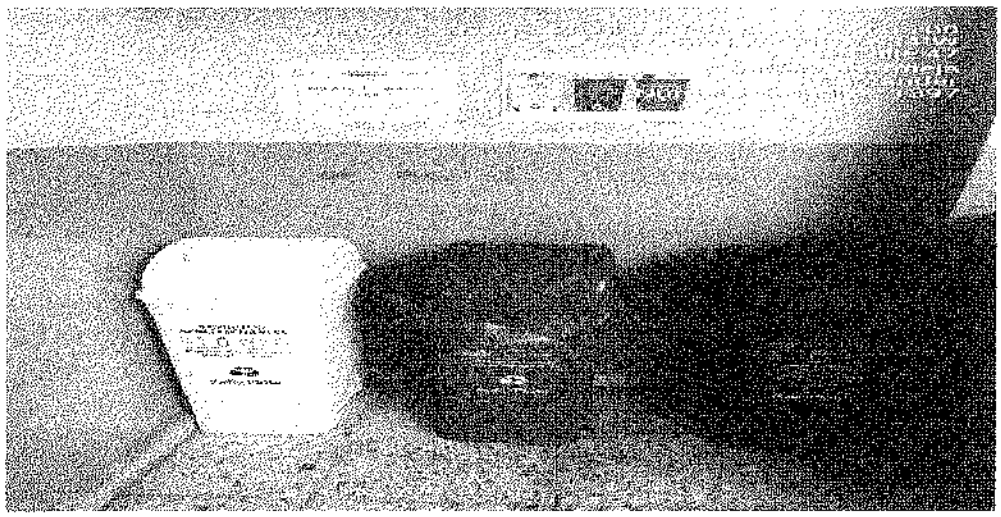
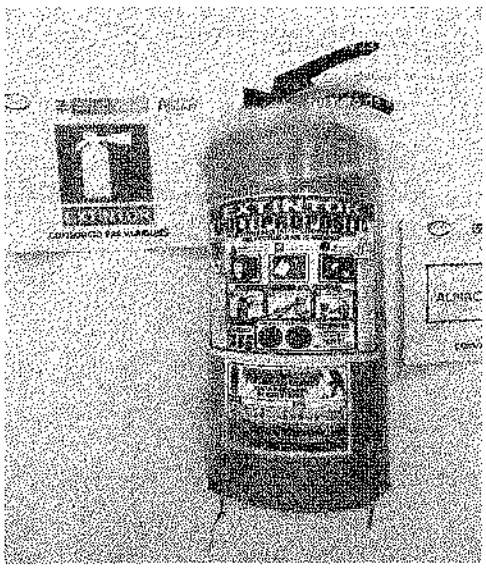
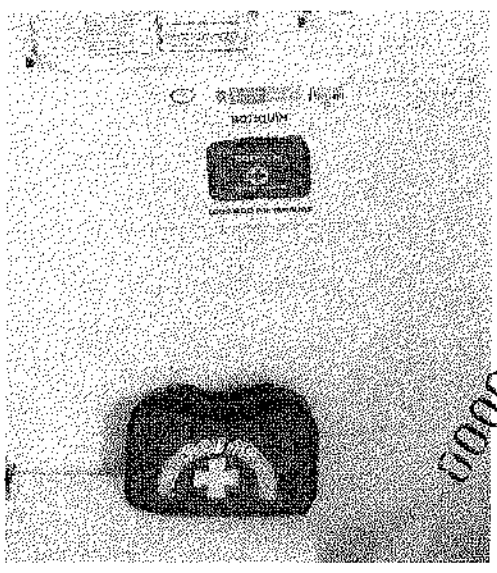
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 26/08/2025

5 PERSONAL MANIPULADOR	
6 CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	  

0000001016

1017

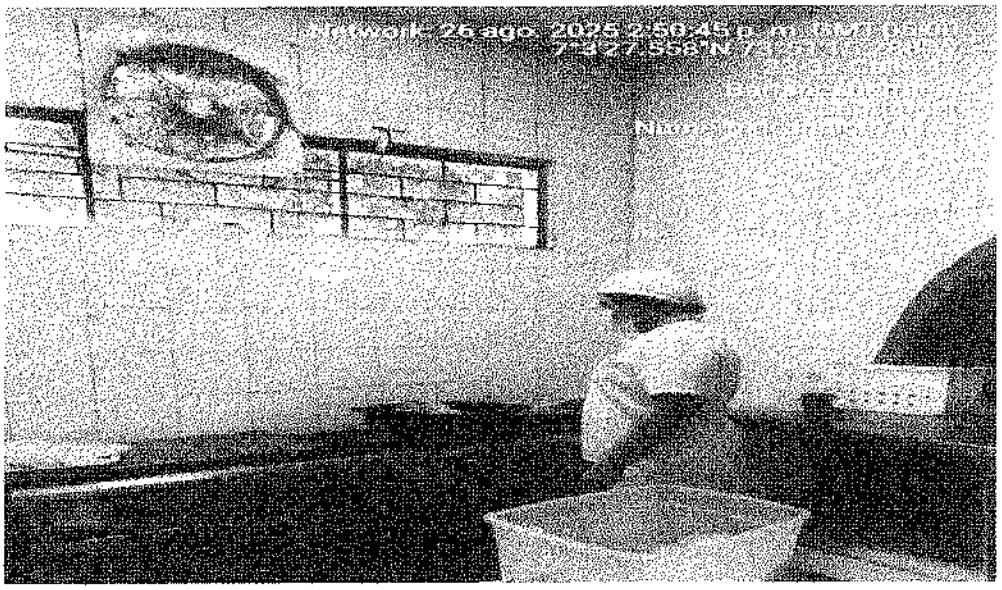
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 26/08/2025

7. PUBLICACIÒN DE CICLO DE MENÚS	
8. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
9. EXTINTOR Y BOTIQUÌN	 

0000101

1018

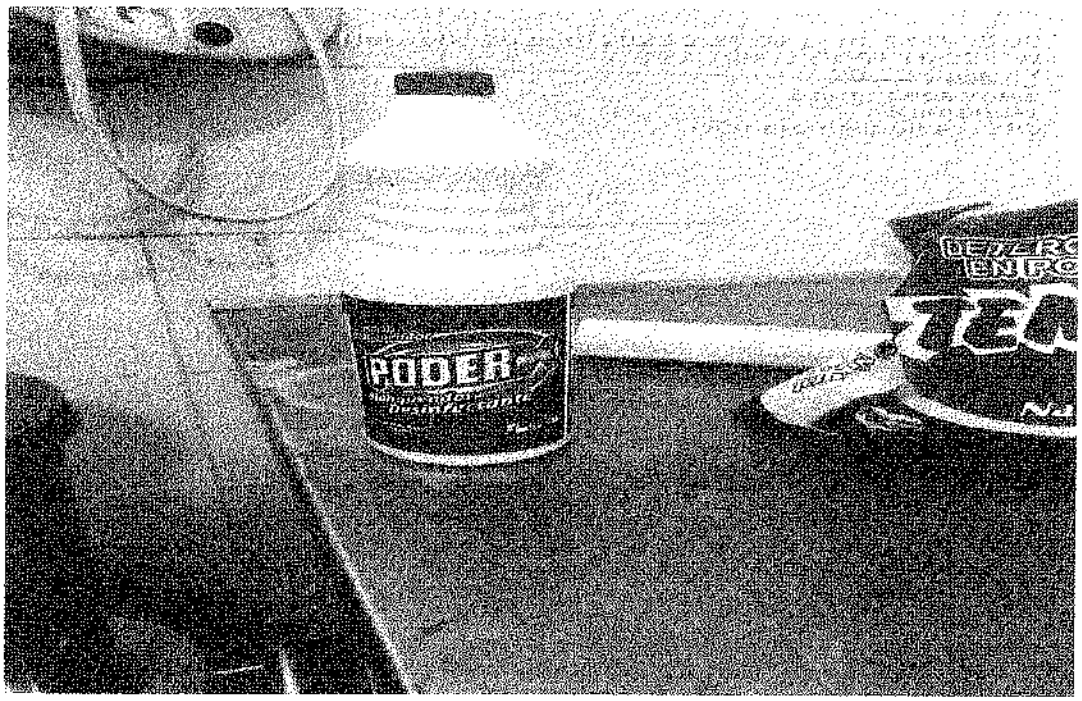
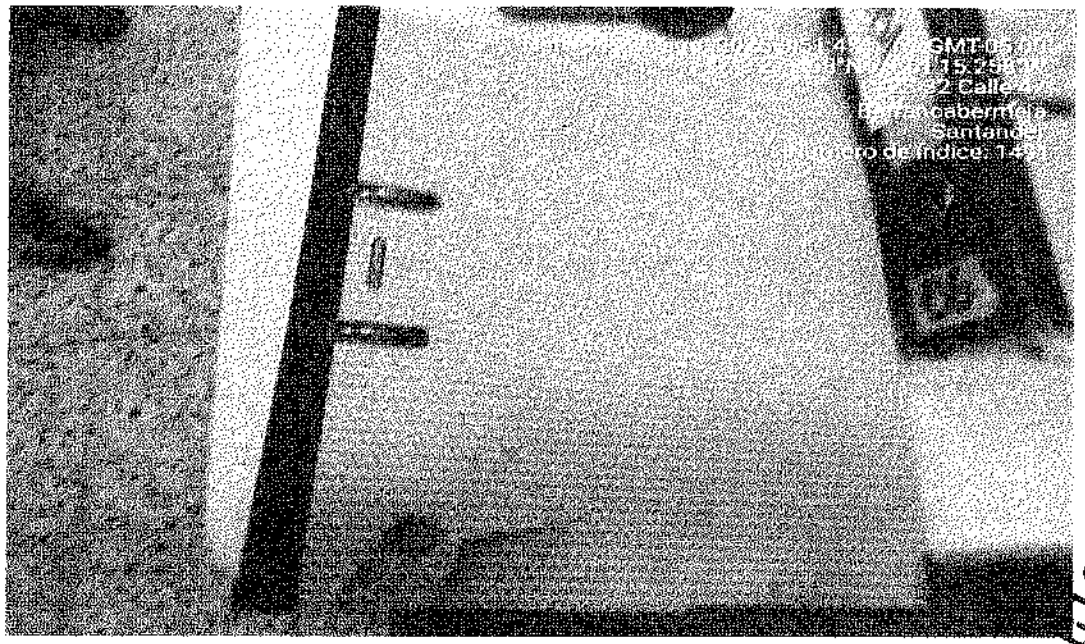
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 26/08/2025

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
HALLAZGO: TECHOS EN MAL ESTADO FALTA DE MANTENIMIENTO. EXTRACTOR SIN MALLA, AUSENCIA DE BALDOSAS PAREDES (PRESENTAN ACUMULACIÓN DE GRASA).	
HALLAZGO: EXTRACTOR 2 NO SE ENCUENTRA FUNCIONANDO.	

1000101015

1019

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 Aprendiz Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 26/08/2025

HALLAZGO: BLANQUEADOR MARCA PODER SIN FICHA TÉCNICA.	
HALLAZGO: SE RECOMIENDA HACER CAMBIO DE AZ.	

1019

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 1020

Institución Educativa	Normal Cristo Rey	Sede Educativa:	Sede Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cra 28 # 53-40	Fecha Visita:	26 Agosto 2025	Hora inicio:	7:22 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	11:00 AM
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	ANN 884.	No de visita	19	Tipo de ración	R: AM	Minuta: # 7. Semana: # 4.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Genogepa Rocha Solis Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Sindy Paola Mata Nieto Nutricionista		
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	36	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE %	97.22%
CONCEPTO FINAL				Conforme	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
—	4	—

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

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	1000 1020
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

1021

CÓDIGO: PAE-FO-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 09/08/2017	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	NA	La entrega es transitoria
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		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.	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.	NO	
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		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

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 MENÚS - 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	

1001021

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Gerencia PAE | Todos por un Nuevo País | Alcaldía Distrital de Barranquilla | Aprender

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

1022

CÓDIGO: FO-PAE	VERSIÓN: 11	FECHA DE EMISIÓN: 04/04/2022	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).	0	No se evidencia ficha técnica productos Nuevos (Magnadonto Poder)
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.	NO	
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	No	
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

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	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88.88%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI SE EVIDENCIA)

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	

1000 1022

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

1023

CÓDIGO: FO-11	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 13/03/2018	PÁGINA:

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		—	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.	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	La entrega es transportada solo Jornada A.M
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.	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:	Genoveva Rocha Salas	Cargo:	Genoveva Rocha Salas
N° de celular Manipuladora	3214246262	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Sindy Paola Plata Nieto	Cargo:	Nutricionista
Realizada por:		Cargo:	

10/03/2023

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: 26 Agosto 2025 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: Normal Cristo Rey Sede Principal

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	Leche entera UHT	200ml	23301	FV: 19-11-2025	RSA-0008049-819	C	C
2	Jugo con sabor cola	60g	23223P	FV: 09-09-2025	NSA-0013716-2023	C	C
3	Grageas	20g	6310325	FV: 03-2026	RSA-0106180614	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	NA	C	C	C	
2	NA	C	C	C	
3	NA	C	C	C	

1023

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja · Alimentos para Aprender 10000

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: Normal Cristo Rey Sede Principal
FECHA: 26 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	Leche entera UHT	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Pan con sabor coco	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Grupo	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Se realiza evaluación organoleptica de los alimentos con la ayuda de los estudiantes.

FIRMA

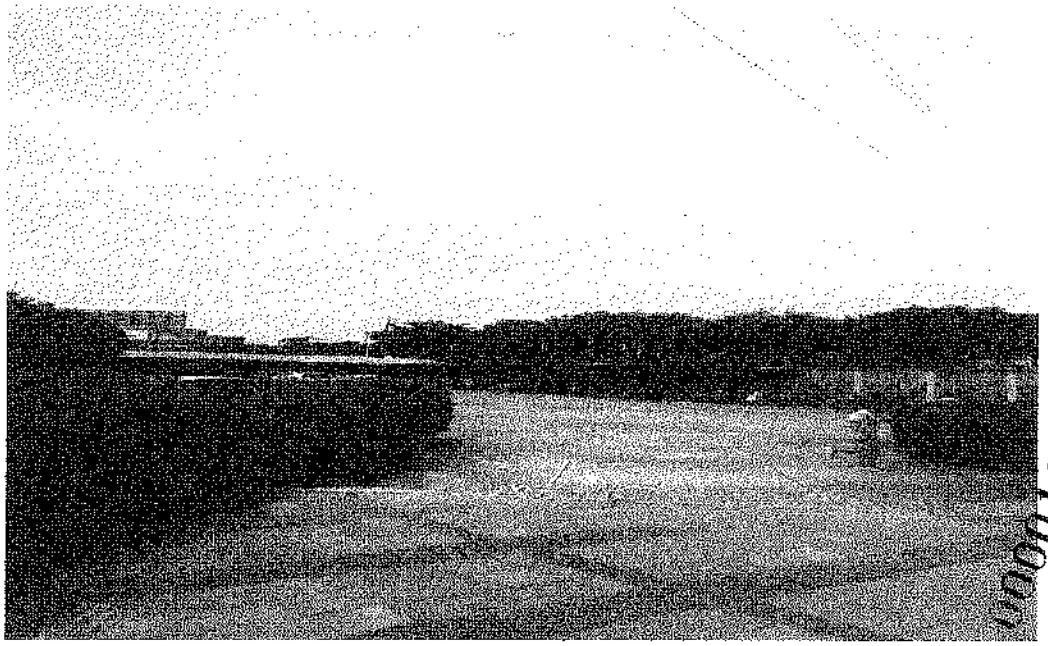
Nombre: Sindy Paola Plata Nieto
Documento: 52.762.693
Cargo: Nutricionista
Firma: Sindy Plata Nieto

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.

1029

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 26/08/2025

ÇFECHA: 26 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NORMAL CRISTO REY
COMEDOR ESCOLAR: SEDE PRINCIPAL
MODALIDAD: RI AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: SINDY PAOLA PLATA NIETO
HORA INICIO VISITA: 7:22 AM
HORA SALIDA VISITA: 11:01 AM

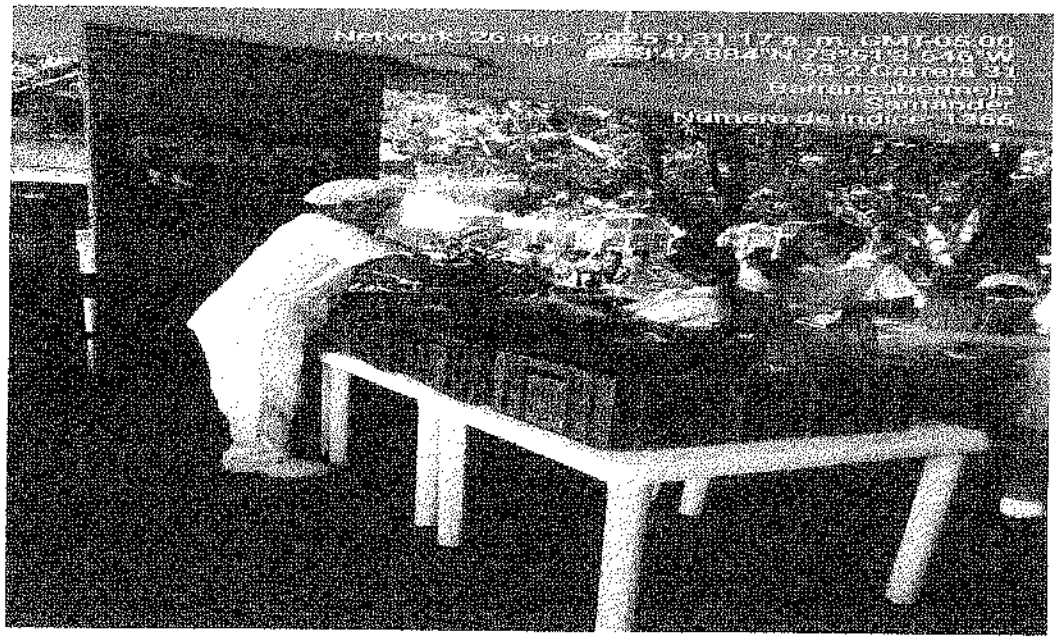
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÒN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

1029

1029

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 26/08/2025

3. ÀREA DE DISTRIBUCIÒN O DE ALISTAMIENTO



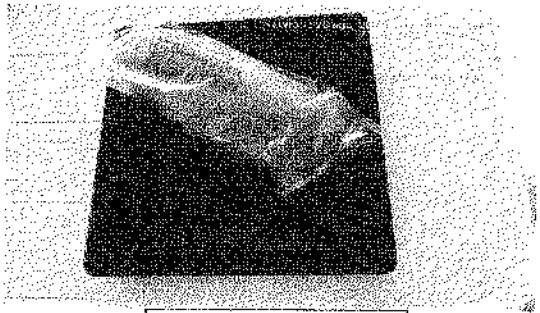
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO





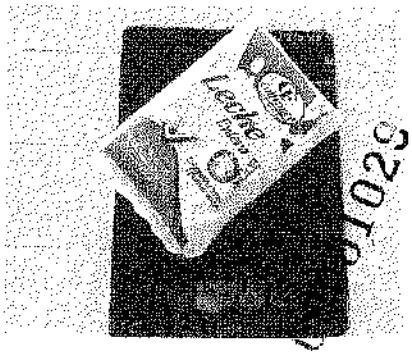
FV: 03-2026

LOTE: G310325



FV: 09-09-2025

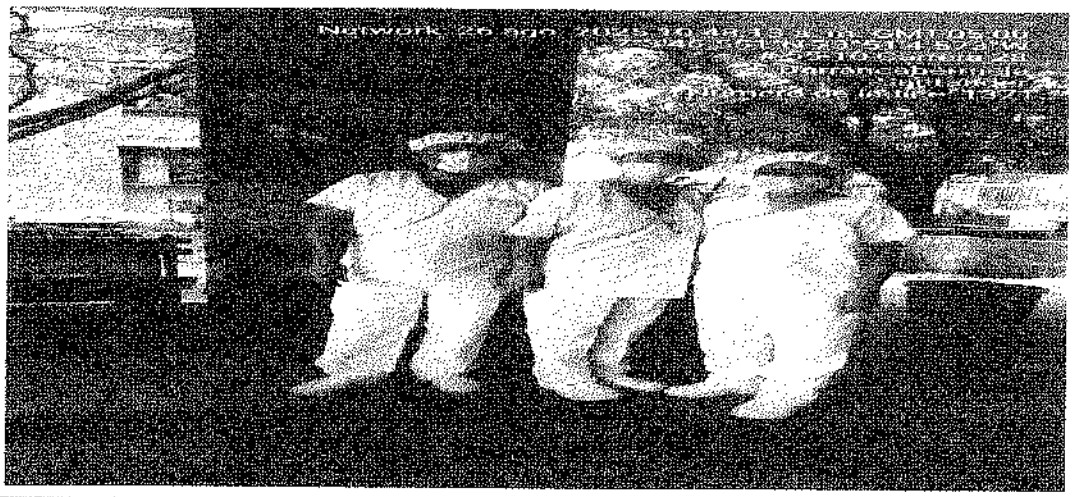
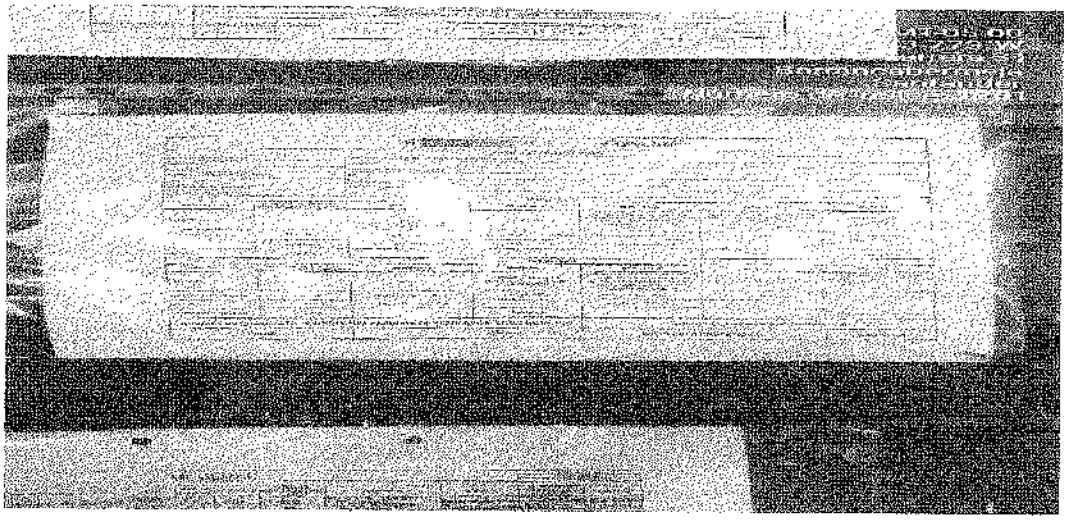
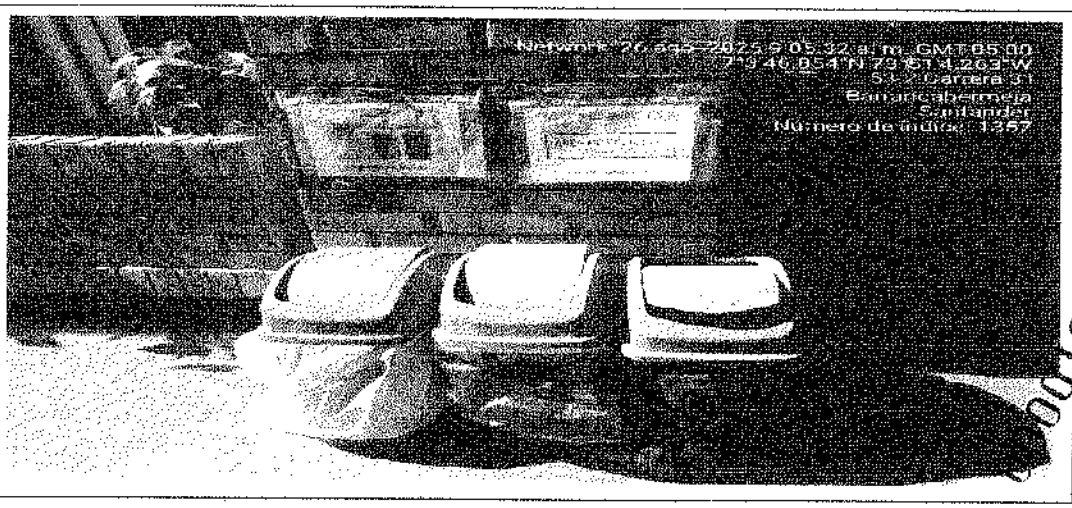
LOTE: 23225P



1029

1030

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 26/08/2025

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

1030

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

1031

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

Institución Educativa	John F. Kennedy	Sede Educativa: Primero de Mayo		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 50 #23-35	Fecha Visita:	26-08-25	Hora Inicio:	6:42 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	9:14 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	Tipo de ración	P.S. AM	Minuta: 16 Semana: 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Tatiana Aguirre Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Bracate 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	54	PORCENTAJE %	87,09 %.
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:
6.		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE), (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.	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.	0	se evidencio humedad. en techo del area de proceso.
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 humedad en Pared area de servido.
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 evidencia lamparas con grietas.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	se evidencia sifon de la entrada al comedor sin rejilla.
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	Se evidencia ventanas del area de proceso que comunican con el exterior sin proteccion (malla insectos)
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	se evidencia baldosa partido. area de servido.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1032

CÓDIGO: FO-04-PE	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 2016-04-04	PÁGINA 4 de 5

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	10	PORCENTAJE %	

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	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%

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	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%

V. 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.	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%

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	

1032

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 1034

CÓDIGO SOFOM	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 20/08/2021	PÁGINA 1 de 1

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 PRODUCTOS 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 situación encontrada y acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cuchares, 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 situación encontrada y acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No se evidencia 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%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la situación encontrada y 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 Y/O RECOMENDACIONES

Se evidencia ventiladores del area de servicio fuera de funcionamiento. (5) unidades.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Tatiana Ayome H.	Cargo:	Manipuladora de alimentos
N° de celular Manipuladora	3155776786	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Claudia P. Vergara Brokate	Cargo:	Inspector de campo.
Realizada por:		Cargo:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

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: 26-08-25 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: Primero de Mayo (John F. Kennedy)

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	Aceite Vegetal Ideal	1000ml	08 05 25	08 05 26	PSA000367878-2022	C	C
2.	Leche en polvo Milk.	500g	01 08 25 A	01/A60/2026	RSA0024097-2023	C	C
3.	Harina de trigo la monjita	500g.	26 06 2025	26/DIC/25	RSA000300-2021	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

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	
	00001035				

1035

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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: John F Kennedy	Sede: Primero de Mayo		Fecha Visita:	26-08-25	Hora inicio: 6:42 pm
Dirección: Calle 50 #23-35			No Contrato Interventoría:	2656-25	Hora de terminación: 9:14 pm
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES		2703-25			

Instrumento: Marque con una X										Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios		SI	NO	N/A
	Balanza	X	Marca Colleton							Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización		SI	NO	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración													
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: cagada de maicena con leche						210ml	205ml	208ml	200ml	C					
Proteico: —						—	—	—	—	—					
Cereal acompañante: Pancake						71g	72g	70g	70g	C					
Fruta: Mandarina						112g	170g	125g	110g	C					
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					
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:

1002 2030

103

1037

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 — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja — Alimentos Aprender

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

EO1600

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25 — N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25

CDP: — INSTITUCIÓN: Primero de Mayo (John F. Kennedy)

FECHA: 26-08-25

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 P.S. AM menú #16	Pancake	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Mandarina.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Colada Maicena con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

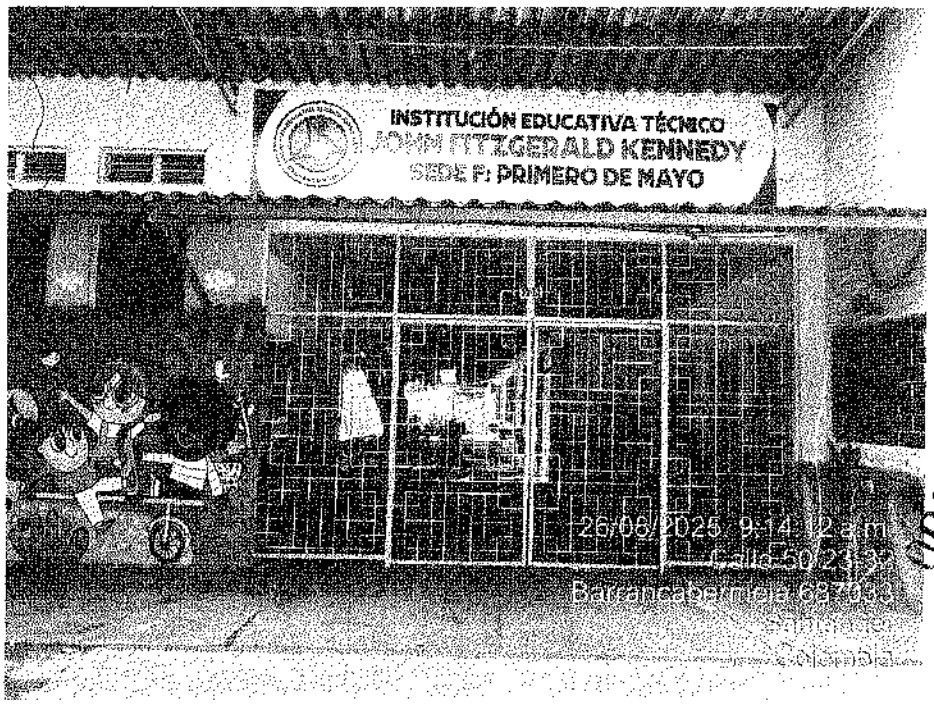
Nombre: Claudia P. Vergara Brokate.
Documento: 52424727
Cargo: Inspector de Campo.
Firma: Claudia Vergara 13

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.

1035

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

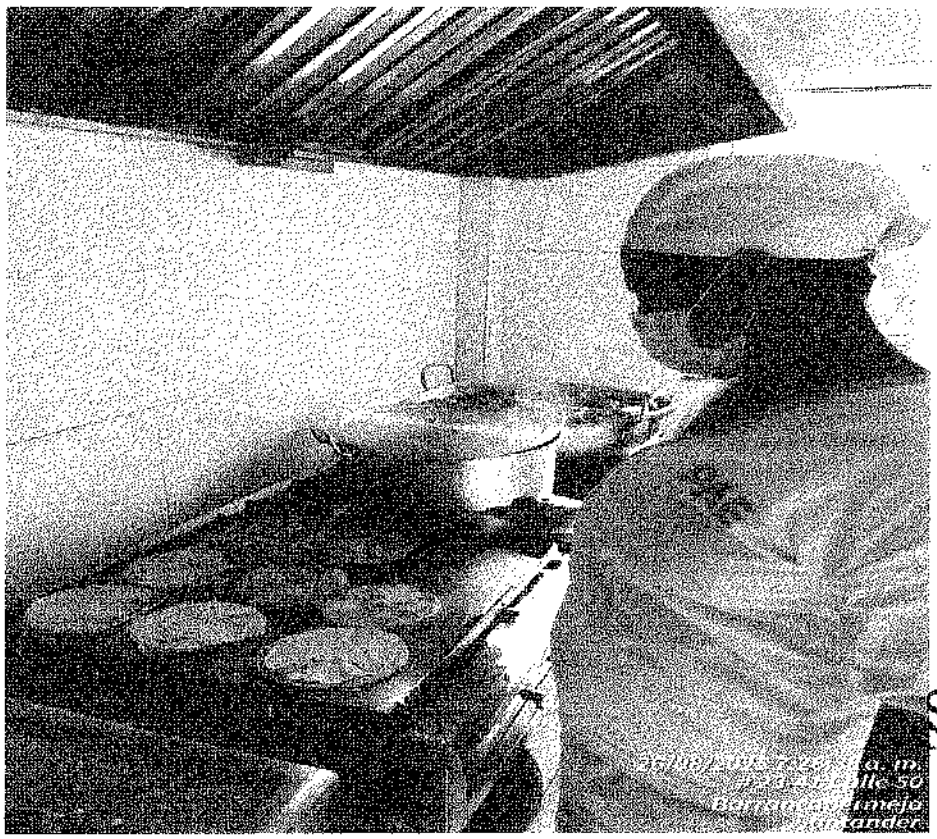
FECHA: 26 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JHON F. KENNEDY
COMEDOR ESCOLAR: PRIMERO DE MAYO
MODALIDAD: PS AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE
HORA INICIO VISITA: 6:42 AM
HORA SALIDA VISITA: 9:14 AM

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

0000 1038

1039

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

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

0000103

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

1049

Institución Educativa	Veintiseis de Marzo	Sede Educativa:	Veintiseis de Marzo	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Cra 35 # 58A - 99.	Fecha Visita:	26-08-25.	Hora Inicio:	9:45 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	12:47 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	146	No de visita	Tipo de ración: P.S. Almuerzo	Minuta: 14	Semana: 3.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Daylis Martinez Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Brokate 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	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:
4		Se requiere de una manipuladora adicional.

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 (En caso de 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.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se evidencia techo area de proceso con humedad, techo de area de servido con acumulación de suciedades
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	Pared del area de proceso presenta baldosas desprendidas
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 cuenta con un espacio de almacenamiento minimo
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	Se evidencia llave de agua en mal estado
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	No cuenta con un area exclusiva adecuado según la norma para limpieza de menaje.
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	Ventanas que comunican con el exterior no cuentan con proteccion.
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 Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1046

CÓDIGO: FO-01	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 10/02/21	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

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 se evidencia mantenimiento de Filtros.

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	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.	

1046

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1049

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 aislen 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 plan 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.	0	se evidencia estufas en mal funcionamiento
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	4	PORCENTAJE %	80%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o plan 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 cuentan con botiquin de primeros auxilios

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 plan 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 evidencia mesones en mal estado, desprendimiento de baldosas. se evidencia mal funcionamiento de estufas y flujo de gas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Dayly Martinez	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3134590327	Firma	Dayly Martinez
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Claudia P. Vergara Brokate	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: 26-08-25 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: Veintiseis de Marzo.

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.	Arroz Algran	500g	06 08 25	06/AGO/2026	RSA0010839-2021.	C	C
2.	Leche en polvo Milk	500g	01 08 25 A	01/AGO/2026	RSA0024097-2023	C	C
3.	Aceite Vegetal ideal	1000 ml	08 05 25	08/05/26	PSA0003678-2022	C	C
4.	Pollo pechuga	8 kg	9000111	17/09/2025	INVIMA 181 AC.	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	

3000010438

19/3

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 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Veintiseis de marzo							Fecha Visita:	26-08-25			Hora inicio:	9:45 am						
Dirección:	Cra 35 # 58A-99							No Contrato Interventoría	2656-25			Hora de terminación:	12:47 pm						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES					2703-25		Número de menú programado	14			Se presentaron intercambios		Si		No		N/A	
Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Home Collection				Número de menú entregado	14			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 X	7	9						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		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 10 : 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 sudado						71g	70g	69g	70g	C					
Cereal (arroz)	Arroz con maduro						140g	141g	172g	140g	C					
Leguminosa	—						—	—	—	—	—					
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa enchaquetada						130g	137g	135g	130g	C					
Verdura fría o caliente	Ens. agridulce						90g	89g	89g	90g	C					
Fruta	Jugo de guayaba con leche						210ml	205ml	212ml	200ml	C					
Lácteo	—						—	—	—	—	—					
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											S					
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	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 — 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: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Veintiseis de Marzo

FECHA: 26-08-25

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	Pollo sudado	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptacion
	Papa enchaquetada	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada Agridulce	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arroz con maduro	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de Guayaba con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	
P.S Almuerzo menu #14										

OBSERVACIONES:
9000105

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brokate
Documento: 52 424 727
Cargo: Inspector de Campo
Firma: ClaudiaVergaraB

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.

1058

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA				
Fecha de la visita:	26/08/2025			Sede Educativa:	MARY VILLAMIZAR
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			Cupos Adjudicados	191
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	191
	X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Arepa rellena de Carne de cerdo en cuadritos, leche entera

Información de la ruta a verificar

	Nombre Centro de Producción (CDP):				
	Placa del vehiculo:	WRL370	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:	Hora salida CDP:

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	
Hora de llegada a la sede educativa	7:39 am
Hora de salida de la sede educativa	8:33 am.
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	

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.	C	
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.	C	
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	1000053
	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 entregan 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	

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: 26-02-25 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: MARY VILLAMIZAR 3901000

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	Leche Entera	200 ml	23301	19-11-25	RSA-0008649-2018	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

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	

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: 2708-25	Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25	SEDE EDUCATIVA: MI Granja

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. VALIDACIÓN DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena de Canela	200 ml	L23303	19-11-2025	RSAF12130604	C 5016004	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

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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Mt Granito						Fecha Visita:	27-08-25			Hora inicio:	7:24 am				
Dirección:							No Contrato Interventoría	2656-25			Hora de terminación:	8:25 am				
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		2703-25													
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	1	3	5	7	9				
		2	4	6	8	10	acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 1 - 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 fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena - Canela					220	225	215	200ml							
Derivados del cereal																
Frutas	Pera					120	115	112	110g							
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																

CUMPLE	
NO CUMPLE	

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	
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	2	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alcaldía Distrito de Barranquilla | Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1068

CÓDIGO: [illegible]	VERSIÓN: [illegible]	FECHA DE EMISIÓN: [illegible]	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%

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.	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 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.	0	No cuentan con recipientes Suficientes para el almacenamiento de residuos Sólidos.
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.	0	Al no contar con Suficientes recipientes no se garantiza la separación de los residuos.

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	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%

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)	N.O	

1068

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1067

CÓDIGO SO-FO-01	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 13/08/2012	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		2	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 llevan registros	N.A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza [illegible]peraturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotul[illegible]plen 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	

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	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Ciudadela Educativa del Magdalena Medio / Jorge Eliecer Gaitán							Fecha Visita:	26/08/25			Hora inicio:	6:57 am						
Dirección:	#47-18 Carrera 59							No Contrato Interventoria	2656-25			Hora de terminación:	8:25 am						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES					2703-25													
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	HOME COLLECTION				Número de menú programado	4			Se presentaron intercambios			SI		No	X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración					Número de menú entregado	4			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 A 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	Leche entera											214ml	320ml	284ml	200ml	C
Derivados del cereal	Pan de coco											65g	67g	68g	60g	C
Frutas																
Azúcares y dulces	Granola											24g	29g	21g	20g	C
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	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %		OBSERVACIONES: 100%.

$100\% \times \frac{3}{3} = 100\%$

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: 2656-25 | N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25

CDP: | INSTITUCIÓN: Jorge Eliecer Gaitan,

FECHA: 26/08/25

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	PRESENTACIÓN PINTA		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #7 RI-AM	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: 0000107

FIRMA

Nombre: Enna Fabiola Cabillos Gomez.

Documento: 63365537

Cargo: Inspector de campo

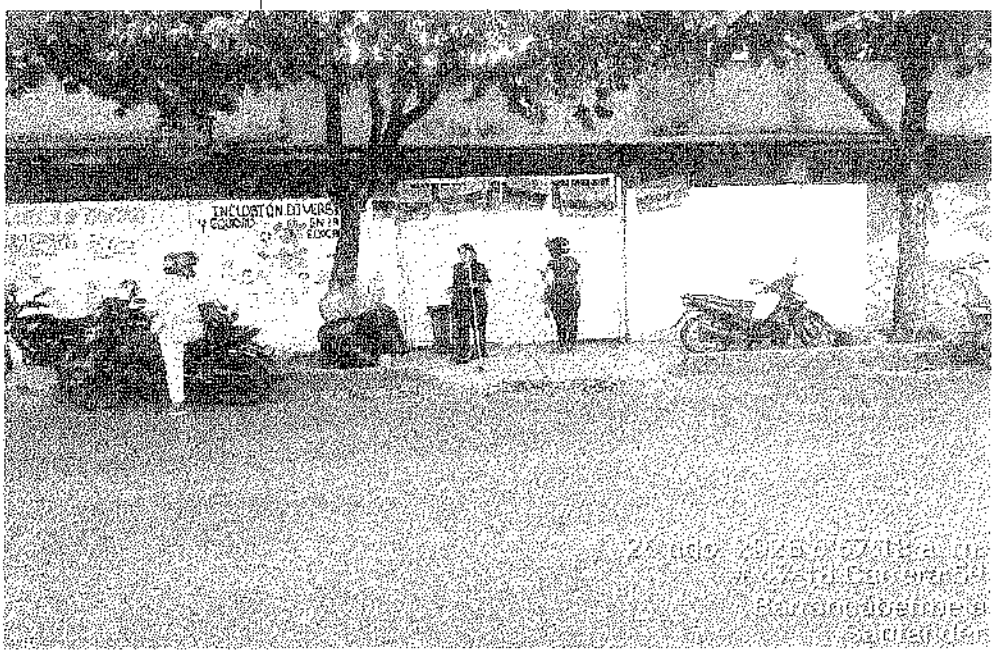
Firma: Enna F. Cabillos G.

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.

1073

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: 26-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO
COMEDOR ESCOLAR: JORGE ELIECER GAITAN
MODALIDAD: RI
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ENNA FABIOLA CUBILLOS GÓMEZ
HORA INICIO VISITA: 6:57 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:25 AM

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

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DISTRITAL				
Fecha de la visita:	26/08/2024	I.E / Sede Educativa:	LAGA PARADA		
Operador:	CONSORCIO PAE SABANAS		Cupos Adjudicados		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	CCTAM				

	Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)	Calificación	Observaciones
	Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e Instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
	Plan de saneamiento	**Calificación**	**Observaciones**
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
Control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	C	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NC	
Abastecimiento de agua y control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	C	
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	NC	

1080

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DISTRITAL				
Fecha de la visita:	26/04/2024			Sede Educativa:	SANTA ISABEL
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			Cupos Adjudicados	89
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: 17	LECHE ENTERA UHT AREPA RELLENA CARNE DE CERDO EN CUADRITOS INCLUYE EL CEREAL EN LA AREPA

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	LARA PARADA				
Placa del vehículo:	WOK359	N° de Ruta:		N° de sedes de la ruta:	Hora salida CDP: 7:46 am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	SANTA ISABEL
Hora de llegada a la sede educativa	8:04 am
Hora de salida de la sede educativa	8:20 am
Temperatura el contenedor isotérmico	78°
Temperatura del complemento alimentario	82°
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	89

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

		Calificación	Observaciones
Personal Manipulador			
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.	C	
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.	C	
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	

1080

1081

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**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.	C	
Consumo		**Calificación**	**Observaciones**
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y fisicas	C	
22	La Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C	
23	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y fisicas	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.	C	
26	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas 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

INTERVENTORIA	**MANIPULADOR ALIMENTOS**
Nombre: Rosalys Jiménez Bonilla	**Nombre:** Maria Camila Oliveros Rico
Documento: 37.727.658	**Documento:** 1097184027
N° Celular: 3202511003	**N° Celular:** 3142509778
Cargo: Inspectora de campo	**Cargo:** Manipuladora de Alimentos
Firma:	**Firma:** Camila Rico.

1000108

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	SANTA ISABEL				
Dirección:	CLL 77 31-64		Fecha Visita:	26.08.25	Hora inicio: 7:00 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	2703-25	No Contrato Interventoría	2656-25	Hora de terminación: 9:15 AM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	HC	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios		SI		No X		N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración	30-X	Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización		SI		No X		N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de	1	3	5	7	9					
	2 X	4	6	8	10	acuerdo al menú entregado	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																
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																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	LECHE ENTERA											200ml	200ml	200ml	200ml	C
Proteico	AREPA LLENA											150gr	150gr	150gr	150gr	C
Cereal acompañante	CARNE CERDO															
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		

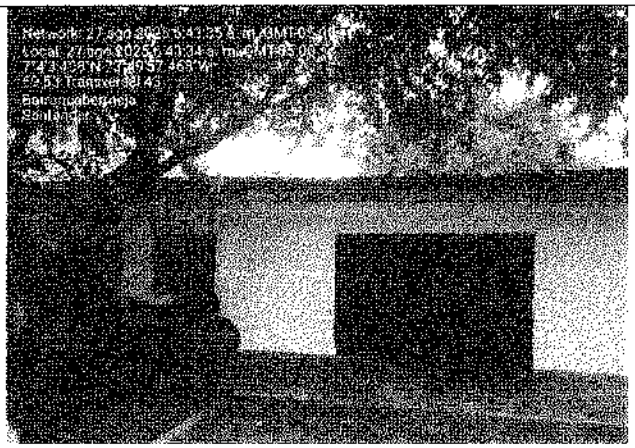
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

1085

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

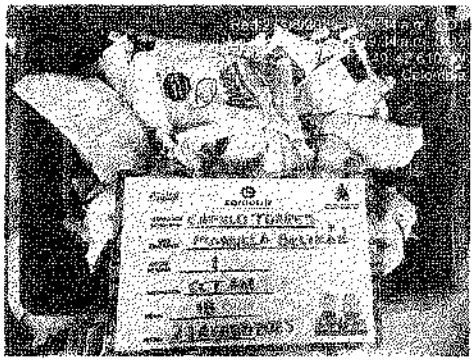
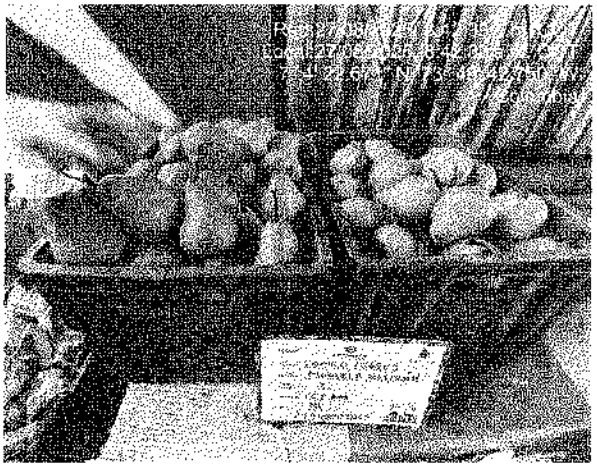
FECHA: 27.08.2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES RESTREPO
COMEDOR ESCOLAR: MANUEL BELTRAN
MODALIDAD: CCT AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
HORA INICIO VISITA: 7:00 PM
HORA SALIDA VISITA: 8:50 PM

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

1000108

1086

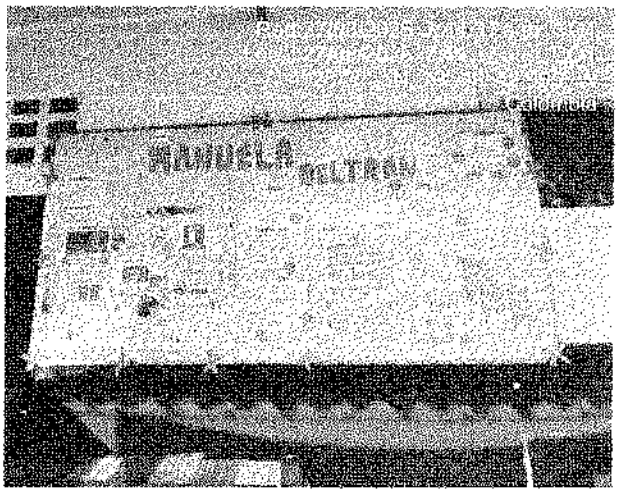
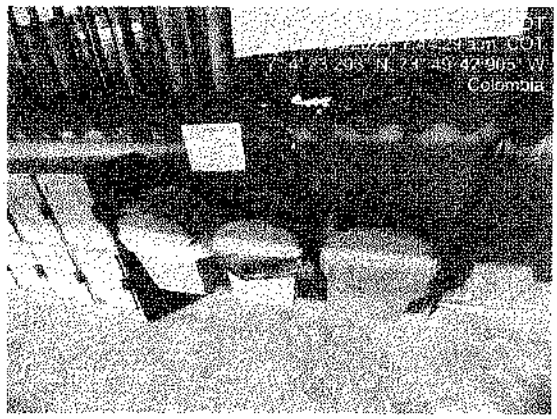
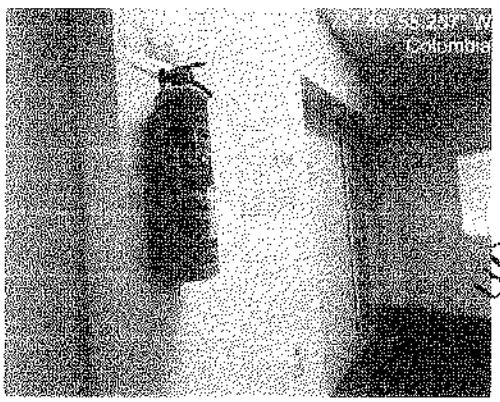
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

00001086

1087

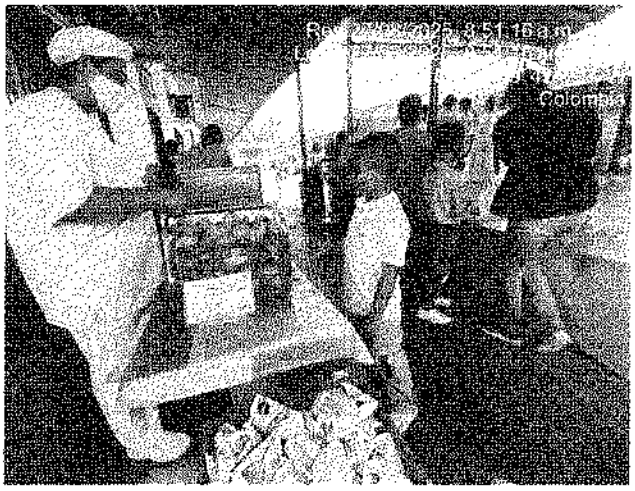
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

1000108.

1088

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

0000108

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

1089

Institución Educativa	Ciudadela Educativa del Magdalena Medio		Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	carrera 60 # 492.		Fecha Visita:	26 agosto/25	Hora inicio:		7:05 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	2703-25	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	300		No de visita	1	Tipo de ración	Almuerzo	Minuta 417 Semana 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yurania García Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Viviana Pulgarín Arboleda 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	47	PORCENTAJE %	75,80 %
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:
8		

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o plazo 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	No hay separación con el área exterior, área de preparación.
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	Techos en mal estado, presencia de humedad
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.	0	No cuenta con protección el área.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Lámparas en mal estado
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Drenajes en mal estado área de preparación
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 se cuenta con área separación, abierta pequeños.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	pisos manchados

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | Bogotá Aprender | 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

1090

			CANTIDAD	VERIFICO	FECHA DE EMISIÓN (AÑO/MES)	PAGINA 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.	0	No se cuenta con implementos de aseo (jabon polvo, hipoclorito)
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	8	PORCENTAJE %	50%

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a ejecutar)
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, 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.	0	Realizar limpieza extractores area de almacenamiento Verdura, Congelador
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	5	PORCENTAJE %	83,33%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS Y GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a ejecutar)
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 a ejecutar)
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 Uniformes para el personal manipulador

1090

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

1091

			CÓDIGO ÍTEM	OBSERVACIÓN	PUNTAJE
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 evidencie 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 %	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).	0	No hay elementos de limpieza
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 de filtros

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.	0	Falta tapa recipientes, bolsas plasticas
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.	0	Presencia de Moscas.
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	9	PORCENTAJE %	64,23%

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	

1091

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

1092

			CUMPLE SI/NO	OBSERVACIÓN	FECHA DE IMPLEMENTACIÓN	RESPONSABLE
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)	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	N.O			

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		NO	PUNTAJE OBTENIDO	N.O	PORCENTAJE %	N O

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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.	0	Faltan vasos y cucharas por el restaurante escolar
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	Falta cronograma de mantenimientos de los extractores, ollas
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	3	PORCENTAJE %	60 %

IX. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

X. GESTION SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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 GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Yurani Garcia Tejeda	Cargo:	manipuladora.
N° de celular Manipuladora	3144166680	Firma	Yurani Garcia Tejeda
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Luz Yexida Pulgarin H	Cargo:	Inspectora de campo
Realizada por:		Cargo:	

20/10/22

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alimentos 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: 26 agosto 2026 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: Ciudadela Educativa del Magdalena

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 5 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	Azucar Blanco / Providencia	0,5 Kg	25062025	25/JUN/27	NSA-004501-2018	C	C
2	Spaghetti / Zonia	250g	B25	19/DIC/26	RSA-00169243621	C	C
3	Leche entera en polvo / Milk	500g	01/08/25	01/AGO/26	RSA-0024097-2023	C	C
4	Leche empaivo	500g	01 08 -25	01/ago 2026			

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	NO	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	
4	C	C	C	C	
	1000.1093				

1093

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Alimentos Aprender | Todos por un Nuevo País | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25 | N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25

CDP: | INSTITUCIÓN: Ciudadela Educativa del Magdalena Medio

FECHA: 26 - Agosto / 2028

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1 Aceptable/0 Rechazado /NA no aplica/ND no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparacion	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 #17	Pollo en cubos	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pasta Guisada	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	En salada lechuga, pepino, tomate.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Papa chorreada	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mango con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1

0000109

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mereida Pulgarin Hernandez

Documento: 37575443

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 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Ciudadela Educativa Principal		Fecha Visita:	26-08-2025	Hora Inicio:
Dirección:			No Contrato Interventoría	2655-25	Hora de terminación:
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	2703-25			

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Talley		Número de menú programado	#17		Se presentaron intercambios		Si		No	X	N/A						
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado	#17		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- 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 cubos											71g	72g	73g	70g	C
Cereal (arroz)	Pasta Guisada											142g	143g	145g	140g	C
Leguminosa	—															
Tubérculo, raices, plátanos	Papa Chorreada											132g	133g	135g	130g	C
Verdura fría o caliente	lechuga - Pepino - tomate											92g	91g	91g	90g	C
Fruta												220ml	215ml	250ml	200ml	C
Lácteo	Fresa															
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE															5	
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 el PTC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

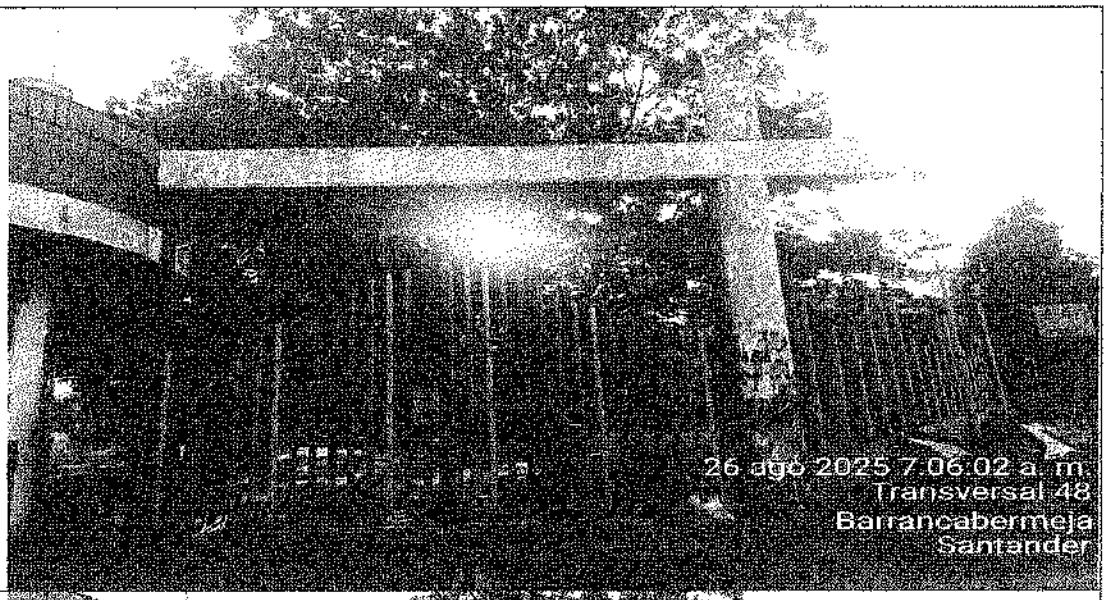
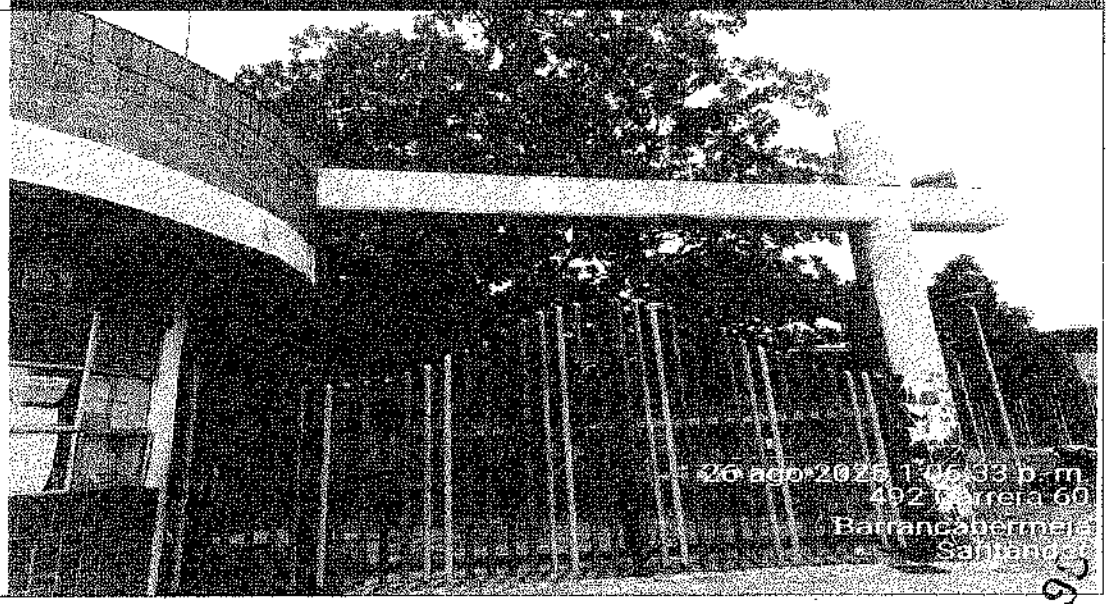
1095

5

1096

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

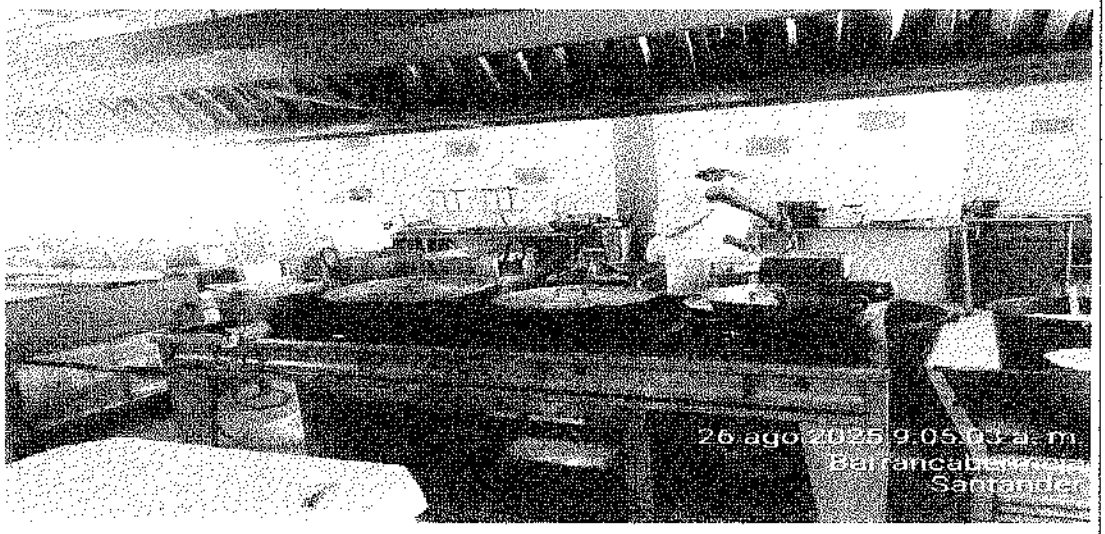
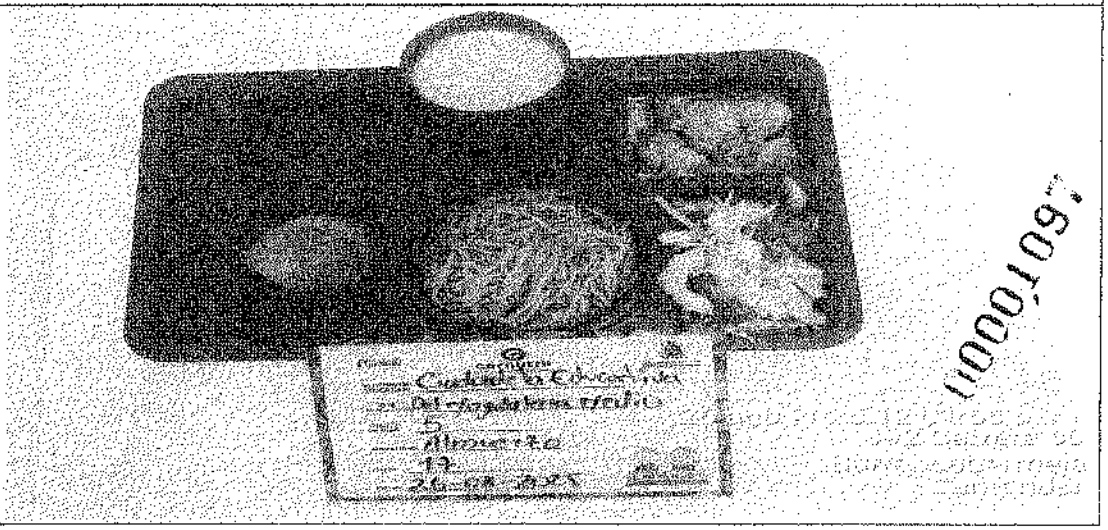
FECHA:26-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO
COMEDOR ESCOLAR: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO
MODALIDAD: RPS ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 7:10 AM
HORA SALIDA VISITA: 1:00 PM

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

1000109603

1097

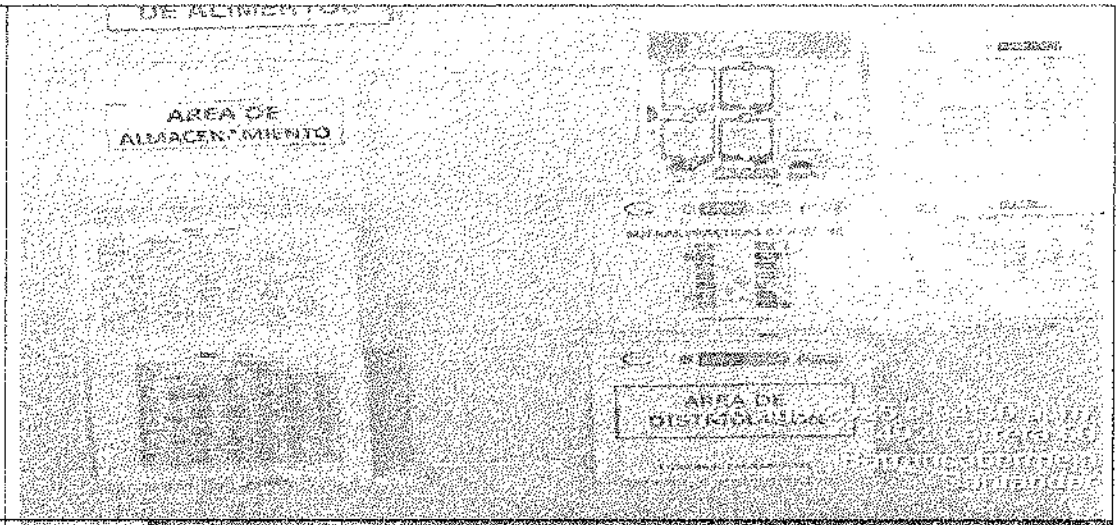
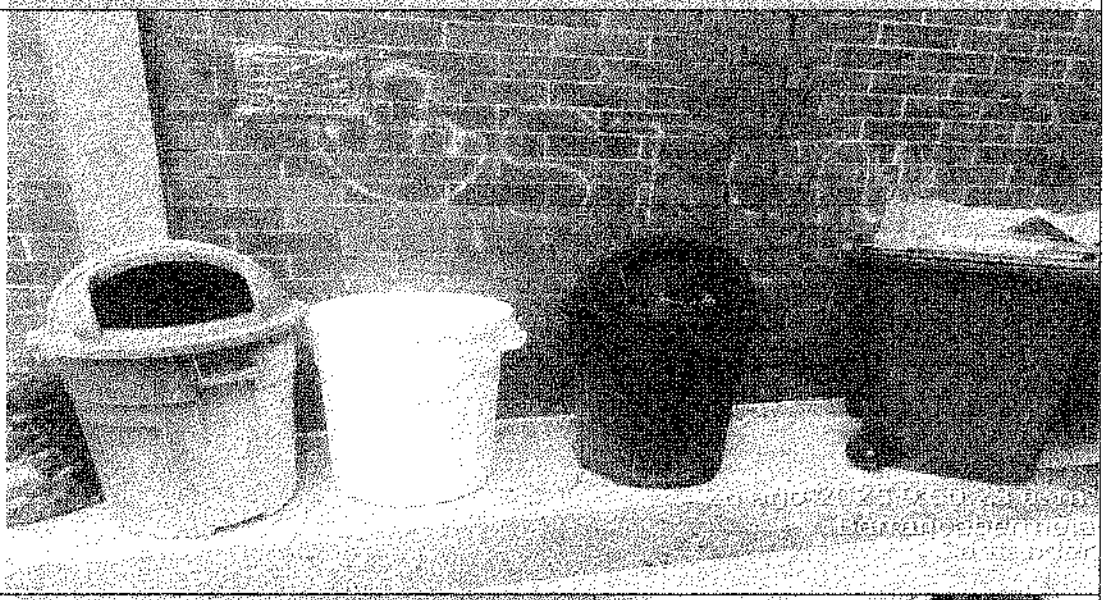
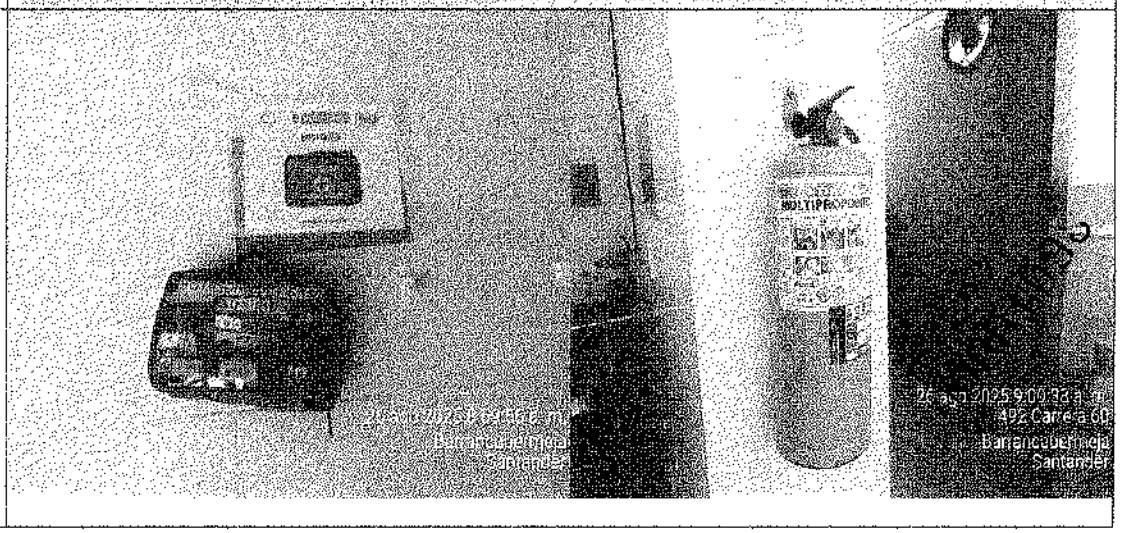
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

1000109

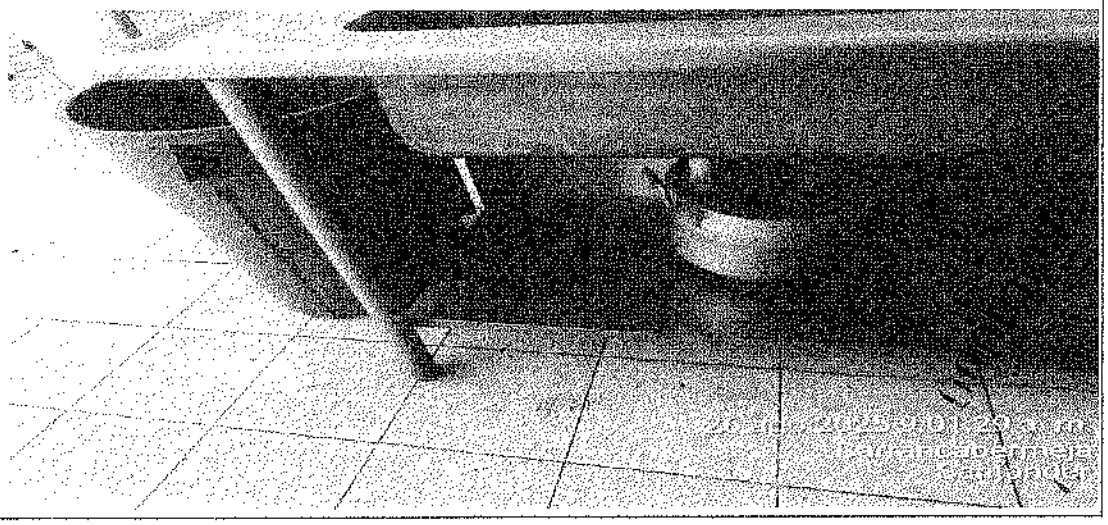
109B

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

6.E CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS FALTAN BOLSAS PARA LOS RECIPIENTES DE LOS RESIDUOS Y IDENTIFICACIÓN	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	

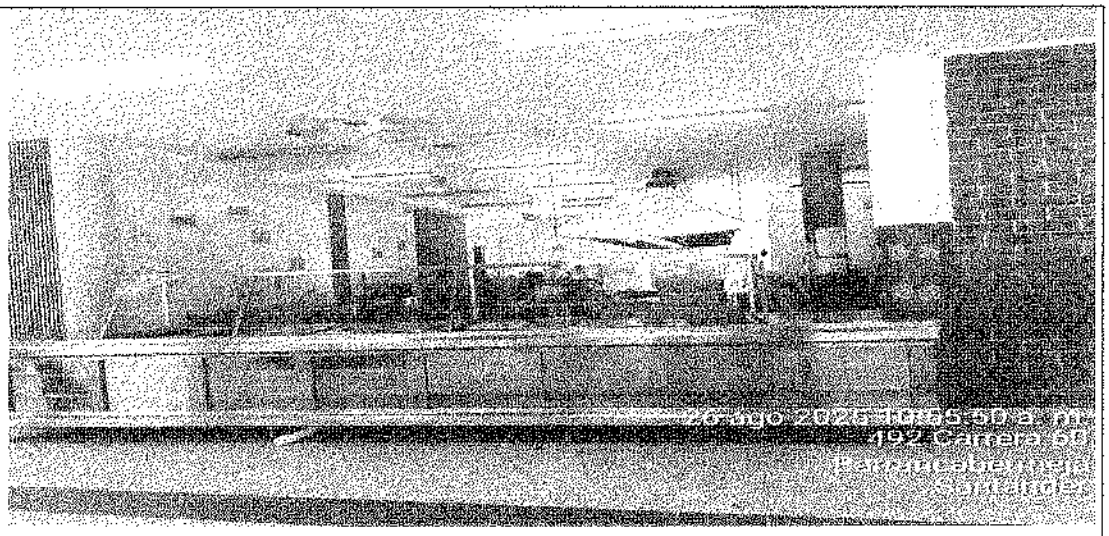
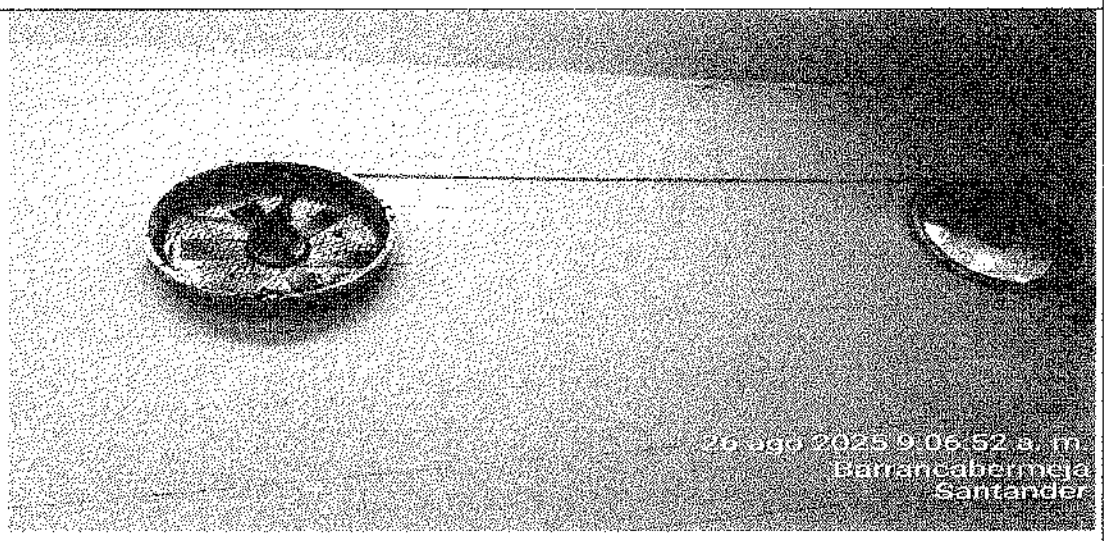
1099

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: DRENAJE EN MAL ESTADO	

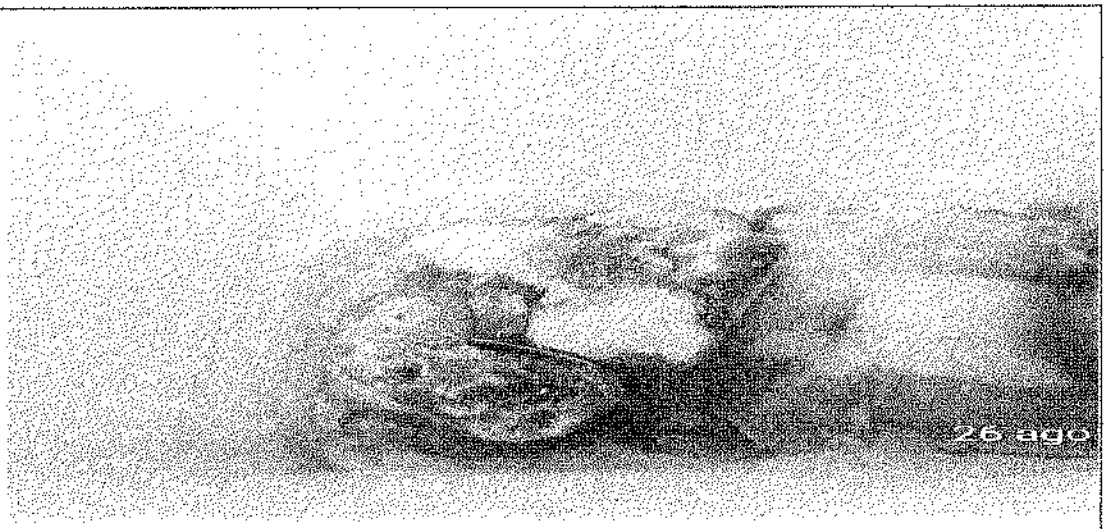
1100

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: ÁREA ABIERTA Y EXPUESTA	
HALLAZGO: REALIZAR LIMPIEZA EXTRACTOR	

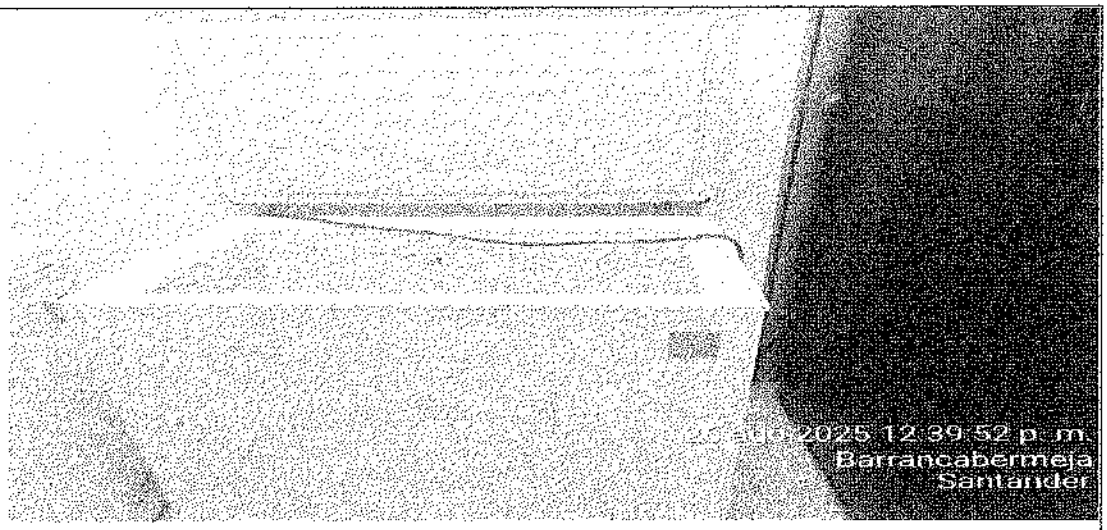
1100011100

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Bogotá Mejor Para Todos · Todos por un Nuevo País · 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

HALLAZGO: REALIZAR LIMPIEZA EQUIPO DE CONGELACIÓN	

1102

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: ENFRIADOR EN MAL ESTADO	
HALLAZGO: TECHOS EN MAL ESTADO PRESENCIA DE HUMEDAD, LÁMPARAS EN MAL ESTADO, REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN VENTILADORES	

1102

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1105

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

Institución Educativa	Ciudadela educativa del Magdalena	Sede Educativa:	Medio - El campestre		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	492 Carrera 60	Fecha Visita:	26-08/25		Hora Inicio:	8:30 a.m.	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25		Hora de terminación:	9:54 a.m.	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	300	No de visita	2	Tipo de ración	Almuerzo	Minuta:	# 17
						Semana:	#4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Manipuladora. Yuranis Garcia	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Ena 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	69	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE %	78.25
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:
8		

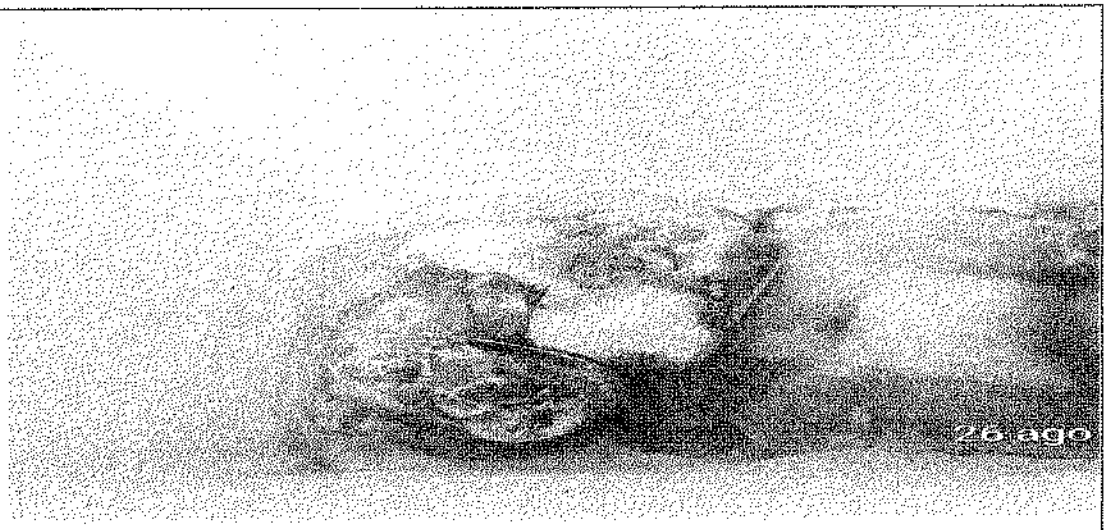
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) (NO CUMPLE) (NA NO APLICA) (NO NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio; RI: Ración Industrializada; ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o evidencia objetiva)
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	No hay Separación con el área exterior, área de preparación
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	Techos en mal estado, presencia de humedad.
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.	0	No cuenta con protección el área.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Lámparas en mal estado.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Drenaje en mal estado, área de preparación.
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 se cuenta con ventana área de preparación está expuesta.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Pisos Manchados.

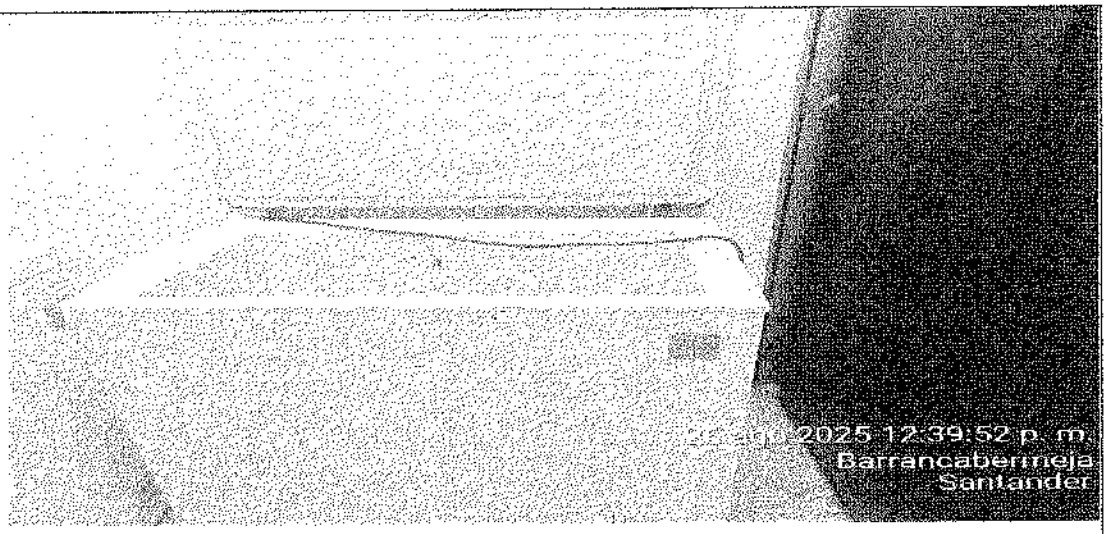
0000110

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	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

HALLAZGO: REALIZAR LIMPIEZA EQUIPO DE CONGELACIÒN	

1102

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: **ENFRIADOR EN MAL ESTADO**	
HALLAZGO: **TECHOS EN MAL ESTADO PRESENCIA DE HUMEDAD, LÁMPARAS EN MAL ESTADO, REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN VENTILADORES**	

1000102

103

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

ENTIDAD TERRITORIAL:					
Fecha de la visita:	29/04/2024 A		Sede Educativa:	El Campestre	
Operador:			Cupos Adjudicados	377	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
			X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: #17	Pollo en salsa al perejil – Macarrón Guisado – Papa Cocinada – Ensalada de lechuga, pepino y tomate – Jugo de Fresa en leche.

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	Ciudadela Educativa del Magdalena Medio.				
Placa del vehículo:	LPL 370	N° de Ruta: 1	N° de sedes de la ruta: 1	Hora salida CDP: 9:54 am	

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	El Campestre.
Hora de llegada a la sede educativa	10:38 am
Hora de salida de la sede educativa	11:14 am
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	Pollo 75° Macarrones 80° Papa 64° Ensalada 28° Jugo 5°
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	5

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

		Calificación	Observaciones
Personal Manipulador			
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.	N.C	1 manipulador sin cabello cubierto.
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.	C	
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	

10001103

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

1106

CÓDIGO DANE	VEREDA	ZONA (URBANA O RURAL)	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.	0	No se cuentan con complemento de aseo (Jabón en polvo, hipoclorito)	
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	8	PORCENTAJE %	50%

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 (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 PUNTAJE ITEM 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.	0	Realizar limpieza extractores, área de almacenamiento, verdura, congelador.
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	5	PORCENTAJE %	83.33%

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	Hacen falta delantales para el personal manipulador.

1106 1106

	ED	normatividad vigente.				
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL						
PUNTAJE		7	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

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 1107

CÓDIGO: FO-41	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN (AÑO/MM)	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	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).	0	No hay elementos de limpieza.
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 de filtros.

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.	0	Hacen falta tapa recipientes y bolsas plásticas.
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.	0	Presencia de Moscas y hormigas.
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	

1107

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	69.23 %	

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)	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · 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: 26/08/25 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 [redacted] | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 [redacted] | SEDE EDUCATIVA: Ciudadela Educativa del Magdalena Med./Sede Principal.

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	Azúcar blanco/Providencia	0,5kg	25062025	25/Jun/27	NSA-004501-2018	C	C
2	Spaghetti/Zenia	250g	325	19/DIC/26	RSA-0016911-2021	C	C
3	Leche entera en Polvo/MILKA	500g	01/08/25	01/AGO/26	RSA-0024092-2015	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	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

4000109

109

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

Institución Educativa	Ciudadela Educativa del Magdalena Medio Sede principal	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	Cra 8a.	Fecha Visita:	26-03-25	Hora inicio:	8:30 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato Interventoria	2656-25	Hora de terminación:	9:50 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Kolley		Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios		Si		No	X	N/A						
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado	17	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 -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 cubos											71 g	72 g	73 g	70 g	C
Cereal (arroz)	Puntas Enriquecidas											142 g	143 g	145 g	140 g	C
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos	Papa Criolla											132 g	133 g	135 g	130 g	C
Verdura fría o caliente	Lechuga - Pepino - Tomate											92 g	91 g	91 g	90 g	C
Fruta												240ml	215ml	250ml	200ml	C
Lácteo	Fresa															
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
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	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

100%

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: Ciudadela Educativa del Magdalena Medio / sede principal.
FECHA: 29/08/25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA:no aplica/NO:no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparacion	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 #17 Almuerzo	Bollo en Cubos	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pasta Boloñesa	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ensalada (Lechuga-pepino-Tomate)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Papa Chorreada	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mango en Leche.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES: 1000111

FIRMA

Nombre: Enna Fabiola Cubillos Gómez
Documento: 63565537
Cargo: Inspector de Campo
Firma: Enna F. Cubillos 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.

1112

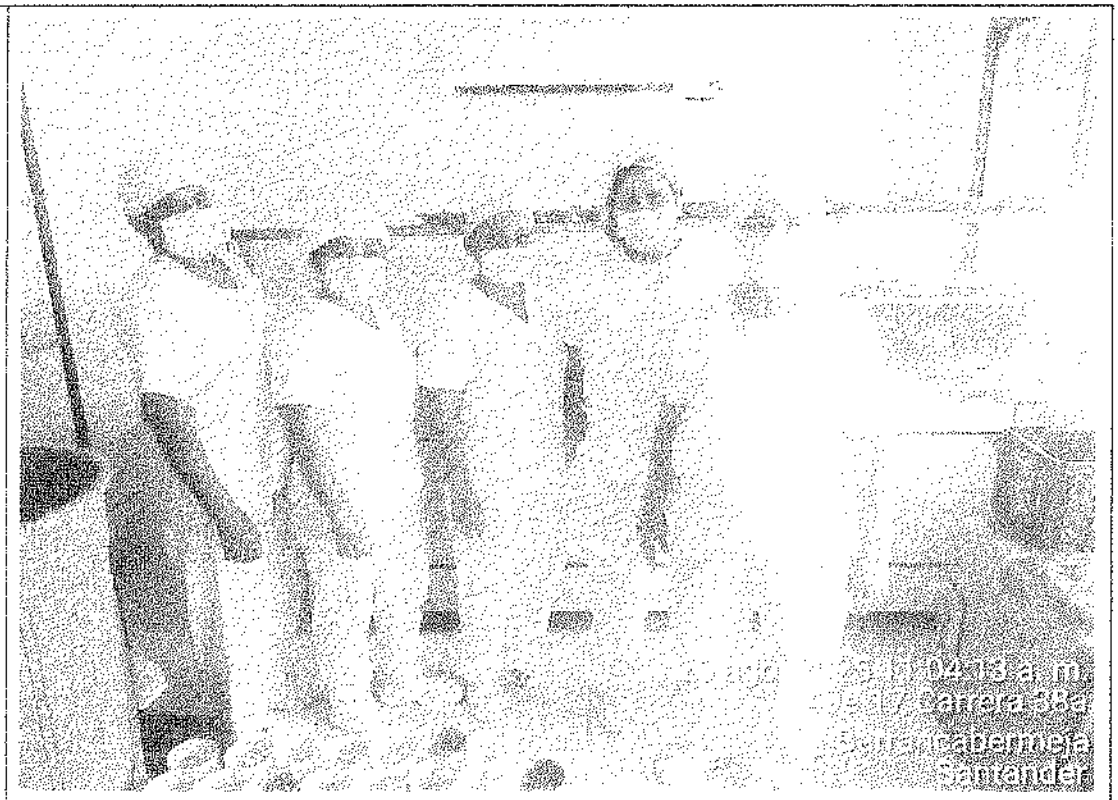
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 26-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO
COMEDOR ESCOLAR: EL CAMPESTRE
MODALIDAD: ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ENNA FABIOLA CUBILLOS GÓMEZ
HORA INICIO VISITA: 10:06 AM
HORA SALIDA VISITA: 11:44 AM

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

1112

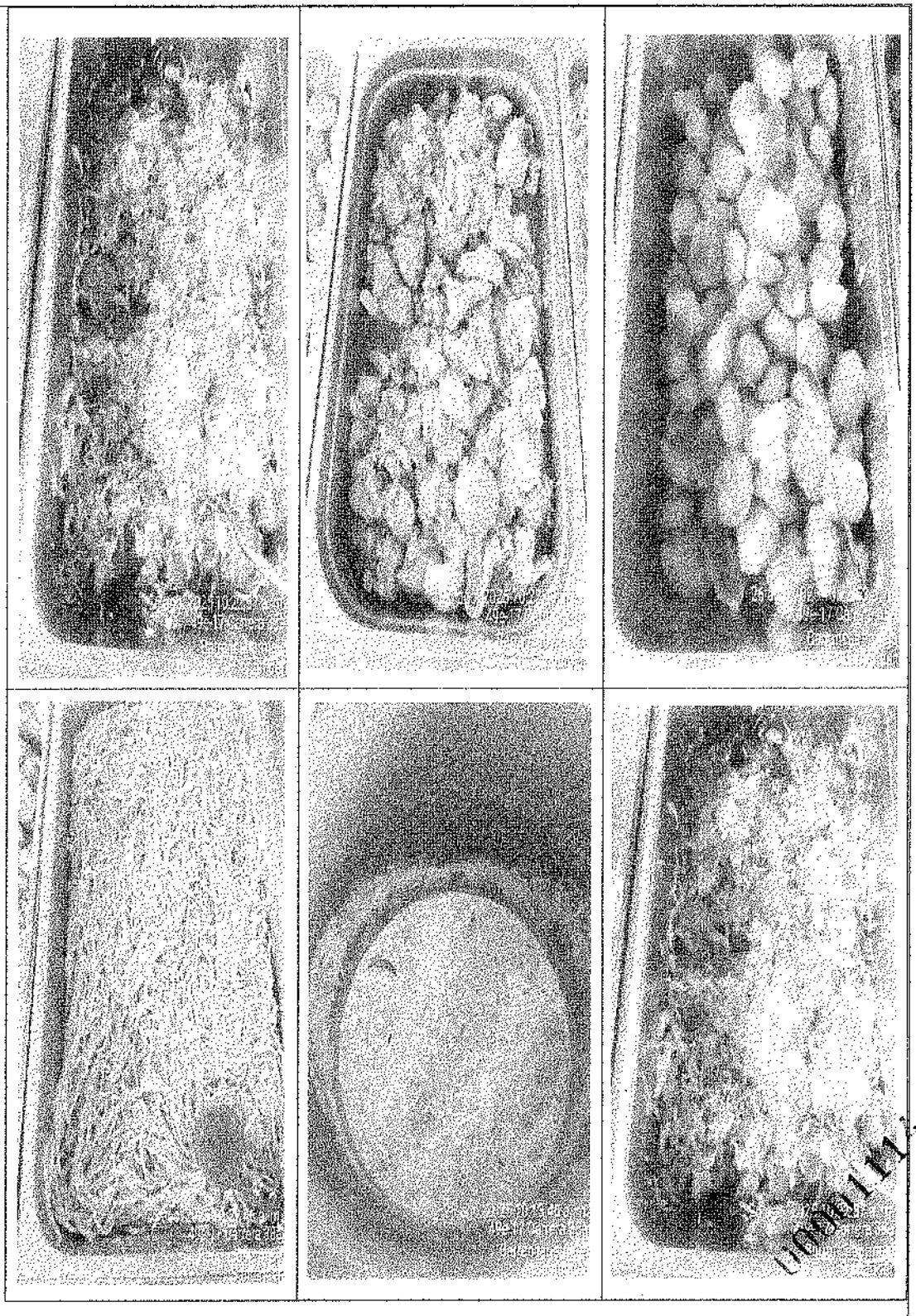
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

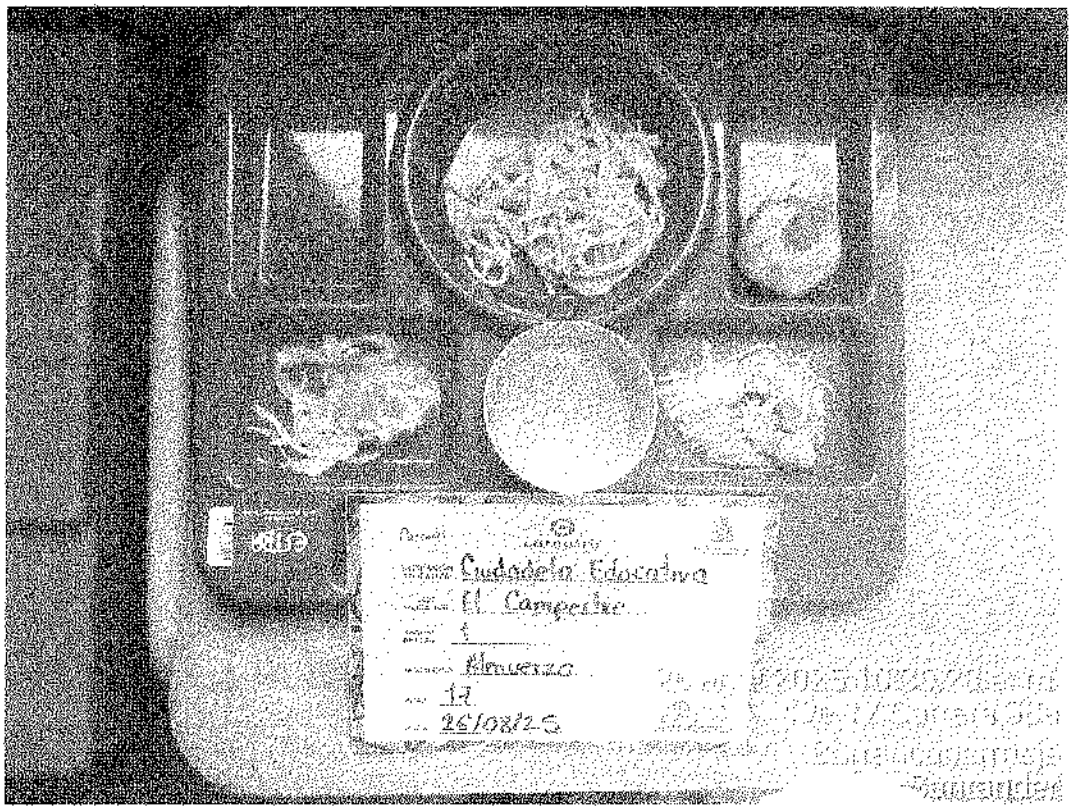
900001113

1114

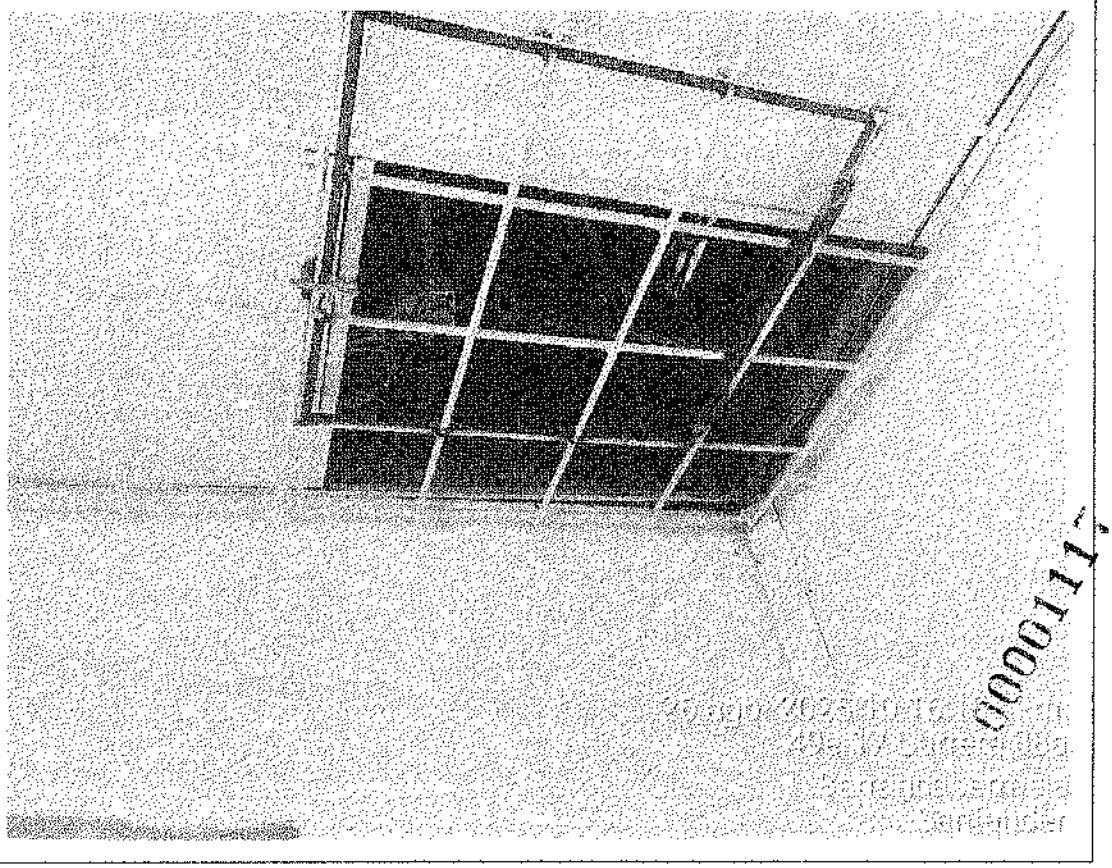
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

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	

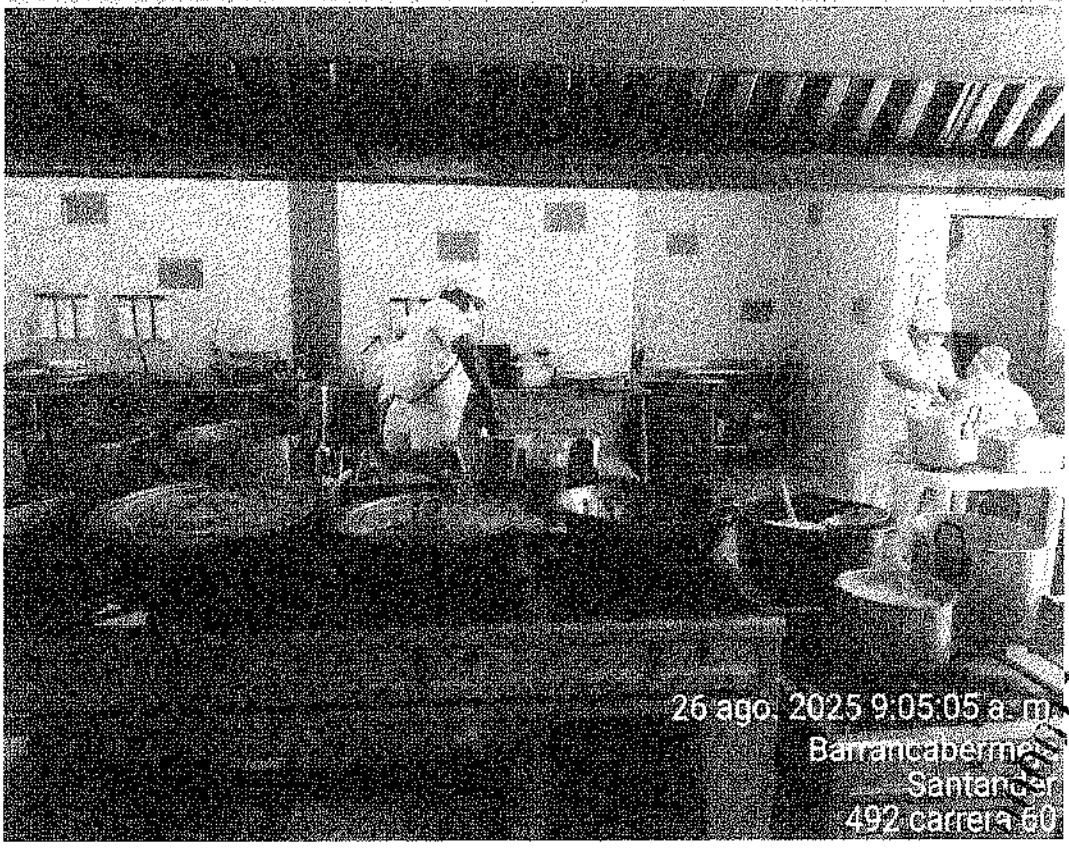
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: **EL ÁREA DE LAVADO NO CUENTA CON LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y SE ENCUENTRA AL EXTERIOR DEL COMEDOR.**	
HALLAZGO: **EL TECHO PRESENTA AUSENCIA DE CIELO RASO, DEJANDO EXPUESTAS TUBERÍAS E INSTALACIONES, LO CUAL GENERA UN RIESGO TANTO ESTÉTICO COMO SANITARIO, ADEMÁS DE FACILITAR LA ACUMULACIÓN DE POLVO, SUCIEDAD O EL INGRESO DE PLAGAS.**	

0000117

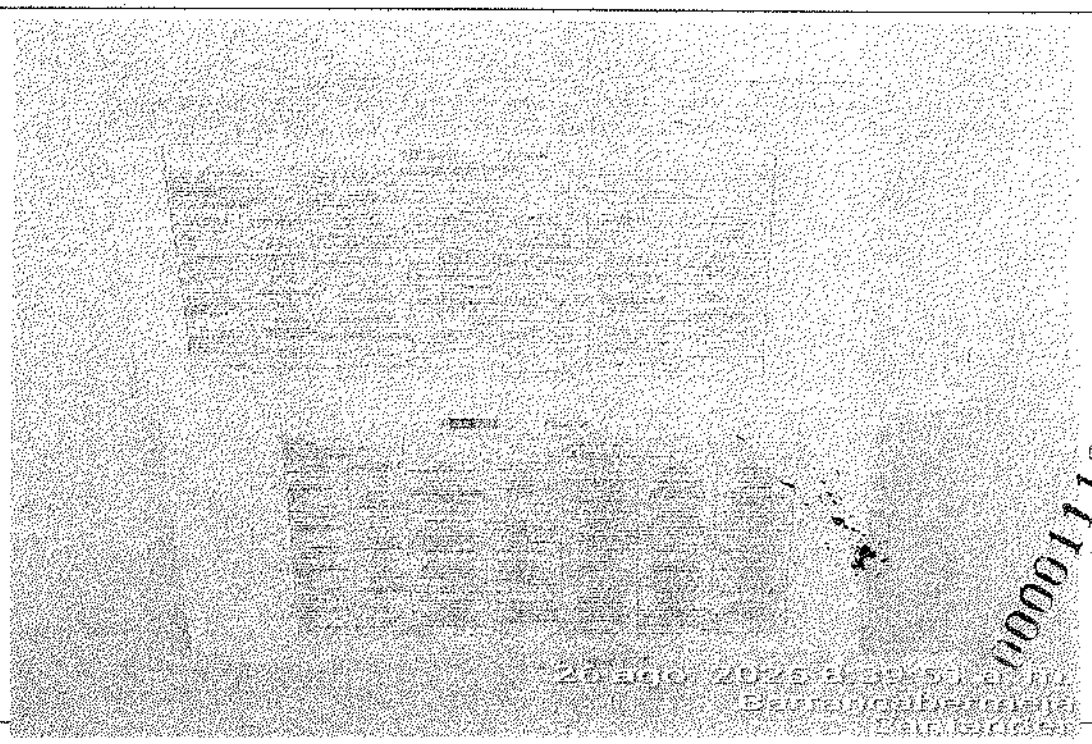
1116

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 13/06/2024

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

1115

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

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

1124

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DISTRITAL				
Fecha de la visita:	27/08/2025			Sede Educativa:	MANUELA BELTRÁN
Operador:	CONSORCIO PAE BARRIOS			Cupos Adjudicados	191
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	CCTAM				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: 18	AVENA UHT, ROSQUITAS DE MAIZ

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	CAMILO TORRES			
Placa del vehículo:	GQW553	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:	Hora salida CDP:

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	MANUELA BELTRÁN
Hora de llegada a la sede educativa	
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	

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

		Calificación	Observaciones
Personal Manipulador			
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.	C	
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.	C	
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	1000 17 14
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	

1126

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía Distrital				
Fecha de la visita:	27/08/2025	I.E / Sede Educativa:			
Operador:	Consejo PAE Fabriles		Cupos Adjudicados	191	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	CCT AM				

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)		Calificación	Observaciones
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
Plan de saneamiento		**Calificación**	**Observaciones**
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
Control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	C	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	1126
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A	
Abastecimiento de agua y control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C	1000 litros
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	C	
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	NC	

1127

cornutrir

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: 01

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

CODIGO SG-FO-38

FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024

	Personal manipulador	Calificación	Observaciones
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	
22	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.	C	
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
	Operaciones de fabricación	**Calificación**	**Observaciones**
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C	
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
26	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C	
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C	
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C	
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C	
	Almacenamiento	**Calificación**	**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
32	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C	
33	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
35	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C	
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C	
	Preparación, ensamble y distribución	**Calificación**	**Observaciones**
37	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
39	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
40	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C	
42	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C	
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	C	
44	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C	
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C	
	Aseguramiento y control de la calidad	**Calificación**	**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NC	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos 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: 27.08.25	N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25	SEDE EDUCATIVA: MANUELA BELTRAN.

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	ACEITE CHT	200 ml	L22603	12-11-25	RSAE 02130604	C	C
2	ALEPADAN	500 GL	07-05-25	07-05-26	PSA-00029974-2021	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	

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 11	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	MANUELA BELTRAN															
Dirección:	D6 60 46- 116						Fecha Visita:	17.05.25			Hora inicio:	7:00 AM				
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		2703-25				No Contrato Interventoria	2656-25			Hora de terminación:	9:15 AM				
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado	18	Se presentaron intercambios			SI	No X	N/A		
	Gramera	X	Fecha de última calibración			25026	Número de menú entregado	18	Presentaron soporte de autorización			SI	No X	N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	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		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparado	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																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	AREPO CHIT											200ml	200ml	200ml	200ml	C
Proteico	GUINEO MAIZ											80 gr	80 gr	80 gr	80 gr	C
Cereal acompañante	PERA											110 gr	110 gr	110 gr	110 gr	C
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	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

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

1136

CÓDIGO SOFOM	VERSIÓN 05	FECHA DE EMISIÓN 01/04/2025	PÁGINA 1 de 3

Institución Educativa	Técnico Industrial	Sede Educativa:	Sede O Antonia Santos	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 58 #15B-64	Fecha Visita:	27 Agosto 2025	Hora inicio:	1:04 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	2:17 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	AM 248 PM 192 440	No de visita	21	Tipo de ración: PM	Minuta: #8 Semana: #6
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Manuela Toña Preciado Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Angie Paola Plata Nieto Nutricionista		
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	41	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE %	87,80%
CONCEPTO FINAL				Continua 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: "(CUMPLE), L (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o plan 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 desinfectación.	L	
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.	L	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	L	
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.	L	
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.	L	
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.	L	
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.	0	Área de almacenamiento, no cuentan con mallas antinsecto en 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.	L	

1136

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

1137

CÓDIGO: PAE-FO-01	VERSIÓN: 01	FECHA APROBACIÓN: 13/09/2021	PÁGINA 1 de 2

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%

III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Anotar: Si existe corrección o acción preventiva)
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 equipo de refrigeración para llevar registros
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 CUMPLIMIENTO ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

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.	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 (Anotar: Si existe corrección 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	1000137

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Anotar: Si existe corrección 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	

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

1138

CONVOCATORIA	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN (DD/MM/AA)	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 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%

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.	0	No cuentan con tanque 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

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	9	PORCENTAJE %	90%

VIII. 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	

1000001138

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

1/30

			CÓDIGO: P-V-F	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 19/06/2017

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 estibes plasticos, 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 puntos 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. Para llevar hoja de vida de equipos
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No cuentan con ningun termometro para llevar puntos y registro 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 puntos 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 puntos 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:	Manuela Luna Preciado	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3201977	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Jenny Paola Plata Nieto	Cargo:	Nutricionista
Realizada por:		Cargo:	

1/30

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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	Técnico Industrial	Sede D Antonio Nariño	Fecha Visita:	27 Agosto 2025	Hora Inicio: 1:04 pm
Dirección:	Cra 18 # 18B-64		No Contrato Interventoría	2656-25	Hora de terminación: 2:45 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	2703-25			

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	Yogurt Sabor Fresa	207ml	209ml	211ml	200ml	C	213ml	214ml	218ml	200ml	C	235g	232ml	240ml	200ml	C
Derivados del cereal	Galleta Avena Multicereal	25g	26g	27g	25g	C	44g	43g	46g	40g	C	70g	72g	74g	70g	C
Frutas	Pera	117g	125g	127g	80g	C	135g	140g	141g	110g	C	145g	152g	159g	110g	C
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3 C					3 C					3 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		
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 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: 27 Agosto 2025 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: Técnico Industrial Jorge D. Antonia 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. 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	Arepa Sabor Canela	200ml	22603	FV: 12-11-2025	RSA-E0213660	C	C
2	Galleta Arepa Multicereal	70g	21725	FV: 04-10-2025	NSA-0011889-202	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

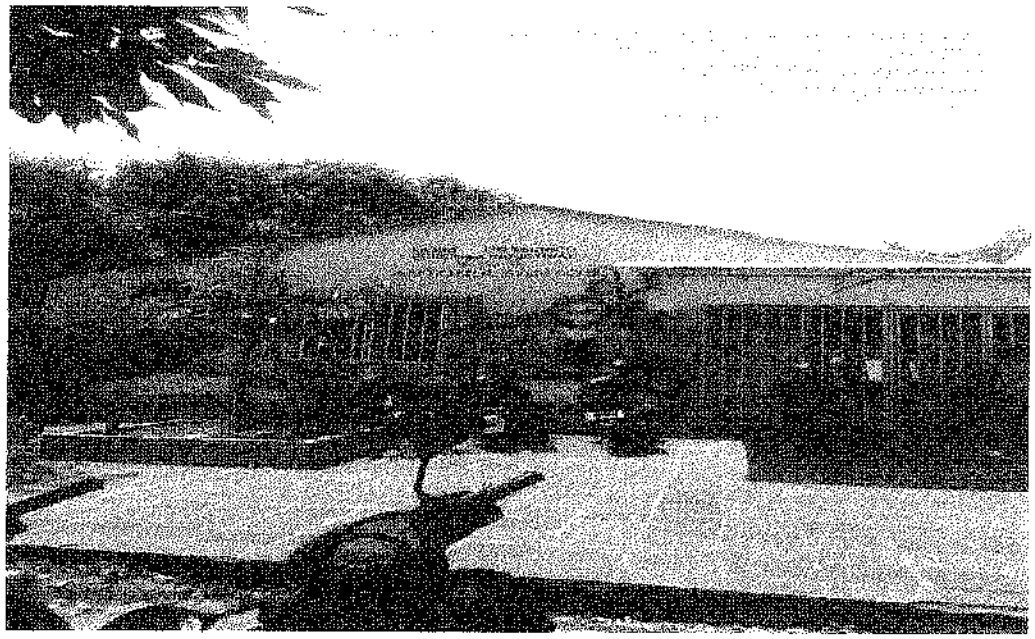
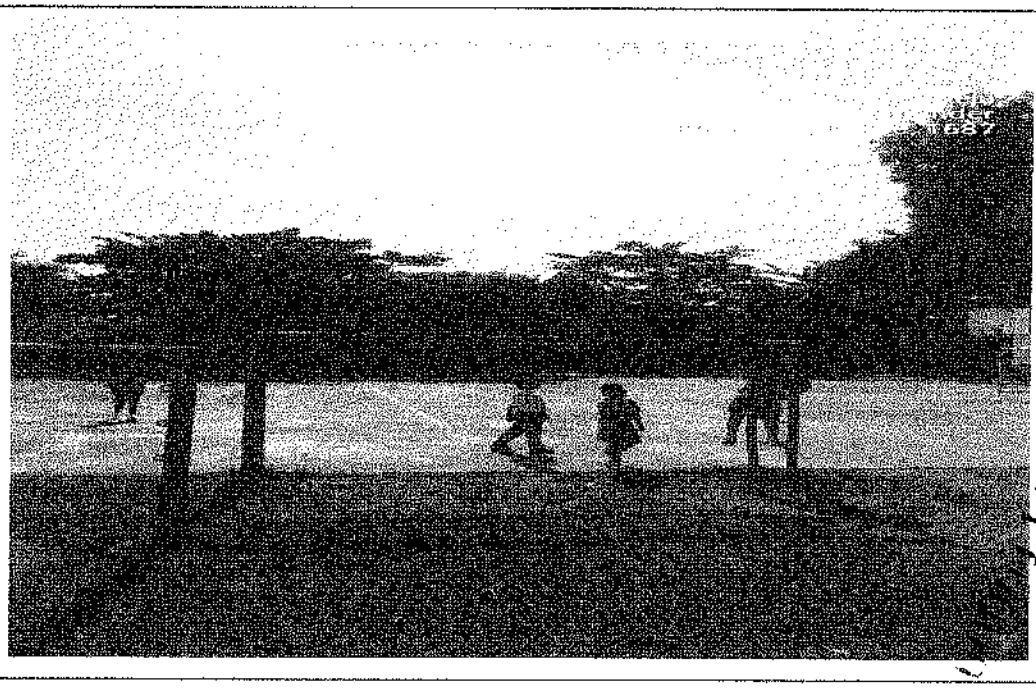
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

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	

1143

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 27/08/2025

FECHA: 27 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: TÈCNICO INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: SEDE D ANTONIA SANTOS
MODALIDAD: RI PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: SINDY PAOLA PLATA NIETO
HORA INICIO VISITA: 1:04 PM
HORA SALIDA VISITA: 2:55 PM

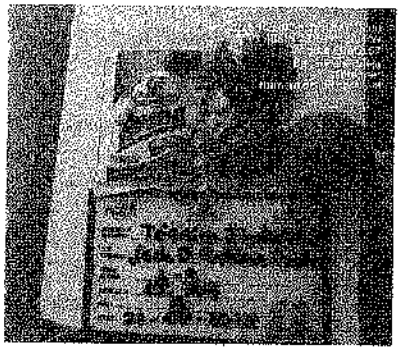
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÒN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

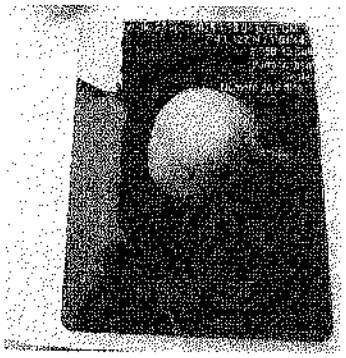
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 27/08/2025

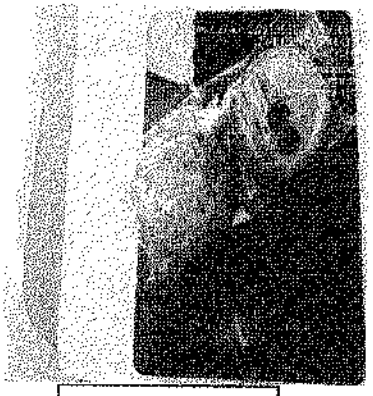
3. ÀREA DE DISTRIBUCIÒN O DE ALISTAMIENTO



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







FV: 04-10-2025

LOTE: 21725G



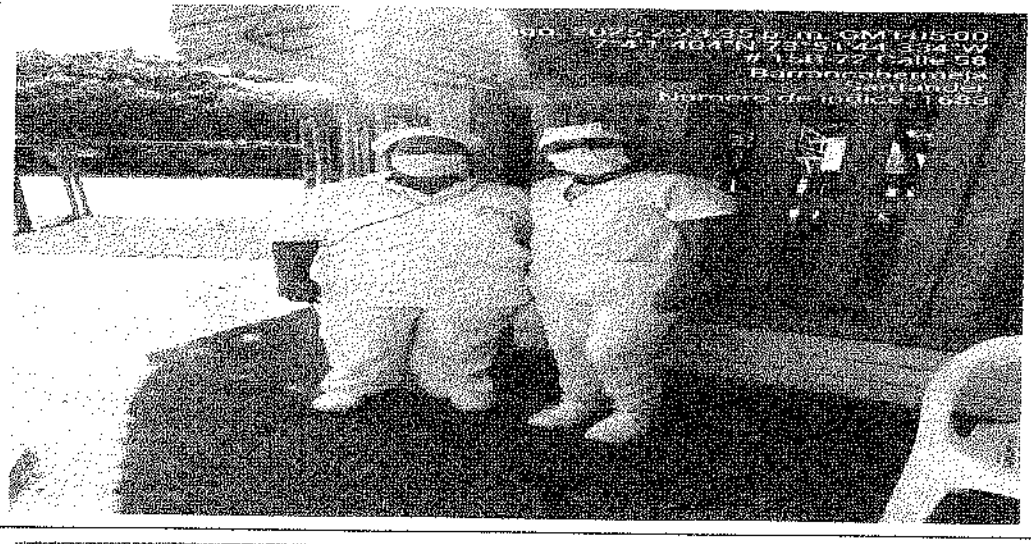
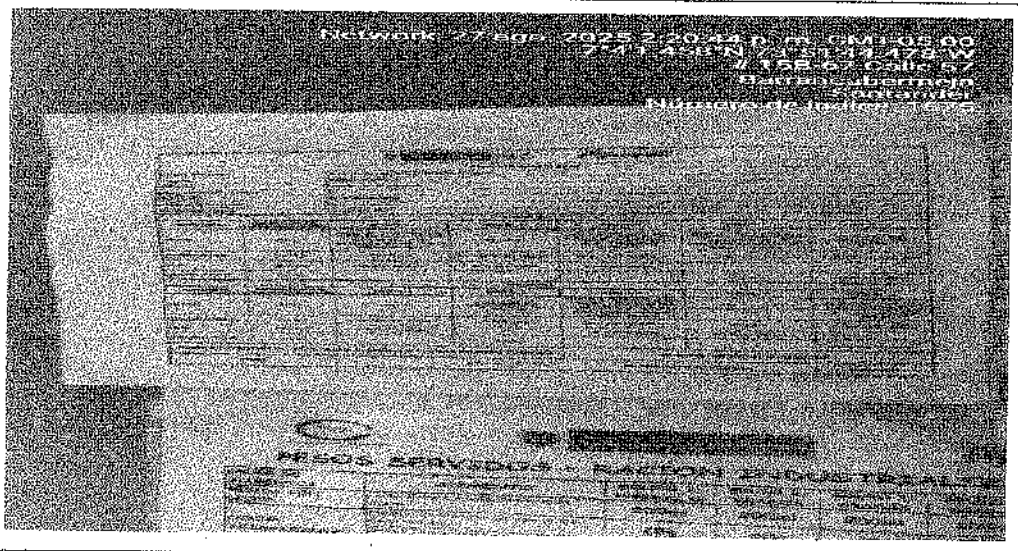
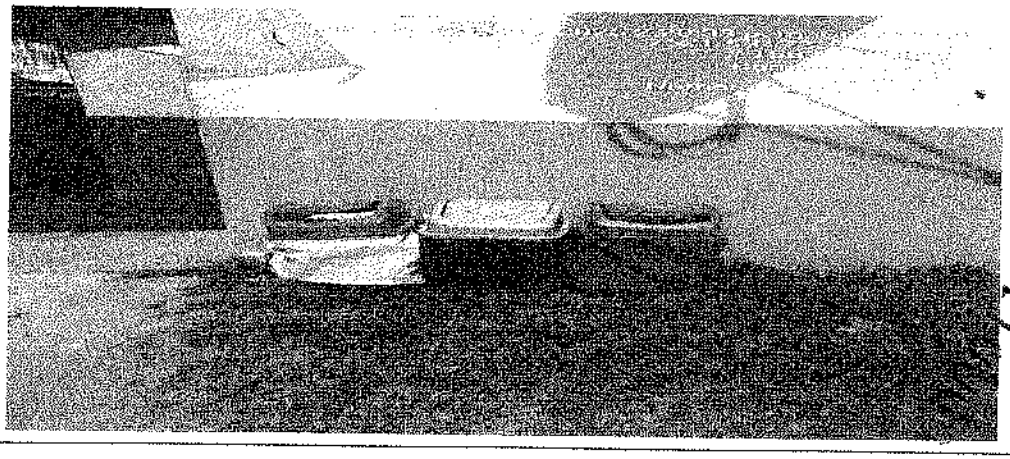
FV: 12-11-2025

LOTE: 22603

1000144

1145

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender Alcaldía Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 27/08/2025

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

1142

1146

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldia Distrital de Bibermeja				
Fecha de la visita:	D D M M A A A A: 2 8 0 8 2 0 2 5	I.E / Sede Educativa:	CDA Torcoroma - Santa Cecilia		
Operador:	Consorcio PAE Manguies		Cupos Adjudicados	179	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	X				

	Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)	Calificación	Observaciones
	Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	N.C	se evidencia maleza en patio
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	N.C	se evidencia techo con oxido
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
	Plan de saneamiento	**Calificación**	**Observaciones**
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.C.	no cuenta con sistema de extracción
Control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	C	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.C	no cuenta con registros
Abastecimiento de agua y control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	C	10001
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	N.C.	no cuenta con registro de cloro residual

1147

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

	Personal manipulador	Calificación	Observaciones
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	
22	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.	N.C	no cuenten con delantales
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
	Operaciones de fabricación	**Calificación**	**Observaciones**
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C	
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
26	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C	
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C	
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C	
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C	
	Almacenamiento	**Calificación**	**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
32	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C	
33	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
35	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C	
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C	
	Preparación, ensamble y distribución	**Calificación**	**Observaciones**
37	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
39	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
40	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C	
42	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C	
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	C	
44	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C	
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C	
	Aseguramiento y control de la calidad	**Calificación**	**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	C	

1148

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

47	Se cuenta con planes de muestreo	C	
48	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	C	
	Requerimientos alimentario y nutricional	**Calificación**	**Observaciones**
Cumplimiento de la minuta patrón			
49	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C	
50	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus, minuta patron adoptada y corresponde a lo programado - aprobado.	C	
51	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C	
52	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C	
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	C	

Observaciones

INTERVENTORIA	MANIPULADOR ALIMENTOS
Nombre: Claudia P. Vergara Brokate	Nombre: Stephanie Vasquez Velaide.
Documento: 52424727	Documento: 1096254407.
N° Celular: 3143548650	N° Celular: 3115114376.
Cargo: Inspector de Campo	Cargo: Manipuladora de Alimentos.
Firma: ClaudiaVergara	Firma: Stephanie Vasquez.

1000114

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE Alimentos para Aprender

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: 27-08-25 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: CPA Tokoroma.

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.	Super Arepa	1000 g.	L05	26 MAY 26	RSA0007753-2019	C	C
2.	Aceite Vegetal Icleal	1000 ml	08 05 25	08 05 26	PSA0003678-2022	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)

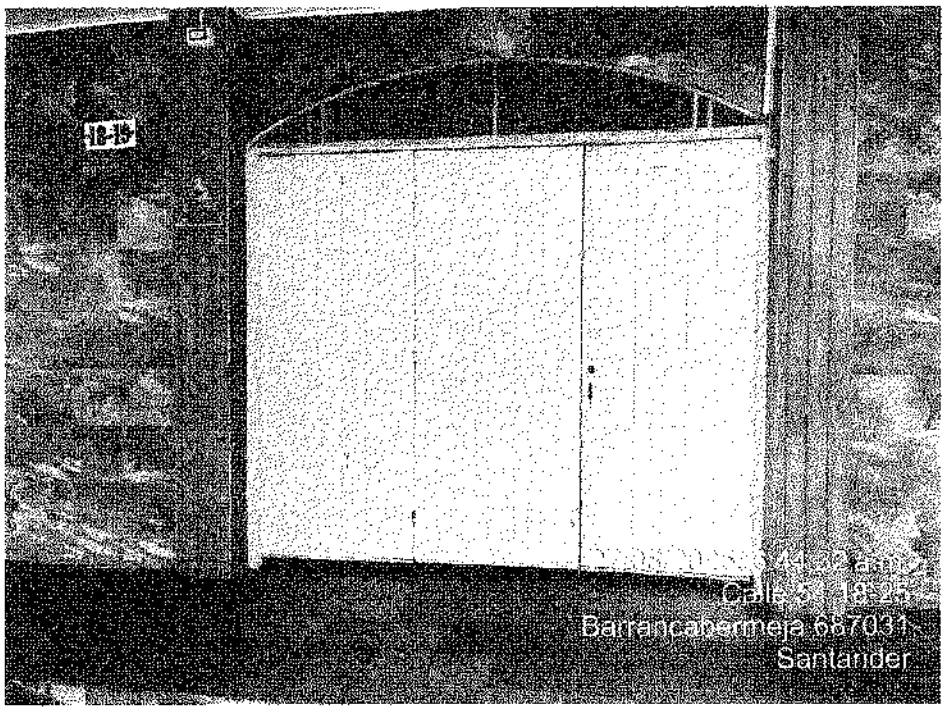
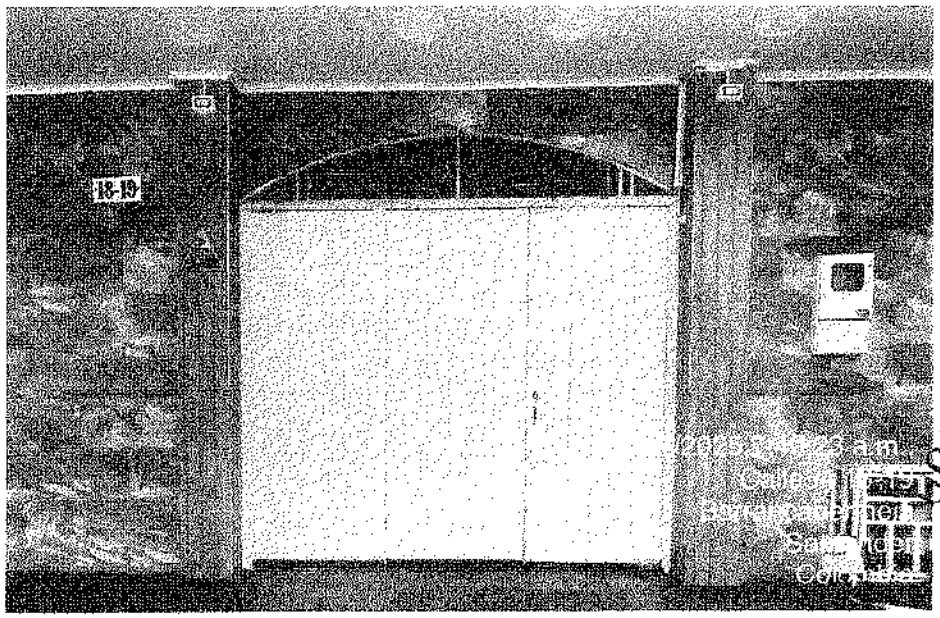
CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
	1000114				

1/1

150

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: 27 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CPA TORCOROMA
COMEDOR ESCOLAR: SANTA CECILIA
MODALIDAD: CCT MIX AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE
HORA INICIO VISITA: 6:44 AM
HORA SALIDA VISITA: 7:40 AM

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

0001150

1151

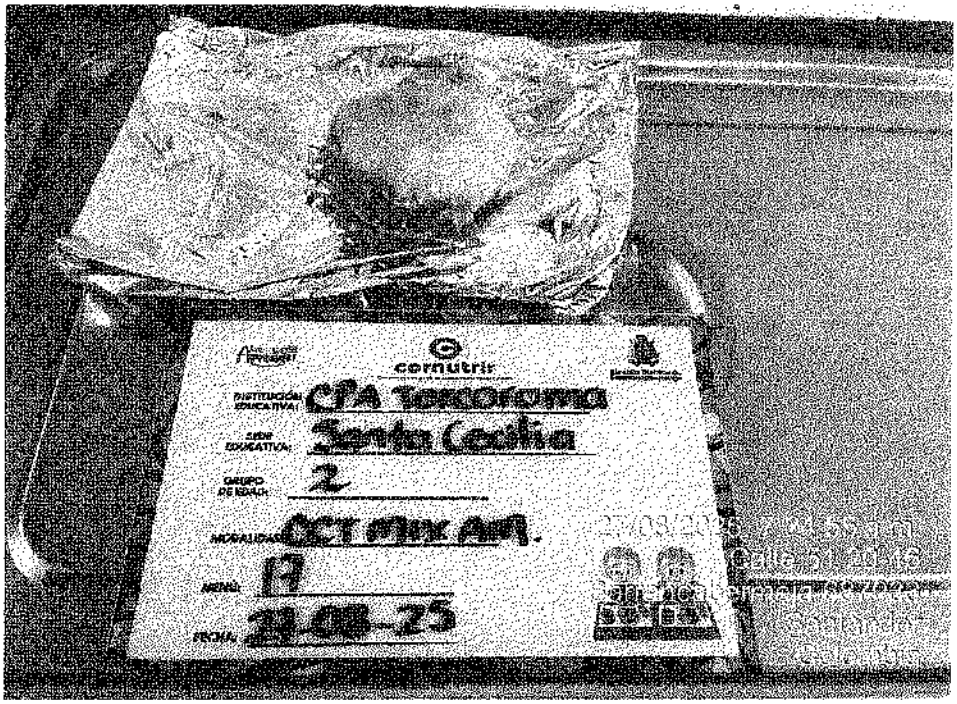
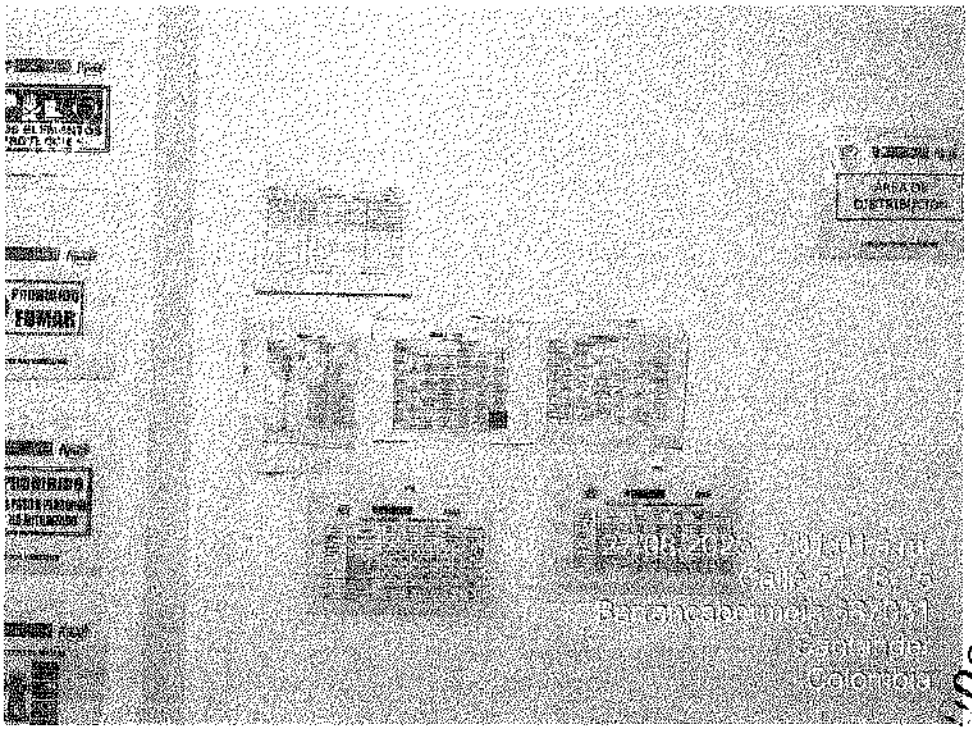
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

1151

1152

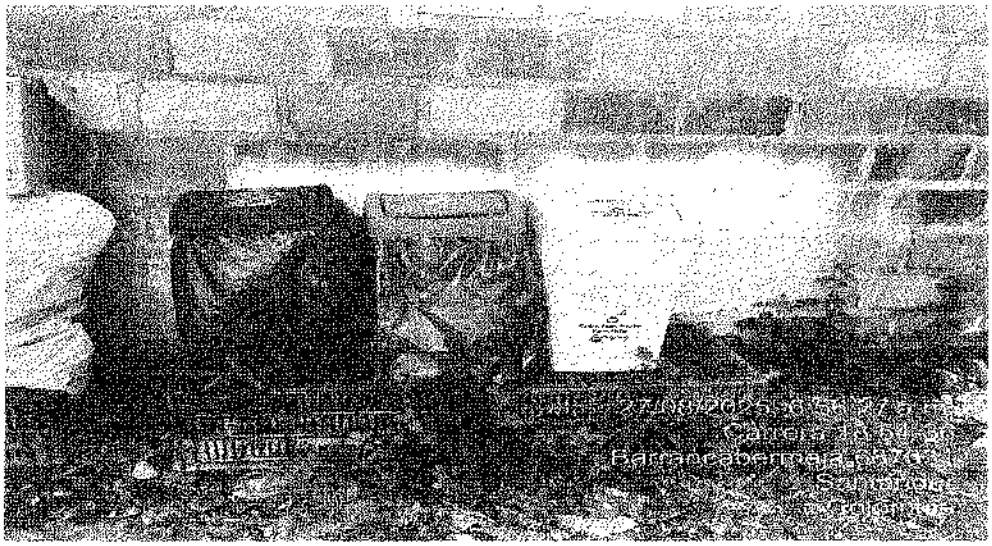
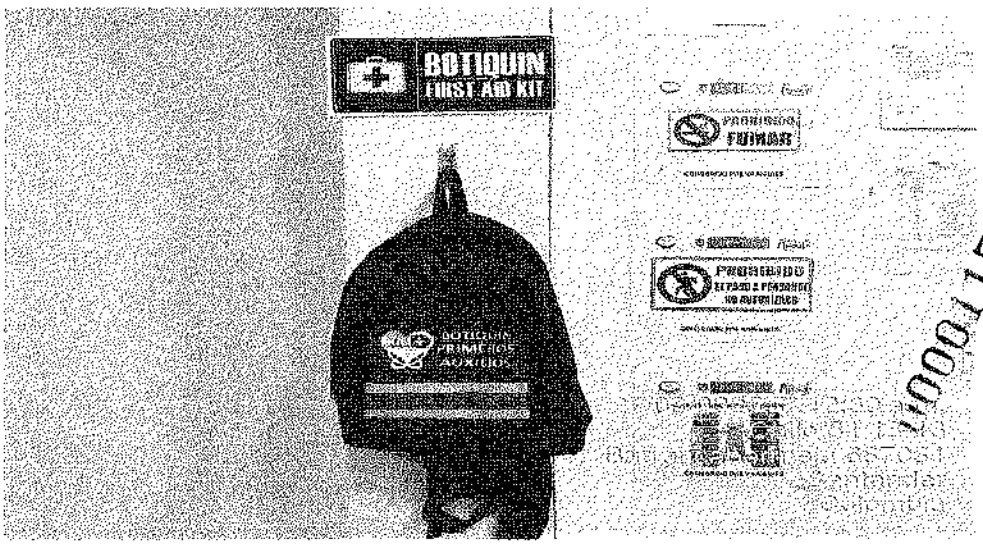
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

1000001152

1153

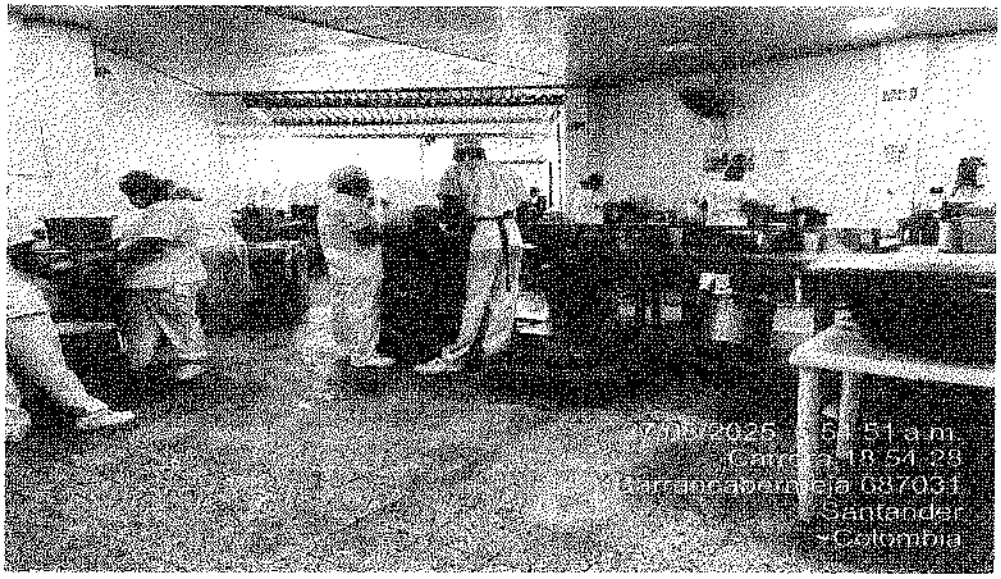
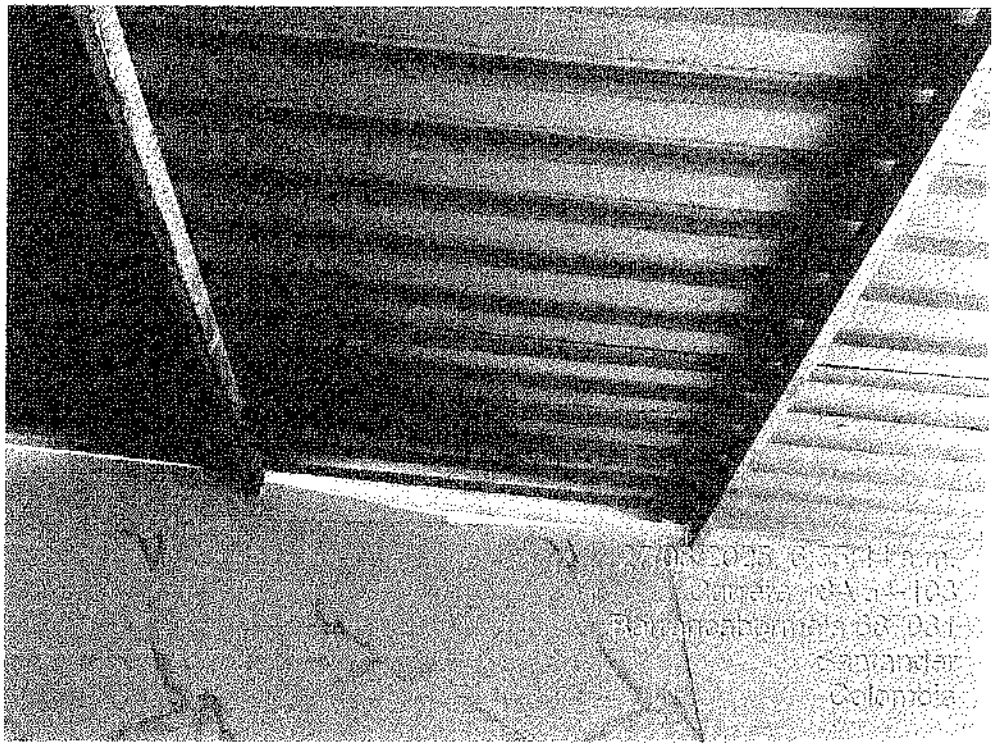
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	 

1153

1159

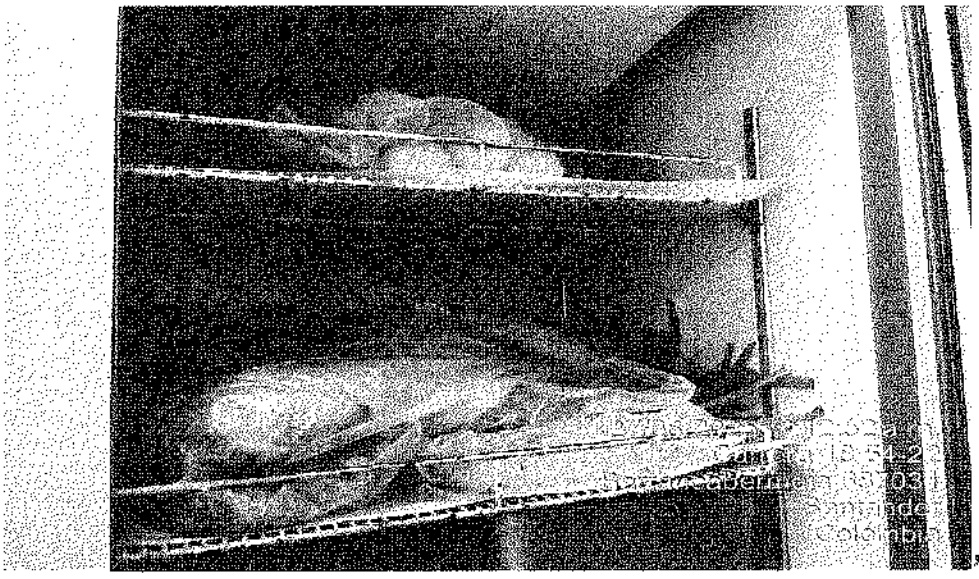
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
HALLAZGO: Se evidencia techo del área caliente con presencia de oxido	

1000115

1155

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 evidencia maleza en el área de residuos solidos y piso no adecuado	
HALLAZGO: Se evidencia rejillas del equipo de refrigeración oxidadas	

1000155

1156

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldia Dismtal de Bloemeja				
Fecha de la visita:	D D M M A A A A 2 7 0 8 2 0 2 5			Sede Educativa:	Santa Cecilia
Operador:	Consorcio PAE Yarigoies			Cupos Adjudicados	179.
Tipo de Complemento:	Jomada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Avena sabor Canela. lote: 22603 Vence: 12-11-2025. Arepa rellena de carne de cerdo en cuadritos.

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	CPA Torcoroma.				
Placa del vehículo:	WOK361	N° de Ruta: 1	N° de sedes de la ruta: 1	Hora salida CDP:	7:30 am

Datos de distribucion

Nombre de la sede educativa	Santa Cecilia
Hora de llegada a la sede educativa	8:00 am.
Hora de salida de la sede educativa	10:04 am.
Temperatura el contenedor isotérmico	45°C
Temperatura del complemento alimentario	53°C arepa relleno.
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	199.

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.	C	
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.	C	
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	

1156 1156

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**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.	C	
Consumo		**Calificación**	**Observaciones**
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
22	La Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C	
23	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	N.C	No cuentan con mesa para la distribución
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.	C	
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 una mesa adecuada para la distribución de los complementos.

INTERVENTORIA	**MANIPULADOR ALIMENTOS**
Nombre: Claudia P. Vergara.	**Nombre:** Jenifer Paola Guerrero M.
Documento: 52424727	**Documento:** 1096226353
N° Celular: 3143548650	**N° Celular:** 3222899474
Cargo: Inspector de Campo	**Cargo:** Manipuladora
Firma: Claudia Vergara B	**Firma:** Jenifer Guerrero.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Alimentos 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: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Santa Cecilia (Tecnico Industrial)
FECHA: 27-08-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	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 CCT MIX AM menú #17	Arepa rellena de carne de cerdo	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Avena Sabor Canela.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: 1080901158

FIRMA

Nombre: Claudia P. Verogara Brokate
Documento: 52 424 727
Cargo: Inspector de Campo
Firma: Claudia Verogara B

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

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	Tecnico Industrial	sede	Santa Cecilia		
Dirección:	Calle 51 # 20-46			Fecha Visita:	27-08-25
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		2703-25	No Contrato Interventoria	2656-25
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		
	Gramera		Fecha de última calibración		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9
	2 X	4	6	8	10

Hora inicio:	8:00 am																		
Hora de terminación:	10:04 am																		
Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios			SI	No	N/A												
Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización			Sí	No	N/A												
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9														
	2 X	4	6	8	10														

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 (5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO (6 a 8 años 11 meses					CUARTO A 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																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Avena sabor Canela						213 ml	216 ml	208 ml	200 ml	C					
Proteico	Arepa rellena con huevo cocido						126 g	130 g	124 g	125 g	C					
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

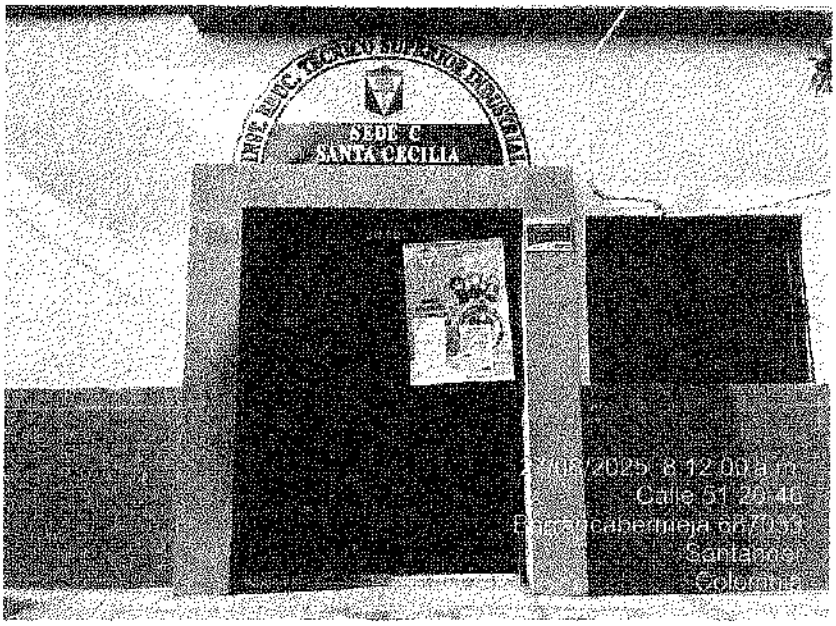
PUNTAJE POSIBLE	2	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

100 / 159

1160

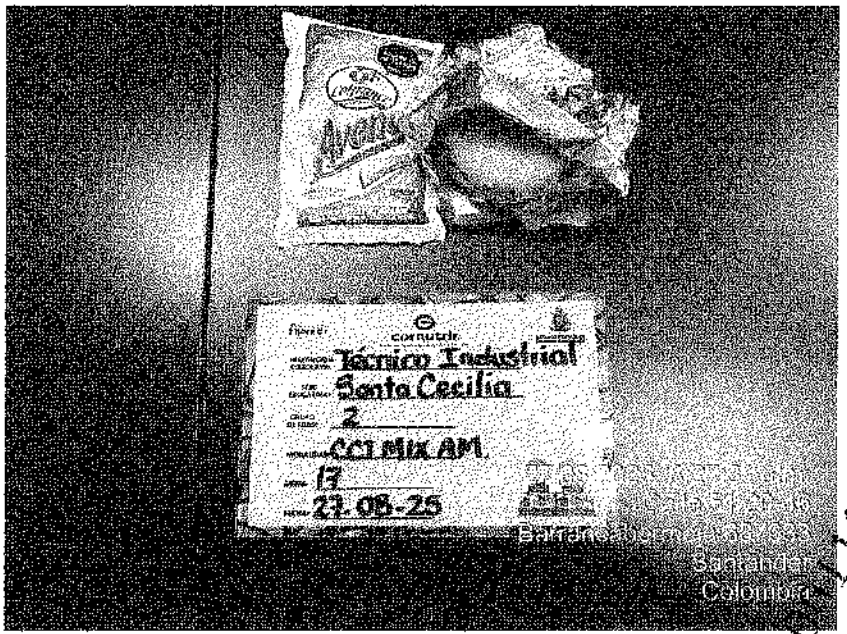
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 27 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICOSUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: SANTA CECILIA
MODALIDAD: CCT MIX AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: CLAUDIA P. VERGARA BROKATE
HORA INICIO VISITA: 8:12 AM
HORA SALIDA VISITA: 10:04 AM

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

1161

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

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	 1161 Fechas: Avena: lote: 22603 v: 12/11/25

1163

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	
HALLAZGO: se evidencia que no cuentan con mesa adecuada para la distribución de los complementos	

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

1164

CÓDIGO:	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN (DÍA/MES/AÑO):	PÁGINA:

Institución Educativa	Esc. Sup Normal Cristo Rey	Sede Educativa:	LA NORMAL	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	CRA 28 #53-08	Fecha Visita:	27 AGOSTO 2025	Hora inicio:	10:30 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	1:45 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	4	Tipo de ración: Almuerzo	Minuta: 18 Semana:
Nombre y cargo de quien atiende la visita	CECILIA SANABRIA MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Rocio Jaimes 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	54	PORCENTAJE %	87,0%
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:
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

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.	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	Mientras se realizan en Pasillos hay lamparas
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Se Pueden proteger lamparas en iluminaria
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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

1165

CÓDIGO: FO-PAE-	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 09/06/2014	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 FÍSICAS Y SANITARIAS

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS, 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	SE DEBERÁN DILIGENCIAR TEMP.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	DILIGENCIAR REGISTROS DE 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	4	PORCENTAJE %	66,6%.

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	0	DILIGENCIAR TEMPERATURAS DE PREPARACIÓN
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	DILIGENCIAR EL CONTROL DE TEMPERATURA

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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 %	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	

1165

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

1166

CÓDIGO: SA-PC-01	VERSIÓN: 1	FECHA DE EMISIÓN: 10/07/2014	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.	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)	ND	

1166

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

1162

CONVOCATORIA	VERSIÓN	FECHA DE EDICIÓN VIGENTE	PÁGINA 5 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)	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 aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
1			1		1

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir aspectos relevantes y 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 CONTROL DE TEMPERATURA

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
5			4		80%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir aspectos relevantes y acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	DISPONER DE 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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2			1		50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir aspectos relevantes y 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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3			3		100%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Martha Cecilia Sanabria	Cargo:	Alimento
N° de celular Manipuladora	3793135	Firma	Martha C. Sanabria
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Nicolas Mendez Rodriguez	Cargo:	INSPECTOR DE CAMPO
Realizada por:		Cargo:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos 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: 29.08.2025 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: NORMAL SUPERIOR CRISTO REY

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	ALLO3 AIGLAN	500 GL	06.08.25	06.08.26	NSA-0010839-2021	C	C
2	LENTEJA AIGLAN	500 GL	06.08.25	06.08.26	-	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	

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 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	JORGE ADOLFO CRISTO REY								Fecha Visita:	22-08-25				Hora inicio:	10:00 AM					
Dirección:	CRA 28 33-08								No Contrato Interventoria	2656-25				Hora de terminación:	1:30 PM					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES				2703-25				Número de menú programado	18				Se presentaron intercambios		SI		No X		N/A
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca						Número de menú entregado	18				Presentaron soporte de autorización		SI		No X		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración						Alimentos verificados en la visita de	1	3	5	7	9						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9				acuerdo al menú entregado	2	4	6 X	8	10						
	2	4	6 X	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 alimenticio jornada mañana - complemento alimenticio jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico	CARNE GUISADO											91gr	90gr	91gr	90gr	C
Cereal (arroz)	ARROZ PIMENTON											92gr	91gr	90gr	91gr	C
Leguminosa	LENTEJA GUISADA											76gr	75gr	76gr	75gr	C
Tubérculo, raices, plátanos	PAPA CRIOLLO ACAHAPELADO											91gr	91gr	90gr	90gr	C
Verdura fria o caliente	ENSALADA PICADA											72gr	71gr	70gr	71gr	C
Fruta																
Lácteo	JUGO FRESA 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	
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	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 — 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: LA NORMAL CRISTO REY

FECHA: 27.08.2025

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	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI ALMUERZO	CARNE CERDO SOFREIDA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LENTEJA GUISADA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ARROZ AL PIMENTON	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MADURO ACALAMEIADO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ENSALADA LAVADA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	JUGO FRESA CON LECHE	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

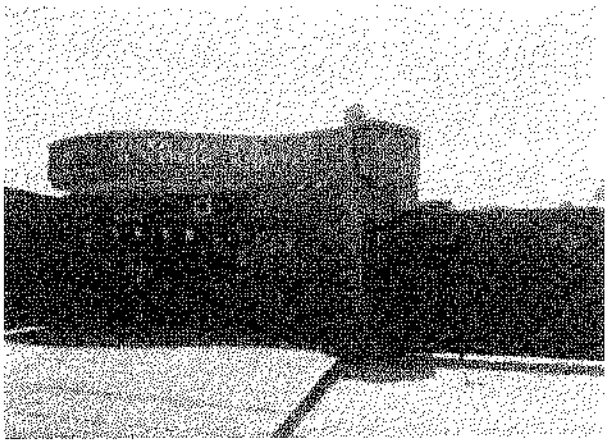
Nombre: RODRIGO JIMENEZ RODRIGUEZ
Documento: 37.727.658
Cargo: INSPECTOR DE CAMPO
Firma:

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.

1191

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

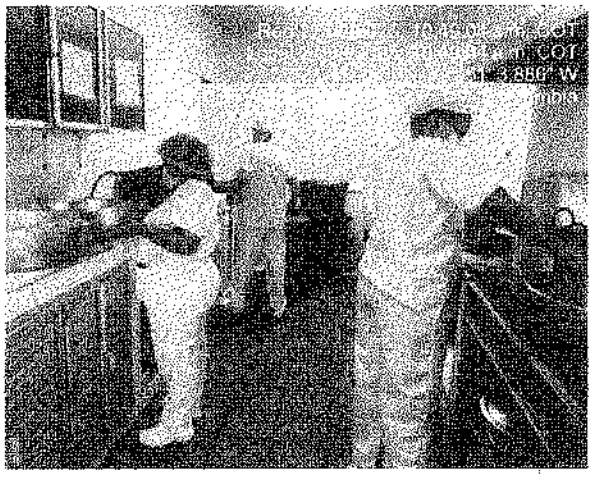
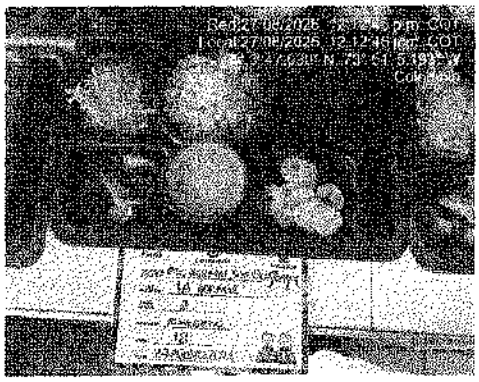
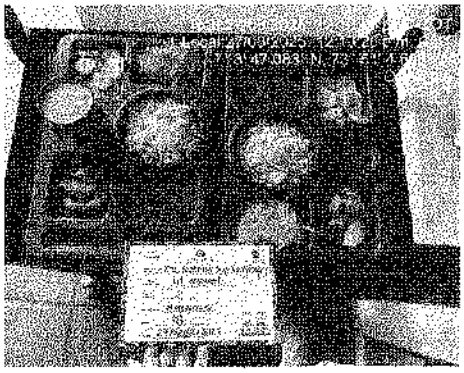
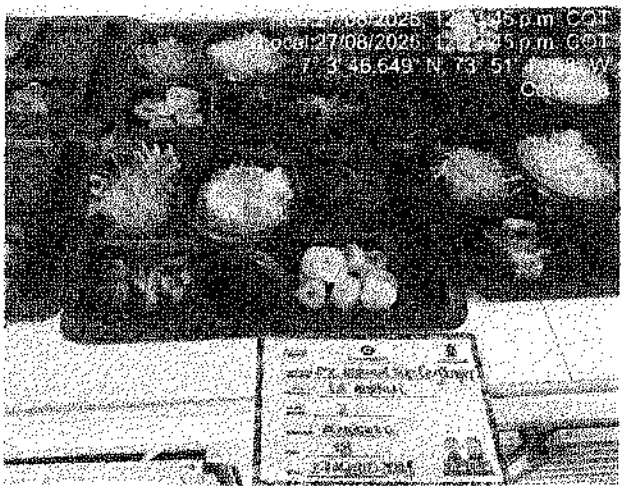
FECHA: 27.08.2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NORMAL SUPERIOR CRISTO REY
COMEDOR ESCOLAR: NORMAL SUSPERIOR
MODALIDAD: ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
HORA INICIO VISITA: 10:30 AM
HORA SALIDA VISITA: 1:30 PM

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

1000117

1172

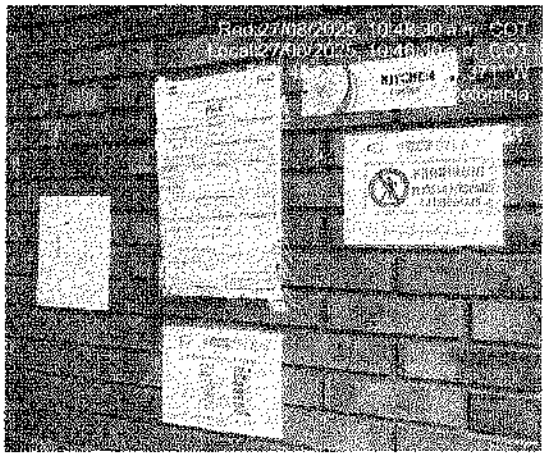
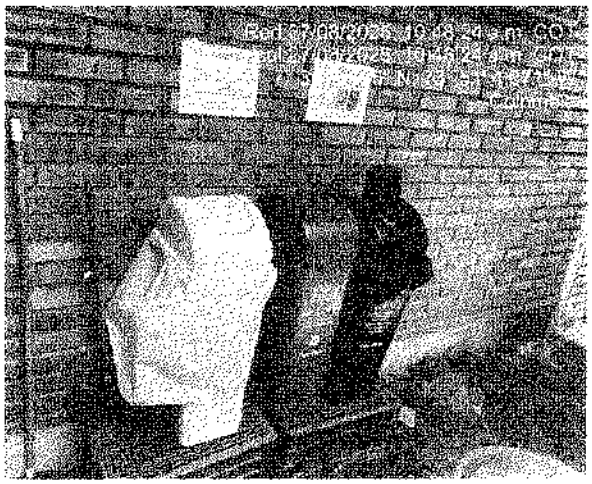
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital Barranquilla Avanza Conmigo PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

1172

1123

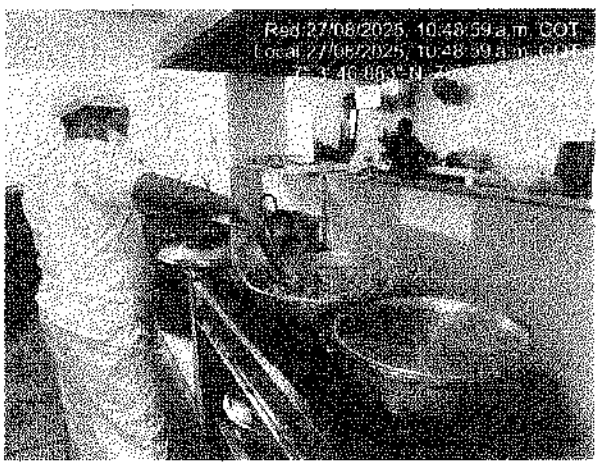
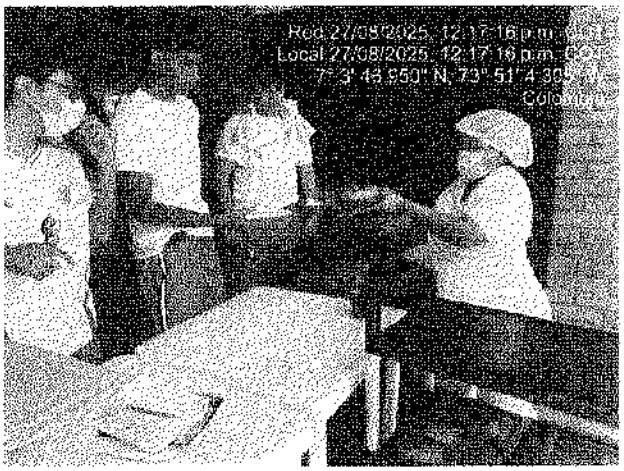
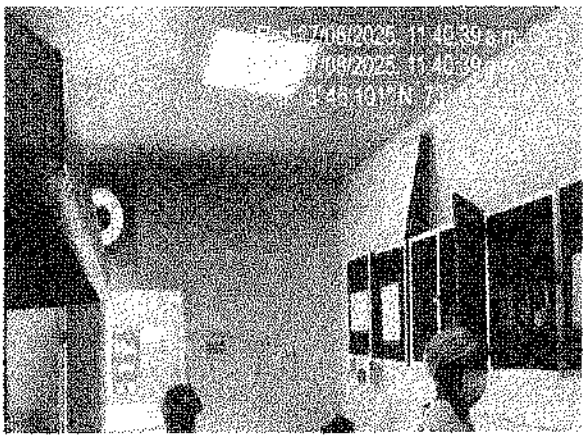
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

1000117

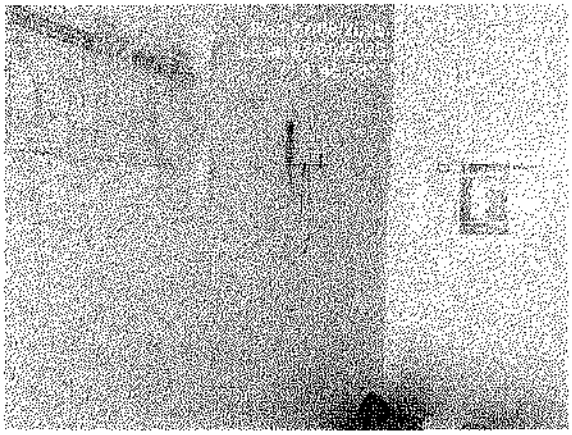
1194

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: En el área de proceso el área de iluminación necesita malla protectora.	

1000117

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: El comedor Escolar no cuenta con extintor	

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 1196

CÓDIGO: [illegible]	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 11/03/2021	PÁGINA: 1 de 7

Institución Educativa	I. T. S. Industrial	Sede Educativa:	San José de Provivienda	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 55 # 39 - 41	Fecha Visita:	27-8-2025	Hora Inicio:	12:40
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	2:30 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	115	No de visita	3.	Tipo de ración	R.I. Tarde.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Wendy Carvajal Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mercida Pulgarin H. Inspector de compra		Minuta: # 8 Semana: # 4
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	43.	PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE %	93 %
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: (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Entrega diferencial

1 INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ítem		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (para la ración consignar la unidad de medida)
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.	0	El comedor no cuenta 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.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Instalar rejilla en sifon del area de lavado
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	

1196

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

1192

CONSECUTIVO	VEREDA	FECHA DE VISITA (DD/MM/AA)	HORA

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 Manufacture, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80%

III. 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 permite 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		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	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.	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		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - 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.	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 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	

1192 - 17

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

11 78

			CÓDIGO SIPAE	PERSONA(S) ENTREVISTADA(S)	FIRMA(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	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.	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	

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	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)	NO	

100% 178

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

1179

CÓDIGO: FO-11	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 14/08/2019	PÁGINA: 1 de 1

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 O COMBUSTIBLE (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
	NO	NO	

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)	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		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
2	2	2	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	0	No hay.
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	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.	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		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
3	3	3	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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:	Inspectora de campo
Realizada por:		Cargo:	

1179

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: 27-08-2025 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: San José de Provivienda

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	Avena	200ML.	23303	19-11-25	RSAE 04130 604	C	C
2	Galleta de Avena	70g	2025 G	22-09-25	NSA-0011882 2022.	C	C
3	Pera	120g.	NA	NA	NA	NA	NA

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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

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.O	C	C	C	
2	NO	C	C	C	
3	NA	NA	NO	NO	

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: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: San José de Proviviendo
FECHA: 27-08-2025

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	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #8	Avena	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta de Avena	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre:	Luz Mereida Pulgarin Herrera
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 GG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa:	I. T. S. Industrial Santos de Proveedor							Fecha Visita:					Hora inicio:	12:40 pm					
Dirección:	Calle 55 # 32-41							No Contrato Interventoría	2656-25				Hora de terminación:	2:30 pm					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES					2703-25													
Instrumento: Marque con una X	Balanza			Marca	Kalley			Número de menú programado	#8				Se presentaron intercambios		SI		No X		N/A
	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	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	Avena											208ml	227ml	228ml	200ml	C
Proteico																
Cereal acompañante	Galleta Avena											71g	72g	73g	70g	C
Fruta	Pera											115g	128g	130g	120g	C
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																		3	
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	

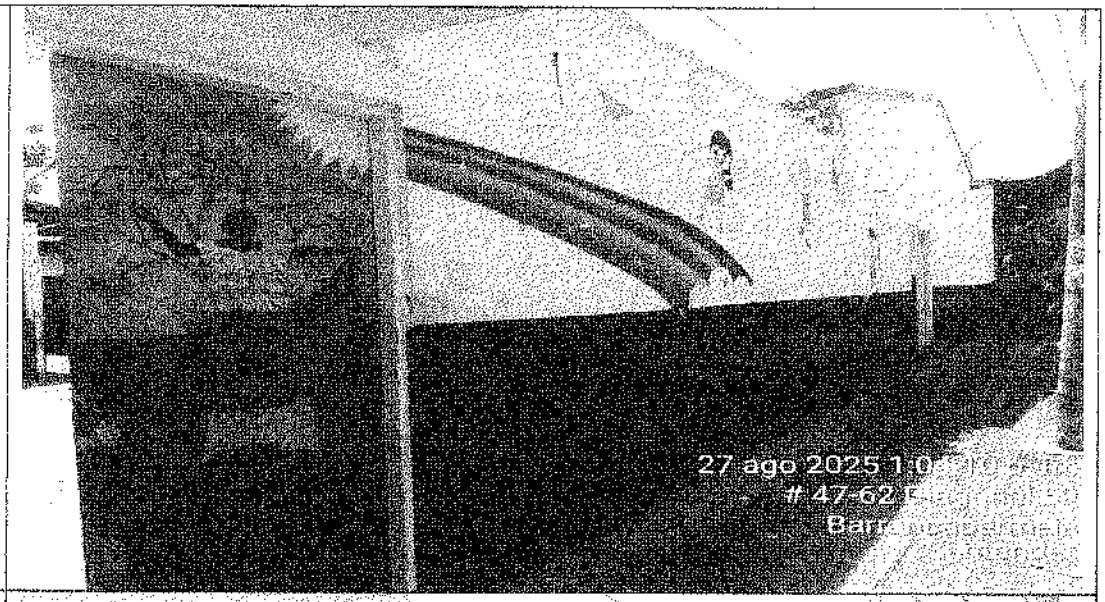
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

1183

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

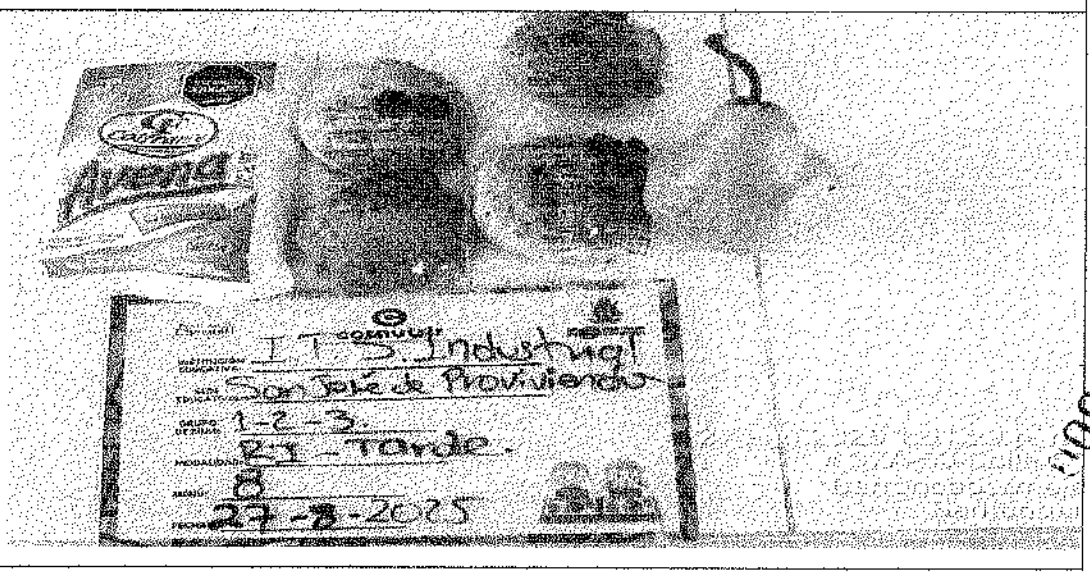
FECHA: 27-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: SAN JOSÉ DE PROVIVIENDA
MODALIDAD: RI TARDE
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 12:38 AM
HORA SALIDA VISITA: 2:15 AM

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

1183

1184

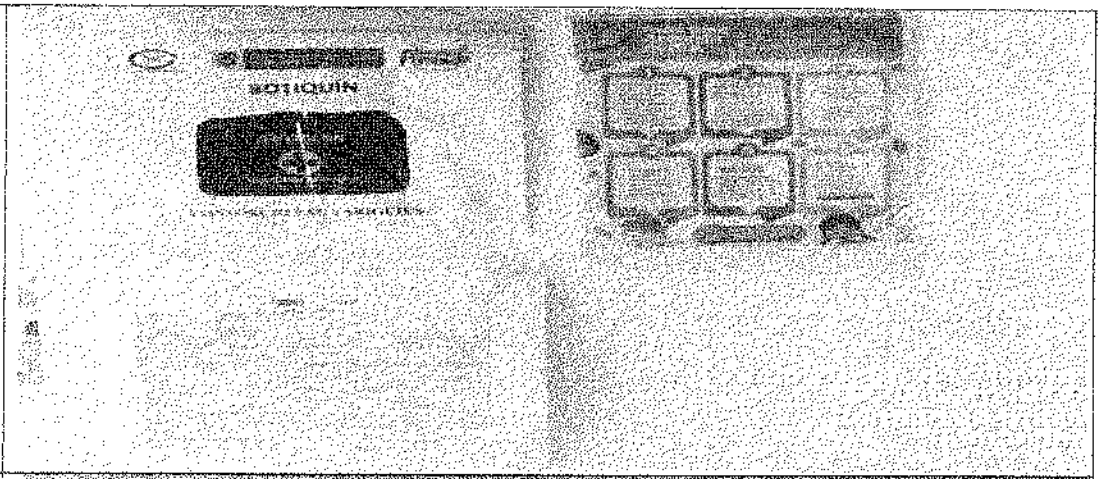
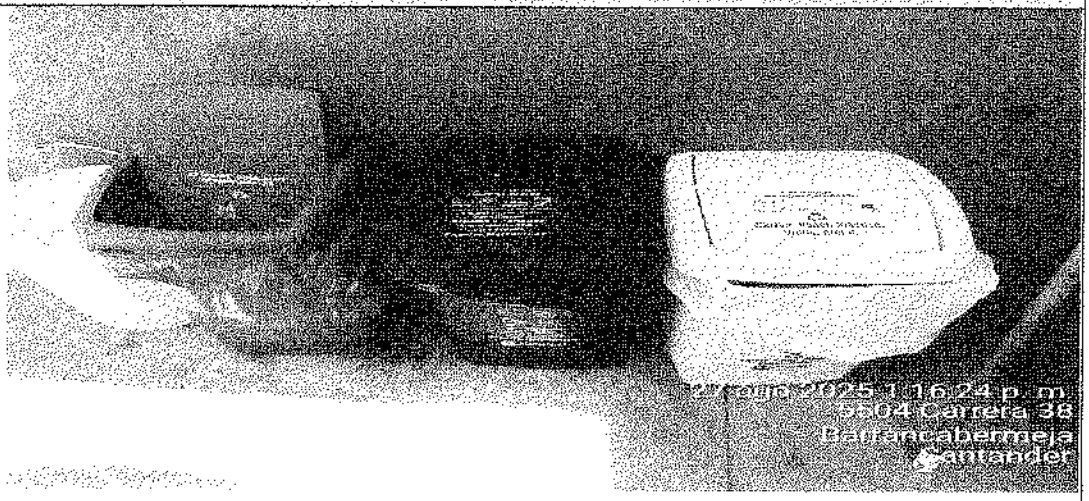
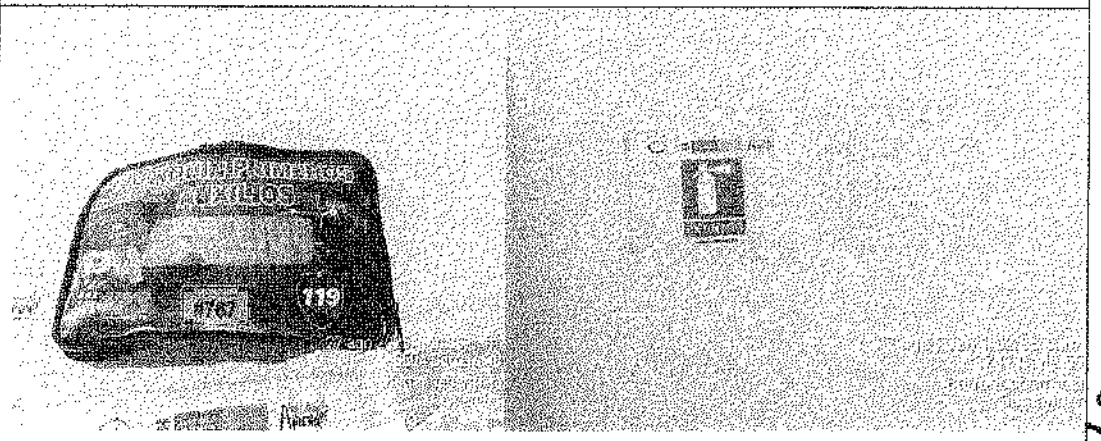
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

1184

1185

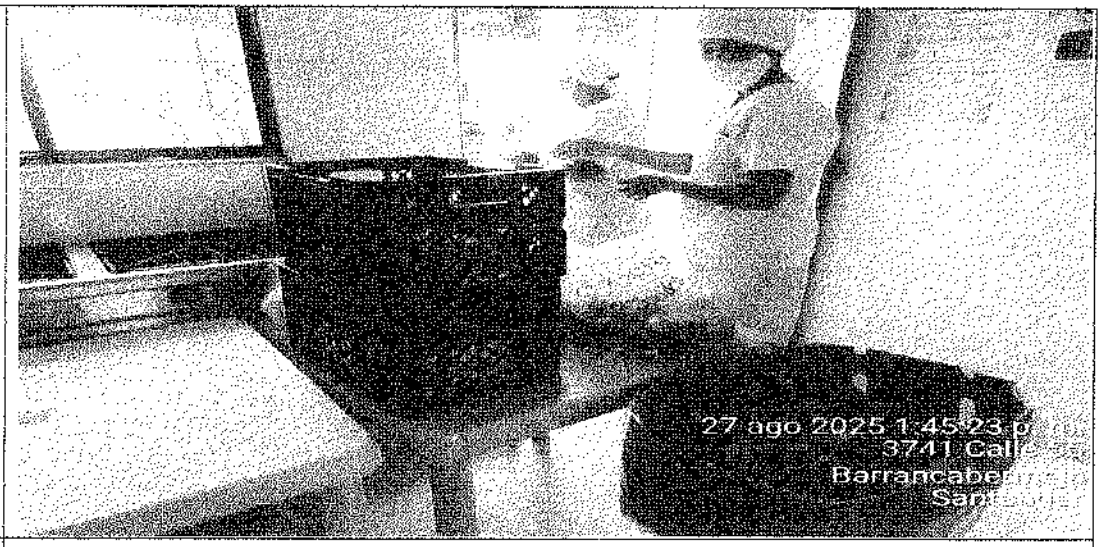
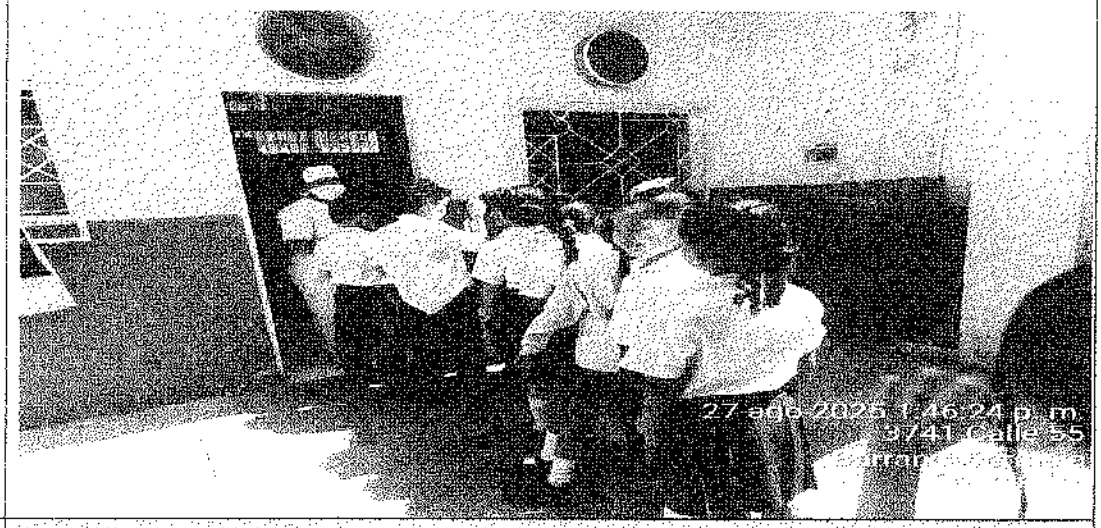
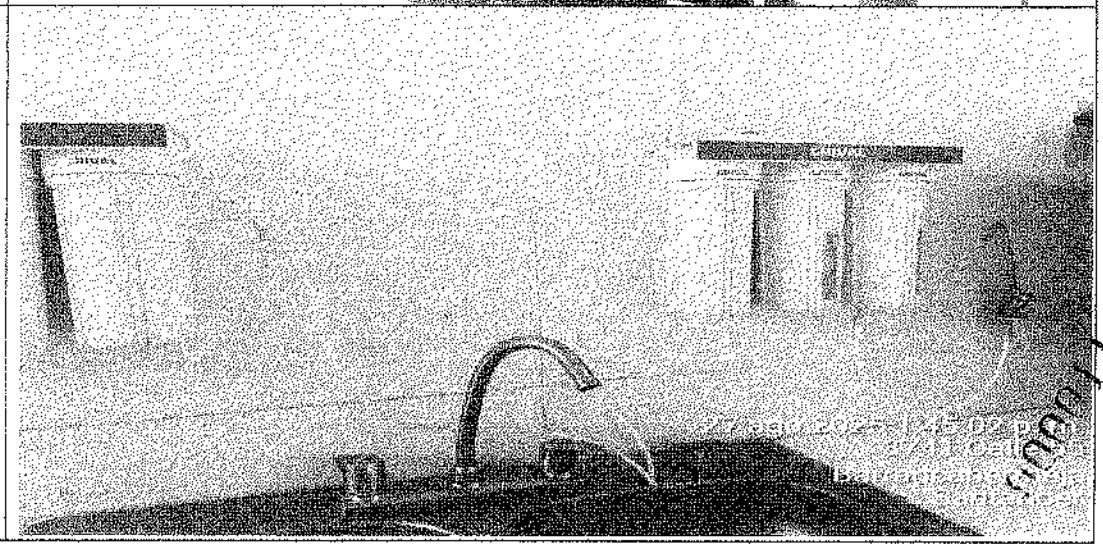
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

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

1185

1186

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Territorios Nuevo País · Aprender · Alcaldía Distrital de Barranca Bermeja
	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	
HALLAZGO: REALIZAR MANTENIMIENTO DE FILTRO.	

1186

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1187

Institución Educativa	Diego Hernandez de Gallegos		Sede Educativa:	San Silvestre.	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 39 # 83-36		Fecha Visita:	27-08-2025	Hora inicio:	6:40 am.	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	8:16 am	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	-	-	-	-
No titulares de derecho atendidos	182.		No de visita		Tipo de ración		Minuta: 18 Semana: 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Aidaluz Pelrado Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mercida Pulgarin Hernandez 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	68	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	85,29 %
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:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), 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(s) no conformidad(es) o novedad(es) encontrada(s))
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Aguas estancadas encharcando [illegible]
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	de evidencia filtración de aguas lluvias, pisos y paredes en mal estado
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.	0	Presentan en mal estado. Hay filtración de agua.
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	Instalar malla en ventanas área de proceso y lectivas
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	En todas las áreas de preparación

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: F-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 31/01/17	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 ESPECIALES 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 brevemente observación y 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%

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 brevemente observación y 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 MENÚS GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir brevemente observación y 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	

100/185

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

1189

			CUMPLE SI/NO	VERIFICO	ACCIÓN DE MEJORA	PONDERACIÓN
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).	0	falta ficha técnica de productos (Alkanol detergente 60)
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	Realizan mantenimiento de Aljibe

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	11	PORCENTAJE %	84,6%

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)	1	

1000 185

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

1190

			APLICA SI/NO	OBSERVACIÓN	FECHA DE APLICACIÓN (DD/MM/AA)
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 plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1		

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

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	0	no hay
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	no hay.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

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	Formato cuenta con varias Cintas (remisión)
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 Cate en la IE.
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 %	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Aida Luz Peinado	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3135688137	Firma	Aida Luz Peinado
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Luz Mercida Pulgarin Hernandez	Cargo:	Inspector de campo
Realizada por:		Cargo:	

1190

191

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía de Barrancabermeja				
Fecha de la visita:	22/08/2024			Sede Educativa:	La Paz
Operador:	consorcio PAE Parigüelos			Cupos Adjudicados	205
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: #18	Avena, Bizcocho de Plátano, Pera.

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	San Silvestre.			
Placa del vehículo:	JVM 577	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:	Hora salida CDP:

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	La Paz.
Hora de llegada a la sede educativa	8:22 am.
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	No se cuenta con contenedor isotérmico.
Temperatura del complemento alimentario	60°C
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	182

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

		Calificación	Observaciones
Personal Manipulador			
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.	C	
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.	C	
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.	NC	no hay termómetro para los alimentos calientes
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.	NC	No se cuenta con contenedor
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	

1192

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**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.	C	
Consumo		**Calificación**	**Observaciones**
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
22	La Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C	
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.	C	
26	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas 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

INTERVENTORIA	**MANIPULADOR ALIMENTOS**
Nombre: Luz Mercedes Pulgarin A	**Nombre:** Francia Elena Diaz Rico
Documento: 37575443	**Documento:** 1096 246 202
N° Celular: 3138963031	**N° Celular:** 321 3808802
Cargo: Inspectora de Campo	**Cargo:** Manipuladora
Firma:	**Firma:** Francia Diaz

0000192

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos 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: 27-08-2025 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: La Paz. 61.1004

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	Arepa Nfeisima	500g	080325	08 May 26	PSA-0002[illegible] 2021	C	C
2	Aceit (ideal)	1000ML	080525	08 05 26	PSA 0003678 2022	C	C
3	Avena Canela	200ML	L22603	12/11/2025	RSAT62130600	C	C
4	Pera	120g	NA	NA	NA	NA	NA

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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

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	NO	C	C	C	
3	NO	C	C	C	
4	NA	NA	NA	NA	

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: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: La Paz
FECHA: 27-8-2025

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 #18	Avena Canela	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadito de Maiz	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mercidis Pulgarin Hernandez
Documento: 37575443
Cargo: Inspectora 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.

1196

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

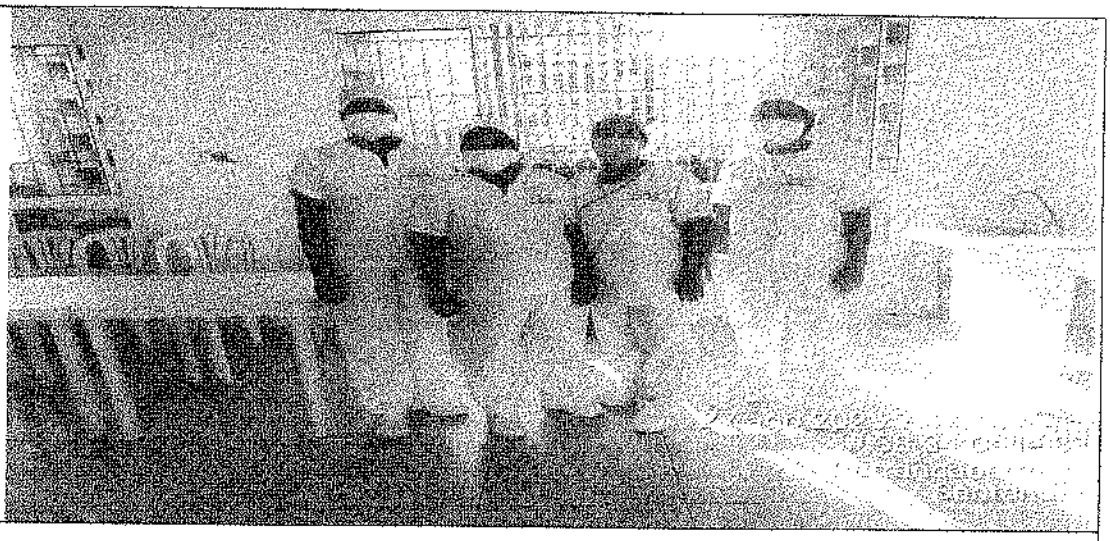
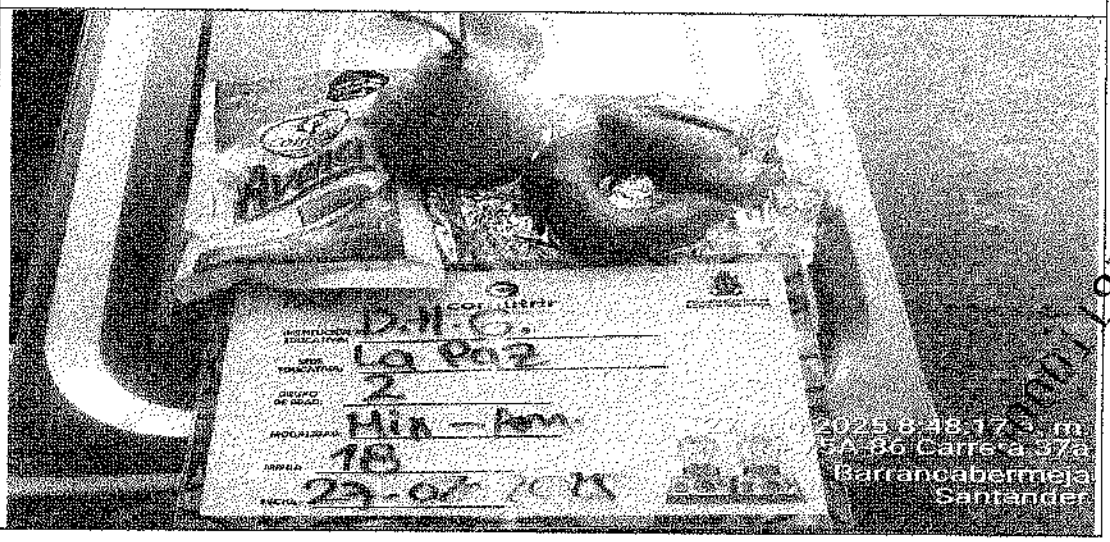
FECHA: 27-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO
COMEDOR ESCOLAR: SAN SILVESTRE
MODALIDAD: RPS TARDE
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 6:40 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:17 AM

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

1000196

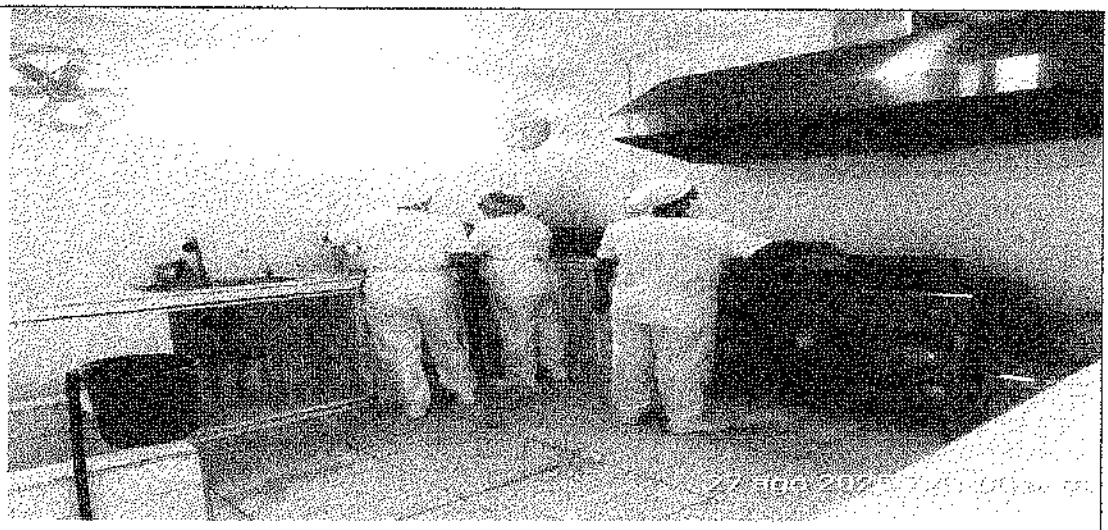
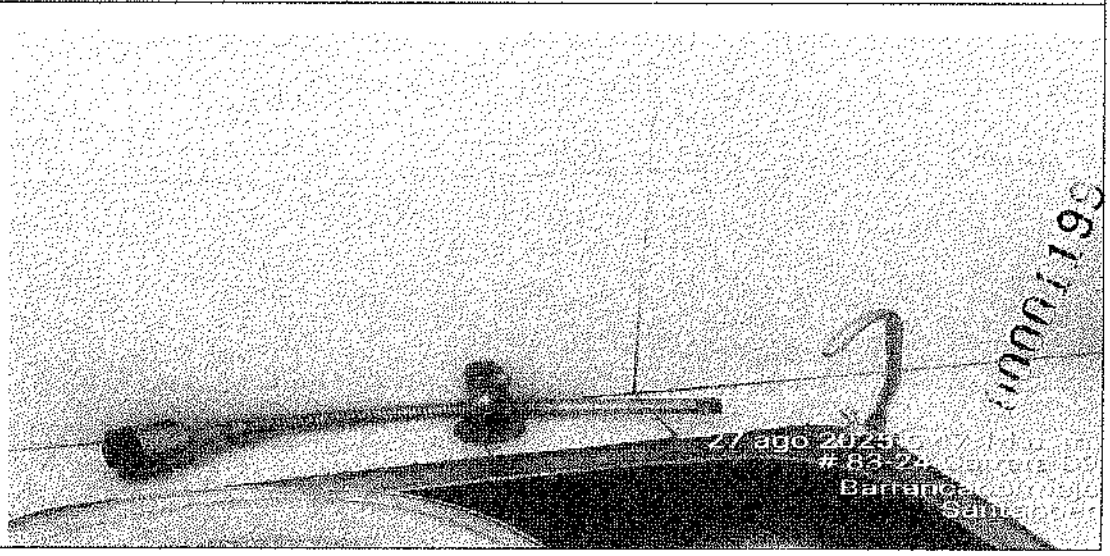
1197

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

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

1199

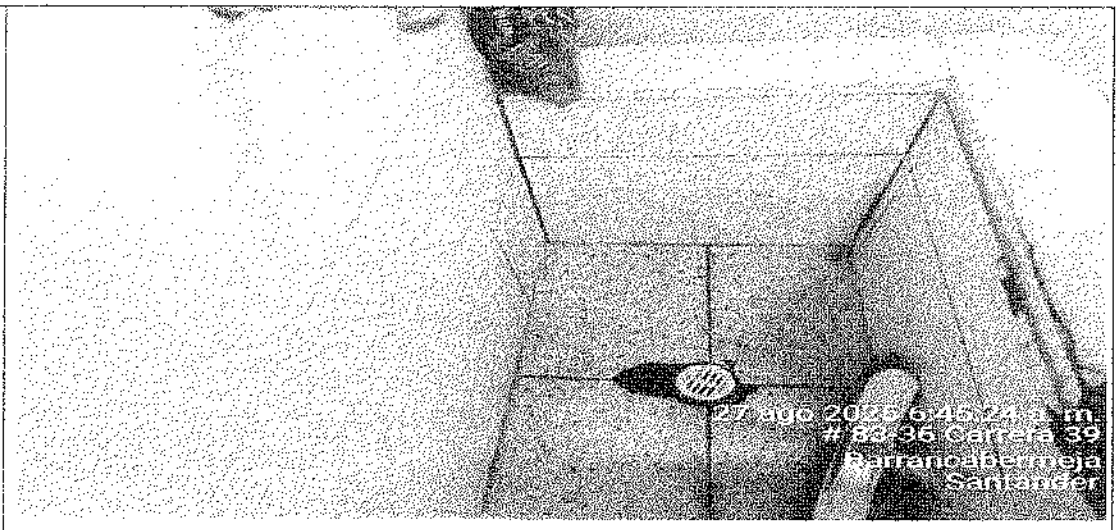
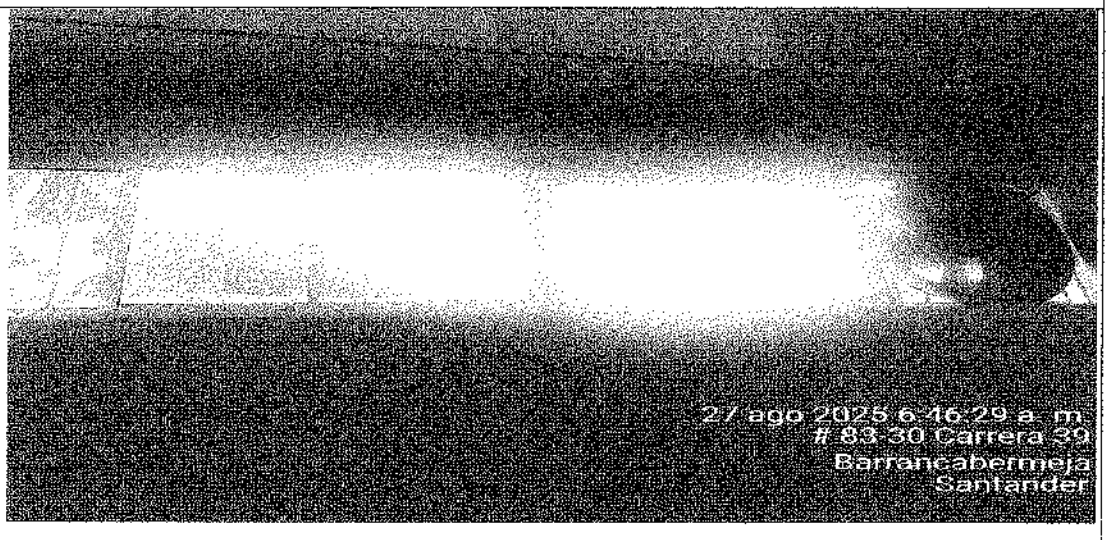
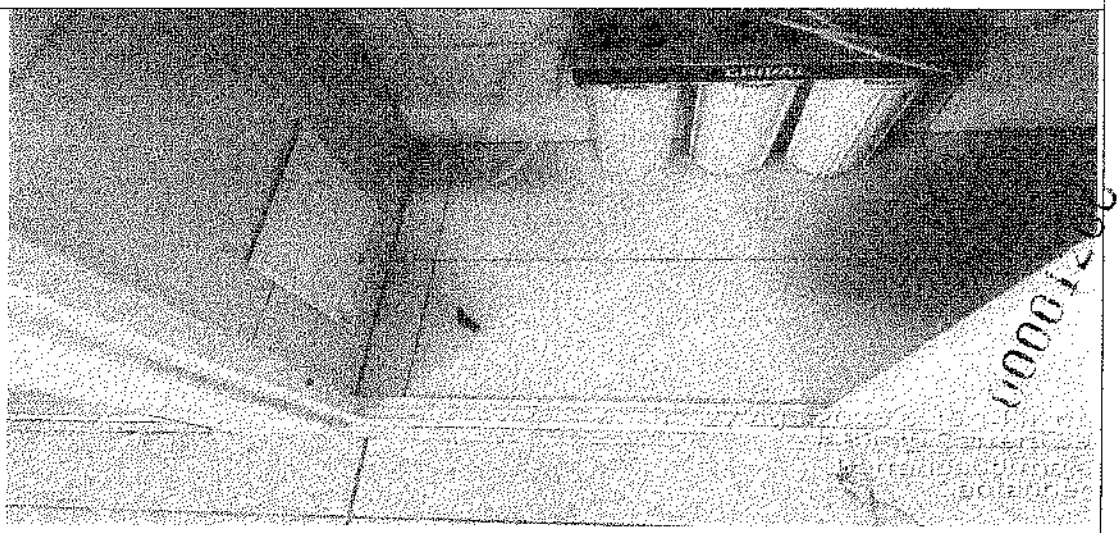
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: **LLAVES EN MAL ESTADO**	

1199

1200

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: POCETA EN MAL ESTADO BALDOSAS	
HALLAZGO: VENTANAS NO CUENTA CON SU RESPECTIVA MALLA ANTI INSECTOS	
HALLAZGO: REALIZAR MANTENIMIENTO GRIFO Y SE EVIDENCIA FILTRACIÓN DE AGUA	

001

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

INFORME ACTA PARCIAL N°01

INTERVENTORIA CORNUTRIR NIT 900.039.412-5

CONTRATO N°2656-25

15 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025

00000001

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: comutrir24@gmail.com

SECRETARIA DE EDUCACION DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA

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

MARLON FABIÁN CAMARGO FERRÍN, SECRETARIO DE EDUCACIÓN DISTRITAL (E) - SUPERVISOR DEL CONTRATO, REMITE A LA SECRETARÍA JURÍDICA Y DIRECCIÓN DE CONTABILIDAD DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, LA SIGUIENTE CUENTA DE COBRO:

NOMBRE DEL CONTRATISTA:	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR	Nº. CONTRATO: 2656-25

DETALLE:

PRESENTAR LA CUENTA A JURÍDICA- CONTABILIDAD:

ACTA PARCIAL ● ACTA DE LIQUIDACIÓN ○

OTRA: _____

SECRETARÍA JURIDICA

CUENTAS POR PRIMERA VEZ	CUENTAS PARCIALES	CUENTAS FINALES
FACTURA O CUENTA DE COBRO ACTA DE CUMPLIMIENTO PARCIAL E INFORME PAGO SEGURIDAD SOCIAL EVIDENCIAS FISICAS O MAGNETICAS (CD DEBE VENIR MARCADO)		CUENTA DE COBRO ACTA FINAL DE ACTIVIDADES Y LIQUIDACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL EVIDENCIAS FISICA O MAGNETICAS EVALUACIÓN

FIRMA DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO:

MARLON CAMARGO

RECIBIDO DE LA SECRETARÍA JURÍDICA

COMO SUPERVISOR (A) DEL CONTRATO, GARANTIZO QUE LA CUENTA REFERENCIADA CON LOS RESPECTIVOS SOPORTES SE ENTREGARON OPORTUNAMENTE A LA SECRETARÍA JURÍDICA, ASÍ LAS COSAS PROCEDÓ A RADICARLAS A LA DIRECCIÓN DE CONTABILIDAD CON LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

CUENTAS POR PRIMERA VEZ	CUENTAS PARCIALES	CUENTAS FINALES
FACTURA O CUENTA DE COBRO ACTA DE CUMPLIMIENTO PARCIAL E INFORME PAGO SEGURIDAD SOCIAL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES- CERTIFICADO DE BANCO PROYECTO(APLICA) DECLARACIÓN JURAMENTADA PARA EFECTOS TRIBUTARIOS DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL CONTRATO REGISTRO PRESUPUESTAL CERT. APROBACIÓN GARANTIAS COPIA ACTA DE INICIO RUT	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

NOTA: PARA LAS CUENTAS CON ADICIONALES: DEBEN INCLUIR COPIA DEL PAA, CDP, RP, MINUTA DEL ADICIONAL OTRO SI: COPIA DEL OTRO SI.

RECIBIDO DE CONTABILIDAD

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

○ CUENTA DE COBRO

○ ACTA PARCIAL LIQUIDACIÓN ○

OTRO: _____

FIRMA DEL SUPERVISOR

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

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:

JURIDICA.

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 80

				Fecha y hora Factura	
Señores	MUNICIPIO DE BARRANCABERMEJA			**Generación**	06/10/2025, 12:10
NIT	890.201.900-6	**Teléfono**	(607) 6223389 - Ext. 000	**Expedición**	06/10/2025, 12:10
Dirección	CR 5 50 43	**Ciudad**	Barrancabermeja - Colombia	**Vencimiento**	06/10/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	INTERVENTORIA TECNICA, ADMON, FINAN Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A ESTUDIANTES	1.00	89,414,429.23

Total items: 1

Total Bruto	75,138,175.82
IVA 19%	14,276,253.41
Total a Pagar	89,414,429.23

Valor en Letras:
Ochenta y nueve millones cuatrocientos catorce mil cuatrocientos veintinueve pesos m/cte con veintitres cent.

Forma de pago:
Contado

Medio de pago:
Desembolso Crédito plus (CCD+) - Transferencia $ 89,414,429.23

Observaciones:
ACTA PARCIAL N°1 - CONTRATO 2656-25

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Sligo SAS - Nit 830.048.815-6. Nombre Software: Sligo Hub. Forma de Pago: Contado. Ver 01 de XML

00000003

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 18764097181421 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: 647c90252e2648e58fd65d5e786435566056a2244d5a334c148abdeb4d06be9057ee90499d1a4f8954984bfd03c30b4d

ACTA PARCIAL N° 01

CONTRATO:	2656-25
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:	CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS DOS PESOS MCTE ($474.819.902) INCLUYE IVA
RÉGIMEN TRIBUTARIO:	REGIMEN COMÚN
TIEMPO INICIAL:	NOVENTA (90) DÍAS CALENDARIO
SUPERVISOR:	DIRECTOR DE COBERTURA EDUCATIVA
FECHA DE INICIO:	15 de Agosto de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN:	14 de Noviembre de 2025

En Barrancabermeja, a los seis (06) días del mes de octubre de dos mil veinticinco (2025), en las instalaciones de la Secretaría de Educación - Distrito de Barrancabermeja, se reunieron, **MARLON FABIAN CAMARGO FERRÍN – DIRECTOR DE COBERTURA EDUCATIVA**, conforme al Decreto Distrital N° 127 del día veinticinco (25) de marzo de 2025, supervisor del Contrato N° 2656-25, y **JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO,** identificado con cédula de ciudadanía N° 63.545.024 de Bucaramanga, representante legal de **CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR,**, identificada con NIT 900.039.412-5 Contratista, y considerando que se encuentran revisados todos los requisitos, se suscribe la presente Acta Parcial N° 01, así:

CONSIDERANDO:

1. Que el día 12 de agosto de 2025, **CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR**, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato N°. 2656-25, cuyas condiciones se especifican en el encabezado de la presente acta.

2. Que el día 15 de agosto de 2025 el Distrito de Barrancabermeja aprobó las garantías con Id. CO1.WRT.17689462 Cumplimiento del contrato e Id. CO1.WRT.17689432 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.17689462	96-44-101194632	Seguros del Estado SA	Cumplimiento del Contrato	12/08/2025	13/05/2026	$ 47.481.990,20
			Pago de salarios	12/08/2025	13/11/2028	$ 47.481.990,20
			Calidad del servicio	12/08/2025	13/05/2026	$ 47.481.990,20
CO1.WRT.17689432	96-40-101069046	Seguros del Estado SA	Responsabilidad civil extra contractual	12/08/2025	13/11/2025	$ 284.700.000,00

3. 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°. 25-04916 de 24 de julio de 2025			
Identificación presupuestal	**Concepto**	**Fuente de Financiación**	**Valor**
2.3-22-2201-0700-2201028-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoria. alimentación escolar	RECURSOS PROPIOS	$ 474.820.011,00

		Valor Total CDP	$ 474.820.011,00
REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-06155 de 15 de agosto 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	RECURSOS PROPIOS	$ 474.819.902,00
		Valor Total RP	$ 474.819.902,00

4. Que el día quince (15) días de agosto de dos mil veinticinco (2025), se fijó como fecha de inicio para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato N° 2656-25, 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".**

5. Que de acuerdo al informe de supervisión N° 1, el Director de Cobertura Educativa, certifica que se ha dado cumplimiento al objeto, alcance y obligaciones del Contrato de Interventoría N° 2656-25, y se encuentran a satisfacción de acuerdo al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

6. 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 15 de agosto de 2025 al 31 de agosto de 2025:

INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER								
ITEM	**DESCRIPCION**	**UNIDAD**	**CANT.**	**DEDIC**	**DIAS**	**FM**	**Valor Unitario**	**VALOR TOTAL**
1.	**PERSONAL**							
1.1	**PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE**							
1.1.1	Director de Interventoría	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 266.301,20	$ 4.210.221,97
1.1.2	Coordinador técnico de interventoría	Mes	1	1,00	17	1,86	$ 152.900,00	$ 4.834.698,00
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 152.337,90	$ 2.408.462,20
						SUBTOTAL PERSONAL DIRECTIVO		**$ 11.453.382,17**
1.2	**PERSONAL TECNICO**							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 143.711,70	$ 2.272.081,98
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 143.711,70	$ 2.272.081,98
1.2.3	Profesional en psicología	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 143.711,70	$ 2.272.081,98
1.2.4	Inspector de campo - ingeniero de alimentos, agroindustrial, nutricionista o microbiólogo	Mes	9	1,00	17	1,86	$ 113.725,70	$ 32.364.059,71
1.2.5	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 143.711,70	$ 2.272.081,98
						SUBTOTAL TÉCNICO		**$ 41.452.387,63**
1.3	**PERSONAL ADMINISTRATIVO**							
1.3.1	Auxiliar administrativo	Mes	2	1,00	17	2,00	$ 55.199,10	$ 3.753.538,80
						SUBTOTAL PERSONAL ADMINISTRATIVO		**$ 3.753.538,80**
						(1) SUB TOTAL PERSONAL		**$ 56.659.308,60**
ITEM	**DESCRIPCION**	**MODELO**	**UNIDAD**	**CANT.**	**DIAS**			**TOTAL**
2.	**GASTOS OPERACIONALES**							
2.1.1	Alquiler de vehículos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar.(>2000)$/Mes	**2019-2021**	Unidad	1,00	10		$ 342.913,63	$ 3.429.136,30
2,1,2	Arriendo de oficina		Unidad	1,00	17		$ 72.955,77	$ 1.240.248,09
2.1.3	Pago de servicios públicos		Unidad	1,00	17		$ 47.580,72	$ 808.872,24
2,1,4	Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1,00	17		$ 56.016,00	$ 952.272,00
						(2) SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES		**$ 6.430.528,63**
3	**ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS**							
3,1	**ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RI**							
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)	Unidad		3			$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,1,2	Análisis microbiológico panificados	Unidad		3			$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,1,3	Análisis microbiológico dulces y frutos secos	Unidad		1			$ 105.594,99	$ 105.594,99
3,1,4	Análisis microbiológico de superficies	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98

INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER								
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	Valor Unitario	VALOR TOTAL
3,1,5	Análisis microbiológico de ambientes	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS							
3,2,1	Análisis microbiológico del agua	Unidad		3			$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,2,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad		3			$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,2,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,4	Análisis microbiológico para ensaladas	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,5	Análisis microbiológico para jugos	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,6	Análisis microbiológico para panificados	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,7	Análisis microbiológico de ambientes (Restaurante escolar)	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,8	Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,9	Análisis microbiológico de ambientes (bodegas y furgones)	Unidad		1			$ 105.594,99	$ 105.594,99
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		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad		3			$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,3,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,4	Análisis microbiológico para ensaladas	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,5	Análisis microbiológico para jugos	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,6	Análisis microbiológico de ambientes (Planta de producción)	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,7	Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,8	Análisis microbiológico de superficies (bodega y furgones)	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,9	Análisis microbiológico de ambientes (bodega y furgones)	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
	(3) SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							$ 5.279.749,50
	(4)=(1)+(2)+(3) SUBTOTAL							$ 68.369.586,73
	(5) DEDUCCIONES Y CONTRIBUCIONES 9,90%							$ 6.768.589,09
	(6)=(4)+(5) SUBTOTAL							$ 75.138.175,82
	IVA 19,00%							$ 14.276.253,41
	VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 01							$ 89.414.429,23

VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 01: OCHENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CATORCE MIL CUATROCIENTOS VEINTINUEVE PESOS CON VEINTITRÉS CENTAVOS M/CTE ($89.414.429,23), la fuente a afectar es la siguiente:

REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-06155 de 15 de agosto de 2025			
Identificación presupuestal	Concepto	Fuente de Financiación	Valor
2.3-22-2201-0700-2201026-01-2.3.2.02.02.008-01	PAE-Interventoria. alimentación escolar	RECURSOS PROPIOS	$ 89.414.429,23
		Valor Total RP	$ 89.414.429,23

El balance mensual corresponde a 17 días de ejecución, comprendido entre el 15 de agosto de 2025 al 31 de agosto de 2025, el acumulado periódico es de 17 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado en tiempo el 18,89% del contrato.

Descripción del gasto	Días	Contratado	Ejecutado	% Avance valor
Contrato Inicial	**90**	**$ 474.819.902,00**		
Valor a pagar Acta Parcial N° 01 (15 al 31 de agosto de 2025)	17		$ 89.414.429,23	18,83%
Valores por ejecutar	73		$ 385.405.472,77	81,17%
SUMAS IGUALES	**90**	**$ 474.819.902,00**	**$ 474.819.902,00**	**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° 2656-25 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 NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CATORCE MIL CUATROCIENTOS VEINTINUEVE PESOS CON VEINTITRÉS CENTAVOS M/CTE ($89.414.429,23).**

En constancia se firma la presente acta por lo que en ellos intervinieron, a los seis (06) días de octubre de dos mil veinticinco (2025).

El Distrito

MARLON FABIÁN CAMARGO FERRÍN
Director de Cobertura Educativa
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		Octubre de 2025
Revisó Aspectos Financieros	SANDRA MILENA RAMOS SERPA CPS Contadora Pública		Octubre 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		Octubre de 2025
Revisó Aspectos sociales	JESSICA GAVIRIA ALVEAR CPS Psicóloga LEYDI MARIAN CABALLERO ACEVEDO CPS Psicóloga		Octubre de 2025
Revisó aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR ZABALA CPS Abogado		Octubre 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.			

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 Inlemacion	3168079075	cornutri24@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
PERÍODO SALUD	PERÍODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-09	2025-08	E		89354543	517.427.200	

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	1.579.900	0		0		0	0	0	0	1.579.900	4
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	2.611.200	0		0		0	0	0	0	2.611.200	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	2.629.800	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	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

00000009 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	900099412-6	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL	Calle 71 No. 36 - 73 Barrio Internacion	3158079076	cornutri24@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		89353648	$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				
1.375.400	0	0	1.375.400	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	1.833.500	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

PAGADO A-1238

010

00000010

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

011

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

Barrancabermeja, 06 de Octubre 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 cumplimiento 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

00000011

012

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

3 4 5 5 7 F D 4 D B 9 A 1 5 A 0

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 * * *

INFORME EJECUTIVO DE SUPERVISIÓN N° 01 AL CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 2656-25 EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE CORRESPONDIENTE AL PERÍODO COMPRENDIDO DEL 15 DE AGOSTO DE 2025 AL 31 DE AGOSTO DE 2025 EN EL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER

CONTRATO:	2656-25
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:	CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS DOS PESOS MCTE ($474.819.902) INCLUYE IVA
RÉGIMEN TRIBUTARIO:	REGIMEN COMÚN
TIEMPO INICIAL:	NOVENTA (90) DÍAS CALENDARIO
SUPERVISOR:	DIRECTOR DE COBERTURA EDUCATIVA
FECHA DE INICIO:	15 de Agosto de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN:	14 de Noviembre de 2025

El Distrito de Barrancabermeja suscribió el día 12 de agosto de 2025, el contrato de Interventoría N° 2656-25 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 15 de agosto de 2025. según consta en el Acta de inicio. A continuación, se detalla la información general del contrato en mención.

El día 15 de agosto de 2025 el Distrito de Barrancabermeja aprobó las garantías con Id. CO1.WRT.17689462 Cumplimiento del contrato e Id. CO1.WRT.17689432 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.17689462	96-44-101194632	Seguros del Estado SA	Cumplimiento del Contrato	12/08/2025	13/05/2026	$ 47.481.990,20
			Pago de salarios	12/08/2025	13/11/2028	$ 47.481.990,20
			Calidad del servicio	12/08/2025	13/05/2026	$ 47.481.990,20
CO1.WRT.17689432	96-40-101069046	Seguros del Estado SA	Responsabilidad civil extra contractual	12/08/2025	13/11/2025	$ 284.700.000,00

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° 25-04916 de 24 de julio 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	RECURSOS PROPIOS	$ 474.820.011,00
		Valor Total CDP	$ 474.820.011,00

REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-06155 de 15 de agosto 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	RECURSOS PROPIOS	$ 474.819.902,00
		Valor Total RP	$ 474.819.902,00

El día quince (15) días de agosto de dos mil veinticinco (2025), se fijó como fecha de inicio para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato N° 2656-25, 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".**

Según el ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CONCURSO DE MÉRITOS N° **CM-005-2025** 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 PREPARADO EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO), COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA -TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA**, en cada una de las sedes educativas.

El día 15 agosto de 2025 se da inicio al **CONTRATO N° 2703-25** "**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 el segundo semestre de 2025, la Dirección de Cobertura Educativa, 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° 2656-25** 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 NOVENA** forma de pago del contrato de interventoría, en el desarrollo de actividades durante el periodo comprendido entre 15 de agosto de 2025 al 31 de agosto de 2025 para un total de 17 días calendario.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO DEL 15 DE AGOSTO DE 2025 AL 31 DE AGOSTO DE 2025:

Las actividades desarrolladas durante el periodo comprendido entre el 15 de agosto de 2025 al 31 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) 15 DE AGOSTO DE 2025 AL 31 DE AGOSTO DE 2025

Se realizaron NUEVE (09) evaluaciones organolépticas de los alimentos (RI) que conforman durante el periodo correspondiente al periodo del 15 de agosto de 2025 al 31 de agosto de 2025.

PRUEBA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS PERIODO DEL 15 AL 31 AGOSTO 2025

ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RI		
Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)	Unidad	3

ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RI		
Análisis microbiológico panificados	Unidad	3
Análisis microbiológico dulces y frutos secos	Unidad	1
Análisis microbiológico de superficies	Unidad	2
Análisis microbiológico de ambientes	Unidad	2
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS		
Análisis microbiológico del agua	Unidad	3
Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad	3
Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	2
Análisis microbiológico para ensaladas	Unidad	2
Análisis microbiológico para jugos	Unidad	2
Análisis microbiológico para panificados	Unidad	2
Análisis microbiológico de ambientes (Restaurante escolar)	Unidad	2
Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	2
Análisis microbiológico de ambientes (bodegas y furgones)	Unidad	1
Análisis microbiológico superficies (bodegas y furgones)	Unidad	1
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT		
Análisis microbiológico del agua	Unidad	2
Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad	3
Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	2
Análisis microbiológico para ensaladas	Unidad	2
Análisis microbiológico para jugos	Unidad	2
Análisis microbiológico de ambientes (Planta de producción)	Unidad	2
Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	2
Análisis microbiológico de superficies (bodega y furgones)	Unidad	2
Análisis microbiológico de ambientes (bodega y furgones)	Unidad	2

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° 2703-24 comprendida entre el 15 de agosto de 2025 al 31 de agosto de 2025, donde la interventoría CORNUTRIR con contrato 2656-25 verificó la distribución de las raciones entregadas diariamente con base en los listados de los titulares de derecho entregados por la Dirección de Cobertura Educativa 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 la Dirección de Cobertura Educativa 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 15 DE AGOSTO DE 2025 AL 31 DE AGOSTO DE 2025

Durante el periodo comprendido del 15 de agosto de 2025 al 31 de agosto de 2025, se realizaron dos (02) 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° 2703-25** 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 15 DE AGOSTO DE 2025 AL 31 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.

Se relaciona las 143 visitas en zona Rural y/o Urbana efectuadas durante el periodo comprendido entre 15 DE AGOSTO DE 2025 AL 31 DE AGOSTO DE 2025, teniendo en cuenta su fecha, el porcentaje de cumplimiento del Ente Territorial como del Operador y la ubicación de unidad aplicativa.

ZONA URBANA

15 DE AGOSTO DE 2025 AL 31 DE AGOSTO DE 2025		
ZONA	**MODALIDAD**	**TOTAL VISITAS**
URBANA	ALMUERZO	29
	AM	26
	MIX AM	22
	MIX PM	03
	PM	05
	RI AM	21
	RI PM	12
TOTAL		**118**

ZONA RURAL

15 DE AGOSTO DE 2025 AL 31 DE AGOSTO DE 2025		
ZONA	**MODALIDAD**	**TOTAL VISITAS**
RURAL	ALMUERZO	05
	AM	04
	RI AM	16
TOTAL		**25**

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 debidamente lavadas, desinfectadas y son ubicadas sobre estibas con el fin de aislar cualquier contacto del alimento con el piso.

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.
- ✓ Elaborar, revisar y actualizar la matriz de requisitos legales de la empresa.
- ✓ Ejecutar y dar seguimiento a los planes de acción derivados de investigaciones de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
- ✓ Presentó a la Gerencia el Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo para su aprobación y firma.
- ✓ 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° 2656-25** 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		$17.427.200

COMPONENTE FINANCIERO

VERIFICACIÓN EJECUCIÓN OPERADOR CONSORCIO PAE YARIGUIES CON CONTRATO N° 2703-25:

Tiempo y porcentaje de ejecución del contrato de prestación de servicios N° 2703-25 para el periodo comprendido entre el 15 al 31 de agosto de 2025, representados en 10 días calendario escolar equivalentes al 20,41%.

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	**49**	
DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025	10	20,41%
PENDIENTE POR EJECUTAR	39	79,59%
TOTAL DIAS CONTRATADOS	**49**	**100,00%**

REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-06156 de 15 de agosto de 2025				
Identificación presupuestal	Concepto	Fuente de Financiación	Valor RP	Valor a pagar Acta Parcial N° 01
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	ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 70.266.005	$ 0
		MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 1.714.187.482	$ 791.398.269
		RECURSOS PROPIOS	$ 5.627.948.863	$ 0
		SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR RECURSOS DEL BALANCE	$ 228.866.129	$ 228.866.129
		MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PROGRAMA PAE LEY 1450 DE 2011 RECURSOS DEL BALANCE	$ 548.201.667	$ 548.201.667
		RENDIMIENTOS FINANCIEROS - SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR RECURSOS DEL BALANCE	$ 7.918.868	$ 7.918.868
		RENDIMIENTOS FINANCIEROS - MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PROGRAMA PAE LEY 1450 DE 2011 RECURSOS DEL BALANCE	$ 42.297.763	$ 42.297.763
Totales			**$ 8.239.686.777**	**$ 1.618.682.696**

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 DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SIETE (275.387) **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 período comprendido entre el QUINCE (15) de AGOSTO de 2025 al día TREINTA Y UNO (31) de AGOSTO de 2025, por lo tanto, la interventoría emiten acta Parcial N° 01, teniendo en cuenta el valor unitario de la Ración **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, según la descripción que se relaciona a continuación, por lo tanto, se cumple con lo relacionado para el respectivo cobro.

EJECUTADO 10 DIAS (DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025)						
MODALIDAD	TITULARES DE DERECHO		TOTAL RACIONES	COSTO RACIÓN	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
	URBANO	RURAL				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO	32.257	14.420	46.677	$ 7.125	10	$ 332.573.625
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO)	11.100	0	11.100	$ 7.455	10	$ 82.750.500
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO	52.813	14.580	67.393	$ 5.277	10	$ 355.632.861
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	35.839	0	35.839	$ 5.804	10	$ 208.009.556
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA	84.306	30.072	114.378	$ 5.593	10	$ 639.716.154
TOTALES	**216.315**	**59.072**	**275.387**			**$ 1.618.682.696**

De acuerdo a la revisión detallada de los registros de entrega y las certificaciones de Rectores, se establece en el período comprendido entre el 15 de agosto de 2025 al 31 de agosto de 2025, un valor total de **MIL SEISCIENTOS DIECIOCHO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 1.618.682.696),** para ser pagados a través de Acta Parcial N° 01 del Contrato N° 2703-25.

***VERIFICACIÓN EJECUCIÓN INTERVENTORÍA CORNUTRIR CON CONTRATO N° 2656-25*:**

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 15 de agosto de 2025 al 31 de agosto de 2025:

INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER								
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	Valor Unitario	VALOR TOTAL
1.	PERSONAL							
1.1	PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE							
1.1.1	Director de Interventoria	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 266.301,20	$ 4.210.221,97
1.1.2	Coordinador técnico de interventoría	Mes	1	1,00	17	1,86	$ 152.900,00	$ 4.834.698,00
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 152.337,90	$ 2.408.462,20
							SUBTOTAL PERSONAL DIRECTIVO	**$ 11.453.382,17**
1.2	PERSONAL TECNICO							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 143.711,70	$ 2.272.081,98
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 143.711,70	$ 2.272.081,98
1.2.3	Profesional en psicología	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 143.711,70	$ 2.272.081,98
1.2.4	Inspector de campo - ingeniero de alimentos, agroindustrial, nutricionista o microbiólogo	Mes	9	1,00	17	1,86	$ 113.725,70	$ 32.364.059,71
1.2.5	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 143.711,70	$ 2.272.081,98
							SUBTOTAL TÉCNICO	**$ 41.452.387,63**
1.3	PERSONAL ADMINISTRATIVO							
1.3.1	Auxiliar administrativo	Mes	2	1,00	17	2,00	$ 55.199,10	$ 3.753.538,80
							SUBTOTAL PERSONAL ADMINISTRATIVO	**$ 3.753.538,80**
							(1) SUB TOTAL PERSONAL	**$ 56.659.308,60**
ITEM	DESCRIPCION	MODELO	UNIDAD	CANT.	DIAS			TOTAL
2.	GASTOS OPERACIONALES							
2.1.1	Alquiler de vehículos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar.(>2000)$/Mes	2019-2021	Unidad	1,00	10		$ 342.913,63	$ 3.429.136,30
2,1,2	Arriendo de oficina		Unidad	1,00	17		$ 72.955,77	$ 1.240.248,09

INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER								
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	FM	Valor Unitario	VALOR TOTAL
2.1.3	Pago de servicios públicos		Unidad	1,00	17		$ 47.580,72	$ 808.872,24
2,1,4	Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1,00	17		$ 56.016,00	$ 952.272,00
						(2) SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES		$ 6.430.528,63
3	ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							
3,1	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RI							
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)	Unidad	3				$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,1,2	Análisis microbiológico panificados	Unidad	3				$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,1,3	Análisis microbiológico dulces y frutos secos	Unidad	1				$ 105.594,99	$ 105.594,99
3,1,4	Análisis microbiológico de superficies	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,1,5	Análisis microbiológico de ambientes	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS							
3,2,1	Análisis microbiológico del agua	Unidad	3				$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,2,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad	3				$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,2,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,4	Análisis microbiológico para ensaladas	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,5	Análisis microbiológico para jugos	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,6	Análisis microbiológico para panificados	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,7	Análisis microbiológico de ambientes (Restaurante escolar)	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,8	Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,9	Análisis microbiológico de ambientes (bodegas y furgones)	Unidad	1				$ 105.594,99	$ 105.594,99
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	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad	3				$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,3,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,4	Análisis microbiológico para ensaladas	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,5	Análisis microbiológico para jugos	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,6	Análisis microbiológico de ambientes (Planta de producción)	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,7	Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,8	Análisis microbiológico de superficies (bodega y furgones)	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,9	Análisis microbiológico de ambientes (bodega y furgones)	Unidad	2				$ 105.594,99	$ 211.189,98
						(3) SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS		$ 5.279.749,50
						(4)=(1)+(2)+(3) SUBTOTAL		$ 68.369.586,73
						(5) DEDUCCIONES Y CONTRIBUCIONES 9,90%		$ 6.768.589,09
						(6)=(4)+(5) SUBTOTAL		$ 75.138.175,82
						IVA 19,00%		$ 14.276.253,41
						VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 01		$ 89.414.429,23

VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 01: OCHENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CATORCE MIL CUATROCIENTOS VEINTINUEVE PESOS CON VEINTITRÉS CENTAVOS M/CTE ($89.414.429,23), la fuente a afectar es la siguiente:

REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-06156 de 15 de agosto 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	RECURSOS PROPIOS	$ 89.414.429,23
		Valor Total RP	$ 89.414.429,23

REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-06155 de 15 de agosto 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	RECURSOS PROPIOS	$ 89.414.429,30
		Valor Total RP	$ 89.414.429,30

El balance mensual corresponde a 17 días de ejecución, comprendido entre el 15 de agosto de 2025 al 31 de agosto de 2025, el acumulado periódico es de 17 días según el calendario, es decir que se ha ejecutado en tiempo el 18,89% del contrato.

Descripción del gasto	Días	Contratado	Ejecutado	% Avance valor
Contrato Inicial	**90**	**$ 474.819.902,00**		
Valor a pagar Acta Parcial N° 01 (15 al 31 de agosto de 2025)	17		$ 89.414.429,30	18,83%
Valores por ejecutar	73		$ 385.405.472,70	81,17%
SUMAS IGUALES	**90**	**$ 474.819.902,00**	**$ 474.819.902,00**	**100,00%**

En constancia se firma la presente acta por lo que en ellos intervinieron, a los seis (06) días de octubre de dos mil veinticinco (2025).

MARLON FABIÁN CAMARGO FERRÍN
Director de Cobertura Educativa
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
NIT 890.201.900-6

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	FIRMA	FECHA
Revisó y Aprobó	MARLON FABIÁN CAMARGO FERRÍN Director de Cobertura Educativa		Octubre de 2025
Revisó Aspectos Financieros	SANDRA MILENA RAMOS SERPA CPS Contadora Pública		Octubre 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	JOHANA MOLINA S	Octubre de 2025
Revisó Aspectos sociales	JESSICA GAVIRIA ALVEAR CPS Psicóloga LEYDI MARIAN CABALLERO ACEVEDO CPS Psicóloga	JESSICA GAVIRIA	Octubre de 2025
Revisó aspectos Jurídicos	JORGE ANDRES VILLAMIZAR ZABALA CPS Abogado		Octubre 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.			

026

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

INFORME DE INTERVENTORIA
PERIODO DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 2703-25
ACTA PARCIAL N° 01

PARTE A: RESUMEN EJECUTIVO

CONTRATO/CONVENIO N°	2703-25
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	CL 37 36 171 BRR 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	**OCHO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVEMILLONES SEISCIENTOSOCHENTA Y SEISMIL SETECIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS MCTE ($8.239.686.777 COP)**
DURACIÓN INICIAL	**CUARENTA Y NUEVE (49) DÍAS HÁBILES DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS DEL CALENDARIO ESCOLAR DE LA VIGENCIA 2025**
INTERVENTORÍA	CORNUTRIR
FECHA DE INICIO:	15 DE AGOSTO DE 2025
FECHA DE TERMINACIÓN	31 DE OCTUBRE DE 2025

PARTE B: INFORME BASICO:
LINEA TECNICA
Durante el periodo de ejecución del **PERIODO COMPRENDIDO 15 AL 31 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. **2703-25** 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

00000026

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 laboratorio). Los vehículos transportadores cuentan con acta de inspección sanitaria, SOAT vigente y Revisión Técnico-Mecánica al día.

- **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 N°01** del Contrato de Suministro **No 2703-25**

➢ **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 nivel de restaurantes escolares y planta, la cual se ha desarrollado teniendo en cuenta las visitas realizadas por la interventoría en campo. El objetivo, al igual que en el análisis general, es identificar oportunidades de mejora y tener claro que aspectos representan amenazas para la operación.

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.	*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

*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.	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 necesarias para realizar una operatividad suficiente para garantizar el despacho de alimentos e insumos a las unidades de servicios en los términos de eficiencia y calidad, de acuerdo a los parámetros establecidos en el Anexo técnico Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 335 del 2021.

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

0000029

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.**

Con el fin de sensibilizar el personal manipulador de alimentos que interviene en los diferentes procesos del Programa de Alimentación Escolar en su responsabilidad con la calidad de los alimentos a entregar y por ende el bienestar absoluto de los titulares de derecho, se dio inicio al Plan de Capacitación Continuo, el cual cumple con lo establecido
en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo establecen. Esta primera capacitación fue dirigida al personal operativo de la empresa que labora como manipulador de alimentos en las diferentes Sedes Educativas y Centros de Producción, al personal operativo de Bodega, al personal encargado de transporte y a los Profesional y Supervisores de Campo.

La capacitación se realizó de manera presencial el día veinte (20) de agosto del año 2025, en la Sede Educativa Central Integrada. Fue impartida por los Profesionales de Campo, el Ingeniero Agroindustrial Wilson Oliveros Amaris, avalado por la Secretaría de Salud Departamental y el Invima para impartir capacitaciones en BPM y la Nutricionista Roció Díaz, con una duración de cuatro (4) horas. Ver Anexo No. 4, la ficha técnica de la capacitación y registros de asistencia.

Los temas fueron:

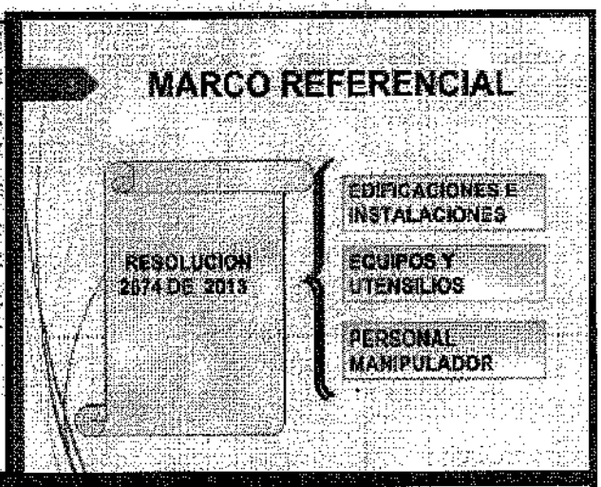
- Inducción General al Programa de Alimentación Escolar PAE
- Buenas Prácticas de Manufactura BPM y Practicas Higiénicas para la Manipulación de Alimentos
- Plan de Saneamiento Básico
- Ciclo de Menús y Estandarización de Gramajes
- Almacenamiento y Conservación de los alimentos
- Empaque y Rotulado de los alimentos
- Enfermedades transmitidas por los alimentos – ETAS
- Salud y Seguridad en el trabajo

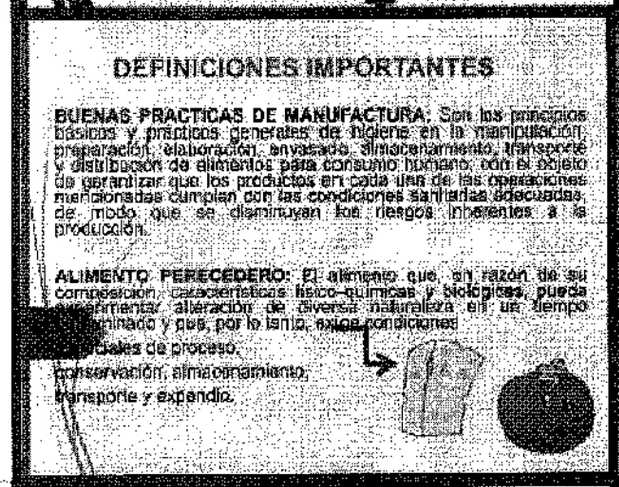
000030

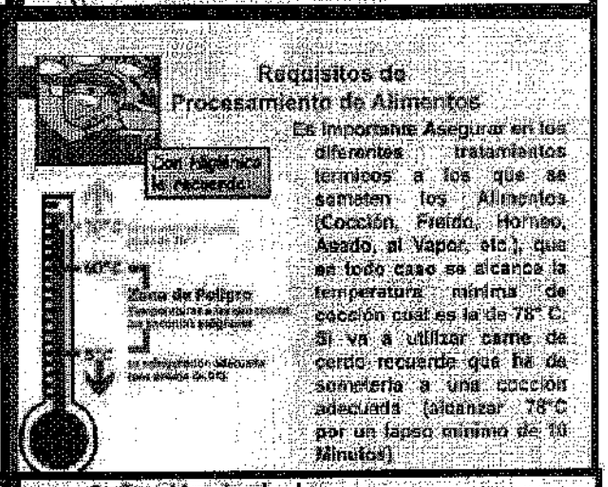
cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

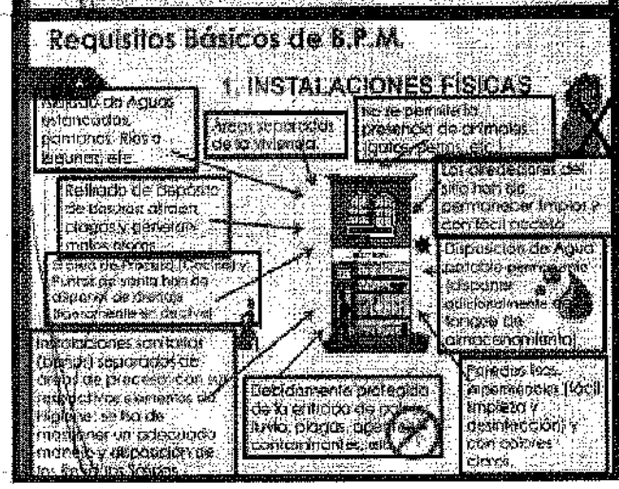
DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

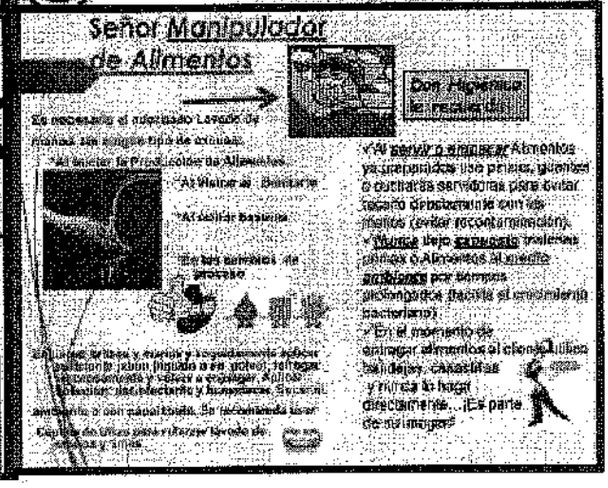












WILSON OLIVEROS AMARIS
Ing. Agroindustrial
M.P. 682611895505TD

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

032

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

CICLOS DE MENÚS Y ESTANDARIZACIÓN DE GRAMAJES

CICLOS DE MENUS
REMISION DE ALIMENTOS
GRAMAJES DE SERVIDO

OPERADOR: CONSORCIO PAE YARIQUIES

RESOLUCIÓN No.00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021

- Contempla todos los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE

- TODA LA INFORMACIÓN QUE VAMOS A TRASMITIR EL DÍA DE HOY, ESTÁ DESCRITA EN ESTA RESOLUCIÓN Y SUS ANEXOS

GRUPOS ESCOLARES



GRUPO 1: PREESCOLAR (grado 0)



GRUPO 2: PRIMARIA (grados 1, 2 y 3)



GRUPO 3: PRIMARIA (grados 4 y 5)

GRUPO 4: SECUNDARIA (grados 6, 7, 8 y 9)

GRUPO 5: MEDIA (grados 10 y 11) COMPLEMENTARIA

OBJETIVO PROGRAMA PAE



Suministrar un **COMPLEMENTO ALIMENTARIO** que contribuya al:
- ACCESO
- PERMANENCIA
- REDUCCION DE AUSENTISMOS
- BIENESTAR

De los niños, niñas, adolescentes y jóvenes **REGISTRADOS EN LA MATRICULA OFICIAL** fomentando **HABITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES...**

MINUTA PATRON

Es una guía donde se establece:

- Grupos de alimentos
- Gramajes y porciones
- Frecuencias de los alimentos
- Esta diferenciada para 5 grupos escolares

GRAN CAMBIO

5 GRUPOS ESCOLARES

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE

MODALIDADES DE ATENCIÓN

PREPARADO EN SITIO

- COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO
- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA Y TARDE





RACIÓN INDUSTRIALIZADA



CICLO DE MENU → Se definen las preparaciones que componen el menú diario.
Esta compuesto por 20 menús
Agrupados en 4 semanas
EXTRACTO CUMPLIMIENTO

LISTA DE INTERCAMBIOS → Son agrupaciones de alimentos.
Los alimentos que pertenecen al mismo grupo poseen aproximadamente el mismo aporte de calorías, carbohidratos, proteínas y grasas.
Un alimento se puede reemplazar por otros dentro de la misma lista

GUIA DE PREPARACIONES: Guía que describe el procedimiento general para la elaboración de cada preparaciones que hacen parte del menú.

Estandarización de porciones

¿QUE ES? Es fijar la cantidad exacta que se va a servir de un alimento, bien sea en peso, volumen, tamaño o número, de acuerdo a lo consensuado en la minuta patron

¿QUE SE NECESITA?
- GRAMERA
- TAZAS MEDIDORAS
- UTENSILIOS DE COCINA – MEDIDAS CASERAS

ROCIO DEL CARMEN DIAZ SARMIENTO
Nutricionista Dietista
M.P. MND05526

00000032

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

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

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

000000033

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 PROTEÍCO	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 PROTEÍCO	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 PROTEÍCO	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 PROTEÍCO	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	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND05526

000034

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 ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
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	60 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 RACIÓN 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
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS	40 a 140 g	TAJADAS DE PLATANO	PAPA FRANCESA	MADURO COCIDO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	PAPA COCIDA
VERDURA FRIA O CALIENTE	60 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	60 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	60 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
LÁCTEO	100 a 120 ml	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO Y CEREAL	INCLUIDO EN EL JUGO		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENUS		ROCIO DEL CARMEN DIAZ SARMIENTO	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	NHC06626

0000035

036

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.
Bodega y Centros de Producción. Al corte del **14 de Agosto de 2025**, no se presenta novedad en la bodega de alimentos y los Centros de Producción de acuerdo con lo presentado en el primer informe.

Plan de Saneamiento Básico.
El Consorcio PAE Yariguies cuenta con un Plan de Saneamiento Básico que permite garantizar la inocuidad de los alimentos almacenados, además de las buenas prácticas higiénicas por parte del personal operativo de Bodega, del personal operativo del Centro de Producción, del personal operativo que laboran en las diferentes sedes educativas, de los transportadores y de todo aquel que intervenga en la operación del PAE, acorde a lo establecido en el Decreto 539 del 12 de marzo de 2014 y lo contemplado en la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

El plan cuenta con los siguientes programas:

a. Programa de Limpieza y Desinfección.
b. Programa de Residuos Sólidos y Líquidos
c. Programa de Control de Plagas
d. Programa de Abastecimiento de Agua Potable

Estos programas reposan en Bodega de Alimentos, en el Centro de Producción y en cada una de las Sedes Educativas donde se ejecuta el Programa PAE, el cual incluye lo exigido por el Decreto 539 del 12 de marzo de 2014 y lo contemplado en la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013. Los formatos cuentan con datos como fecha, responsable, sede educativa, frecuencia, procedimiento realizado y agente utilizado.

2. INFORME DE LA LINEA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA:

Tiempo y porcentaje de ejecución del contrato de suministro **No 2703-25** para el periodo comprendido entre el **DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025 (PRESENTE ACTA PARCIAL No 01): 10 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 15 AL 31 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

00000036

037

educativas son certificadas por los Rectores de las Instituciones Educativas, documento válido para el cobro de las raciones.

3. GENERALIDADES PRESUPUESTO TOTAL DEL CONTRATO 2703-25

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD BENEFICIARIOS	TIEMPO (DIAS)	VALOR TOTAL
1	SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA - SANTANDER	GLOBAL	1	28.579	49	$8.239.686.777,oo

MODALIDAD	TITULARES DE DERECHO		TOTAL RACIONES	COSTO RACION	DIAS DE ATENCION	VALOR TOTAL
	URBANO	RURAL				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMIERZO	3.589	1.362	4.951	$7.125	49	$ 1.728.517.875,oo
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO)	1.243	0	1.243	$7.456		$ 454.122.592,oo
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA – TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	5.636	1.482	7.118	$5.277		$ 1.840.522.614,oo
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	3.143	0	3.143	$5.804		$ 893.856.628,oo
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA – TARDE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	9.063	3.061	12.124	$5.593		$ 3.322.667.068,oo
Totales	22.674	5.905	28.579			$ 8.239.686.777,oo

00000037

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir						
CONTRATADO 10 DÍAS (DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025)						
MODALIDAD	TITULARES DE DERECHO		TOTAL RACIONES	COSTO RACIÓN	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
	URBANO	RURAL				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO	32257	14420	46.677	$ 7.125	10	$ 332.573.625
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO)	11100	0	11.100	$ 7.455	10	$ 82.750.500
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO	52813	14580	67.393	$ 5.277	10	$ 355.632.861
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	35839	0	35.839	$ 5.804	10	$ 208.009.556
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA	84306	30072	114.378	$ 5.593	10	$ 639.716.154
TOTALES						$ 1.618.682.696

4. PRESUPUESTO EJECUTADO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO N°2703-25 PARA EL PERIODO DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025

La cobertura contratada en el **PERIODO DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025**, no se ejecutó al 100% debido a diferentes suspensiones y/o actividades por parte de cada institución educativas estas fueron: por parte del Distrito de Barrancabermeja, Capacitación de docentes o reuniones internas, toma de colegios por parte de los estudiantes, inicio de calendario escolar entre otros.

cornutrir		
PERIODO DE EJECUCION	N° DIAS CALENDARIO ESCOLAR	PORCENTAJE DE EJECUCION
PLAZO INICIAL	**49**	
DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025	10	20,41%
PENDIENTE POR EJECUTAR	39	79,59%
TOTAL DIAS CONTRATADOS	49	100,00%

cornutrir							
CONTRATADO 10 DIAS (DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025)							
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Dia	Dias	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
COLEGIO REAL DE MARES	APS	740	740	9	6660	7.125	47.452.500
	CPS - PM	159	159	10	1590	5.277	8.390.430

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

CONTRATADO 10 DIAS (DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025)

Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Dias	Total Raciones Mes	Valor Racion	Valor Total
INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	RI - AM	279	279	10	2790	5.593	15.604.470
	RI - PM	276	276	10	2760	5.593	15.436.680
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	APS - CCT	280	280	10	2800	7.455	20.874.000
	RI - AM	250	250	10	2500	5.593	13.982.500
	RI - PM	211	211	10	2110	5.593	11.801.230
PREESCOLAR SANTANDER	RI - AM	103	103	10	1030	5.593	5.760.790
	RI - PM	109	109	10	1090	5.593	6.096.370
PRIMERO DE MAYO	CPS - AM	170	170	10	1700	5.277	8.970.900
	CPS - PM	169	169	10	1690	5.277	8.918.130
INSTITUTO TECNICO EN COMUNICACION DE BARRANCABERMEJA	APS	89	89	10	890	7.125	6.341.250
	CPS - AM - CCT	241	241	10	2410	5.804	13.987.640
	CPS - PM - CCT	123	123	10	1230	5.804	7.138.920
ESCUELA BUENOS AIRES	CPS - AM - CCT	66	66	10	660	5.804	3.830.640
	CPS - PM - CCT	10	10	10	100	5.804	580.400
ESCUELA FERMIN AMAYA	CPS - AM	76	76	10	760	5.277	4.010.520
	CPS - PM	69	69	10	690	5.277	3.641.130
INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL	APS - CCT	440	240	9	2160	7.455	16.102.800
	APS - CCT	440	200	7	1400	7.455	10.437.000
	RI - AM	456	456	8	3648	5.593	20.403.264
	RI - PM	455	455	8	3640	5.593	20.358.520
ESCUELA SANTA ANA	CPS - AM	148	148	7	1036	5.277	5.466.972
	CPS - PM	133	133	7	931	5.277	4.912.887
ESCUELA SANTA CECILIA	CPS - AM - CCT	179	179	8	1432	5.804	8.311.328
	CPS - PM - CCT	153	153	8	1224	5.804	7.104.096

040

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

CONTRATADO 10 DIAS (DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025)

Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
JARDIN ANTONIA SANTOS	RI - AM	248	248	9	2232	5.593	12.483.576
	RI - PM	192	192	9	1728	5.593	9.664.704
ESCUELA GENERAL CORDOBA	CPS - AM	182	182	9	1638	5.277	8.643.726
ESCUELA SAN JOSE DE PROVIVIENDA	CPS - AM	125	79	7	553	5.277	2.918.181
	CPS - AM	125	46	8	368	5.277	1.941.936
	CPS - PM	129	46	7	322	5.277	1.699.194
	CPS - PM	129	83	8	664	5.277	3.503.928
ESCUELA MARY VILLAMIZAR	CPS - AM - CCT	191	191	8	1528	5.804	8.868.512
	CPS - PM - CCT	131	131	8	1048	5.804	6.082.592
ESCUELA EL CHICO	CPS - AM	91	91	8	728	5.277	3.841.656
	CPS - PM	103	103	8	824	5.277	4.348.248
INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	APS - CCT	474	474	10	4740	7.455	35.336.700
	RI - AM	202	202	10	2020	5.593	11.297.860
	RI - PM	186	186	10	1860	5.593	10.402.980
ESCUELA LA LIBERTAD	APS	27	27	10	270	7.125	1.923.750
	CPS - AM	177	177	10	1770	5.277	9.340.290
ESCUELA BELEN	CPS - AM - CCT	116	116	10	1160	5.804	6.732.640
	CPS - PM - CCT	97	97	10	970	5.804	5.629.880
ESCUELA SANTA ISABEL	CPS - AM - CCT	89	89	10	890	5.804	5.165.560
	CPS - PM - CCT	98	98	10	980	5.804	5.687.920
ESCUELA LARA PARADA	CPS - AM	113	113	10	1130	5.277	5.963.010
ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	APS	150	150	10	1500	7.125	10.687.500
	RI - AM	884	884	10	8840	5.593	49.442.120
INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	APS	213	213	9	1917	7.125	13.658.625

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

CONTRATADO 10 DIAS (DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025)

Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Dias	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
	CPS - AM	478	254	10	2540	5.277	13.403.580
	CPS - AM	478	224	9	2016	5.277	10.638.432
	CPS - PM	310	81	10	810	5.277	4.274.370
	CPS - PM	310	229	9	2061	5.277	10.875.897
CONCENTRACION ESCOLAR LA PAZ	CPS - AM - CCT	182	182	9	1638	5.804	9.506.952
	CPS - PM - CCT	121	121	9	1089	5.804	6.320.556
CONCENTRACION CAMINOS DE SAN SILVESTRE	CPS - AM	196	196	10	1960	5.277	10.342.920
	CPS - PM	180	180	10	1800	5.277	9.498.600
LA FLORESTA	RI - AM	117	117	10	1170	5.593	6.543.810
	RI - PM	110	110	10	1100	5.593	6.152.300
COL MIXTO MPAL CAMILO TORRES RESTREPO	APS	347	347	10	3470	7.125	24.723.750
	RI - AM	383	383	10	3830	5.593	21.421.190
	RI - PM	326	326	10	3260	5.593	18.233.180
MI GRANJITA	CPS - AM - CCT	239	239	10	2390	5.804	13.871.560
	CPS - PM - CCT	244	244	10	2440	5.804	14.161.760
CONCENTRACION ESCOLAR POLICARPA SALAVARRIETA	CPS - AM - CCT	161	161	10	1610	5.804	9.344.440
	CPS - PM - CCT	124	124	10	1240	5.804	7.196.960
CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN	CPS - AM - CCT	191	191	10	1910	5.804	11.085.640
	CPS - PM - CCT	177	177	10	1770	5.804	10.273.080
CENTRO DOCENTE ALEJANDRO GALVIS GALVIS	CPS - AM - CCT	111	111	10	1110	5.804	6.442.440
	CPS - PM - CCT	149	149	10	1490	5.804	8.647.960
CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO	CPS - AM - CCT	119	119	10	1190	5.804	6.906.760
	CPS - PM - CCT	93	93	10	930	5.804	5.397.720
CONCENTRACION ESCOLAR MARIA CANO	CPS - AM - CCT	155	155	10	1550	5.804	8.996.200

042

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

CONTRATADO 10 DIAS (DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025)							
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Dias	Total Raciones Mes	Valor Racion	Valor Total
CONCENTRACIÓN ESCOLAR JOSE PRUDENCIO PADILLA	CPS - AM	165	50	9	450	5.277	2.374.650
	CPS - AM	165	24	8	192	5.277	1.013.184
	CPS - AM	165	91	10	910	5.277	4.802.070
CENTRO DOCENTE EDUARDO SANTOS	CPS - AM	159	159	10	1590	5.277	8.390.430
	CPS - PM	190	190	10	1900	5.277	10.026.300
INSTITUTO VEINTISEIS DE MARZO	APS	146	146	10	1460	7.125	10.402.500
	CPS - AM	248	248	10	2480	5.277	13.086.960
	CPS - PM	146	146	10	1460	5.277	7.704.420
CONCENTRACIÓN ESCOLAR LA ESPERANZA	RI - AM	175	175	10	1750	5.593	9.787.750
	RI - PM	76	76	10	760	5.593	4.250.680
CONCENTRACION ESCOLAR LOS ALCAZARES	RI - AM	162	162	10	1620	5.593	9.060.660
	RI - PM	151	151	10	1510	5.593	8.445.430
COLEGIO EL CASTILLO	CPS - AM	263	263	10	2630	5.277	13.878.510
	CPS - PM	377	377	10	3770	5.277	19.894.290
CINCUENTENARIO	CPS - AM	143	143	10	1430	5.277	7.546.110
LAS NIEVES	CPS - AM - CCT	101	101	10	1010	5.804	5.862.040
	CPS - PM - CCT	84	84	10	840	5.804	4.875.360
EL PALMAR	RI - AM	92	92	9	828	5.593	4.631.004
	RI - PM	89	89	10	890	5.593	4.977.770
PREESCOLAR MIS PRIMERAS LETRAS	RI - AM	98	98	10	980	5.593	5.481.140
	RI - PM	53	53	10	530	5.593	2.964.290
CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	APS	300	300	10	3000	7.125	21.375.000
	CPS - AM	130	130	10	1300	5.277	6.860.100
	CPS - PM	400	400	10	4000	5.277	21.108.000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir							
CONTRATADO 10 DIAS (DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025)							
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Días	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
ESCUELA COLECTIVO 16 DE MAYO -NUEVA GRANADA	RI - AM	450	450	10	4500	5.593	25.168.500
	RI - PM	88	88	10	880	5.593	4.921.840
JORGE ELIECER GAITAN	RI - AM	212	212	10	2120	5.593	11.857.160
	RI - PM	223	223	10	2230	5.593	12.472.390
ESCUELA EL CAMPESTRE	APS	320	320	9	2880	7.125	20.520.000
	RI - AM	157	157	1	157	5.593	878.101
	RI - PM	163	163	1	163	5.593	911.659
ESCUELA LA INDEPENDENCIA	CPS - AM	173	173	10	1730	5.277	9.129.210
	CPS - PM	139	139	10	1390	5.277	7.335.030
ESCUELA FE Y ALEGRIA	RI - AM	483	483	10	4830	5.593	27.014.190
CENTRO AUXLIAR DE SERVICIO DOCENTE CASD	RI - AM	858	858	10	8580	5.593	47.987.940
	RI - PM	101	101	10	1010	5.593	5.648.930
CENTRAL INTEGRADA	RI - AM	331	331	10	3310	5.593	18.512.830
	RI - PM	205	205	10	2050	5.593	11.465.650
MEGACOLEGIO JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO - SEDE PRINCIPAL	APS	1021	1021	10	10210	7.125	72.746.250
ESCA RUR LOS LAURELES	APS	56	56	10	560	7.125	3.990.000
	CPS - AM	194	194	10	1940	5.277	10.237.380
	CPS - PM	102	102	10	1020	5.277	5.382.540
ESCA RUR CAMPO 5	RI - AM	32	32	10	320	5.593	1.789.760
ESCA RUR CAMPO 6	RI - AM	94	94	10	940	5.593	5.257.420
ESCA RUR CAMPO 45	RI - AM	34	34	10	340	5.593	1.901.620
ESCA RUR CAMPO 38	RI - AM	38	38	10	380	5.593	2.125.340
ESCA RUR LA FOREST	APS	113	113	10	1130	7.125	8.051.250
ESCUELA RURAL VARASANTA	RI - AM	11	11	10	110		

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

CONTRATADO 10 DIAS (DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025)

Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Día	Dias	Total Raciones Mes	Valor Racion	Valor Total
						5.593	615.230
ESCA RUR TIERRADENTRO	RI - AM	21	21	10	210	5.593	1.174.530
COLEGIO SAN MARCOS - EL LLANITO	APS	130	130	9	1170	7.125	8.336.250
	RI - AM	427	297	10	2970	5.593	16.611.210
	RI - AM	427	130	1	130	5.593	727.090
	RI - PM	117	117	10	1170	5.593	6.543.810
ESCUELA CAMPO GALA	RI - AM	29	29	10	290	5.593	1.621.970
ESCUELA PENJAMO	RI - AM	44	44	10	440	5.593	2.460.920
ESCUELA ASTILLEROS	RI - AM	15	15	10	150	5.593	838.950
COLEGIO INTEGRADO BLANCA DURAN DE PADILLA	APS	361	361	10	3610	7.125	25.721.250
	RI - AM	533	533	10	5330	5.593	29.810.690
	RI - PM	482	482	10	4820	5.593	26.958.260
OFICIAL EL CENTRO	RI - AM	358	358	9	3222	5.593	18.020.646
	RI - PM	306	306	10	3060	5.593	17.114.580
COLEGIO SAN RAFAEL DE CHUCURI	APS	194	194	10	1940	7.125	13.822.500
CENTRO EDUCATIVO CAMPO GALAN	CPS - AM	81	81	10	810	5.277	4.274.370
	CPS - PM	59	59	10	590	5.277	3.113.430
ESCUELA RURAL LA CONCEPCION	RI - AM	11	11	10	110	5.593	615.230
ESCUELA BERLIN ALTO	RI - AM	33	33	10	330	5.593	1.845.690
ESCUELA RURAL NUEVA VENECIA	RI - AM	10	10	10	100	5.593	559.300
ESCUELA CIENAGA DEL OPON	APS	107	107	10	1070	7.125	7.623.750
ESCUELA RURAL LA CANDELARIA	RI - AM	8	8	10	80	5.593	447.440
ESCUELA BOCAS COLORADAS	RI - AM	7	7	10	70	5.593	391.510
ESC RUR PUEBLO REGAO	CPS - AM	179	179	10	1790	5.277	9.445.830
ESC RUR SEÑOR DE LOS	RI - AM	38	38	10	380		

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

CONTRATADO 10 DIAS (DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025)

Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Dia	Dias	Total Raciones Mes	Valor Ración	Valor Total
MILAGROS						5.593	2.125.340
ESC RUR CAMPO 14	RI - AM	44	44	10	440	5.593	2.460.920
ESC RUR CAMPO 16	CPS - AM	154	154	10	1540	5.277	8.126.580
ESC RUR CAMPO 23	APS	32	32	10	320	7.125	2.280.000
	CPS - AM	229	229	10	2290	5.277	12.084.330
ESC RUR QUEMADERO	CPS - AM	75	75	10	750	5.277	3.957.750
CENTRO EDUCATIVO RURAL MESETA SAN RAFAEL	CPS - AM	52	52	10	520	5.277	2.744.040
ESCA RUR LA MARIA	RI - AM	26	26	10	260	5.593	1.454.180
ESCUELA CUATRO BOCAS	RI - AM	13	13	10	130	5.593	727.090
ESC RUR CAMPO 25	RI - AM	10	10	10	100	5.593	559.300
ESC RUR TENERIFE	RI - AM	16	16	10	160	5.593	894.880
ESCUELA RURAL RAFAEL FERNANDEZ	RI - AM	33	33	10	330	5.593	1.845.690
ESC RUR PUERTA OPONCITO	RI - AM	51	51	10	510	5.593	2.852.430
ESCUELA RURAL EL POBLADO	RI - AM	29	29	10	290	5.593	1.621.970
ESC RUR CRETACEO	CPS - AM	26	26	10	260	5.277	1.372.020
ESCUELA RURAL LOS PALMITOS	RI - AM	19	19	10	190	5.593	1.062.670
ESCUELA RURAL LA UNION	CPS - AM	47	47	10	470	5.277	2.480.190
ESCUELA RURAL CAÑO GUARUMO	RI - AM	42	42	10	420	5.593	2.349.060
ESCUELA RURAL ZARZAL LAS MARGARITAS	RI - AM	23	23	10	230	5.593	1.286.390
ESCUELA RURAL VEREDA SAN LUIS	RI - AM	11	11	10	110	5.593	615.230
ESCUELA RURAL LA ARENOSA	RI - AM	11	11	10	110	5.593	615.230
ESCUELA RURAL PEROLES	RI - AM	13	13	10	130	5.593	727.090
ESCUELA RURAL SAN JOSE DE YACARANDA	RI - AM	30	30	10	300	5.593	1.677.900
ESCUELA RURAL LA SIBERIA	RI - AM	42	42	10	420	5.593	2.349.060

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir							
CONTRATADO 10 DIAS (DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025)							
Sede Educativa	Modalidad	Cupos Prog.	Raciones Entreg. Dia	Dias	Total Raciones Mes	Valor Racion	Valor Total
COLEGIO AGROPECUARIO LA FORTUNA	APS	462	462	10	4620	7.125	32.917.500
	CPS - AM	125	125	10	1250	5.277	6.596.250
ESCUELA RURAL LA FORTUNA	CPS - AM	135	135	10	1350	5.277	7.123.950
SEDE ZARZAL LA Y	RI - AM	13	13	10	130	5.593	727.090
SEDE ALVARO BONILLA LOPEZ	RI - AM	12	12	10	120	5.593	671.160
SEDE ANTONIO JOSE RESTREPO	RI - AM	24	24	10	240	5.593	1.342.320
SEDE BELGICA	RI - AM	39	39	10	390	5.593	2.181.270
SEDE LA GLORIA	RI - AM	11	11	10	110	5.593	615.230

5. COMPONENTE FINANCIERO

En la siguiente tabla se puede apreciar la cobertura que se presta el servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas:

cornutrir				
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 15 al 31 de agosto de 2025 Según Contrato de Prestación de Servicio No. 2703-25 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**	**15 de agosto de 2025 al 31 de agosto de 2025**	COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO **46.677** COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (ALMUERZO) **11.100** COMPLEMENTO ALIMETARIO JM/JT RACIÓN PREPARADA EN SITIO **67.393** COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO **35.839** COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA **114.378**	**275.387**	**$ 1.618.682.696**
TOTAL RACIONES ENTREGADAS				$ 1.618.682.696

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

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

6. VALOR GENERAL

EL VALOR A COBRAR POR PARTE DEL OPERADOR **CONSORCIO PAE YARIGUIES** ES DE **MIL SEISCIENTOS DIECIOCHO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($1.618.682.696).** según **Acta Parcial No.01** del **DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025**

- **RESUMEN FINANCIERO**

cornutrir			
	Contratado	Ejecutado	%
Valor contrato	$ 8.239.686.777,00		
Valor a pagar Acta Parcial N° 01		$ 1.618.682.696,00	19,64%
Valor por ejecutar		$ 6.621.004.081,00	80,36%
SUMAS IGUALES	$ 8.239.686.777,00	$ 8.239.686.777,00	100,00%

7. IMPUTACION PRESUPUESTAL

CDP N° 25-04915 de 24 de julio 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	ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 70.266.005
		MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 1.714.187.482
		RECURSOS PROPIOS	$ 5.627.948.863
		SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR RECURSOS DEL BALANCE	$ 228.866.129
		MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PROGRAMA PAE LEY 1450 DE 2011 RECURSOS DEL BALANCE	$ 548.201.667
		RENDIMIENTOS FINANCIEROS - SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR RECURSOS DEL BALANCE	$ 7.918.868
		RENDIMIENTOS FINANCIEROS - MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PROGRAMA PAE LEY 1450 DE 2011 RECURSOS DEL BALANCE	$ 42.297.763
Valor Total CDP			**$ 8.239.686.777**
REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-06156 de 15 de agosto 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	ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 70.266.005
		MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	$ 1.714.187.482
		RECURSOS PROPIOS	$ 5.627.948.863
		SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR RECURSOS DEL BALANCE	$ 228.866.129
		MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PROGRAMA PAE LEY 1450 DE 2011 RECURSOS DEL BALANCE	$ 548.201.667
		RENDIMIENTOS FINANCIEROS - SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR RECURSOS DEL BALANCE	$ 7.918.868
		RENDIMIENTOS FINANCIEROS - MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PROGRAMA PAE LEY 1450 DE 2011 RECURSOS DEL BALANCE	$ 42.297.763
Valor Total RP			$ 8.239.686.777

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

8. INFORME EJECUTIVO

Que el día **Quince (15) de Agosto de 2025**, se fijó como fecha de inicio, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato

N° 2703-25 "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° 01**, como Interventoria **Corporación para el Desarrollo Nutricional "CORNUTRIR"** del contrato de **Prestación de Servicio N° 2656-25** 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 15 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025** por lo tanto, se contemplaron **10 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR.**

Que 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 La **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 las raciones entregadas a cada titular de derecho 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) durante el período comprendido entre el **PERIODO DEL 15 AL 31 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 15 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025**, un valor total de **MIL SEISCIENTOS DIECIOCHO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($1.618.682.696)**

00000048

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

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**

Aportan Certificación cumplimiento articulo 50 Ley 789 de 2002 y ley 828 de 2003 persona jurídica, emitida por la Contadora **ADRIANA PATRICIA SERPA MENCO** y el Representante Legal **CHRISTIAN CAMILO DIAZ ALVARADO** de mes de **AGOSTO DE 2025**, por concepto del pago de aportes a salud, pensiones, riesgos laborales, cajas de compensación familiar, instituto colombiano de Bienestar Familiar, (ICBF), 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**	**Vigente desde**	**Vigencia hasta**	**Valor**
CO1.WRT.17689916	96-44-101199022	Seguros del Estado SA	Cumplimiento del Contrato	14/08/2025	30/04/2026	$ 823.968.677,70
			Pago de salarios	14/08/2025	30/10/2028	$ 411.984.338,85
			Calidad del servicio	14/08/2025	30/04/2026	$ 823.968.677,70
			Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	14/08/2025	30/04/2026	$ 823.968.677,70
CO1.WRT.17689778	96-40-101070868	Seguros del Estado SA	Responsabilidad civil extra contractual	14/08/2025	30/10/2025	$ 711.750.000,00

000004

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

15 AL 31 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
6	HERNANDEZ	PEREZ	JORGE	ANDRES	1096186813	SUPERVISOR DE CAMPO
7	QUICENO	LONDOÑO	MAYRA	ALEJANDRA	1116778754	SUPERVISOR DE CAMPO
8	BUENO	MORENO	ROSA	MARIA	63464296	SUPERVISOR DE CAMPO
9	ULLOA	BARRIENTOS	FLORINDA		63470445	SUPERVISOR DE 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	GUEVARA	JEHAN	PHIERRE	1088236248	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

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025

No.	APELLIDOS		NOMBRES		DOCUMENTO	CARGO
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	VASQUEZ	MORALES	EDWARD		13851388	AUXILIAR DE BODEGA
37	ARROYO	MONTERROSA	IVAN	DARIO	1003394425	AUXILIAR DE BODEGA
38	NAVARRO	REALES	JORGE	LEONARDO	1097184709	CONDUCTOR
39	CASTANEDA	VASQUEZ	ELVER	JOSE	1097184709	CONDUCTOR
40	GARZON	CARDENAS	IVAN	DARIO	1096236166	CONDUCTOR
41	GOMEZ	AVILA	YANILA	ISABEL	64557420	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
42	HERNANDEZ	PEÑA	OLGA		37324482	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
43	CARDENAS	CHAVEZ	LINDA	MARIA	28061261	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
44	RODRIGUEZ	OJEDA	DAYANYS		1096220817	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
45	GUTIERREZ	CABRERA	MARIA	LUISA	63557771	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
46	TORRES	NAVARRO	ELIANA		37578007	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
47	BARRETO	BALLESTEROS	JOHANA	MARIA	1005181726	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
48	GUTIERREZ	CARDONA	NIDIA	ROSA	63471170	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
49	CARDOZO	MORATO	NORLEYVID		1096194102	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
50	NOVA	DUARTE	ELSA		28070300	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
51	SERPA	CHAVEZ	LUIS	ALEJANDRO	1096801716	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025

No.	APELLIDOS		NOMBRES		DOCUMENTO	CARGO
52	GARCIA	QUINTERO	ELSA	ESPERANZA	63460113	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	VARGAS	MARIN	MARLENY	SORELLY	22029622	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
69	PAYARES	PINEDA	JANETH		28060812	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
70	OLIVARES	LOPEZ	MARLY	ANDREA	1096243076	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
71	TABARES	QUICENO	MARTHA	ALEJANDRA	63471558	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
72	BARASARTE	VILLAREAL	KATIUSKA	RAMONA	PPT 7042192	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
73	RAMOS	ROBLES	MIRIANS		63473905	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
74	SARAVIA	ROMERO	INDIRA	LUZ	1096223188	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
75	JARABA	FLORES	CANDELARIA		1052947072	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
76	RANGEL	ACUÑA	REBECA		53058320	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
77	MARTINEZ	VARGAS	MARIA	YAMILE	28489210	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
78	SANABRIA	BELTRAN	JHONATAN	GABRIEL	1005185292	MANIPULADOR

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO FAE YARIGUIES

15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025

No.	APELLIDOS		NOMBRES		DOCUMENTO	CARGO
						DE ALIMENTOS
79	GARZON	QUINTERO	GRACIELA		1050545018	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
80	GUZMAN		MARLYN	JOHANA	1096199003	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
81	PERDOMO	GIRALDO	YANDIS	PATRICIA	1096240638	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
82	PELAEZ	VARGAS	CLAUDIA	PATRICIA	63471117	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
83	PADILLA	HERNANDEZ	AMELIA	DEL SOCORRO	37932313	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
84	ARCE	AMADOR	ESTHER	JULIA	37581721	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
85	BLANCO	CASTELLANOS	CLARA	INES	37578770	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
86	CARDONA	MORALES	SANDRA	MILENA	1096183074	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
87	ROJAS	ALVARADO	MABEL		37939931	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
88	GUERRERO	MARTINEZ	JENNIFER	PAOLA	1096226353	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
89	ROJAS	PINEDA	NICOLL	MICHEL	1005240478	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
90	GOMEZ	VARGAS	MICHEL	TATIANA	1005177840	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
91	LUNA	PRECIADO	MANUELA		28019777	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
92	NIÑO	ROJAS	MARIA	FLOR	37937944	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
93	QUEVEDO	NUÑEZ	FACSULIS		63497844	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
94	CARVAJAL	RAMIREZ	WENDY	JOHANYS	1104134072	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
95	ARRIETA	NOBLES	LILIANA		1096207704	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
96	RODRIGUEZ	HERNANDEZ	ABRAHAM	ANTONIO	13566521	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
97	CARREÑO	BARON	MARICELA		63469916	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	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

15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025

No.	APELLIDOS		NOMBRES		DOCUMENTO	CARGO
105	ARDILA	OJEDA	FRANCISCA		63470504	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	SAMPAYO	CARPIO	YESSICA		10962255471	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
107	VANEGAS	BUENO	FERNANDA	MARIA	1005179486	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
108	CORTES	GUILLEN	SONIA		37579657	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
109	FARELO	ZAPATA	ESTEFANIA		1096211396	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
110	GARCIA	RICO	DAMARIS	DEL CARMEN	60365408	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
111	NUÑEZ	RUEDA	SANDRA	MILENA	63465018	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	CANTILLO	DUQUE	SANDRA	PATRICIA	63463798	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
113	PEREZ	FARELO	CAROLINA		63549332	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	MCCORMICK	PEREZ	SANTIAGO	ANDRES	1096191484	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	SIMANCA	FLORIAN	SANDY	YARITH	1096230614	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	OLIVEROS	RICO	MARIA	CAMILA	1097184627	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	GUEVARA	CRUZ	EVANGELINA		42129452	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	VARGAS	ARDILA	DAYIBE		63470139	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	GUARIN	SANCHEZ	YURI	ALEJANDRA	1096197562	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120	ROCHA	SALAS	GENOVEVA		63458658	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
121	PACHECO	VILLA	ROMY		91425108	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
122	ULLOA	BERSINGER	GLORIA	ISABEL	37928666	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
123	FLOREZ	CHACON	MARIA	SABINA	1096199497	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
124	SANABRIA	CARILLO	MARTHA	CECILIA	37931135	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
125	CUADRO	LOPEZ	EVA	SANDRY	1096244007	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
126	RODRIGUEZ	MONTOYA	JENIFER	ESTEFANY	1096188370	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
127	CASTILLO	JAIMES	NELY		63292545	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
128	GULLOSO	RODRIGUEZ	YURIS	JOHANA	1096215321	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
129	BUENO	MORENO	GEORGINA		63461621	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
130	HERNANDEZ	OROZCO	LUZ	ESTELA	63473004	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
131	OROZCO	FLOREZ	YESSICA		37578271	MANIPULADOR

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025

No.	APELLIDOS		NOMBRES		DOCUMENTO	CARGO
						DE ALIMENTOS
132	SEVERRA	AVILA	TERESA	DE JESUS	63457017	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
133	FIGUEROA	ROYETT	ISABEL	SARAY	1097186696	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
134	LOZANO	PEREZ	LEIRY	MARIANNE	1096190765	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
135	JAIME	ROMERO	SONIA	ASTRID	28060866	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
136	DIAZ	RICO	FRANCIA	ELENA	1096246202	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
137	BOLAÑOS	ARBOLEDA	LINA	MARYORI	1096191987	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
138	PEINADO	REQUENES	AIDA	LUZ	37575994	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
139	BARRIOS	GARIZADO	NANCY	DEL CARMEN	26767511	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
140	APARICIO	RINCON	SANDRA	MILENA	28020339	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
141	CRISTO	AVILES	DANERY		63462846	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
142	ALDANA	AFANADOR	CLAUDIA	PATRICIA	1005240150	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
143	CASTAÑO	OROZCO	YARLIS	TATIANA	1097185451	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
144	CARDENAS	ALVEAR	DIANA	MARIA	1005180629	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
145	SEPULVEDA	BELTRAN	NELCY	PAOLA	45542199	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
146	VALLE	CANTILLO	YAMILE		63360476	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
147	PEREZ	MARTINEZ	LIDIA	YANETH	46382399	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
148	MIRANDA	JIMENEZ	KELLY	JOHANA	1096233609	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
149	BADILLO	GIL	EDILMA		63471032	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
150	DUARTE	GOMEZ	MADELEN		1095806196	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
151	HERNANDEZ	CUESTA	ANIS	PATRICIA	1048554663	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
152	BARROS	CASTAÑEDA	JENSY	JULIETH	1096208756	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
153	CONTRERAS	BLANCO	DAYSURI		28484049	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
154	CORZO	MONSALVE	VIVIANA	PATRICIA	37579217	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
155	ARDILA	DIAZ	LISENIA		1096204813	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
156	CABRERA	TORRES	YULI	VIVIANA	63561494	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
157	CHAVEZ	PINEDA	NEREIDA	ESTHER	63465289	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

00000055

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025

No.	APELLIDOS		NOMBRES		DOCUMENTO	CARGO
158	SALCEDO		LUZ	MIRA	37938131	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
159	ULLOA	BARRIENTOS	ESPERANZA		63468640	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
160	DIAZ	GOMEZ	MARIA	TERESA	63465427	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
161	CONTRERAS	BLANCO	VALENTINA		1097184490	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
162	PARRA	GAVIRIA	JULIAN	SNEYDER	1096195841	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
163	CONTRERAS	BLANCO	ALEXANDRA		37576044	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
164	ULLOA	BARRIENTOS	LEONOR		28489019	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
165	QUIÑONEZ	PARADA	LUZ	ENA	63474264	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
166	PEDROZO	TORRES	MAILYN	ANDREA	1096218554	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
167	GIL	QUIROGA	ESNELDA	PATRICIA	1096235854	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
168	LUNA	GARCIA	YURANI		1096190493	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
169	MESTRA	SIERRA	IRIS	MARGOTH	32007779	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
170	PATERNINA	CHIMA	ZAIDA		63457661	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
171	MARTINEZ	RAAD	DAYLIS	YARIBET	37578145	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
172	ARIZA	GUZMAN	MONICA	GRISELDA	1096203225	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
173	VILLAREAL	BELTRAN	INGRID	TATIANA	1098721899	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
174	CANCHILA	DIAZ	SARA	JOHANA	28070856	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
175	CABARCAS	RODRIGUEZ	ANDREA	MARCELA	1096245974	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
176	DITA	TAPIAS	LILIANA		63471053	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
177	SIACHOQUE	CASTELLANOS	CINDY	LIZETH	1096193997	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
178	FUENTES	OSPINA	LADY	TATIANA	1096228519	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
179	ESTRADA	LARA	ADRIANA		63462936	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
180	RIVERA	SANTOS	SANDRA	LILIANA	63473332	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
181	RODRIGUEZ	TAVERA	SANDRA	MILENA	37578803	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
182	CANEVA	FLOREZ	YENIFER		1096205453	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
183	LOPEZ	SOLORZANO	MARIA	YAZNI	63474461	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
184	CUELLO	AGUDELO	NELCY	EDITH	1096225871	MANIPULADOR

900039412

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025

No.	APELLIDOS		NOMBRES		DOCUMENTO	CARGO
						DE ALIMENTOS
185	RODRIGUEZ		MARY	LUZ	63470719	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
186	PALLARES	BALLESTEROS	LINA	GISELL	1096216657	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
187	NAVARRO	VANEGAS	NICOLE		1097183459	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
188	PINEDA	ARRIETA	ESTHER		63455524	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
189	CARPIO	SOSA	YINID	JOHANA	1096187598	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
190	MORENO	SEPULVEDA	INES		37928977	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
191	HERRERA	TOLOZA	SILENA	GISELLE	37576346	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
192	MAYER	ARENAS	ELIANA	PATRICIA	63465342	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
193	GARCIA	TAPIAS	YURANI	MATILDE	1099202377	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
194	TAMAYO	BAUTISTA	SOBEIDA		1096182603	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
195	MORALES		RICARDO		91426752	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
196	GOMEZ	GARCIA	BLANCA	RUBIELA	28757176	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
197	BRITO	NIEVES	IRMA	ZORAYDA	68293678	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
198	PABUENA	SALAS	EUFEMIA		37685766	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
199	LARA	CASTELLAR	ELSA	ELENA	45591966	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
200	SABAGH	BUELVAS	YALILA	ISABEL	22807728	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
201	ACEVEDO	GUTIERREZ	MARTHA	CECILIA	37923076	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
202	GUTIERREZ		KATHERIN	YAJAIRA	1096188954	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
203	NIÑO		TATIANA		37935472	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
204	CABALLERO	ALVAREZ	MARIA	ANGELICA	37578023	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
205	MENDEZ	GOMEZ	LUZ	MERY	63456922	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
206	AMADO	JIMENEZ	LICETH	TATIANA	1097182197	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
207	MARTINEZ	RAMIREZ	MARIA	YANET	63458446	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
208	OROZCO	TORRES	YAMILE		63470890	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
209	LEON	PINZON	MIRELLA		1116858185	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
210	ULLOA	BARRIENTOS	FLORINDA		63470445	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

0000057

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES

15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025

No.	APELLIDOS		NOMBRES		DOCUMENTO	CARGO
211	NAVARRO	CARO	KAROL	DAYANA	1096235415	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
212	OSORIO	HERNANDEZ		BERENICE	63460567	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
213	SANCHEZ	MUÑOZ	VIVIAN	JULIETA	63470917	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
214	RIVERA	VERA	LUZ	MARY	1096183685	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
215	PALENCIA	DAVILA	LEYDY	CAMILA	1097189032	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
216	RAMIREZ	CARVAJAL	IVONE	ESTEFANY	10962391 21	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
217	LASCARRO	GALIANO	LINA	MARCELA	1098711168	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
218	MAX	HERRERA	RODRIGO	ANTONIO	91320763	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
219	GUAYARA	CARDOZO	SARA	MAYLEN	1097182127	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
220	GALVAN	MORALES	LIZETH	PAOLA	1096226577	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
221	BAYONA	LOBO	YADIRA		63455283	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
222	CASTRO	CALVO	MARITZA		63462450	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
223	CUADROS	ARDILA	EVERLIDES		63462590	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
224	AGUIRRE	QUINTERO	MORELIA		1096242813	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
225	ESTRADA	PEINADO	JHON	ALEXANDER	1096801874	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
226	ARENAS	DUARTE	MARIA	SOLEDAD	60358743	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
227	CARVAJAL	ROMERO	PAOLA	ANDREA	1005175535	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
228	RODRIGUEZ	MESTRA	NORIDA		1096208284	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
229	PAEREZ	VILLEGAS	AURA	SOLEDAD	63463425	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
230	RAVE	VARGAS	JHOJAN	FELIPE	1097183544	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
231	ORTEGA	WESCOTH	EDBLIS	DEL CARMEN	23835488	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
232	SALINAS	BAUTISTA	INGRID	CAROLINA	63541824	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
233	NAVARRO	RODRIGUEZ	NELSON	JOSE	1102721064	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
234	RESTREPO	MENESES	ROSMIIRA	LUCIA	1096201196	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
235	ORTIZ	VILLEGAS	ANDREA	PAOLA	1096195196	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
236	QUINTERO	CABALLERO	LENIS	JOHANA	1005185512	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
237	CARUZO	CAMPOS	IRIS	MARIA	1104134089	MANIPULADOR

0000058

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir						
LISTADO PERSONAL CONSORCIO PAE YARIGUIES						
15 AL 31 DE AGOSTO DE 2025						
No.	APELLIDOS		NOMBRES		DOCUMENTO	CARGO
						DE ALIMENTOS
238	RADILLO	VASQUEZ	LIZETH	YURLEY	1096215291	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
239	ANAYA	PICO	OLGA	OSMARY	63471683	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
240	ROJAS	RINCON	SANDRA	YURLEY	37580525	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

12. COMPRAS LOCALES

Se realizaron compras locales en el Distrito y el Departamento, en el período comprendido entre el **15 AL 31 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				
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	CARNICOS	FEVV14316	40.000.000
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS Y VERDURAS	FEVV14317	30.931.250
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS	FEVV14318	22.048.700
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS	FEVV14319	22.287.500
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS	FEVV14320	6.037.500
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS Y VERDURAS	FEVV14321	18.092.300
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	GRANOLA	FEVV14322	17.407.500
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	BEBIDAS LACTEAS	FEVV14323	52.970.000
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	FRUTAS Y VERDURAS	FEVV14325	46.702.000
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	PANIFICADO	FEVV14326	45.670.540
COMERCIALIZADORA AL GRANO	830117064-6	CALLE 15 N 9-84	VILLANUEVA - SANTANDER	3125217823	CARNICOS	FEVV14327	81.540.500
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

00000059

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**	**Nº FACTURA**	**VALOR**
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
SURTI TORCOROMA	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 TORRES MES AGOSTO	CTA DE COBRO	1.100.000
MANTENIMIENTO							
ALFREDO RUEDA GOMEZ	91446631	DG 60 LOT 22 BRR LA VIRGEN	BARRANCABERMEJA - SANTANDER	3112120094	MANTENIMIENTOS COLEGIOS	CTA DE COBRO	750.000
BOLSAS							
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	CTA DE COBRO	8.700.000

0000060

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**
					ALIMENTOS MES AGOSTO		
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

13. AVAL DE CUMPLIMIENTO

Por lo anterior, la supervisión del Contrato **N° 2703-25**, avala que el contrato en mención se está desarrollando satisfactoriamente según como dice el objeto de este, durante el periodo comprendido entre el **15 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025** por **10 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR ATENDIDOS.**

2. Por lo tanto, se recibe a entera satisfacción y se autoriza el pago del **ACTA PARCIAL N° 01**, por valor **MIL SEISCIENTOS DIECIOCHO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($1.618.682.696)**

cornutrir

REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-06156 de 15 de agosto de 2025

Identificación presupuestal	Concepto	Fuente de Financiación	Valor RP	Valor a pagar Acta Parcial N° 01
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	ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 70.266.005	$ 0
		MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	$ 1.714.187.482	$ 791.398.269
		RECURSOS PROPIOS	$ 5.627.948.863	$ 0
		SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR RECURSOS DEL BALANCE	$ 228.866.129	$ 228.866.129
		MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PROGRAMA PAE LEY 1450 DE 2011 RECURSOS DEL BALANCE	$ 548.201.667	$ 548.201.667
		RENDIMIENTOS FINANCIEROS - SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR RECURSOS DEL BALANCE	$ 7.918.868	$ 7.918.868
		RENDIMIENTOS FINANCIEROS -MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PROGRAMA PAE LEY 1450 DE 2011 RECURSOS DEL BALANCE	$ 42.297.763	$ 42.297.763
	Totales		$ 8.639.686.777	$ 1.618.682.696

190000000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

INFORME DE INTERVENTORIA
PERIODO DEL 15 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025
CONTRATO DE SUPERVISIÓN No. 2656-25
ACTA PARCIAL N° 01

CONTRATO:	2656-25
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:	**CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS DOS PESOS MCTE ($474.819.902) INCLUYE IVA**
RÉGIMEN TRIBUTARIO:	REGIMEN COMÚN
TIEMPO INICIAL:	**NOVENTA (90) DÍAS CALENDARIO**
SUPERVISOR:	SECRETARIO DE EDUCACIÓN
FECHA DE INICIO:	15 de Agosto de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN:	14 de Noviembre de 2025

El Distrito de Barrancabermeja suscribió el día **15 DE AGOSTO DE 2025**, el contrato de Interventoría **N° 2656-25** 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 **15 DE AGOSTO DE 2025.**

Conforme a las obligaciones legales y contractuales del contrato **42656-25** y lo solicitado por el municipio de Barrancabermeja, durante el periodo comprendido entre el **15 al 31 de Agosto de 2025, se llevó a cabo la supervisión sobre la operación del PAE, en ejecución del contrato No.2703-25**

De la misma manera, se llevó a cabo la interventoría a las obligaciones legales y contractuales del contrato **2656-25**, sobre del contrato de operación No. **2703-25** durante el período del **15 al 31 de Agosto de 2025**, conforme a las obligaciones de carácter legal y contractual.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

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-005-2025** 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° 2703-25**, 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 **15 Agosto del 2025** se da inicio al contrato **N°2703-25 "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 el **15 de Agosto del 2025** el contrato **N°2656-25** 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

064

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° 2656-25** 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 **15 al 31 de Agosto de 2025** para un total de **17 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 Comida Caliente Transportada)**

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS POR PARTE DE LA INTERVENTORIA CON CONTRATO N°2656-25

Las actividades desarrolladas durante el periodo comprendido entre el **15 AL 31 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 gestión de su salud y seguridad, impulsando su involucramiento en el Comité Paritario y en actividades formativas. La creación de un ambiente laboral colaborativo y proactivo será clave para mantener los estándares alcanzados y asegurar un bienestar integral en el equipo.

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 ri-bodega y/o planta
FORMATOS VISITA DIARIA			

0000000

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 REUNION			
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
01	13/06/2024	SG-FO-46	Formato registro fotográfico – bodega de almacenamiento y/o embalaje
01	13/06/2024	SG-FO-47	Formato registro fotográfico reuniones interventoria
01	13/06/2024	SG-FO-48	Formato registro fotográfico preparado en sitio

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.

900000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

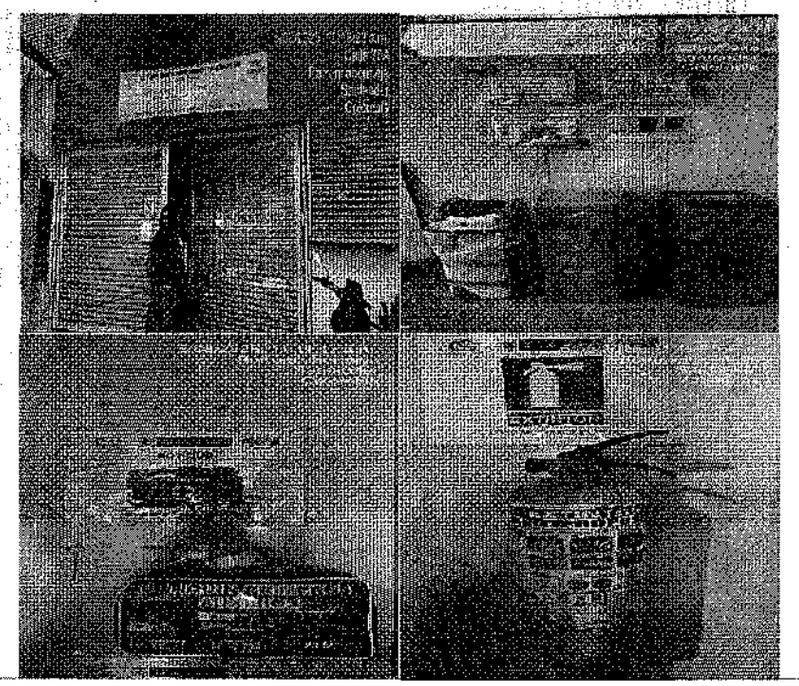
- Identificación de riesgos en zonas de cocina y comedor, tales como instalaciones eléctricas expuestas, fugas de gas, pisos resbalosos, falta de señalización o ventilación inadecuada.
- Este recorrido permitió identificar oportunidades de mejora y acciones preventivas necesarias para garantizar un entorno 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 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



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,

900000000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

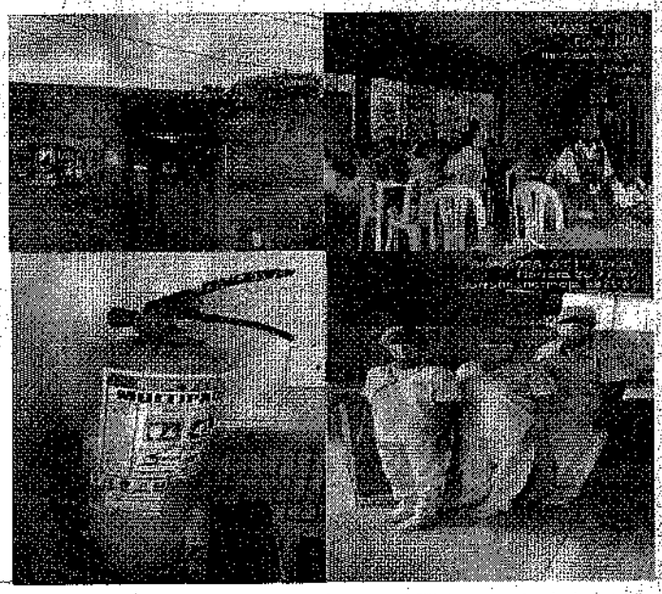
FORMATO VERIFICACIÓN INSTITUCIONES EDUCATIVAS
PROFESIONAL SST

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

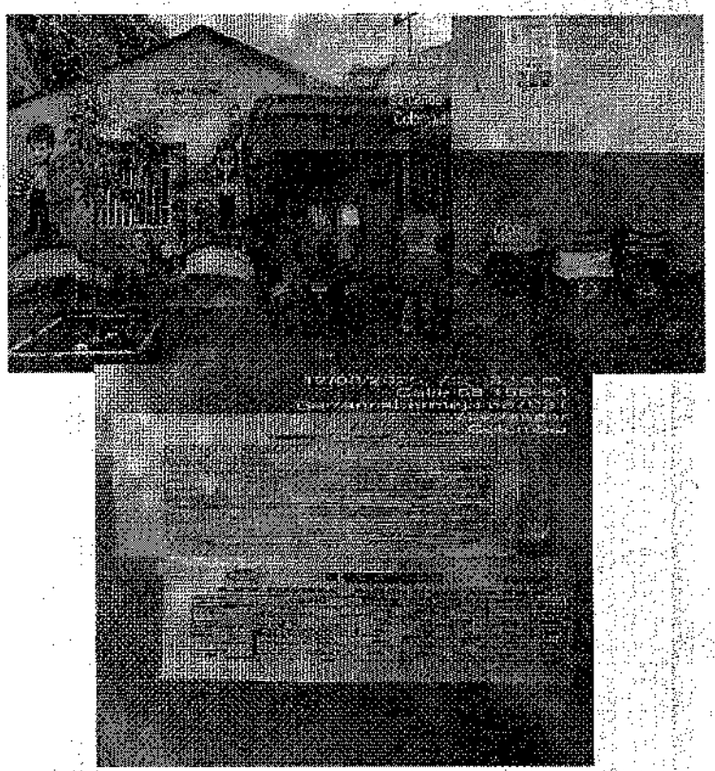
N°	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEDES EDUCATIVAS	FECHA VISITA	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
1	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA JARDIN ANTONIA SANTOS	12/08/2025	30%	28%	93,30%
2	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO 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 GALLEGO	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	13/08/2025	35%	34%	97,10%
6	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	ESCUELA RURAL SEDE NUEVA BELGICA	14/08/2025	32%	21%	65,60%
7	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	ESCUELA RURAL SEDE LA GLORIA	14/08/2025	32%	26%	81,20%
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 evidencia un buen nivel de cumplimiento de los requisitos y compromiso con la seguridad y el bienestar en la prestación del servicio.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

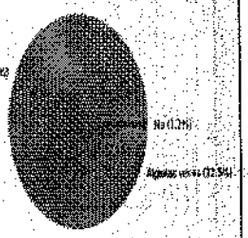
1. INFORME DE GESTIÓN SOCIAL Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA Y/O ENCUESTAS A TITULARES DE DERECHO

El propósito principal de la aplicación de las encuestas de satisfacción fue obtener información directa de los estudiantes beneficiarios sobre distintos aspectos relacionados con la prestación del servicio, tales como la calidad y presentación de los alimentos, la puntualidad en la entrega de las raciones, la atención brindada durante el proceso, y el nivel de satisfacción general con el programa. Estos datos son esenciales para identificar de manera oportuna oportunidades de mejora, realizar los ajustes necesarios en la operación del PAE y garantizar que el servicio responda de manera efectiva a las necesidades y expectativas de los estudiantes.también fomenta la transparencia, la participación ciudadana y la mejora continua del servicio. Dado que el calendario escolar en Barrancabermeja inició el **20 DE ENERO DE 2025**, y considerando la fase de focalización y matrícula de estudiantes, se implementó la modalidad de Ración Industrializada para todos los beneficiarios durante el periodo del **15 al 31 de Agosto del 2025.** Durante este período, desde el componente psicosocial de la interventoría, se llevaron a cabo diversas acciones con el propósito de evaluar y fortalecer la implementación del programa y se realizaron **324 ENCUESTAS** en las instituciones educativas.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO ALMUERZO

Objetivo de las Encuestas:	Obtener información directa de los estudiantes beneficiarios sobre la prestación del servicio del PAE, con el fin de identificar oportunidades de mejora y asegurar que responda de manera efectiva a sus necesidades y expectativas, garantizando además el cumplimiento de los objetivos del programa.
Población Objetivo	Durante el mes de **agosto de 2025**, la aplicación de las encuestas de satisfacción se realizó con una muestra de 324 estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), pertenecientes a diferentes instituciones educativas oficiales del municipio de Barrancabermeja.

N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACIÓN			TABULACIÓN	INTERPRETACIÓN
		SI	NO	ALGUNAS VECES		
1	¿EL SITIO DONDE CONSUME LOS ALIMENTOS ES AGRADABLE?	86%	12.5%	1.3%		En cuanto a la comodidad del sitio donde los beneficiarios consumen los alimentos, el 86,3% manifestó que el lugar es agradable, mientras que el 12,5% señaló que solo algunas veces y un 1,3% indicó que no lo es.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO ALMUERZO

Objetivo de las Encuestas:	Obtener información directa de los estudiantes beneficiarios sobre la prestación del servicio del PAE, con el fin de identificar oportunidades de mejora y asegurar que responda de manera efectiva a sus necesidades y expectativas, garantizando además el cumplimiento de los objetivos del programa.
Población Objetivo	Durante el mes de **agosto de 2025,** la aplicación de las encuestas de satisfacción se realizó con una muestra de 324 estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), pertenecientes a diferentes instituciones educativas oficiales del municipio de Barrancabermeja.

N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACIÓN SI	NO	ALGUNAS VECES	TABULACIÓN	INTERPRETACIÓN
2	¿LOS MESONES Y LAS MESAS DONDE USTED RECIBE Y CONSUME LOS ALIMENTOS, ESTÁN LIMPIOS?	**62.5%**	**26.3%**	**11.3%**		Respecto a la limpieza de los mesones y mesas, el 62,5% de los estudiantes consideró que se encuentran en buen estado de aseo, aunque un 26,3% opinó lo contrario y un 11,3% expresó que solo algunas veces están limpios.
3	¿RECIBE RECOMENDACIONES DEL LAVADO DE MANOS ANTES DEL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS?	**53.8%**	**33.8%**	**12.5%**		En relación con la recepción de recomendaciones sobre el lavado de manos antes de consumir los alimentos, el 53,8% afirmó que sí recibe dichas recomendaciones, el 33,8% manifestó que no y un 12,5% señaló que solo algunas veces.
4	¿CUENTA CON UN SITIO DONDE LAVARSE LAS MANOS Y ÉSTE TIENE JABÓN?	**63.8%**	**18.8%**	**17.5%**		Sobre la disponibilidad de un sitio adecuado para lavarse las manos con jabón, el 63,8% indicó que sí cuenta con este espacio, el 18,8% dijo que solo algunas veces y el 17,5% manifestó que no dispone de este recurso.

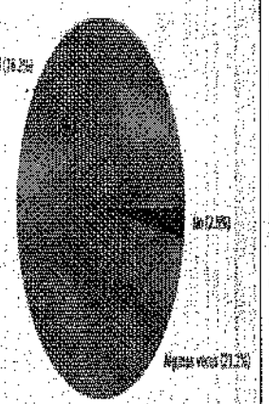
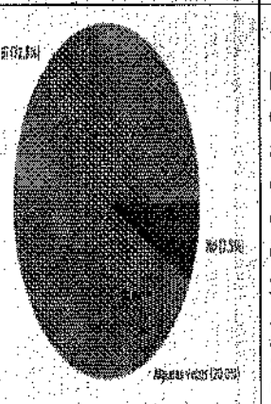
00000072

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO ALMUERZO

Objetivo de las Encuestas:	Obtener información directa de los estudiantes beneficiarios sobre la prestación del servicio del PAE, con el fin de identificar oportunidades de mejora y asegurar que responda de manera efectiva a sus necesidades y expectativas, garantizando además el cumplimiento de los objetivos del programa.
Población Objetivo	Durante el mes de **agosto de 2025**, la aplicación de las encuestas de satisfacción se realizó con una muestra de 324 estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), pertenecientes a diferentes instituciones educativas oficiales del municipio de Barrancabermeja.

Nº	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACIÓN SI	NO	ALGUNAS VECES	TABULACIÓN	INTERPRETACIÓN
5	¿LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS SE REALIZA DE FORMA ORGANIZADA?	**76.2%**	**2.5%**	**21.3%**		En cuanto a la organización en la entrega de los alimentos, el 76,2% opinó que sí se realiza de forma organizada, el 21,3% dijo que algunas veces y un 2,5% indicó que no.
6	¿EL HORARIO DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS ES PUNTUAL?	**68.8%**	**6.2%**	**25.0%**		Respecto a la puntualidad en el horario de entrega, el 68,8% afirmó que se cumple, el 25% señaló que solo algunas veces y un 6,2% manifestó que no.
7	¿LA CALIDAD (SABOR) DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS ES AGRADABLE?	**72.5%**	**7.5%**	**20.0%**		En relación con la calidad y sabor de los alimentos entregados, el 72,5% de los encuestados la valoró como agradable, un 20% indicó que solo algunas veces y un 7,5% expresó que no es agradable.

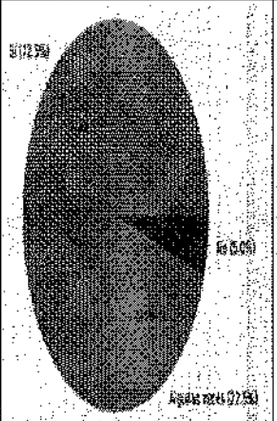
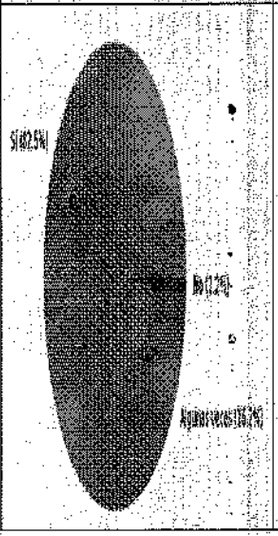
0000075

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO ALMUERZO

Objetivo de las Encuestas:	Obtener información directa de los estudiantes beneficiarios sobre la prestación del servicio del PAE, con el fin de identificar oportunidades de mejora y asegurar que responda de manera efectiva a sus necesidades y expectativas, garantizando además el cumplimiento de los objetivos del programa.
Población Objetivo	Durante el mes de **agosto de 2025**, la aplicación de las encuestas de satisfacción se realizó con una muestra de 324 estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), pertenecientes a diferentes Instituciones educativas oficiales del municipio de Barrancabermeja.

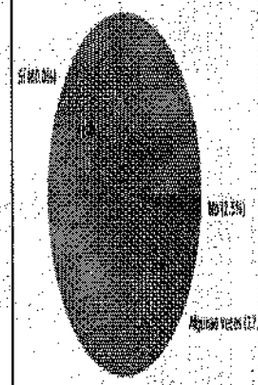
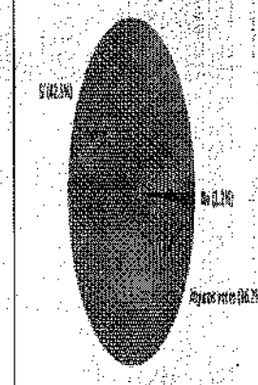
N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACIÓN			TABULACIÓN	INTERPRETACIÓN
		SI	NO	ALGUNAS VECES		
8	¿LOS ALIMENTOS SE ENCUENTRAN EN BUEN ESTADO?	**72.5%**	**5.0%**	**22.5%**		En lo que concierne al estado de los alimentos, el 72,5% consideró que se encuentran en buen estado, el 22,5% señaló que solo algunas veces y un 5% manifestó que no.
9	¿EL JUGO DE FRUTA QUE RECIBE TIENE BUEN SABOR?	**82.5%**	**1.2%**	**16.2%**		La mayoría de los estudiantesencuestados, equivalente al 82,5%, considera que el jugo de fruta que recibe sí tiene un sabor agradable. Por su parte, un 16,2% manifestó que solo algunas veces percibe el jugo con buen sabor, lo que refleja cierta variabilidad en la aceptación. Finalmente, un 1,3% de los beneficiarios indicó que el jugo no tiene buen sabor.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO ALMUERZO

Objetivo de las Encuestas:	Obtener información directa de los estudiantes beneficiarios sobre la prestación del servicio del PAE, con el fin de identificar oportunidades de mejora y asegurar que responda de manera efectiva a sus necesidades y expectativas, garantizando además el cumplimiento de los objetivos del programa.
Población Objetivo	Durante el mes de **agosto de 2025**, la aplicación de las encuestas de satisfacción se realizó con una muestra de 324 estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), pertenecientes a diferentes instituciones educativas oficiales del municipio de Barrancabermeja.

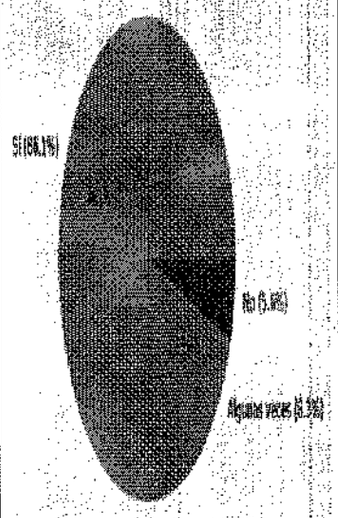
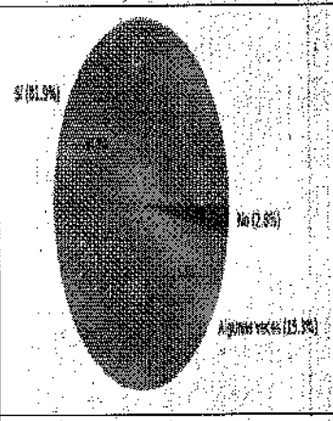
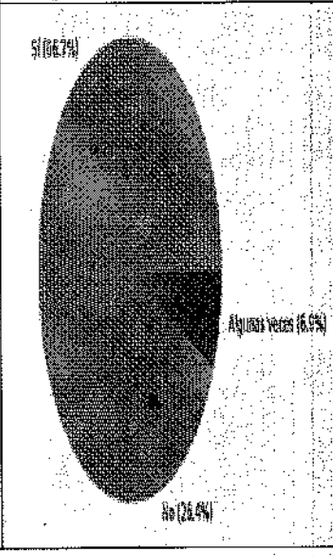
Nº	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACIÓN SI	NO	ALGUNAS VECES	TABULACIÓN	INTERPRETACIÓN
10	¿LOS ALIMENTOS QUE RECIBE, VARÍAN TODOS LOS DÍAS?	80.0%	2.5%	17.5%		En cuanto a la variedad de los alimentos recibidos diariamente, el 80% afirmó que sí existe diversidad, el 17,5% señaló que solo algunas veces y un 2,5% opinó que no hay variación en el menú.
11	¿EL PERSONAL ENCARGADO DE DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS ES AMABLE Y SERVICIAL?	82.5%	1.2%	16.2%		sobre la amabilidad y servicio del personal encargado de la distribución, el 82,5% lo calificó como positivo, el 16,3% manifestó que solo algunas veces y un 1,3% consideró que no lo es.

0000070

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

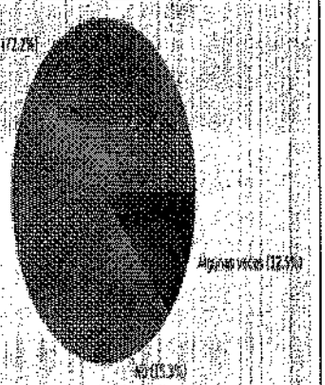
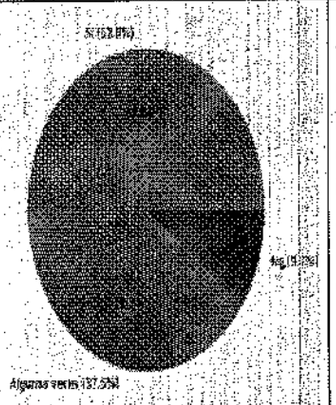
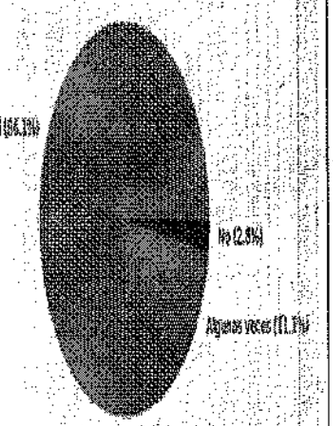
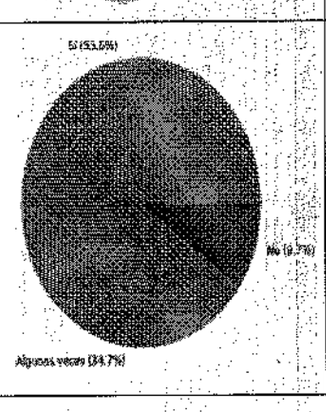
PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO JM - JT

N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACION SI	NO	ALGUNAS VECES	TABULACIÓN	INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS
1	¿EL SITIO DONDE CONSUME LOS ALIMENTOS ES AGRADABLE?	86.1%	5.6%	8.3%		En cuanto a la comodidad del sitio donde los beneficiarios consumen los alimentos, el 86,1% de los estudiantes manifestó que es agradable, un 8,3% señaló que solo algunas veces y un 5,6% indicó que no lo es, lo cual refleja una percepción mayoritariamente positiva de los espacios.
2	¿LOS MESONES Y LAS MESAS DONDE USTED RECIBE Y CONSUME LOS ALIMENTOS, ESTÁN LIMPIOS?	81.9%	2.8%	15.3%		Respecto a la limpieza de los mesones y mesas, el 81,9% consideró que están limpios, un 15,3% opinó que solo algunas veces y un 2,8% que no lo están, lo que evidencia buena aceptación con oportunidades de mejora.
3	¿RECIBE RECOMENDACIONES DEL LAVADO DE MANOS ANTES DEL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS?	66.7%	26.4%	6.9%		En relación con la recepción de recomendaciones sobre el lavado de manos antes de consumir los alimentos, el 66,7% afirmó que sí recibe dichas indicaciones, el 26,4% señaló que no y un 6,9% indicó que solo algunas veces, lo que evidencia avances, aunque persisten vacíos en la sensibilización.

900000076

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

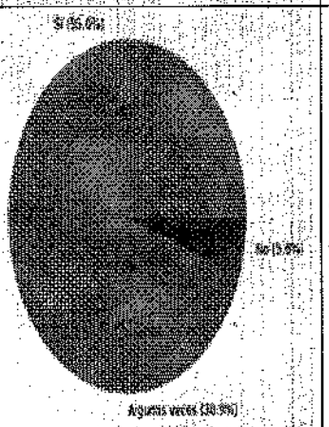
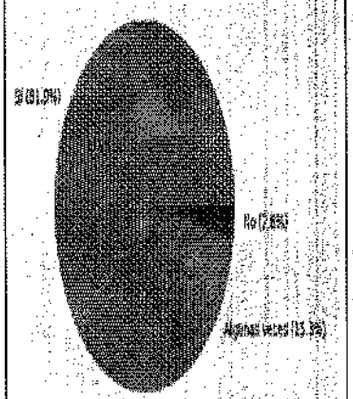
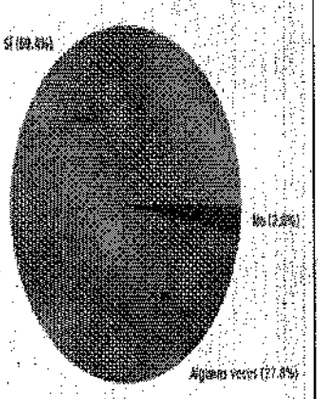
PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO JM - JT

Nº	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACIÓN SI	NO	ALGUNAS VECES	TABULACIÓN	INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS
4	¿CUENTA CON UN SITIO DONDE LAVARSE LAS MANOS Y ÉSTE TIENE JABÓN?	72.2%	15.3%	12.5%		Sobre la disponibilidad de un sitio para lavarse las manos con jabón, el 72,2% manifestó que sí lo tiene, el 15,3% que no y el 12,5% señaló que solo algunas veces, lo cual muestra una cobertura aceptable, aunque insuficiente en algunos casos.
5	¿Los alimentos que recibe están a una temperatura adecuada para consumir?	52.8%	9.7%	37.5%		En cuanto a la temperatura adecuada de los alimentos al momento de ser consumidos, el 52,8% indicó que sí es la apropiada, el 37,5% dijo que solo algunas veces y un 9,7% que no, reflejando un aspecto que requiere mayor control.
6	¿LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS SE REALIZA DE FORMA ORGANIZADA?	86.1%	2.8%	11.1%		Respecto a la organización en la entrega de los alimentos, el 86,1% de los estudiantes la percibió como ordenada, un 11,1% manifestó que solo algunas veces y un 2,8% indicó que no, lo que resalta un desempeño positivo en la logística.
7	¿EL HORARIO DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS ES PUNTUAL?	55.6%	9.7%	34.7%		En lo referente a la puntualidad del horario de entrega, el 55,6% de los beneficiarios consideró que sí se cumple, el 34,7% que solo algunas veces y un 9,7% señaló que no, evidenciando que este sigue siendo un

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO JM - JT

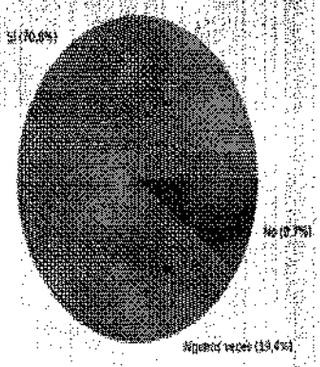
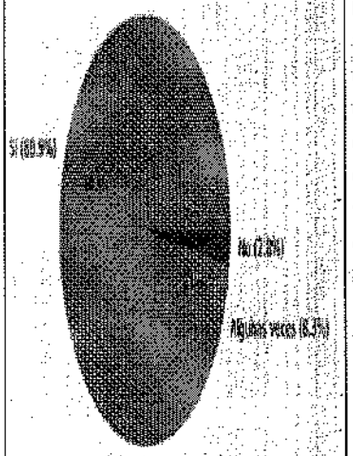
N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACION			TABULACION	INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS
		SI	NO	ALGUNAS VECES		
						aspecto por mejorar.
8	¿LA CALIDAD (SABOR) DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS ES AGRADABLE?	55.6%	5.6%	38.9%		En relación con la calidad y sabor de los alimentos entregados, el 55,6% lo calificó como agradable, el 38,9% dijo que solo algunas veces y un 5,6% indicó que no, lo que muestra percepciones mixtas.
9	¿LOS ALIMENTOS SE ENCUENTRAN EN BUEN ESTADO?	81.9%	2.8%	15.3%		Respecto al estado de los alimentos, el 81,9% de los estudiantes consideró que están en buen estado, el 15,3% manifestó que solo algunas veces y un 2,8% señaló que no, lo que refleja confianza general en la seguridad de los alimentos.
10	¿La bebida láctea que recibe tiene buen sabor?	69.4%	2.8%	27.8%		En cuanto a la bebida láctea recibida, el 69,4% de los encuestados afirmó que tiene buen sabor, el 27,8% dijo que solo algunas veces y un 2,8% consideró que no, mostrando buena aceptación, aunque con margen de mejora en la preparación.

00000078

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO JM - JT

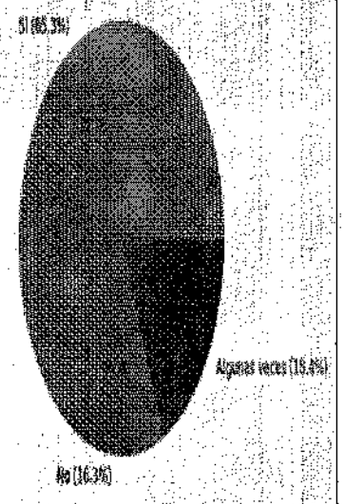
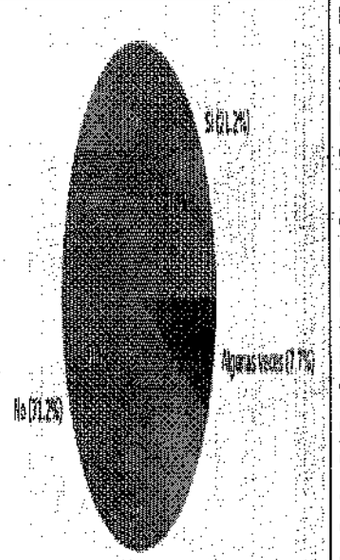
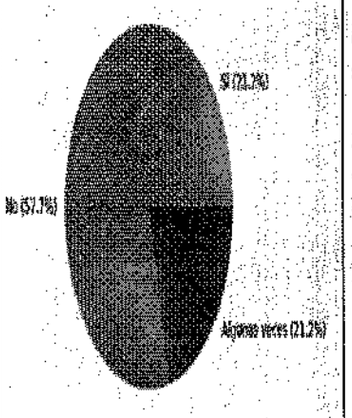
N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACION			TABULACION	INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS
		SI	NO	ALGUNAS VECES		
11	¿LOS ALIMENTOS QUE RECIBE, VARÍAN TODOS LOS DÍAS?	70.8%	9.7%	19.4%		Sobre la variedad de los alimentos recibidos diariamente, el 70,8% señaló que sí existe diversidad, el 19,4% que solo algunas veces y un 9,7% indicó que no, lo que sugiere la necesidad de seguir reforzando la planeación de menús.
12	¿EL PERSONAL ENCARGADO DE DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS ES AMABLE Y SERVICIAL?	88.9%	2.8%	8.3%		respecto a la amabilidad y servicio del personal encargado de la distribución, el 88,9% de los estudiantes lo valoró positivamente, el 8,3% señaló que solo algunas veces y un 2,8% indicó que no, siendo este uno de los aspectos mejor evaluados de la modalidad.

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

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO CCT

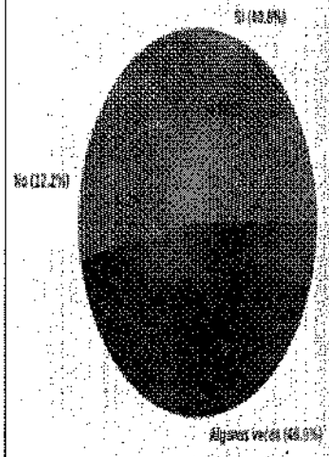
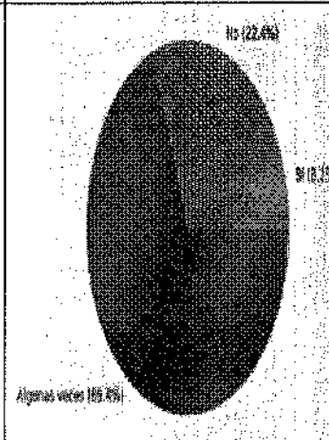
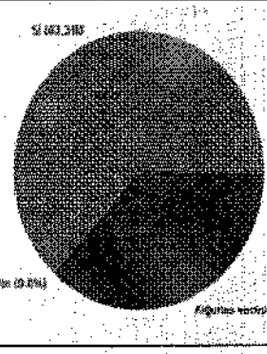
N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACIÓN			TABULACIÓN	ANALISIS DE RESULTADOS
		SI	NO	ALGUNAS VECES		
1	¿EL SITIO DONDE CONSUME LOS ALIMENTOS ES AGRADABLE?	**65.3%**	**16.3%**	**18.4%**		En cuanto a la comodidad del sitio donde los beneficiarios consumen los alimentos, el 63,5% manifestó que el lugar es agradable, un 21,2% indicó que solo algunas veces y un 15,4% expresó que no lo es. Esto refleja percepciones divididas que sugieren la necesidad de mejorar los espacios destinados al consumo.
2	¿RECIBE RECOMENDACIONES DEL LAVADO DE MANOS ANTES DEL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS?	**21.2%**	**71.2%**	**7.7%**		Respecto a la recepción de recomendaciones sobre el lavado de manos antes del consumo, el 21,2% afirmó que sí recibe dichas recomendaciones, mientras que un 71,2% señaló que no y un 7,7% indicó que solo algunas veces. Este resultado evidencia que, aunque existe sensibilización, aún persisten brechas en la cobertura de estas orientaciones.
3	¿CUENTA CON UN SITIO DONDE LAVARSE LAS MANOS Y ÉSTE TIENE JABÓN?	**21.2%**	**57.7%**	**21.2%**		En relación con la disponibilidad de un sitio para lavarse las manos con jabón, el 21,2% manifestó que sí cuenta con este recurso, el 57,7% señaló que no y un 21.2% indicó que solo algunas veces, lo cual refleja deficiencias importantes en infraestructura de higiene.

00000080

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO CCT

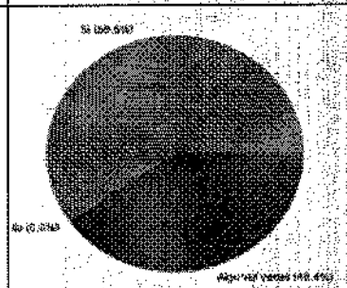
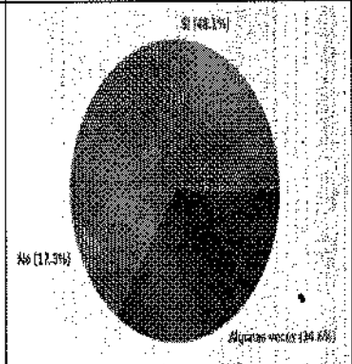
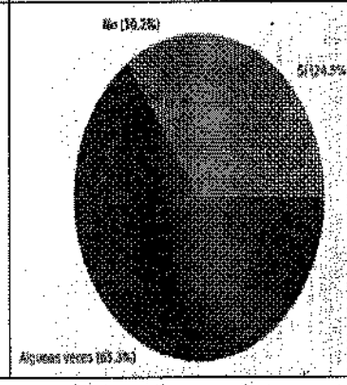
N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACIÓN SI	NO	ALGUNAS VECES	TABULACION	ANÁLISIS DE RESULTADOS
4	¿Los alimentos que recibe están a una temperatura adecuada para consumir?	63.5%	1.9%	34.6%		Sobre la temperatura adecuada de los alimentos al momento de ser consumidos, el 63,5% consideró que sí es apropiada, el 34,6% manifestó que solo algunas veces y el 1,9% indicó que no lo es.
5	¿LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS SE REALIZA DE FORMA ORGANIZADA?	40.8%	12.2%	46.9%		En cuanto a la organización en la entrega de los alimentos, el 40,8% de los encuestados señaló que se realiza de forma adecuada, el 46,9% que solo algunas veces y el 12,2% manifestó que no, lo que muestra fortalezas, aunque con oportunidades de optimización en la logística.
6	¿EL HORARIO DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS ES PUNTUAL?	8.2%	22.4%	69.4%		Respecto a la puntualidad en el horario de entrega, el 82% de los estudiantes indicó que sí se cumple, el 69,4% señaló que algunas veces y el 2,5% opinó que no, lo cual refleja que, aunque pocos lo perciben favorablemente, altamente existen retrasos.
7	¿LA CALIDAD (SABOR) DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS ES AGRADABLE?	63.3%	0.0%	36.7%		En relación con la calidad y sabor de los alimentos entregados, el 63,3 lo calificó como agradable, un 36,7% señaló que solo algunas veces y ninguno de los encuestados manifestó que no, lo que evidencia percepciones mixtas en

180000081

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO CCT

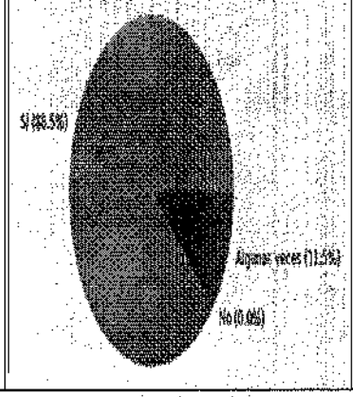
N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACIÓN SÍ	PUNTUACIÓN NO	PUNTUACIÓN ALGUNAS VECES	TABULACIÓN	ANALISIS DE RESULTADOS
						este aspecto clave del servicio.
8	¿LOS ALIMENTOS SE ENCUENTRAN EN BUEN ESTADO?	59.6%	0,00%	40.4%		En cuanto al estado de los alimentos, el 59,6% lo consideró adecuado, el 40,4% indicó que algunas veces y ningún encuestado expresó que no, mostrando confianza regular, pero con varios que requieren atención.
9	¿La bebida que recibe tiene buen sabor?	48.1%	17.3%	34.6%		Respecto a la bebida recibida, el 48,1% manifestó que tiene buen sabor, el 34,6% dijo que solo algunas veces y el 17,3% indicó que no, evidenciando la necesidad de reforzar la estandarización en la preparación.
10	¿LOS ALIMENTOS QUE RECIBE, VARÍAN TODOS LOS DÍAS?	24.5%	10.2%	65.3%		Sobre la variedad diaria de los alimentos, el 24,5% señaló que sí existe, la mayoría, el 65,3% indicó que algunas veces y un 10,2% afirmó que no, lo que refleja una percepción de monotonía en algunos casos.

0000082

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

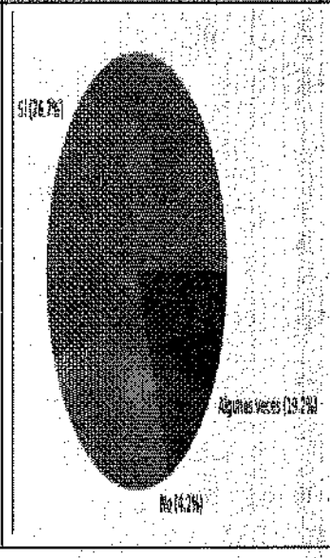
cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO CCT

N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACION SI	NO	ALGUNAS VECES	TABULACIÓN	ANALISIS DE RESULTADOS
11	¿EL PERSONAL ENCARGADO DE DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS ES AMABLE Y SERVICIAL?	88.5%	0.0%	11.5%		en relación con la amabilidad y servicio del personal encargado de la distribución, el 88,5% lo valoró como positivo, el 1152% señaló que solo algunas vecesy ninguno consideró que no, siendo este uno de los aspectos mejor evaluados del servicio en esta modalidad.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

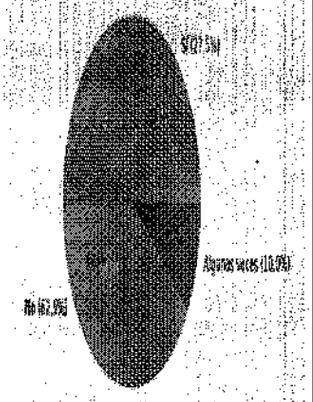
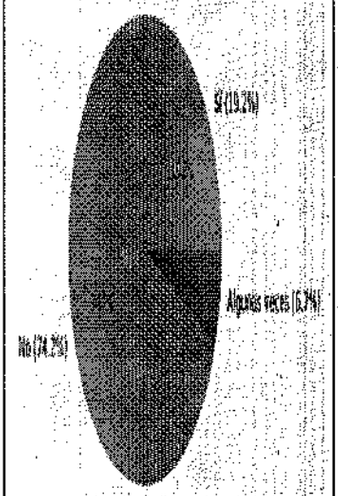
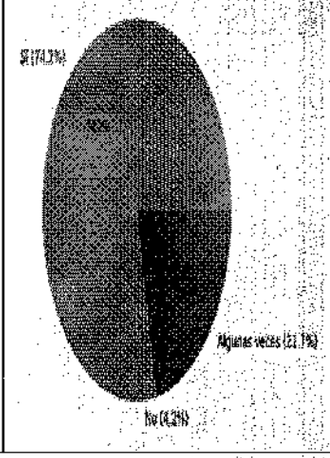
N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACION SI	NO	ALGUNAS VECES	TABULACIÓN	ANALISIS DE RESULTADOS
1	¿EL SITIO DONDE CONSUME LOS ALIMENTOS ES AGRADABLE?	76.7%	4.2%	19.2%		En cuanto a la comodidad del sitio donde consumen los alimentos, el 76,7% de los estudiantes manifestó que el lugar es agradable, un 19,2% indicó que solo algunas veces y un 4,2% expresó que no lo es. Esto refleja una percepción mayoritariamente positiva, aunque con oportunidades de mejora en algunos espacios.

00000083

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

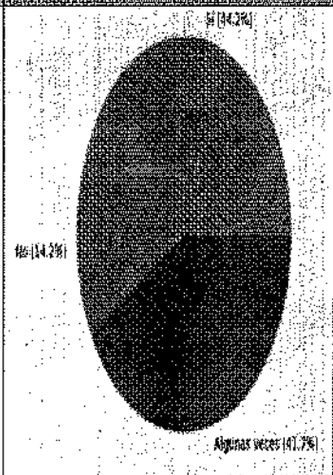
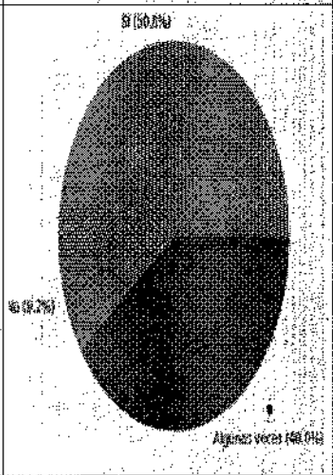
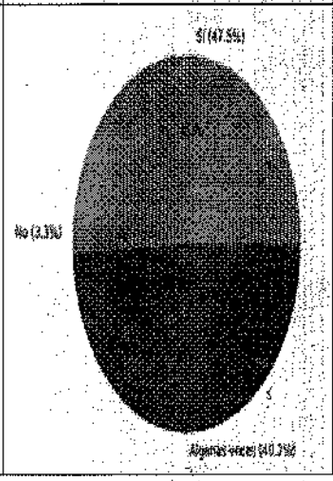
Nº	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACIÓN SI	NO	ALGUNAS VECES	TABULACIÓN	ANALISIS DE RESULTADOS
2	¿RECIBE RECOMENDACIONES DEL LAVADO DE MANOS ANTES DEL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS?	27.5%	62.5%	10.0%		Respecto a la recepción de recomendaciones sobre el lavado de manos antes del consumo, el 27,5% señaló que sí las recibe, el 62,5% indicó que no y un 10,0% manifestó que solo algunas veces, lo que evidencia una debilidad importante en las acciones de sensibilización en hábitos de higiene.
3	¿CUENTA CON UN SITIO DONDE LAVARSE LAS MANOS Y ÉSTE TIENE JABÓN?	19.2%	74.2%	6,7%		En relación con la disponibilidad de un sitio para lavarse las manos con jabón, el 19,2% afirmó que sí cuenta con este recurso, mientras que el 74,2% dijo que no y el 6,7% que solo algunas veces, lo cual refleja una carencia significativa de infraestructura básica para la higiene.
4	¿LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS SE REALIZA DE FORMA ORGANIZADA?	74.2%	4.2%	21.7%		Sobre la organización en la entrega de los alimentos, el 74,2% consideró que se realiza de manera adecuada, un 21,7% indicó que solo algunas veces y un 4,2 manifestó que no, lo que muestra un proceso generalmente positivo, aunque no exento de fallas.

00000084

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

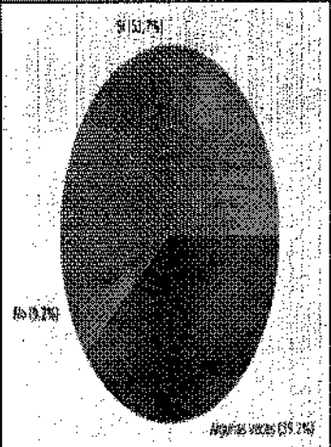
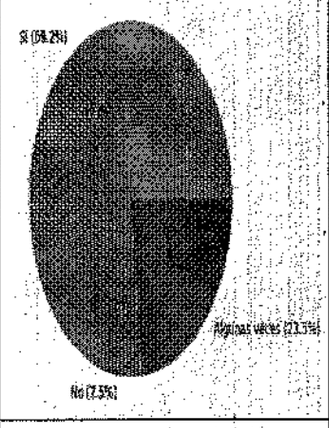
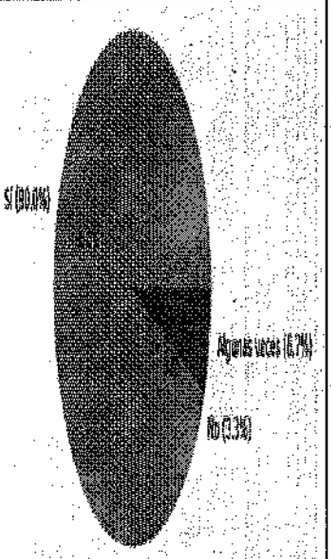
N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACIÓN SI	NO	ALGUNAS VECES	TABULACIÓN	ANÁLISIS DE RESULTADOS
5	¿EL HORARIO DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS ES PUNTUAL?	44.2%	14.2%	41.7%		En cuanto a la puntualidad en el horario de entrega, el 44,2% de los estudiantes señaló que se cumple, el 41,7% indicó que solo algunas veces y el 14,2% expresó que no, reflejando un aspecto que requiere fortalecerse en la operación logística.
6	¿LA CALIDAD (SABOR) DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS ES AGRADABLE?	50.8%	9.2%	40.0%		Respecto a la calidad y sabor de los alimentos entregados, el 50,8% lo calificó como agradable, un 40% señaló que solo algunas veces y un 9,2% manifestó que no, lo que evidencia percepciones mixtas en este aspecto clave.
7	¿LOS ALIMENTOS SE ENCUENTRAN EN BUEN ESTADO?	47.5%	3.3%	49.2%		En relación con el estado de los alimentos, el 47,5% manifestó que se encuentran en buen estado, el 49,2% dijo que solo algunas veces y un 3,3% expresó que no, lo cual refleja confianza moderada, pero también alertas sobre la conservación de los productos.

58000000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PERCEPCIÓN DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

N°	ASPECTOS A EVALUADOS	PUNTUACIÓN SI	NO	ALGUNAS VECES	TABULACIÓN	ANALISIS DE RESULTADOS
8	¿La bebida láctea que recibe tiene buen sabor?	51.7%	9.2%	39.2%		Respecto a la bebida láctea recibida, el 51,7% de los beneficiarios indicó que tiene buen sabor, el 39,2% señaló que solo algunas veces y el 9,2% manifestó que no, evidenciando la necesidad de reforzar la calidad de este producto.
9	¿LOS ALIMENTOS QUE RECIBE, VARÍAN TODOS LOS DÍAS?	69.2%	7.5%	23.3%		En cuanto a la variedad diaria de los alimentos recibidos, el 69,2% afirmó que los menús varían, el 23,3% dijo que solo algunas veces y un 7,5% indicó que no, mostrando un aspecto positivo, aunque con márgenes de mejora.
10	¿EL PERSONAL ENCARGADO DE DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS ES AMABLE Y SERVICIAL?	90.0%	3.3%	6,70%		en relación con la amabilidad y servicio del personal encargado de la distribución, el 90,0% lo calificó como positivo, un 6,7% manifestó que solo algunas veces y un 3,3% señaló que no, reafirmando los resultados en comparación con las demás modalidades, donde se refleja un buen trato por parte del personal manipulador, hacia los beneficiarios.

(VER ANEXO 2)

98000000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

1. PARTICIPACIÓN EN COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

La implementación de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en el municipio de Barrancabermeja ha representado un avance significativo en el fortalecimiento de la participación ciudadana y la gestión efectiva del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Gracias al acompañamiento de la interventoría CORNUTRIR, se garantizó que el proceso de conformación de los comités se desarrollara de manera organizada, participativa y en coherencia con la normativa.

Asimismo, se insistió en la necesidad de conocer y seguir los lineamientos técnicos del PAE, reafirmando el papel de los CAE como órganos fundamentales en la supervisión, evaluación y mejoramiento del servicio de alimentación escolar. La participación de rectores, docentes, estudiantes, padres de familia, manipuladoras de alimentos y representantes del operador demuestra el compromiso colectivo por garantizar un servicio alimentario de calidad, transparente y centrado en las necesidades reales de los beneficiarios.

El trabajo desarrollado desde el componente psicosocial de la interventoría ha sido esencial para fortalecer la cultura de participación, empoderar a la comunidad educativa y consolidar los mecanismos de seguimiento y control social del programa. La conformación y consolidación de los CAE facilita el monitoreo continuo de la operación del PAE, y abre caminos para una gestión más equitativa, eficiente y centrada en el usuario, asegurando que el programa cumpla su misión de apoyar la permanencia escolar y contribuir al desarrollo integral de los estudiantes del Distrito de Barrancabermeja.

Durante el mes de **AGOSTO** , se realizaron **SEIS (06)** reuniones de seguimiento con los **Comités de Alimentación Escolar (CAE)** en varias instituciones educativas.

cornutrir	SEGUIMIENTO CAE MES DE AGOSTO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**ACOMPAÑAMIENTO**
INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	**Rectores, coordinadores y docentes responsables del Programa de Alimentación Escolar (PAE), padres de familia miembros de los CAE, personeros y representantes estudiantiles, manipuladoras de alimentos, el equipo PAE de la Secretaría de Educación, y los coordinadores y supervisores del operador Consorcio PAE Yariguíes, junto con la interventoría CORNUTRIR.**
INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	
INSTITUCION EDUCATIVA CASD JOSE PRUDENCIO PADILLA	
INSTITUCION EDUCATIVA MEGACOLEGIO JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	
INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	

(VER ANEXO 3)

78000000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

2. 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 evaluar su estado y elegir el que más se adapta a nuestros propios criterios de preferencia; Algunos parámetros que podemos evaluar son su dureza, grosor, viscosidad o rigidez. El consumidor sabe detectar cuándo cualquiera de esos parámetros se vuelve indeseable, y automáticamente se relaciona con una alteración microbiológica que nos hace evitar su consumo.

000088

089

3. EVALUACIONES ORGANOLEPTICAS (RI) 15 AL 31 DE AGOSTO 2025

Se realizaron evaluaciónes organolépticas de los alimentos **(RI)** que conforman durante el periodo correspondiente a las semanas del **15 al 31 de Agosto del 2025**. A continuación, se relaciona las **09** 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 19 AL 22 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	**OSIRIS ASTRIS RAMIREZ INGENIERA AGROINDUSTRIAL FECHA: AGOSTO 19 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 25 AL 29 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	**CLAUDIA PATRICIA VERGARA INGENIERA AGROINDUSTRIAL FECHA: AGOSTO 25 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	

68000000

090

4. MUESTRAS PRUEBAS MICROBIOLOGICAS PERIODO 15 AL 31 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	ANÁLISIS	CODIGO PRODUCTO	CANTIDAD
1	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTOS	ROSCON CON BOCADILLO	2518420	1
2	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	SUPERFICIE	PARED – FURGON PLACA LPK451	2518419	1
3	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	AMBIENTE	FURGON – FURGON PLACA LPK451	2518418	1
4	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	SUPERFICIE	PARED – FURGON PLACA GQW553	2518417	1
5	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	AMBIENTE	FURGON PLACA GQW553	2518416	1
6	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	SUPERFICIE	PARED- FURGON PLACA LPL370	2518415	1
7	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	AMBIENTE	FURGON PLACA LPL370	2518414	1
8	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	BOCADILLO DE GUAYABA	2518413	1

090000090

091

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	N° CODIGO PRODUCTO	CANTIDAD
9	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	GALLETA DE LECHE	2518412	1
10	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	SNACK: GRANOLA	2518411	1
11	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	PAN DE COCO	2518410	1
12	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	BROWNIE	2518409	1
13	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	GALLETA MULTICEREAL	2518408	1
14	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MANIPULADORA DE ALIMENTOS – RONALDO CORREA	2518407	1
15	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MANIPULADORA DE ALIMENTOS – JEAN PHIERRE BALLESTEROS	2518406	1
16	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	LECHE ENTERA	2518404	1
17	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	YOGURT SABOR FRESA	2518403	1
18	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	YOGURT SABOR MELOCOTON	2518402	1
19	BODEGA CONSORCIO PAE YARIGUIES	21276	ALIMENTO	YOGURT SABOR MORA	2518401	1

VER ANEXO 4

160000091

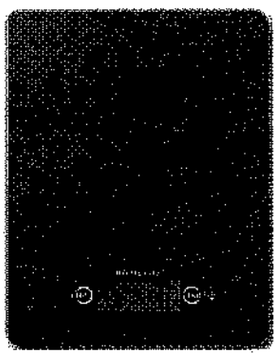
Calle 37 N° 42 – 294 el Palmar. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

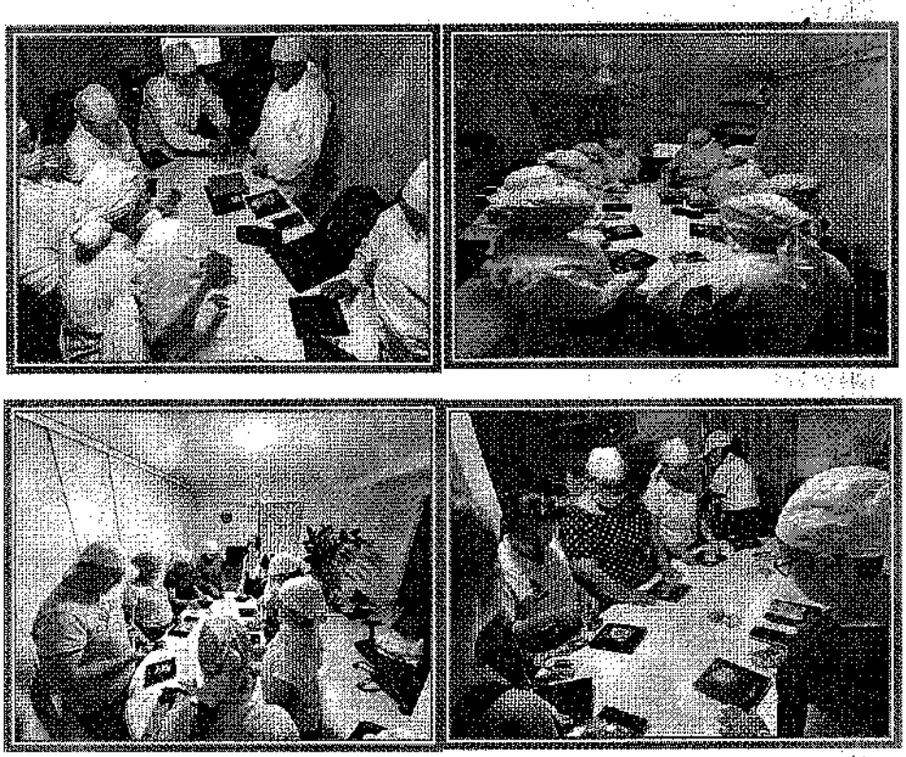
5. CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

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
	
DESCRIPCIÓN	BALANZA DIGITAL COCINA 5 KG NEGRA POSEE UNA GRADUACIÓN DE 1 EN 1 GR LO QUE PERMITE LA EXACTITUD. ADEMÁS, INCORPORA 3 UNIDADES DE PESO: GRAMOS, ONZAS Y KG
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

000092



6. VISITAS BODEGA Y/O PLANTA PERIODO 15 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025

Durante el periodo comprendido del **15 AL 31 DE AGOSTO 2025** se realizaron **DOS (2)** 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
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

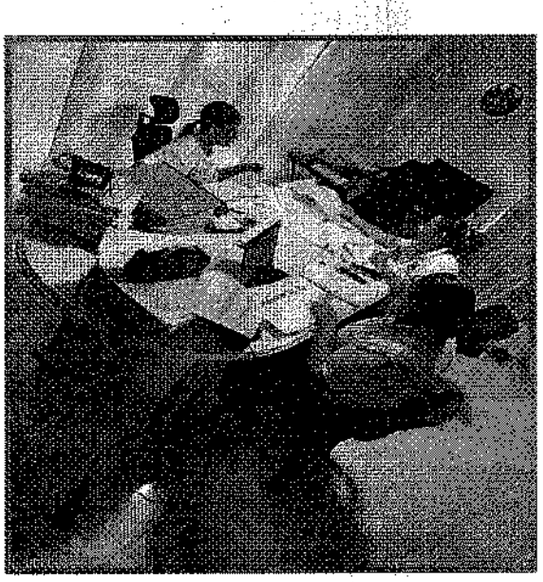
00000093

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

7. TRABAJO DE OFICINA EQUIPO INTERVENTORIA CORNUTRIR

Se realizó la revisión de las certificaciones entregadas por parte del consorcio pae yariguies con contrato **N° 2703-25** en el periodo comprendido entre el **15 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025**, donde la interventoría **CORNUTRIR** con contrato **2656-25** 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.



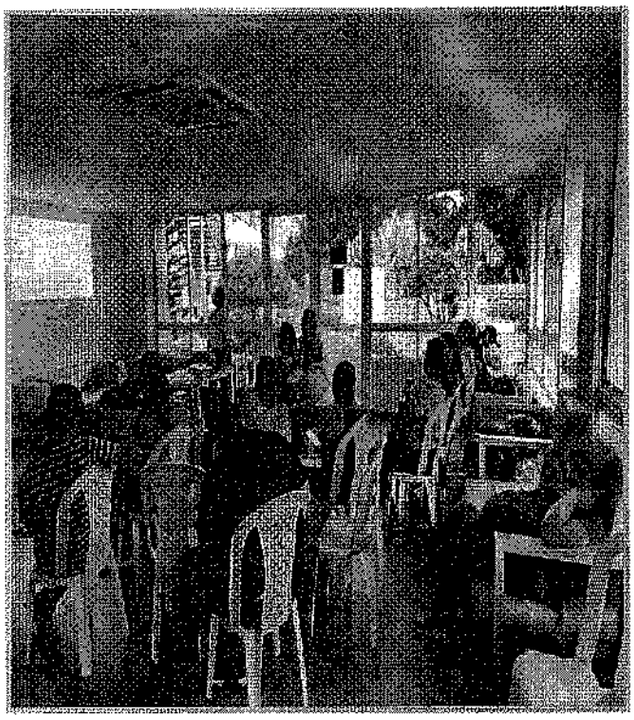


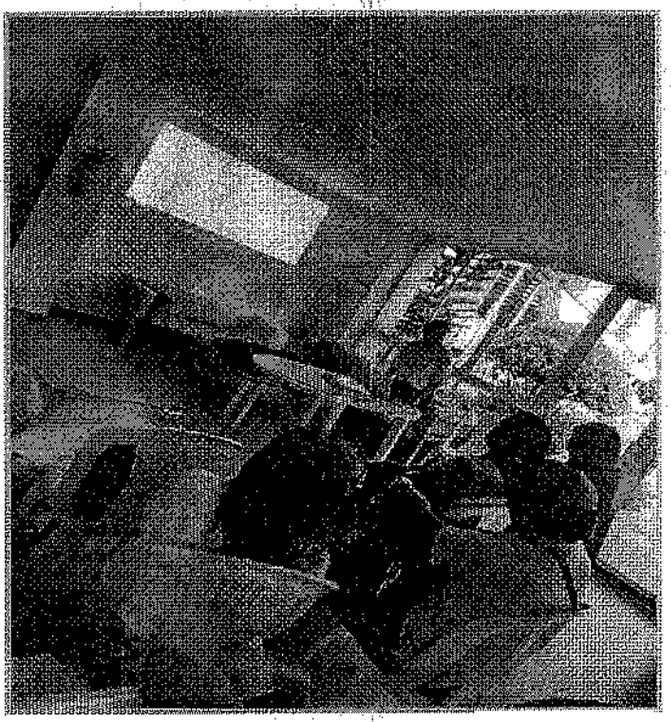
8. CAPACITACIÓN Y REUNIONES EQUIPO INTERVENTORIA CORNUTRIR

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° 2703-25** 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

095



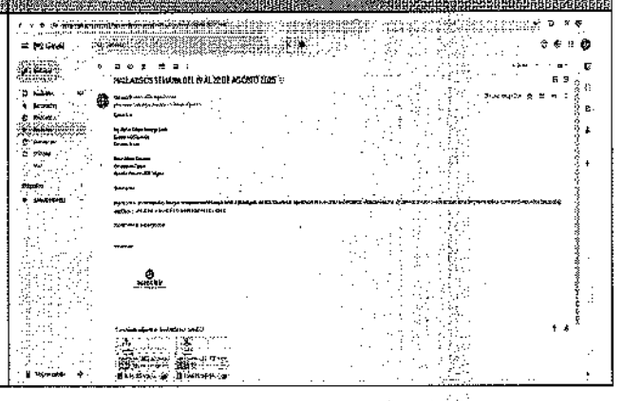


VER ANEXO 4

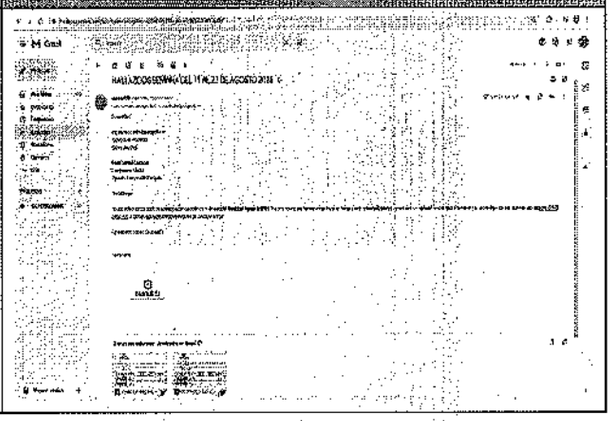
9. INFORME DE SEGUIMIENTO Y HALLAZGOS EQUIPO INTERVENTORIA CORNUTRIR

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. 2703-25.** Los hallazgos evidenciados en las visitas de inspección de la interventoría **CORNUTRIR** contrato **2656-25** 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 19 AL 22 DE AGOSTO 2025	SECRETARIA DE EDUCACIÓN – ENTE TERRITORIAL	

00000095

cornutrir		
FECHA	RESPONSIBLE HALLAZGOS	EVIDENCIA CORREO ELECTRONICO
SEMANA DEL 25 AL 29 DE AGOSTO 2025	SECRETARIA DE EDUCACIÓN – ENTE TERRITORIAL	

10. VISITAS A SEDES EDUCATIVAS DEL 15 AL DE 31 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			
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

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 **15 AL 31 AGOSTO DE 2025**, la información suministrada de las sedes educativas es según modalidad y cobertura evaluada.

A continuación, se relaciona las **118 visitas** efectuadas durante el periodo comprendido entre **15 AL 31 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
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

15 AL 31 DE AGOSTO 2025		
ZONA	MODALIDAD	TOTAL VISITAS
URBANA	ALMUERZO	29
	AM	26
	MIX AM	22
	MIX PM	03
	PM	05
	RI AM	21
	RI PM	12
TOTAL		118

VER ANEXO *5*

cornutrir

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
1	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	15/08/2025	ALMUERZO	6%	6%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
2	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	15/08/2025	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
3	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA PRIMERO DE MAYO	15/08/2025	AM	62%	54%	87,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
4	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	15/08/2025	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
5	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA PRIMERO DE MAYO	15/08/2025	AM	62%	54%	873,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
6	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	15/08/2025	ALMUERZO	6%	6%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
7	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	15/08/2025	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
8	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	15/08/2025	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
9	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	15/08/2025	PM	76%	65%	81,3%	CONFORME CON OBSERVACIONES
10	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	15/08/2025	AM	62%	45%	72,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
11	INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA	15/08/2025	AM	61%	47%	77,0%	CONFORME CON

76000097

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO						OBSERVACIONES
12	INSTITUCION EDUCATIVA MEGACOLEGIO JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	MEGACOLEGIO JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO - SEDE PRINCIPAL	15/08/2025	ALMUERZO	62%	59%	95,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
13	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LARA PARADA	15/08/2025	AM	6%	6%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
14	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA PREESCOLAR MIS PRIMERAS LETRAS	15/08/2025	RI-AM	39%	34%	87,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES
15	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	15/08/2025	RI-PM	39%	38%	97,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
16	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	19/08/2025	RI-AM	37%	29%	78,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
17	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	CONCENTRACION ESCOLAR LOS ALCAZARES	19/08/2025	RI-PM	46%	33%	82,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
18	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	19/08/2025	ALMUERZO	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
19	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	19/08/2025	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
20	INSTITUCION EDUCATIVA MEGACOLEGIO JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	MEGACOLEGIO JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO - SEDE PRINCIPAL	19/08/2025	ALMUERZO	62%	58%	93,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
21	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LA INDEPENDENCIA	19/08/2025	AM	62%	61%	98,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
22	INSTITUCION EDUCATIVA CASD JOSE PRUDENCIO PADILLA	CENT AUXILIAR DE SERVICIOS DOC	19/08/2025	RI-PM	39%	29%	74,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
23	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA CINCUENTENARIO	20/08/2025	AM	62%	58%	93,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
24	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	20/08/2025	ALMUERZO	6%	6%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
25	INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA	20/08/2025	RI-AM	41%	31%	75,6%	CONFORME CON

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
	CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	ESCUELA FE Y ALEGRIA						OBSERVACIONES
26	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	20/08/2025	RI-AM	40%	31%	77,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
27	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LA LIBERTAD	20/08/2025	ALMUERZO	62%	56%	90,3%	CONFORME CON OBSERVACIONES
28	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACIÓN ESCOLAR JOSÉ PRUDENCIO PADILLA	20/08/2025	AM	62%	54%	87,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
29	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA MARY VILLAMIZAR	20/08/2025	MIX-AM	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
30	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA EL CHICO	20/08/2025	MIX-AM	2%	2%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
31	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA MARY VILLAMIZAR	20/08/2025	MIX-AM	4%	4%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
32	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	20/08/2025	AM	62%	50%	80,6%	CONFORME CON OBSERVACIONES
33	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	CONCENTRACION CAMINOS DE SAN SILVESTRE	20/08/2025	AM	9%	9%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
34	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	20/08/2025	RI-AM	38%	36%	94,7%	CONFORME CON OBSERVACIONES
35	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA PREESCOLAR SANTANDER	20/08/2025	RI-PM	41%	37%	90,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES
36	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	21/08/2025	ALMUERZO	78%	48%	98,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES
37	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	CONCENTRACION ESCOLAR SANTA CECILIA	21/08/2025	AM	2%	2%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
38	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	21/08/2025	RI-AM	43%	32%	74,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES

cornutrir

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
39	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	CONCENTRACION ESCOLAR LA FLORESTA	21/08/2025	RI-AM	47%	35%	74,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
40	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO	21/08/2025	MIX-AM	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
41	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CENTRO DOCENTE EDUARDO SANTOS	21/08/2025	AM	68%	59%	86,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
42	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - CAMILO TORRES RESTREPO	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - CAMILO TORRES RESTREPO	21/08/2025	MIX-AM	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
43	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	INSTITUCION EDUCATIVA MI GRANJITA	21/08/2025	MIX-AM	2%	2%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
44	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	21/08/2025	AM	62%	48%	77,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
45	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LARA PARADA	21/08/2025	AM	62%	49%	79,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
46	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN	21/08/2025	AM	9%	9%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
47	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	21/08/2025	ALMUERZO	62%	54%	87,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
48	INSTITUCION EDUCATIVA CASD JOSE PRUDENCIO PADILLA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRAL INTEGRADA SEDE B	21/08/2025	RI-PM	41%	36%	87,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
49	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA JARDIN ANTONIA SANTOS	21/08/2025	RI-AM	41%	36%	87,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
50	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	CONCENTRACION ESCOLAR SANTA CECILIA	22/08/2025	MIX-AM	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
51	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA LAS NIEVES	22/08/2025	MIX-PM	62%	53%	85,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
52	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA BUENOS AIRES	22/08/2025	MIX-AM	4%	4%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
53	INSTITUCION	INSTITUCION	22/08/2025	AM	62%	39%	62,9%	CONFORME

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

cornutrir								
ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
	EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	EDUCATIVA ESCUELA FERMIN AMAYA						CON OBSERVACIONES
54	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	22/08/2025	MIX-AM	62%	48%	77,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
55	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA PREESCOLAR MIS PRIMERAS LETRAS	22/08/2025	RI-AM	41%	39%	86,6%	CONFORME CON OBSERVACIONES
56	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	22/08/2025	RI-PM	39%	38%	97,7%	CONFORME CON OBSERVACIONES
57	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	25/08/2025	RI-AM	41%	38%	92,7%	CONFORME CON OBSERVACIONES
58	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	CONCENTRACION ESCOLAR LOS ALCAZARES	25/08/2025	RI-PM	40%	32%	80,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
59	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	25/08/2025	RI-AM	100%	72%	79,7%	CONFORME CON OBSERVACIONES
60	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	25/08/2025	PM	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
61	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CENTRO DOCENTE ALEJANDRO GALVIS GALVIS	25/08/2025	MIX-PM	9%	9%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
62	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	25/08/2025	MIX-AM	62%	45%	72,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
63	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA BELEN	25/08/2025	MIX-AM	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
64	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LA LIBERTAD	25/08/2025	MIX-AM	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
65	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	COL MIXTO MPAL CAMILO TORRES RESTREPO	25/08/2025	PM	62%	56%	90,3%	CONFORME CON OBSERVACIONES
66	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA EL PALMAR SEDE D	25/08/2025	RI-PM	41%	31%	75,6%	CONFORME CON OBSERVACIONES
67	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN	INSTITUCION EDUCATIVA PRIMERO DE	26/08/2025	AM	62%	54%	87,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES

10100000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
	F KENNEDY	MAYO						
68	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	26/08/2025	ALMUERZO	62%	53%	85,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
69	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA EL CAMPESTRE	26/08/2025	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
70	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	26/08/2025	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
71	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	26/08/2025	RI-AM	33%	25%	75,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
72	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	26/08/2025	ALMUERZO	62%	47%	75,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
73	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA MARY VILLAMIZAR	26/08/2025	AM	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
74	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA EL CHICO	26/08/2025	MIX-AM	100%	74%	82,6%	CONFORME CON OBSERVACIONES
75	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	26/08/2025	ALMUERZO	100%	88%	97,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
76	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA BUENOS AIRES	26/08/2025	AM	4%	4%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
77	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA FERMIN AMAYA	26/08/2025	AM	62%	37%	69,6%	CONFORME CON OBSERVACIONES
78	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	26/08/2025	MIX-AM	62%	52%	83,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
79	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LARA PARADA	26/08/2025	MIX-AM	6%	6%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
80	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO (INTECOBA)	26/08/2025	MIX-PM	61%	56%	91,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES

20100000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir								
ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
81	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	26/08/2025	RI-AM	36%	36%	97,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES
82	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	27/08/2025	AM	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
83	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	CONCENTRACION ESCOLAR SANTA CECILIA	27/08/2025	MIX-AM	2%	2%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
84	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	27/08/2025	RI-AM	40%	32%	80,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
85	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA FE Y ALEGRIA	27/08/2025	RI-AM	41%	33%	80,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
86	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	27/08/2025	MIX-AM	45%	35%	78,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
87	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA SAN JOSE DE PROVIVIENDA	27/08/2025	RI-PM	43%	40%	93,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
88	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	CONCENTRACION CAMINOS DE SAN SILVESTRE	27/08/2025	MIX-AM	68%	42%	85,3%	CONFORME CON OBSERVACIONES
89	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	INSTITUCION EDUCATIVA MI GRANJITA	27/08/2025	MIX-AM	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
90	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	COL MIXTO MPAL CAMILO TORRES RESTREPO	27/08/2025	ALMUERZO	10%	83%	92,7%	CONFORME CON OBSERVACIONES
91	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	COL MIXTO MPAL CAMILO TORRES RESTREPO	27/08/2025	ALMUERZO	6%	6%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
92	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	27/08/2025	ALMUERZO	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
93	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	27/08/2025	ALMUERZO	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
94	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE	27/08/2025	PM	15%	15%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES

0000103

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
	MARZO	MARZO						
95	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACION ESCOLAR MANUELA BELTRAN	27/08/2025	MIX-AM	6%	6%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
96	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY	27/08/2025	ALMUERZO	62%	54%	87,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
97	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	27/08/2025	RI-AM	47%	46%	97,9%	CONFORME CON OBSERVACIONES
98	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA JARDIN ANTONIA SANTOS	27/08/2025	RI-PM	41%	36%	87,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
99	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	28/08/2025	AM	62%	52%	83,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
100	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LARA PARADA	28/08/2025	AM	62%	52%	83,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
101	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	28/08/2025	AM	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
102	INSTITUCION EDUCATIVA REAL DE MARES	INSTITUCION EDUCATIVA REAL DE MARES	28/08/2025	PM	62%	55%	88,7%	CONFORME CON OBSERVACIONES
103	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA ESCUELA LA INDEPENDENCIA	28/08/2025	AM	62%	61%	98,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
104	INSTITUCION EDUCATIVA CASD JOSE PRUDENCIO PADILLA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRAL INTEGRADA SEDE B	28/08/2025	RI-PM	41%	36%	87,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
105	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA PREESCOLAR SANTANDER	28/08/2025	RI-AM	47%	43%	91,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
106	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA CINCUENTENARIO	29/08/2025	AM	62%	58%	93,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
107	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA PRIMERO DE MAYO	29/08/2025	ALMUERZO	68%	59%	86,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
108	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	29/08/2025	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
109	INSTITUCION EDUCATIVA DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO	CONCENTRACION ESCOLAR LA FLORESTA	29/08/2025	RI-AM	41%	30%	73,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES

0104000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

cornutrir								
ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
110	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO	29/08/2025	RI-AM	37%	26%	70,3%	CONFORME CON OBSERVACIONES
111	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	29/08/2025	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
112	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - TORCOROMA	29/08/2025	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
113	INSTITUCION EDUCTIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CONCENTRACION ESCOLAR MARIA CANO	29/08/2025	MIX-AM	10%	10%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
114	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - CAMILO TORRES RESTREPO	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - CAMILO TORRES RESTREPO	29/08/2025	MIX-AM	6%	6%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
115	INSTITUCION EDUCATIVA MEGACOLEGIO JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO	MEGACOLEGIO JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO - SEDE PRINCIPAL	29/08/2025	ALMUERZO	62%	59%	95,1%	CONFORME CON OBSERVACIONES
116	INSTITUCION EDUCATIVA EL CASTILLO	INSTITUCION EDUCATIVA PREESCOLAR MIS PRIMERAS LETRAS	29/08/2025	RI-AM	39%	34%	87,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES
117	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA JONH F KENNEDY	29/08/2025	RI-PM	39%	38%	97,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
118	INSTITUCION EDUCATIVA VEINTISEIS DE MARZO	CONCENTRACIÓN ESCOLAR LA ESPERANZA	25/08/2025	RI-AM	47%	44%	93,6%	CONFORME CON OBSERVACIONES

ZONA RURAL

A continuación, se relaciona las **25 Visitas** efectuadas durante el periodo comprendido entre **15 al 31 de Agosto**, teniendo en cuenta su fecha, el porcentaje de cumplimiento del Ente Territorial como del Operador y la ubicación de unidad aplicativa.

cornutrir		
15 AL 31 DE AGOSTO 2025		
ZONA	MODALIDAD	TOTAL VISITAS
RURAL	ALMUERZO	05
	AM	04
	RI AM	16
TOTAL		25

VER ANEXO 6

00000105

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
1	INSTITUCION EDUCATIVA LOS LAURELES	ESCUELA RURAL LOS LAURELES	15/08/2025	AM	3%	3%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
2	INSTITUCION EDUCATIVA BLANCA DURAN DE PADILLA	COLEGIO INTEGRADO BLANCA DURAN DE PADILLA	15/08/2025	RI-AM	100%	75%	85,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
3	INSTITUCION EDUCATIVA LOS LAURELES	ESCUELA RURAL LA FOREST	19/08/2025	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
4	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	ESC RUR CAMPO 16	19/08/2025	AM	62%	43%	69,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
5	INSTITUCION EDUCATIVA BLANCA DURAN DE PADILLA	OFICIAL EL CENTRO	19/08/2025	RI-AM	41%	33%	80,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
6	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	ESCUELA RURAL PUEBLO REGAO	19/08/2025	AM	62%	43%	69,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
7	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	19/08/2025	AM	100%	79%	88,6%	CONFORME CON OBSERVACIONES
8	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	19/08/2025	ALMUERZO	5%	5%	100,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
9	INSTITUCION EDUCATIVA BLANCA DURAN DE PADILLA	COLEGIO INTEGRADO BLANCA DURAN DE PADILLA	20/08/2025	ALMUERZO	62%	44%	71,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
10	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	ESC RUR CAMPO 23	20/08/2025	ALMUERZO	62%	52%	83,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
11	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	ESC RUR CAMPO 23	20/08/2025	RI-AM	62%	52%	83,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
12	INSTITUCION EDUCATIVA LOS LAURELES	ESCUELA RURAL CAMPO 38	22/08/2025	RI-AM	100%	82%	90,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
13	INSTITUCION EDUCATIVA LOS LAURELES	ESCUELA RURAL LOS LAURELES	22/08/2025	RI-AM	100%	81%	90,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
14	INSTITUCION EDUCATIVA LOS LAURELES	ESCUELA RURAL LOS LAURELES	25/08/2025	ALMUERZO	100%	87%	97,6%	CONFORME CON OBSERVACIONES
15	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	ESCUELA RURAL CAMPO 14	28/08/2025	RI-AM	41%	32%	78,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
16	CENTRO EDUCATIVO MESETA SAN RAFAEL	ESCA RURAL LA MARIA	28/08/2025	RI-AM	39%	30%	76,9%	CONFORME CON OBSERVACIONES
17	INSTITUCION EDUCATIVA LOS LAURELES	ESCUELA RURAL CAMPO 38	28/08/2025	RI-AM	41%	27%	65,9%	CONFORME CON OBSERVACIONES
18	CENTRO EDUCATIVO MESETA SAN RAFAEL	ESCUELA RURAL CAMPO 25	28/08/2025	RI-AM	37%	18%	48,6%	CONFORME CON OBSERVACIONES
19	INSTITUCION EDUCATIVA LOS LAURELES	ESCUELA RURAL CAMPO 45	28/08/2025	RI-AM	41%	35%	85,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES
20	INSTITUCION EDUCATIVA PUEBLO REGAO	ESCUELA RURAL SEÑOR DE LOS MILAGROS	28/08/2025	RI-AM	41%	37%	90,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES

901000000

ITEM	NOMBRE DE LA INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	MODALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
21	INSTITUCION EDUCATIVA BLANCA DURAN DE PADILLA	COLEGIO INTEGRADO BLANCA DURAN DE PADILLA	28/08/2025	RI-AM	100%	76%	92,0%	CONFORME CON OBSERVACIONES
22	CENTRO EDUCATIVO MESETA SAN RAFAEL	ESCUELA RURAL PUERTA OPONCITO	28/08/2025	RI-AM	100%	85%	93,5%	CONFORME CON OBSERVACIONES
23	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	SEDE NUEVA BELGICA	29/08/2025	RI-AM	45%	39%	74,8%	CONFORME CON OBSERVACIONES
24	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	SEDE LA GLORIA	29/08/2025	RI-AM	100%	69%	84,2%	CONFORME CON OBSERVACIONES
25	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO LA FORTUNA	SEDE ZARZAL LA Y	29/08/2025	RI-AM	42%	38%	90,4%	CONFORME CON OBSERVACIONES

5.COMPONENTE ADMINISTRATIVO

Relación de los profesionales vinculados para la ejecución del contrato de interventoría **CORNUTRIR N° 2656-25** 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

0000107

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

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 15 de agosto de 2025 el Distrito de Barrancabermeja aprobó las garantías con Id. CO1.WRT.17689462 Cumplimiento del contrato e Id. CO1.WRT.17689432 Responsabilidad civil extra contractual, según las pólizas presentadas por la **CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR.**

cornutrir						
Id de la garantía	N° Póliza	Aseguradora	Garantía	Vigencia desde	Vigencia hasta	Valor
CO1.WRT.17689462	96-44-101194632	Seguros del Estado SA	Cumplimiento del Contrato	12/08/2025	13/05/2026	$ 47.481.990,20
			Pago de salarios	12/08/2025	13/11/2028	$ 47.481.990,20
			Calidad del servicio	12/08/2025	13/05/2026	$ 47.481.990,20
CO1.WRT.17689432	96-40-101069046	Seguros del Estado SA	Responsabilidad civil extra contractual	12/08/2025	13/11/2025	$ 284.700.000,00

12. NOVEDADES INTERVENTORIA CONTRATO N° 2656-25

Fijar como fecha de inicio para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato No. 2656-25, 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"**, el día 15 de agosto de 2025.

0000108

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

13. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

El Distrito de Barrancabermeja ha ejecutado, por concepto de contrato **N°2656-25** 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:

CDP N° 25-04916 de 24 de julio 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	RECURSOS PROPIOS	$ 474.820.011,00
		Valor Total CDP	$ 474.820.011,00
REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-06155 de 15 de agosto 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	RECURSOS PROPIOS	$ 474.819.902,00
		Valor Total RP	$ 474.819.902,00

14. PRESUPUESTO EJECUTADO DEL CONTRATO DE INTERVENTORIA.

VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 01: **OCHENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CATORCE MIL CUATROCIENTOS VEINTINUEVE PESOS CON VEINTITRÉS CENTAVOS M/CTE ($89.414.429,23).**

cornutrir

INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.	DEDIC	DIAS	EM	Valor Unitario	VALOR TOTAL
1	PERSONAL							
1.1	PERSONAL DIRECTIVO Y RESIDENTE							
1.1.1	Director de Interventoría	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 266.301,20	$ 4.210.221,97
1.1.2	Coordinador técnico de interventoría	Mes	1	1,00	17	1,86	$ 152.900,00	$ 4.834.698,00
1.1.3	Interventor Financiero	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 152.337,90	$ 2.408.462,20
							SUBTOTAL PERSONAL DIRECTIVO	**$ 11.453.382,17**
1.2	PERSONAL TECNICO							
1.2.1	Profesional de apoyo - Nutricionista	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 143.711,70	$ 2.272.081,98
1.2.2	Profesional de apoyo - Abogado	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 143.711,70	$ 2.272.081,98
1.2.3	Profesional en psicología	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 143.711,70	$ 2.272.081,98
1.2.4	Inspector de campo - ingeniero de alimentos, agroindustrial, nutricionista o microbiólogo	Mes	9	1,00	17	1,86	$ 113.725,70	$ 32.364.059,71
1.2.5	Profesional de apoyo - profesional SST	Mes	1	0,50	17	1,86	$ 143.711,70	$ 2.272.081,98
							SUBTOTAL TÉCNICO	**$ 41.452.387,63**
1.3	PERSONAL ADMINISTRATIVO							
1.3.1	Auxiliar administrativo	Mes	2	1,00	17	2,00	$ 55.199,10	$ 3.753.538,80
							SUBTOTAL PERSONAL ADMINISTRATIVO	**$ 3.753.538,80**
							(1) SUB TOTAL PERSONAL	**$ 56.659.308,60**

ITEM	DESCRIPCION	MODELO	UNIDAD	CANT	DIAS			TOTAL
2	GASTOS OPERACIONALES							
2.1.1	Alquiler de vehículos Campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar.(>2000)$/Mes	2019-2021	Unidad	1,00	10		$ 342.913,63	$ 3.429.136,30
2,1,2	Arriendo de oficina		Unidad	1,00	17		$ 72.955,77	$ 1.240.248,09
2.1.3	Pago de servicios públicos		Unidad	1,00	17		$ 47.580,72	$ 808.872,24

60100000

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

cornutrir

INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT	DEDIC	DIAS	FM	Valor Unitario	VALOR TOTAL
2,1,4	Alquiler de equipos y muebles de oficina.		Unidad	1,00	17		$ 56.016,00	$ 952.272,00
							(2) SUBTOTAL GASTOS OPERACIONALES	$ 6.430.528,63
3	ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS							
3,1	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RI							
3,1,1	Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o Yogurt, Avena, leché entera y/o saborizada)	Unidad		3			$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,1,2	Análisis microbiológico panificados	Unidad		3			$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,1,3	Análisis microbiológico dulces y frutos secos	Unidad		1			$ 105.594,99	$ 105.594,99
3,1,4	Análisis microbiológico de superficies	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,1,5	Análisis microbiológico de ambientes	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS							
3,2,1	Análisis microbiológico del agua	Unidad		3			$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,2,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad		3			$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,2,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,4	Análisis microbiológico para ensaladas	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,5	Análisis microbiológico para jugos	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,6	Análisis microbiológico para panificados	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,7	Análisis microbiológico de ambientes (Restaurante escolar)	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,8	Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,2,9	Análisis microbiológico de ambientes (bodegas y furgones)	Unidad		1			$ 105.594,99	$ 105.594,99
3,2,10	Análisis microbiológico superficies (bodegas y furgones)	Unidad		1			$ 105.594,99	$ 105.594,99
3,3	ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCION - CC							
3,3,1	Análisis microbiológico del agua	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,2	Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad		3			$ 105.594,99	$ 316.784,97
3,3,3	Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,4	Análisis microbiológico para ensaladas	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,5	Análisis microbiológico para jugos	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,6	Análisis microbiológico de ambientes (Planta de producción)	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,7	Análisis microbiológico de superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,8	Análisis microbiológico de superficies (bodega y furgones)	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
3,3,9	Análisis microbiológico de ambientes (bodega y furgones)	Unidad		2			$ 105.594,99	$ 211.189,98
							(3) SUBTOTAL ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS	$ 6.279.749,50
							(4)=(1)+(2)+(3) SUBTOTAL	$ 68.369.586,73
							(5) DEDUCCIONES Y CONTRIBUCIONES 9,90%	$ 6.768.589,09
							(6)=(4)+(5) SUBTOTAL	$ 75.138.175,82
							IVA 19,00%	$ 14.276.253,41
							VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 01	$ 89.414.429,23

0001110

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

El pago del **Acta Parcial N° 01** del Contrato de Interventoría **N° 2656-25** será imputado a los siguientes RP:

cornutrir			
REGISTRO PRESUPUESTAL N° 25-06155 de 15 de agosto 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	RECURSOS PROPIOS	$ 89.414.429,23
Valor Total RP			$ 89.414.429,23

VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL N° 01: **OCHENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CATORCE MIL CUATROCIENTOS VEINTINUEVE PESOS CON VEINTITRÉS CENTAVOS M/CTE ($89.414.429,23).**

Descripción del gasto	Días	Contratado	Ejecutado	% Avance
Contrato Inicial	90	$ 474.819.902,00		
Valor a pagar Acta Parcial N° 01 (15 al 31 de agosto de 2025)	17		$ 89.414.429,23	18,83%
Valores por ejecutar	73		$ 385.405.472,77	81,17%
SUMAS IGUALES	90	$ 474.819.902,00	$ 474.819.902,00	100,00%

Dada en Barrancabermeja, a los 07 días del mes de Octubre 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)		07/10/2025
Revisó y aprobó	AZUCENA CACERES ARDILA (ABOGADA)		07/10/2025
Revisó y aprobó	ADRIANA ESLAVA GOMEZ (COORDINADORA)		07/10/2025

00000111

112

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

FACTURA

N° 01

00000112

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

115

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

Barrancabermeja, 06 de Octubre 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

0000115

116

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

3 4 5 5 7 F D 4 D B 9 A 1 5 A 0

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 Sí 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 3 días del mes de Octubre 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

000000116

000001

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.

0000126

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

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.

0000127

- 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

0000128

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

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	Pagina 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 días de incapacidad por accidente de trabajo en el mes + los días cargados en el mes / N° de trabajadores en el mes)* 100	Mensual
Indice de lesión incapacitante LI	Indice de frecuencia respecto al indice de severidad	IF*IS/1000	Mensual
Proporcion de Accidentes mortales	Numero 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 poblacion 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 poblacion 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 días de ausencia/N° días trabajo programado* 100	Mensual
HHT: Horas Hombre Trabajadas	Son las horas reales trabajadas en un periodo descontando las incapacidades	(Numero de trabajadores * horas trabajadas día * días trabajados mes)+N° de Horas Extras - N° de Horas de Ausentismo	Mensual

0000129

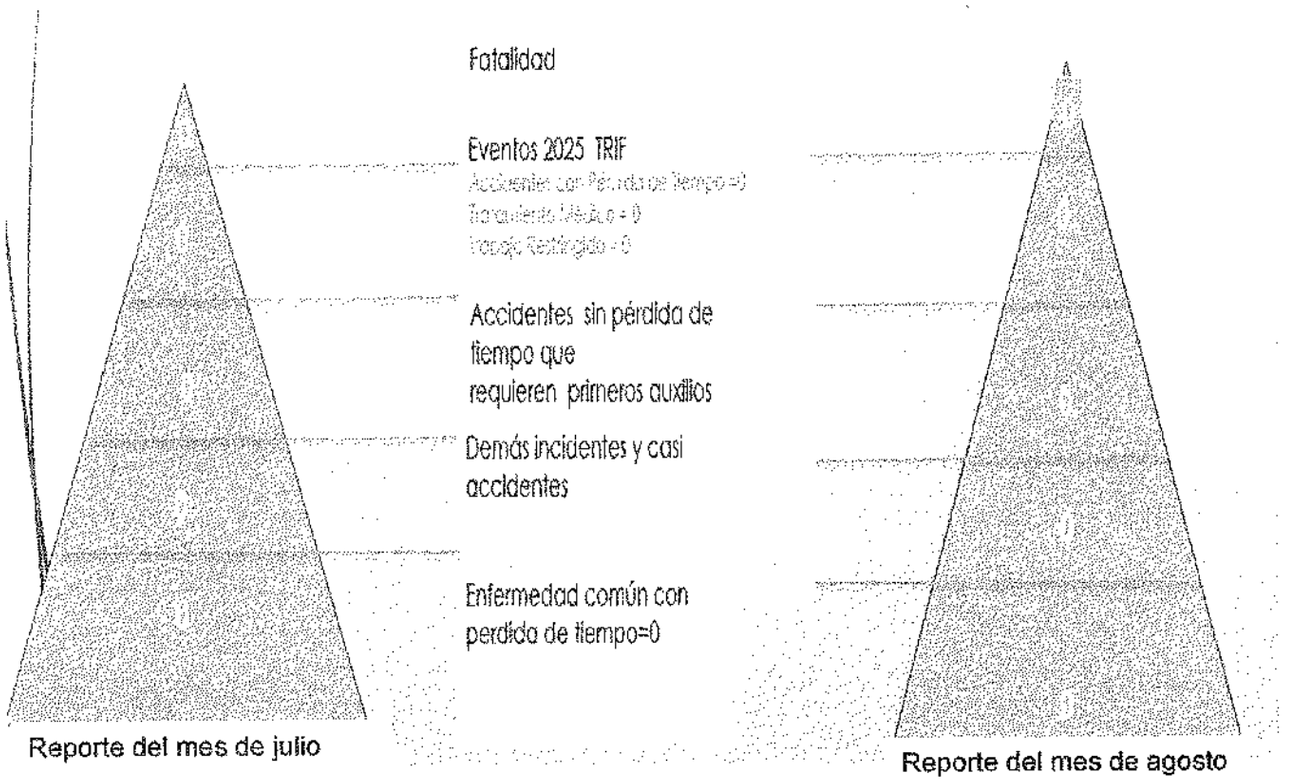
Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL
NIT. 900.039.412-5
INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

DATOS GENERALES AÑO XX					ENFERMEDAD						ACCIDENTALIDAD				TOTAL HORAS HOMBRE TRAB.	INDICADORES							
					ENF. COMÚN		ENF LABORAL		ENF L CASOS NUEVOS		AT CON LESIÓN / SIN INCAP.	AT CON LESIÓN INCAP.		AT MORTALES		ACCIDENTALIDAD			Proporción AT mortales	ENFERMEDAD LABORAL		AUSENTISMO	
MES	DIAS LABORABLES	N TRAB	HORAS TRABAJ ON	HORAS EXTRA	EVENTOS	DIAS	EVENTOS	DIAS	EVENTOS	DIAS	EVENTOS	EVENTOS	DIAS	EVENTOS		IF	IS	IG		INCIDENCIA	PREVALENCIA	INDICADOR	DIAS
ENERO	14	11	8		0		0		0		0	0		0	2432	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,0	-
FEBRERO	20	16	8		0		0		0		0	0		0	4,864	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	1,0	4
MARZO	21	16	8		0		0		0		0	0		0	3,719	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,0	1
ABRIL	22	16	8		0		0		0		0	0		0	3,632	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,5	2
MAYO	20	16	8		0		0		0		0	0		0	3,104	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,0	-
JUNIO	7	6	8		0		0		0		0	0		0	726	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,0	-
JULIO	13	14	8		0		0		0		0	0		0	1456	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,0	-
AGO	31	16	8		1		0		0		0	0		0	3,328	0,00%	0,00%	-	0,00%	-	-	0,1	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	0	0	0	0	20811								9



Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

00000130

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.

00000131

3. *Curso de capacitación de 50 horas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)*

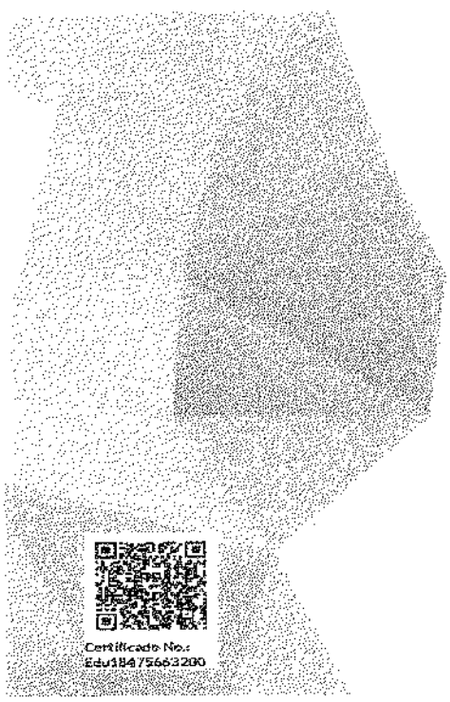
El curso de capacitación de 50 horas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) es una formación obligatoria establecida por la normativa colombiana (Resolución 4927 de 2016 y Resolución 0312 de 2019). Su objetivo es brindar a los integrantes del Comité Paritario de Seguridad 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

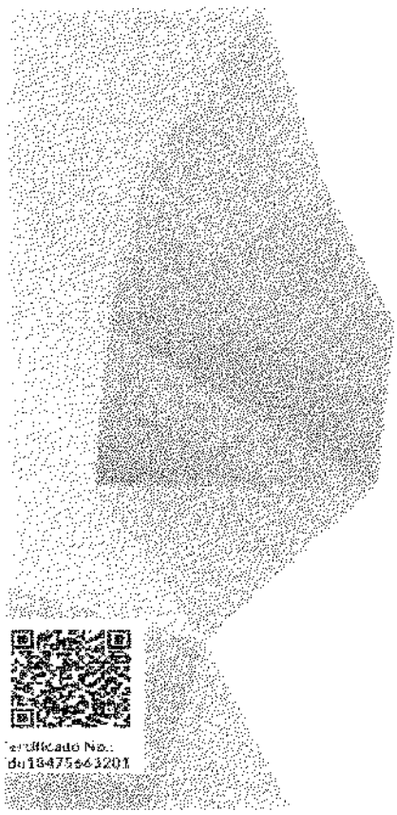


María García
No. de documento de identidad 1096954371

Curso y aprobó
Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo COPASST
El 12 / 8 / 2025

00000132

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.



Adriana Eslava

Cargo y aprobo
Comité Paritario de Seguridad y
Salud en el Trabajo COPASST
01/12/2025

Certificado No.:
du18475e63201

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

00000133

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 7 a 50 trabajadores y riesgo I

sura

Fecha de Generación del Diagnóstico: 01/08/2025

Empresa: CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR

Identificación de la empresa: 900039412

Contrato ARL: 1000000007

Municipio donde se prestó el servicio:

Sede: Principal

Fecha de Elaboración: 01/08/2025

Fecha de prestación del servicio: 01/08/2025

Persona que modificó: JUAN PABLO CASTILLO CAMARGO

Fecha de última modificación: 01/08/2025

Estado del informe: Terminado

		JUAN PABLO CASTILLO CAMARGO	

Introducción

La Alcaldía Distrital de Barrancabermeja, en cumplimiento del artículo 2.2.4.6.8 del Decreto 1072 de 2015, y con el propósito de fortalecer la cultura del autocuidado en la entidad, suscribió el Contrato ARL 100000007 con la compañía de riesgos laborales SURA, con el fin de garantizar la afiliación y cobertura del sistema general de riesgos laborales para todos los contratistas que, de acuerdo con la naturaleza de sus actividades, deben estar vinculados a dicho sistema.

ARL SURA, en el marco de su compromiso con la seguridad y salud en el trabajo, ha diseñado una estrategia de acompañamiento para las empresas afiliadas, basada en la identificación de las condiciones de trabajo y salud, la priorización de intervenciones y el seguimiento a través de indicadores. Esta estrategia se encuentra alineada con la Resolución 0312 de 2019 y con los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), para cuya implementación se diligencia el presente informe.

Objetivos

Evaluar las condiciones actuales de seguridad y salud en el trabajo de los contratistas vinculados a la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja, con el fin de identificar peligros y riesgos prioritarios y establecer acciones de intervención que contribuyan al control de accidentes y enfermedades laborales, mejorar las condiciones de trabajo y fortalecer la cultura del autocuidado.

Marco Conceptual

El SG-SST es un proceso lógico y por etapas que se fundamenta en la mejora continua y debe incluir la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación y la acción para mejorar.

Objetivo: Definir, mantener y mejorar un entorno de trabajo seguro y saludable.

Política: Establecer el compromiso de la alta dirección para proteger la seguridad y salud de los trabajadores, mediante la asignación de recursos humanos, técnicos y financieros.

Peligro: Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en el ambiente de trabajo.

Riesgo: Posibilidad de que un peligro cause una lesión o enfermedad, considerando la probabilidad y la severidad del daño.

Accidente de Trabajo: Todo suceso repentino que ocurra por causa o con ocasión del trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o la muerte.

Enfermedad Laboral: Es la contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar.

Incidente: Suceso relacionado con el trabajo en el que ocurre un daño a la salud o una pérdida material, pero no cumple los criterios para ser considerado accidente.

Autocuidado: Conjunto de actividades que realiza una persona para mantener su salud y bienestar.

Medidas de Prevención y Control: Son las acciones que se implementan para eliminar o reducir los riesgos, siguiendo la jerarquía de controles.

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

00000134

Marco Legal

Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.

Resolución 2013 de 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.

Resolución 1016 de 1989. Por la cual se reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los programas de salud ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores en el país.

Ley 1562 de 2012. Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

Resolución 652 de 2012. Por la cual se establece la conformación, funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones.

Resolución 1356 de 2012. Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 652 de 2012.

Decreto 1072 de 2015. Por el cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

Resolución 0312 de 2019. Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Metodología

La metodología que se implementará para el desarrollo del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en donde se evalúa la eficacia y calidad general de los procesos, procedimientos y estándares establecidos en la seguridad y salud laboral en una organización. A continuación, se presenta el método basado en ciclo de mejoramiento:

Verificación de cumplimiento: Se realiza a través de la evaluación anual del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, como mínimo, una vez cada año, teniendo en cuenta los estándares y actividades de prevención.

Acciones preventivas y correctivas: Se establecen acciones para controlar debilidades identificadas de mejora en el sistema de gestión.

Evaluación del cumplimiento: Se verifican mediante mecanismos de control de gestión que permiten su cumplimiento con los requisitos legales y normativos aplicables.

Identificación de Peligros: Se identifican todos los Peligros existentes en el lugar de trabajo, en la actividad, el desarrollo de las tareas.

Evaluación de los riesgos: Se identifican los riesgos asociados a los peligros identificados, priorizando aquellos que requieren una acción inmediata para eliminar o minimizar los riesgos de alta prioridad.

Programa para el cumplimiento: Se determinan el objetivo de la alta dirección y los recursos económicos para asegurar que se cumplan y mejoren los requerimientos del sistema de gestión y los objetivos propuestos.

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

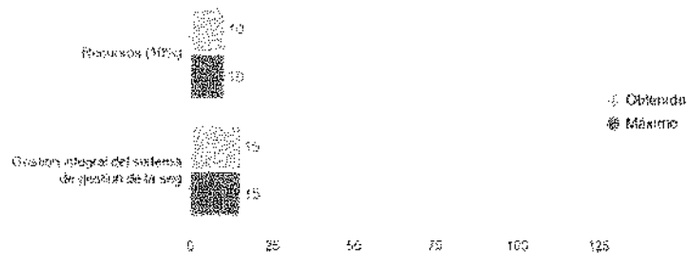
00000135

Estándares mínimos Empresas de 11 a 50 trabajadores y riesgo I, II, III y IV

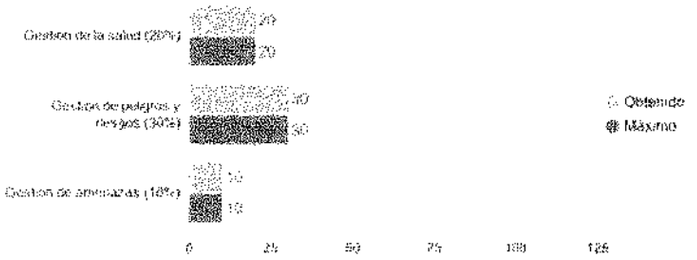
sura

Detalle gráfico

Planear (25%)

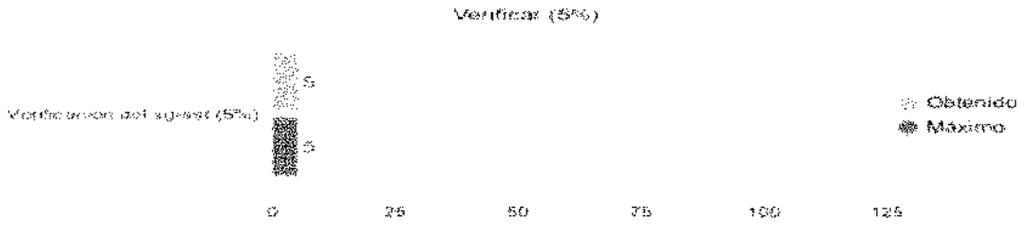


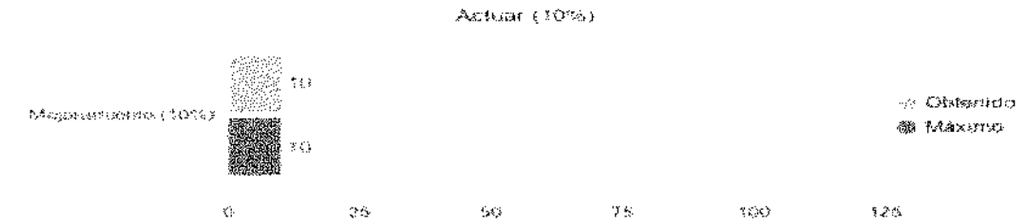
Hacer (60%)

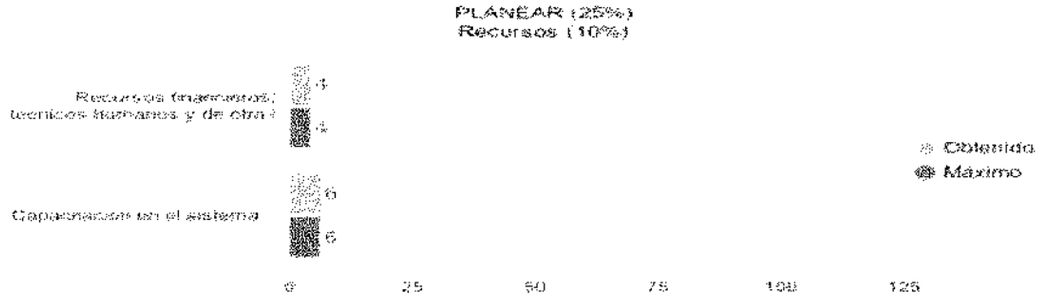


0000136

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.



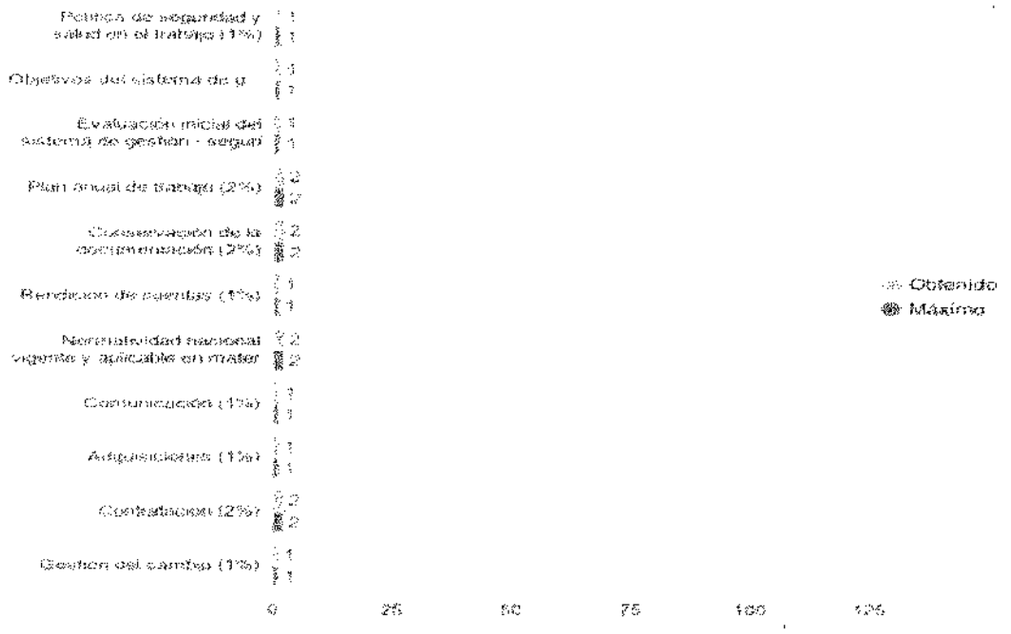




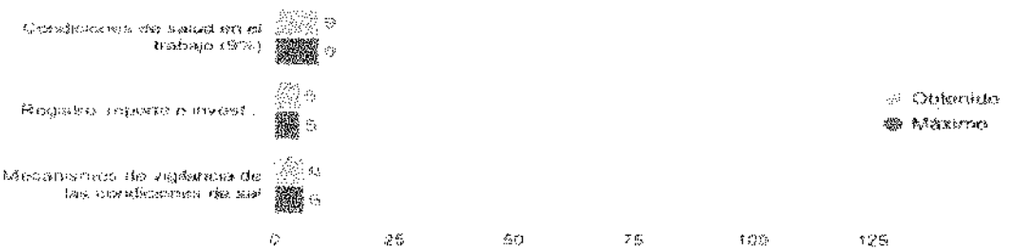
00000137

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

PLANEAR (25%)
Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (15%)

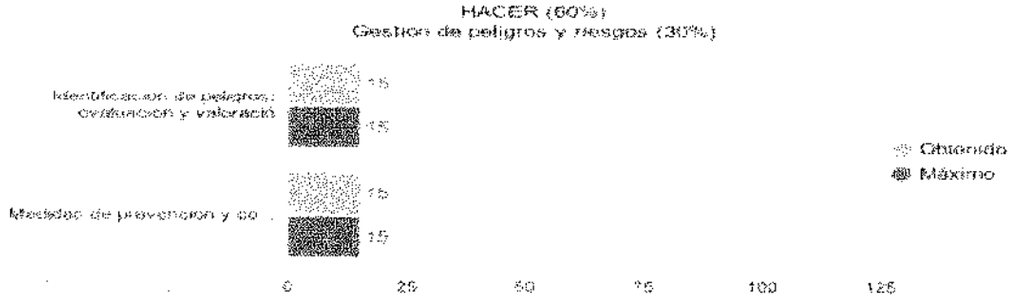


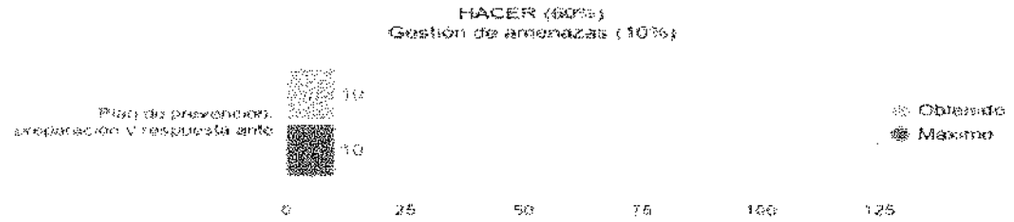
HACER (60%)
Gestión de la salud (20%)

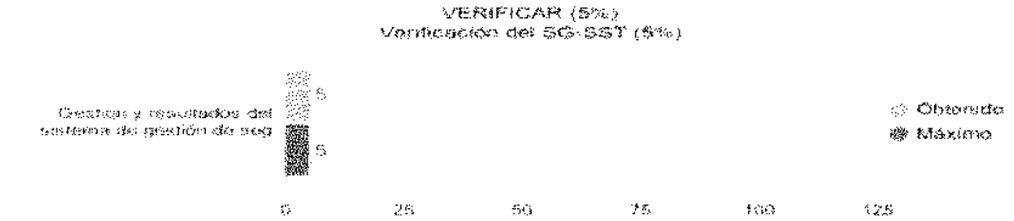


00000138

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.







Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

00000139

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

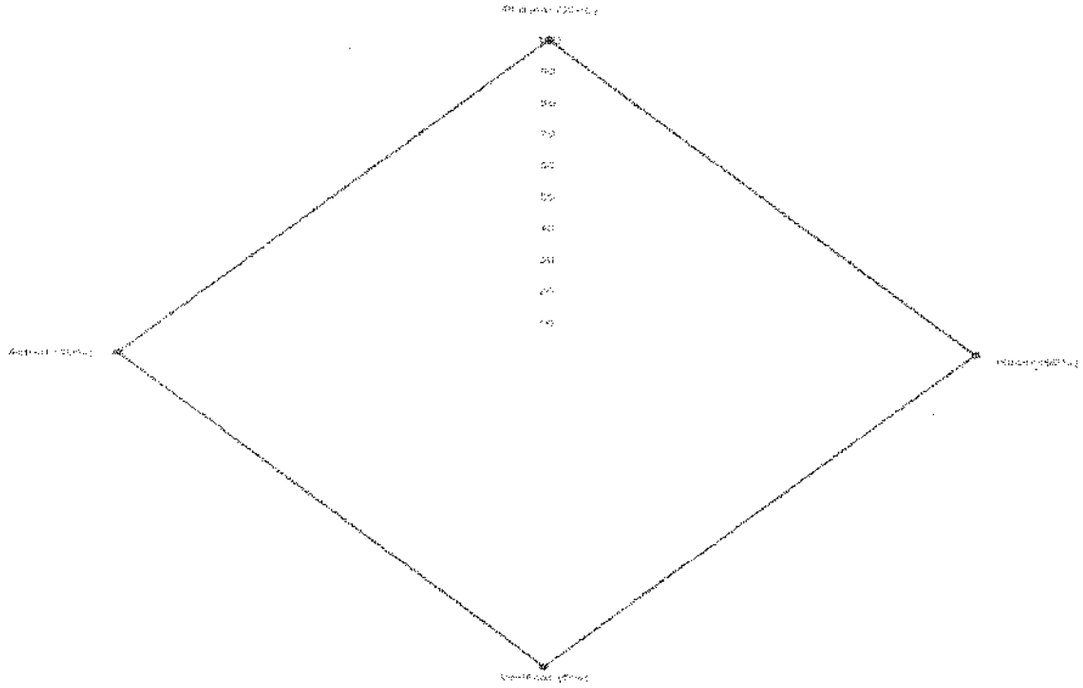
Estándares Mínimos (Empresas de 11 a 50 trabajadores y riesgo I
NIT 900.039.412-5
CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR

sura

Fecha de Generación del documento: 01 de septiembre de 2025

Resumen de Resultados

COPPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR



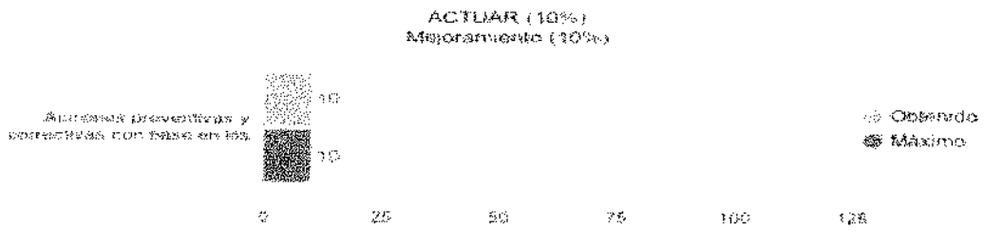
01/08/2025 CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR

Ítem evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (15%)	100	20	20
Hacer (60%)	100	60	60
Verificar (5%)	100	5	5
Actuar (10%)	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 García
Profesional SST.

00000140



Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

00000141

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

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. - ARL SURA

sura

Informamos que la empresa CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR con Nit 900039412-5, se encuentra afiliada a ARL SURA.

En cumplimiento de la responsabilidad legal de suministrar información sobre el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), nuestra ARL, CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019 el 07/10/2021 y los resultados se presentan en el siguiente informe:

La autoevaluación de los estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los parámetros establecidos en el artículo 16 del Decreto 1072 de 2015, la empresa CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR con nit 900039412-5 se encuentra en nivel:

Ítem evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (Total)	100	25	25
Hacer (Total)	100	60	60
Verificar (Total)	100	5	5
Actuar (Total)	100	10	10
% Total Implementación			100.0

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

La empresa debe realizar el plan de mejoramiento de las actividades pendientes, cumplimiento a la evaluación inicial, legales vigentes, la conservación documental, y el reporte de los cargos a cargo trimestral a la implementación total del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo garantizando el bienestar de sus trabajadores.

La presente evaluación se realizó a solicitud de la empresa el 07/10/2021

Atentamente,

Andrea Juliana Garcia Ayala
Código matrícula: 1722641

Elaborado por: Andrea Juliana Garcia
Profesional SST.

00000142

Tabla de referencia para valoración:

Plazo de ejecución: Corresponde al periodo de tiempo en el cual se realizará la evaluación de los Estándares Mínimos. Los empleadores y contratantes con trabajadores dependientes, independientes, cooperados, en misión o estudiantes deben realizar la autoevaluación de los Estándares Mínimos, al menos una vez al año, salvo aquellos que obliguen a ser evaluados en un plazo diferente.

CRITERIO	VALORACIÓN	ACCIÓN
[illegible]	[illegible]	1. Reportar el resultado de la autoevaluación del Estándar Mínimo del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en el Plan de Mejoramiento anual. 2. Enviar a la Administradora de Riesgos Laborales a la que se encuentre afiliado el empleador o contratante, un informe de avance en el cumplimiento del plan de mejoramiento anual, dentro de los 30 días siguientes a la realización de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. 3. Diligenciamiento anualmente en el mes de enero a la empresa contratante, por parte del Administrador del sistema.
[illegible]	MODERADAMENTE ACEPTABLE	1. Reportar el resultado de la autoevaluación del Estándar Mínimo del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en el Plan de Mejoramiento anual. 2. Enviar a la Administradora de Riesgos Laborales a la que se encuentre afiliado el empleador o contratante, un informe de avance en el cumplimiento del plan de mejoramiento anual, dentro de los 30 días siguientes a la realización de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. 3. Plan de visita por parte del Ministerio del trabajo
[illegible]	ACEPTABLE	1. Mantener la calificación y cumplir con el plan de mejora del Estándar Mínimo del Sistema, incluido en el Plan de Salud de Trabajo para la empresa que se autoevaluó con el estándar.

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

00000143

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 AUSENTE	DIAGNÓSTICO	TIPO DE LESIÓN	PARTE DEL CUERPO AFECTADA	AGENTE DE LA
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	FEBRERO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	MARZO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	ABRIL	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	ABRIL	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	AGOSTO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	AGOSTO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Casos registrados en agosto

- Andrea García (SST): Incapacidad por enfermedad común, del 28/08/2025 al 28/08/2025 → 8 horas, 1 día ausente.
- Rosllys 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.

0000147

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

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.

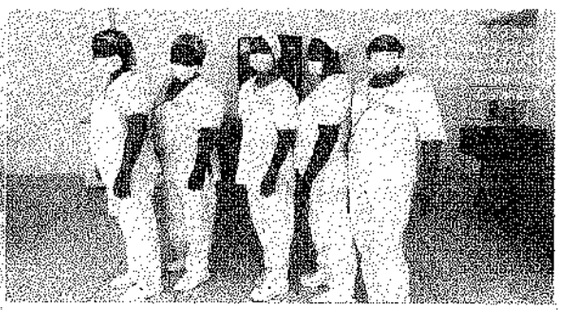
7. Informe de visitas técnicos a comedores PAE

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.





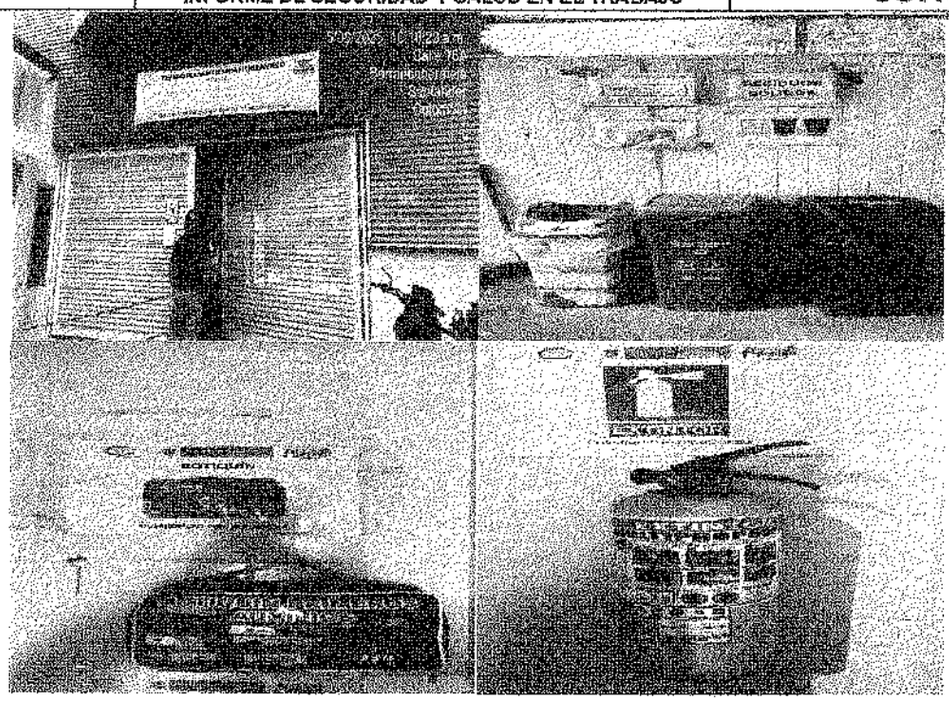


La institución Primero de Mayo presta servicio en dos jornadas (AM y PM) y cuenta con los elementos básicos de seguridad como botiquín y extintor en condiciones adecuadas.

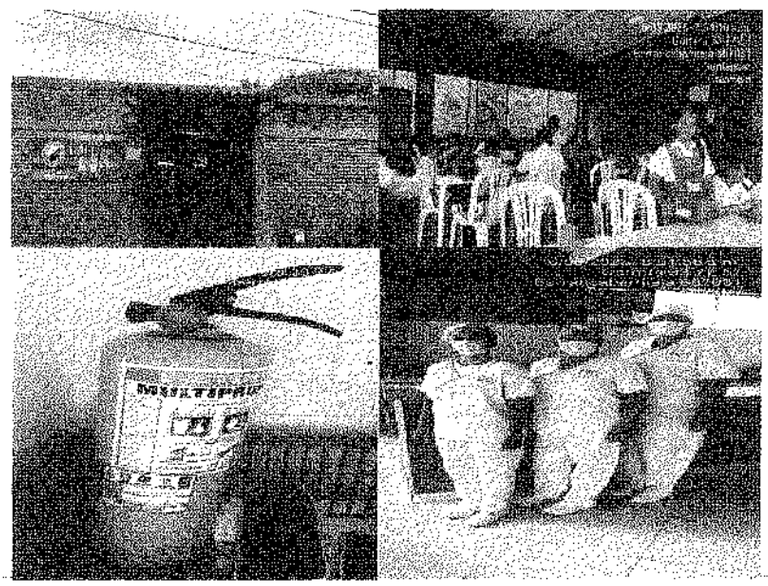
Las manipuladoras disponen de su respectiva dotación, cumpliendo con los lineamientos establecidos.

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

00000148



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.



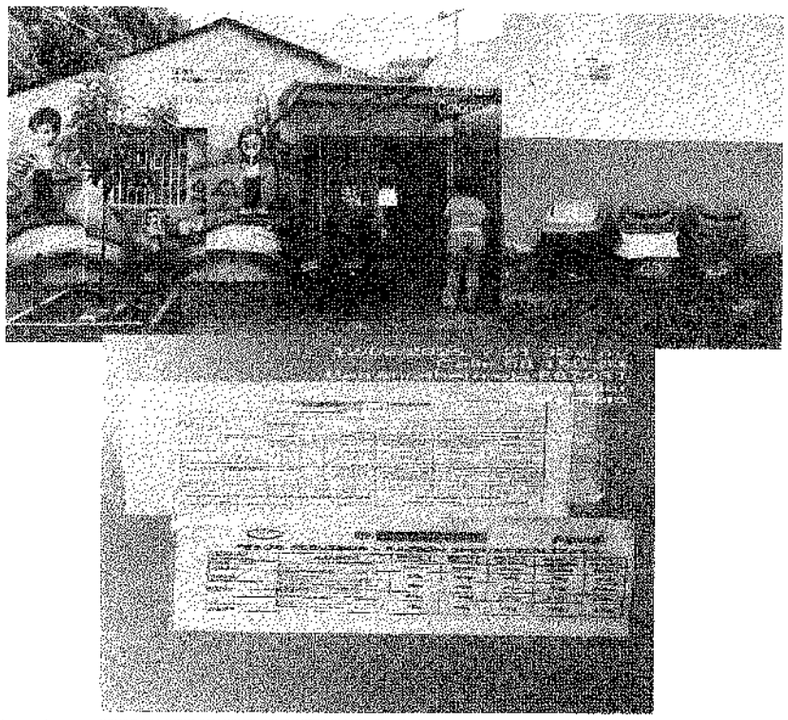
La Escuela Lara Para presta servicio en jornada AM y CCT. Las manipuladoras cuentan con su respectiva dotación en condiciones adecuadas. Durante la visita se evidenció la necesidad de ubicar en un mejor lugar el botiquín y el extintor, para garantizar su accesibilidad en caso de emergencia.

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.

00000149

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

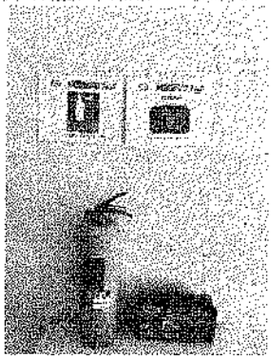


La institución Antonia Santos cuenta con el servicio de RI y dispone de manipuladoras con su respectiva dotación en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), obtuvo una calificación de 9, lo que evidencia un buen nivel de cumplimiento de los requisitos y compromiso con la seguridad y el bienestar en la prestación del servicio.

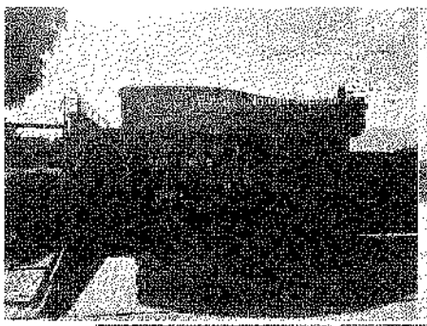


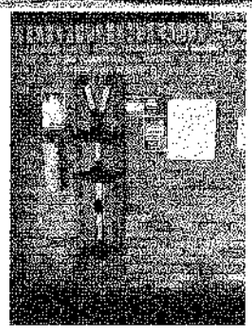
La institución Antonia Santos cuenta con el servicio de RI y dispone de manipuladoras con su respectiva dotación en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), obtuvo una calificación de 9, lo que evidencia un buen nivel de cumplimiento de los requisitos y compromiso con 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.





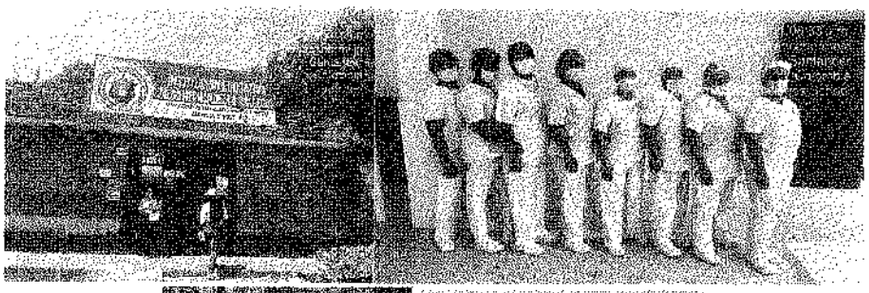

La Escuela Superior Normal Cristo Rey cuenta con servicio de almuerzo y RI, dispone de extintor, botiquín y las manipuladoras cuentan con su respectiva dotación. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), la institución obtuvo una calificación de 8.5, lo que refleja un cumplimiento aceptable, con aspectos que requieren fortalecimiento para mejorar sus condiciones de seguridad y bienestar.

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.

00000151

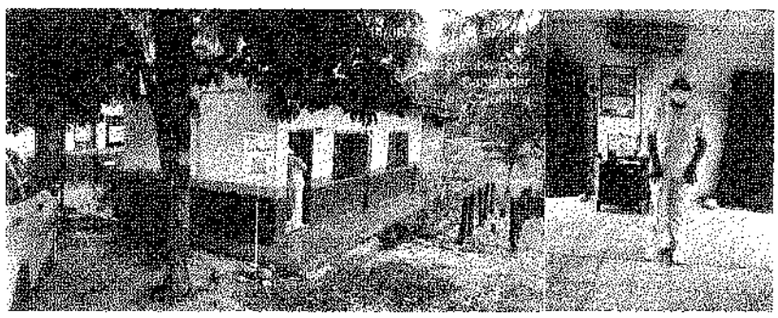
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

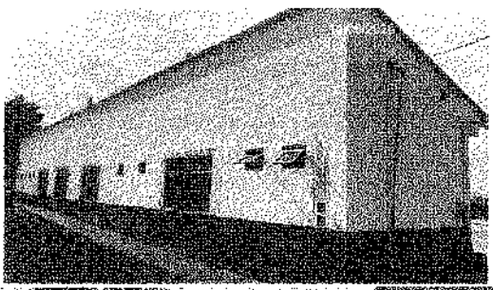




El Instituto Diego Hernández de Gallego cuenta con servicio en jornada AM y almuerzo. Las manipuladoras disponen de su respectiva dotación, y la institución cuenta con extintor y botiquín, aunque se recomienda reubicar estos elementos en un lugar más estratégico para garantizar su accesibilidad en caso 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.

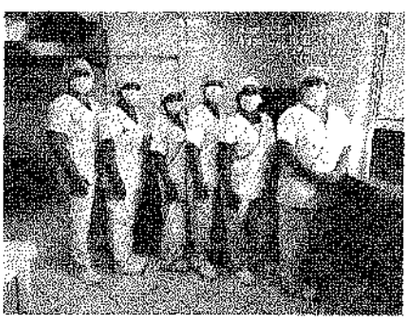


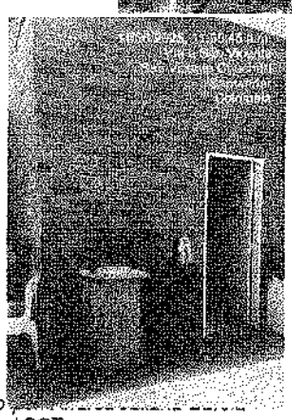




La Escuela Nueva Bélgica cuenta con servicio de RI. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 7.0, debido a que no dispone de un espacio protegido para los residuos ni de los recipientes necesarios, y la manipuladora no cuenta con su dotación completa, lo que representa una oportunidad de mejora en sus condiciones de seguridad e higiene.





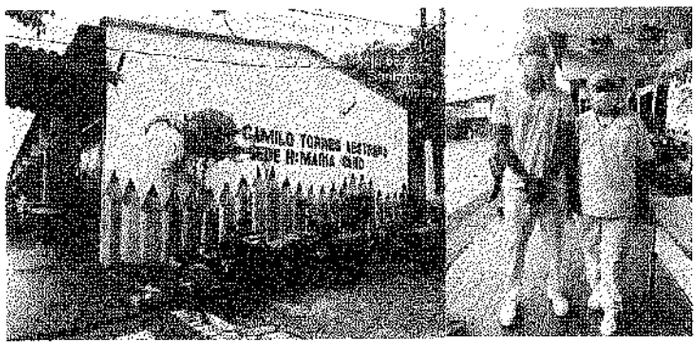


El Colegio Agropecuario La Fortuna cuenta con servicio en jornada AM y almuerzo. Las manipuladoras disponen de su respectiva dotación; sin embargo, se evidenció que la institución no cuenta con botiquín ni extintor, lo que representa un riesgo ante emergencias. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 7.5, reflejando la necesidad de fortalecer las

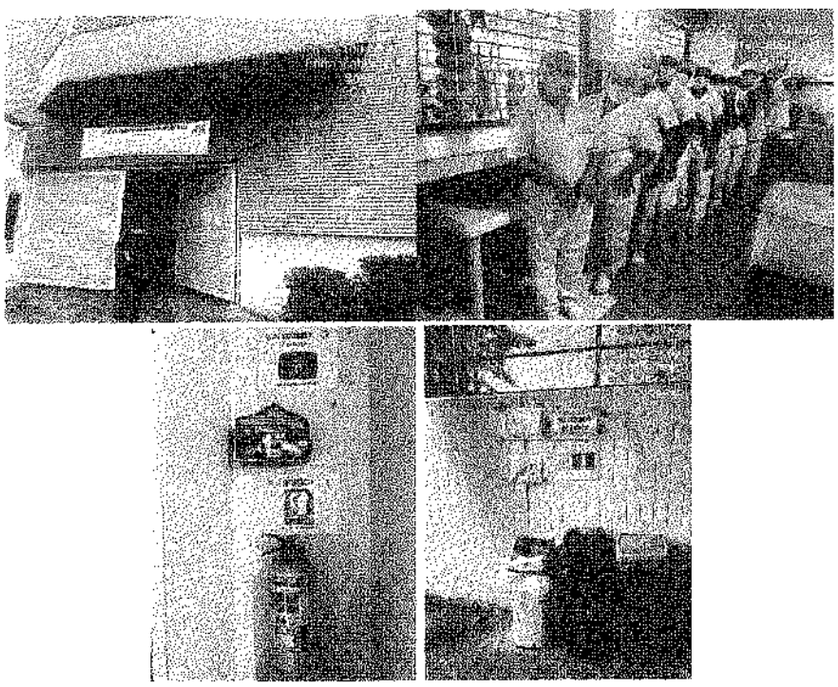
Elaborado
Profesional SST.

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

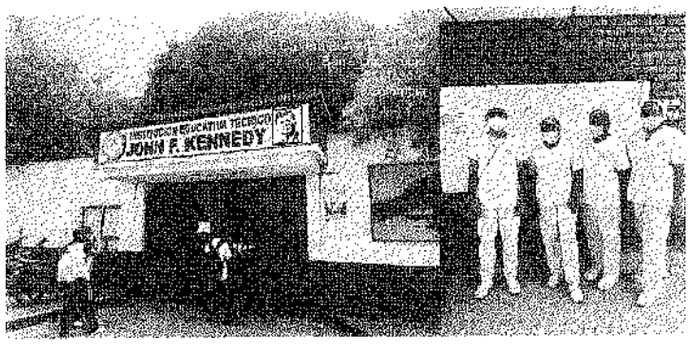


La sede María Cano cuenta con servicio de CCT mix y dispone de dos manipuladores con su respectiva dotación. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), la institución obtuvo una calificación de 8.5, lo que refleja un cumplimiento aceptable, con oportunidades de mejora en la gestión preventiva.



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.

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 institución John F. Kennedy cuenta con servicio de almuerzo y CCT. Sus manipuladores disponen de la respectiva dotación en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 8.8, lo que refleja un cumplimiento favorable, con algunos aspectos por fortalecer para alcanzar un nivel más alto.





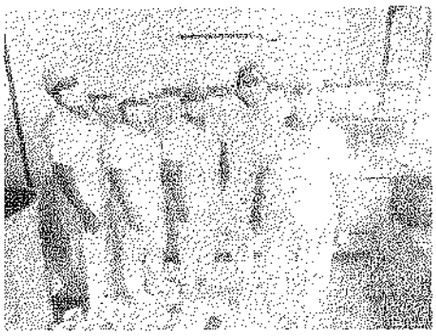


La Escuela Independencia cuenta con servicio en jornadas AM y PM. Sus manipuladoras disponen de la respectiva dotación y la institución cuenta con botiquín y extintor en condiciones adecuadas. En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) obtuvo una calificación de 9.5, reflejando un alto nivel de cumplimiento y compromiso con la seguridad en la prestación del servicio.

00000159

Elaborado por: Andrea Juliana García
Profesional SST.





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.

0000160

162

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

ANEXO

2

00000162

Calle 37 Nº 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: comutrir24@gmail.com

INFORME DE GESTIÓN SOCIAL Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Componente Psicosocial - Interventoría PAE Barrancabermeja
agosto de 2025

1. Introducción

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una estrategia liderada por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), cuyo propósito central es favorecer el acceso y la permanencia de niños, niñas y adolescentes en las instituciones educativas oficiales del país. A través de la entrega de un complemento alimentario adecuado, esta iniciativa busca no solo mejorar el bienestar nutricional de la población escolar, sino también promover hábitos de vida saludables y fortalecer sus capacidades de aprendizaje, lo que repercute positivamente en el rendimiento académico y en el desarrollo integral de los estudiantes.

La operación del PAE exige la articulación de diversos actores con funciones y responsabilidades claramente definidas. El Gobierno Nacional, por un lado, establece las políticas públicas y orientaciones estratégicas que guían el programa. De manera complementaria, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender (UAPA) es la encargada de formular los lineamientos técnicos y ofrecer asistencia a las Entidades Territoriales Certificadas (ETC), responsables de llevar a cabo la implementación en sus jurisdicciones, en concordancia con lo dispuesto en la Resolución 0335 de 2021.

En el ámbito escolar, las Instituciones Educativas y sus directivos desempeñan un rol clave al asegurar la aplicación de las directrices y facilitar la coordinación entre los actores involucrados. Los operadores del programa tienen la tarea de garantizar la entrega adecuada y puntual de los complementos alimentarios según lo estipulado en los contratos, mientras que las labores de interventoría se enfocan en verificar y vigilar el cumplimiento de los requisitos técnicos, operativos y normativos.

El PAE también reconoce la relevancia de la participación activa de estudiantes, familias, comunidad educativa y veedores ciudadanos, quienes cumplen un papel esencial en los procesos de control social y seguimiento. Esta participación constituye un elemento indispensable para asegurar la transparencia, la mejora continua y la apropiación comunitaria del programa

En este escenario, la intervención psicosocial adquiere un valor especial, ya que contribuye al fortalecimiento de los mecanismos de participación ciudadana y al sentido de pertenencia de la comunidad educativa frente al programa. Desde la interventoría del PAE, en coordinación con el equipo psicosocial de la Secretaría de Educación, se han diseñado y ejecutado estrategias orientadas a mejorar la experiencia de los beneficiarios, garantizando que sus voces, inquietudes y necesidades sean atendidas de forma oportuna y efectiva.

El presente informe de gestión social y participación ciudadana expone detalladamente las acciones desarrolladas dentro del componente psicosocial durante el mes de agosto de 2025. Su objetivo es ofrecer una visión integral de las estrategias implementadas, analizar los logros alcanzados y plantear

0000163

recomendaciones que permitan optimizar el impacto y la efectividad del programa, a partir de la información recolectada en este periodo.

Entre las actividades más relevantes se incluyen el acompañamiento a los procesos de seguimiento de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) y la aplicación de encuestas de satisfacción a los beneficiarios. El fortalecimiento de los CAE resulta fundamental, puesto que estos espacios favorecen el ejercicio de la supervisión directa del PAE, fomentan el diálogo y la concertación entre los diferentes actores y aseguran que las decisiones tomadas respondan realmente a las necesidades y expectativas de la comunidad educativa.

2. Actividades Desarrolladas en agosto

2.1. Acompañamiento a Comités de Alimentación Escolar (CAE)

Durante el mes de agosto de 2025, el equipo psicosocial de la interventoría CORNUTRIR realizó siete jornadas de seguimiento, acompañamiento y fortalecimiento a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en los siguientes establecimientos educativos del municipio de Barrancabermeja del sector urbano y rural, siendo estas, las siguientes:

- Colegio Camilo Torres Restrepo y sus sedes
- Colegio El Castillo y sus sedes
- Instituto Técnico Superior Industrial y sus sedes
- Colegio CASD y su sede
- Juan Francisco Sarasti Jaramillo
- Ciudadela Educativa del Magdalena Medio y sus sedes

Estas jornadas se desarrollaron en el marco del proceso permanente de fortalecimiento de los espacios de participación ciudadana y control social vinculados al Programa de Alimentación Escolar (PAE), reconociendo que los **Comités de Alimentación Escolar (CAE)** representan un eje esencial para garantizar la adecuada implementación, seguimiento y mejora continua del servicio de alimentación escolar.

Se priorizó el acompañamiento a instituciones educativas seleccionadas estratégicamente por su cobertura, la necesidad de consolidar procesos de participación y la detección previa de situaciones que requerían especial seguimiento en la operación del programa.

Durante las jornadas se llevaron a cabo sesiones de carácter pedagógico y de socialización orientadas a reforzar el conocimiento de los integrantes del CAE sobre la estructura, propósitos y alcances del PAE; recordar las funciones y responsabilidades de los comités entre ellas, la supervisión de la calidad de los alimentos, la observación de la manipulación y distribución de los complementos, así como la

4910000164

canalización de posibles irregularidades; sensibilizar a la comunidad en torno a la corresponsabilidad y el control social como herramientas de mejora permanente; y fomentar la apropiación del programa por parte de la comunidad educativa, reconociendo su rol activo en el seguimiento y la optimización del servicio.

En el marco de estos espacios, se realizó un ejercicio diagnóstico que permitió identificar tanto fortalezas como aspectos por mejorar en el funcionamiento actual de los CAE. Este análisis puso en evidencia no solo las condiciones internas de los comités, sino también las percepciones y prácticas asociadas al PAE.

Uno de los principales hallazgos corresponde a la necesidad de estimular una participación más activa y sostenida por parte de los integrantes del comité. En muchos casos, la labor de los miembros se limita a los encuentros formales, sin evidenciarse un seguimiento constante al desarrollo del programa. Esto plantea la oportunidad de promover un involucramiento más permanente, especialmente en lo relacionado con la verificación de la calidad y la oportunidad de la entrega de los alimentos.

Asimismo, se evidenciaron debilidades en el control y supervisión del estado y presentación de los productos, destacándose observaciones sobre la condición de las frutas y la aceptación de ciertos alimentos por parte de los beneficiarios. Esto demanda un mayor refuerzo en las acciones de verificación y retroalimentación hacia los operadores del servicio.

Otra situación identificada tiene relación con la necesidad de mejorar las condiciones físicas de los espacios destinados al consumo, ya que en algunos casos no cumplen con estándares de higiene, comodidad o funcionalidad, lo cual puede incidir de manera negativa en la experiencia de los estudiantes y en la percepción del servicio.

De igual forma, se constató un nivel bajo de socialización de los lineamientos técnicos y normativos del PAE entre estudiantes y acudientes, lo que limita la comprensión integral del programa y genera expectativas desajustadas o desconocimiento de los procedimientos operativos.

También se detectó la necesidad de reforzar los canales de comunicación entre los comités y la comunidad educativa. En varias instituciones, tanto estudiantes como padres de familia desconocían la existencia o rol de los CAE, reduciendo así las posibilidades de participación ciudadana efectiva, seguimiento comunitario y apropiación del programa.

Durante los espacios de diálogo, la comunidad educativa expuso observaciones y preocupaciones, siendo recurrente la referencia a la variedad y aceptación de los complementos alimentarios, especialmente en relación con la reiteración de ciertos productos y la percepción de poca diversidad en las raciones. Otro aspecto relevante fue la necesidad de fortalecer la articulación entre los actores institucionales, directivos docentes, personal operativo, operador del PAE, interventoría y Secretaría de Educación para garantizar respuestas oportunas y coordinadas frente a situaciones que puedan afectar el servicio.

00000165

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO 3

00000166

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: comutrir24@gmail.com

Como resultado de este acompañamiento, se logró reforzar la comprensión y apropiación de los lineamientos normativos del PAE, ofrecer herramientas prácticas para identificar situaciones que comprometan la calidad del servicio, fomentar el sentido de corresponsabilidad de la comunidad educativa en la vigilancia del programa y generar espacios de diálogo donde los beneficiarios expresaron inquietudes y propuestas de mejora.

El fortalecimiento de estos escenarios de participación resulta crucial para optimizar la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, ya que impulsa la construcción de una cultura basada en la corresponsabilidad, la transparencia y la participación activa. De esta manera, la comunidad educativa se consolida como veedora y protagonista de la calidad del servicio, contribuyendo al bienestar, la permanencia escolar y el desarrollo integral de los estudiantes beneficiarios.

.

Aplicación de Encuestas de Satisfacción – agosto 2025

Introducción

En el marco de la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Distrito de Barrancabermeja, se resalta la importancia de disponer de mecanismos permanentes de evaluación que incluyan la voz de los estudiantes beneficiarios, principales usuarios y destinatarios del servicio. Sus percepciones son fundamentales para garantizar que el programa cumpla con los criterios de calidad, pertinencia y eficacia definidos en los lineamientos nacionales.

Con el propósito de conocer de manera más precisa cómo los estudiantes valoran distintos aspectos del servicio, se llevó a cabo la aplicación de encuestas de satisfacción. Este instrumento fue diseñado para recopilar información clave sobre la calidad de los alimentos, la presentación de los complementos, la regularidad en la entrega de las raciones y el impacto del programa en el bienestar general de los beneficiarios, incluyendo su permanencia escolar y desempeño académico.

Esta acción se enmarca en una estrategia integral de monitoreo y evaluación, cuyo objetivo es valorar si el PAE está cumpliendo con su finalidad de brindar una alimentación balanceada y adecuada, que aporte tanto al bienestar físico como al rendimiento educativo de los estudiantes. En este proceso, la participación de los beneficiarios resulta esencial, ya que además de ser usuarios, actúan como veedores del programa, lo que convierte sus opiniones en un insumo determinante para orientar acciones de mejora.

Las encuestas se elaboraron con el fin de capturar una diversidad de experiencias, percepciones y necesidades, permitiendo no solo reconocer los logros alcanzados, sino también detectar de manera oportuna los aspectos que requieren ajustes. Este instrumento se constituye en una herramienta técnica y estructurada que aporta información cualitativa y cuantitativa indispensable para una evaluación integral del desempeño del programa.

0000167

La información recolectada refleja expectativas, inquietudes y sugerencias expresadas por los estudiantes, generando insumos valiosos para la toma de decisiones basada en evidencia. Gracias a esta retroalimentación directa, es posible ajustar procesos operativos, elevar los niveles de calidad del servicio y asegurar que el PAE responda a las necesidades reales de los beneficiarios y a las particularidades de cada institución educativa.

Para garantizar la validez y confiabilidad de los resultados, la aplicación de las encuestas se realizó de manera presencial, bajo un enfoque metodológico riguroso y adaptado a las características de cada institución y de su población estudiantil. Esto permitió obtener una muestra representativa y diversa, asegurando que las percepciones y experiencias de los estudiantes fueran recogidas con objetividad y fidelidad.

Más allá de ser un ejercicio de medición, la aplicación de estas encuestas constituye una herramienta estratégica para el fortalecimiento de los procesos de mejora continua del PAE. Los hallazgos permiten realizar ajustes operativos y orientar políticas de ejecución que aseguren la pertinencia del programa, consolidando su impacto positivo en la comunidad educativa.

Con este ejercicio de evaluación participativa, se reafirma el compromiso institucional de garantizar un servicio de alimentación escolar eficiente, de calidad y alineado con los estándares exigidos, contribuyendo al bienestar integral y al desarrollo académico de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa en Barrancabermeja.

Análisis General de Resultados de las Encuestas de Satisfacción – agosto 2025

La aplicación de encuestas de satisfacción en las modalidades Almuerzo, Complemento Jornada Mañana y Tarde (CJM–CJT), Ración Industrializada (RI) y Comida Caliente Transportada (CCT) permite identificar patrones comunes en la percepción de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), así como diferencias específicas asociadas a cada modalidad. Este ejercicio constituye una fuente clave de información para el componente psicosocial, ya que facilita la identificación de logros, fortalezas y aspectos susceptibles de mejora en la prestación del servicio.

En términos generales, los resultados reflejan que los estudiantes valoran de manera positiva la existencia del programa y destacan especialmente el trato recibido por el personal encargado de la entrega. En las cuatro modalidades, el indicador de amabilidad y servicio del personal alcanza niveles altos de aceptación, lo que evidencia el compromiso humano en la ejecución diaria del PAE. Este hallazgo es relevante porque la relación interpersonal influye directamente en la percepción de calidad del servicio, más allá de las condiciones materiales.

Sin embargo, el análisis conjunto muestra debilidades recurrentes en tres dimensiones críticas:

1. *Higiene y prácticas de lavado de manos.* En RI y CCT los resultados son preocupantes, ya que la mayoría de los estudiantes señaló no recibir recomendaciones sobre el lavado de manos y reportó carencias significativas de espacios adecuados con disponibilidad de jabón. En

0000168

Almuerzo y CJM–CJT, aunque las cifras son más favorables, aún persisten brechas que comprometen la adopción de hábitos de higiene fundamentales. Esta situación constituye un riesgo directo para la seguridad alimentaria.

2. *Puntualidad y organización en la entrega.* Aunque la organización es bien valorada en la mayoría de las modalidades, la puntualidad muestra resultados mixtos. En Almuerzo y CCT, un porcentaje considerable de estudiantes reporta retrasos o cumplimiento irregular en los horarios de distribución. En RI, la situación también es débil, con menos de la mitad de los beneficiarios indicando puntualidad sostenida. Esto sugiere la necesidad de reforzar la planeación logística y los tiempos de entrega.

3. *Calidad, estado y variedad de los alimentos.* Mientras que en Almuerzo y CJM–CJT los beneficiarios reportan en su mayoría satisfacción con el sabor y estado de los alimentos, en RI y CCT se observan percepciones más divididas. En particular, se registran observaciones críticas sobre la temperatura adecuada, la condición de frutas y la reiteración de productos, aspectos que afectan tanto la aceptación como la percepción de calidad. La variedad de los menús es mejor valorada en Almuerzo y CJM–CJT, aunque en RI y CCT los resultados muestran que un número significativo de estudiantes considera que las raciones no varían de manera regular.

Otro aspecto relevante que se desprende de los resultados es la infraestructura de consumo. En Almuerzo y CJM–CJT la mayoría de los estudiantes considera que los espacios son agradables y adecuados, aunque aún se señalan casos donde los mesones no cumplen con condiciones óptimas de limpieza. En CCT y RI, aunque la percepción es en general positiva, los porcentajes de estudiantes que manifiestan insatisfacción son mayores, evidenciando la necesidad de mejorar las condiciones físicas en algunos puntos de consumo.

En ese orden, los resultados permiten observar que las modalidades que implican mayor complejidad logística (CCT y RI) presentan los indicadores más críticos en cuanto a higiene, puntualidad, estado de los alimentos y variedad de menús. En contraste, las modalidades que cuentan con infraestructura fija en las instituciones educativas (Almuerzo y CJM–CJT) muestran mejores niveles de aceptación y valoración más positiva en la mayoría de las dimensiones.

00000169

Síntesis del análisis general

Las encuestas evidencian que, aunque el PAE es reconocido y valorado como un apoyo esencial para la permanencia y bienestar estudiantil, persisten retos estructurales que requieren atención prioritaria:

- Garantizar condiciones mínimas de higiene (espacios y prácticas de lavado de manos).
- Mejorar la puntualidad y regularidad en la entrega de las raciones.
- Fortalecer la calidad, estado y diversidad de los alimentos, especialmente en RI y CCT.
- Optimizar los espacios físicos destinados al consumo en algunas instituciones.

Este análisis integrado demuestra que la satisfacción de los beneficiarios no depende únicamente del alimento en sí, sino de un conjunto de factores relacionados con la logística, infraestructura, hábitos de higiene y trato humano, los cuales en conjunto determinan la experiencia del estudiante con el programa.

Elaboró:	**LORAINE ESTEANY REYES VELÁSQUEZ.** Psicóloga, Especialista en Derechos Humanos – Interventoría PAE. TP:164411
Firma:	

00000170

191

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO 4

00000171

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: comutrir24@gmail.com

172

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518420

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Roscón con bocadillo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518420
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	21825 P	**Fecha Vencimiento (+)**	26/08/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

27100000

173

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518420

Fecha de emisión: 2025-08-21

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000173

194

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518419

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pared - Furgón placa LPK451		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518419
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Otro	**Temperatura**	26 °C
Área	N/A	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	0	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

4710000174

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518419

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000175

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518418

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Furgón placa LPK451		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518418
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	26 °C	**Área**	N/A
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

9700000

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518418

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

7700007

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518417

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pared - Furgón placa GQW553		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518417
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Otro	**Temperatura**	26 °C
Área	N/A	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	0	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

0000178

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518417

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

6710000

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518416

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Furgón placa GQW553		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518416
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	26 °C	**Área**	N/A
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

181

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518416

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

00000181

182

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518415

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pared - Furgón placa LPL370		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518415
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Otro	**Temperatura**	26 °C
Área	N/A	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	0	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

0000182

183

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518415

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

00000183

184

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518414

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-6
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Furgón placa LPL370		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518414
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	26 °C	**Área**	N/A
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	2 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

00000184

185

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518414

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000185

186

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518413

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Bocadillo de guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518413
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	2008	**Fecha Vencimiento (+)**	18/10/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	10 Mohos , <10 Levaduras	1000 - 2000

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.4

0000186

INOQUALAB

ONAC

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518413

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518412

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta de leche		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	No. de Muestra	2518412
Fecha de análisis	2025-08-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	NA °C
Lote (+)	21825 G	Fecha Vencimiento (+)	05/10/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	N/A	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

00000185

189

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518412

Fecha de emisión: 2025-08-21

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO DE ALIMENTOS Y AGUAS

68100000

190

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518411

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Granola		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518411
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	310325	**Fecha Vencimiento (+)**	MAR 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS				
Análisis	**Método**	**Unidades**	**Resultado**	**Valor Referencia**
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.7

00000190

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518411

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

1610091

192

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518410

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan coco		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518410
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	21825P	**Fecha Vencimiento (+)**	26/08/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

2610000192

193

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518410

Fecha de emisión: 2025-08-21

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

00000193

194

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518410

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan coco		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518410
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	21825P	**Fecha Vencimiento (+)**	26/08/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

00000194

195

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518410

Fecha de emisión: 2025-08-21

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

6100000

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

1946

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518409

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguíes
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Brownie		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518409
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	2182570	**Fecha Vencimiento (+)**	22/08/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	**Método**	**+/- U**	**Unidades**	**Resultado**	**Valor Referencia**
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

96100000

197

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518409

Fecha de emisión: 2025-08-21

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

1610000197

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

198

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518408

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta multicereal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	No. de Muestra	2518408
Fecha de análisis	2025-08-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	NE °C
Lote (+)	20525G	Fecha Vencimiento (+)	22/09/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	NA
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	N/A	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

96100000

1991

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518408

Fecha de emisión: 2025-08-21

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

6100000139

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518407

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo empara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ronaldo Correa #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518407
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NE °C	**Empaque**	Tubo
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	71	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com