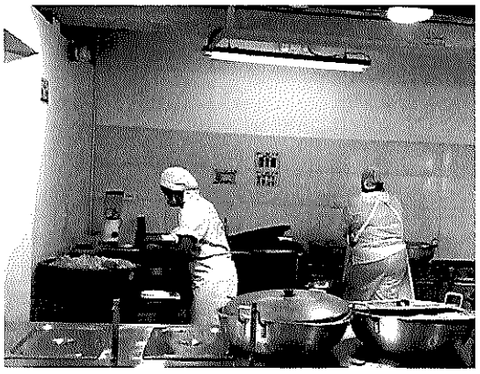
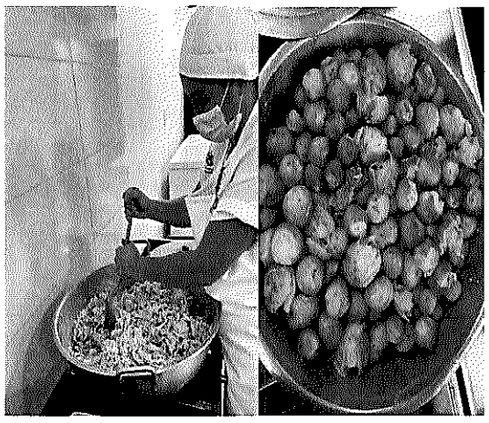
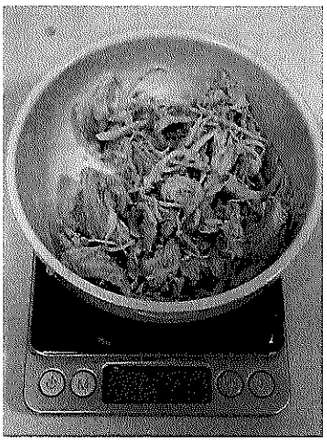
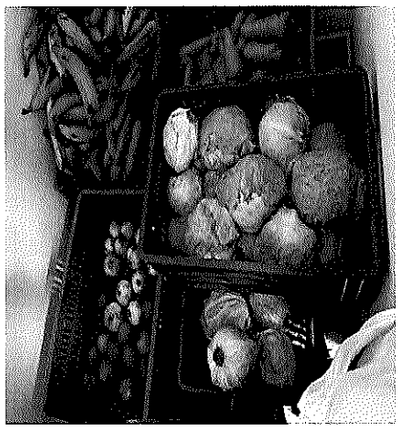
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CLUB UNION

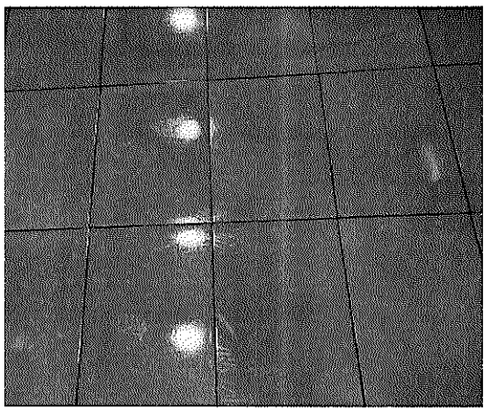
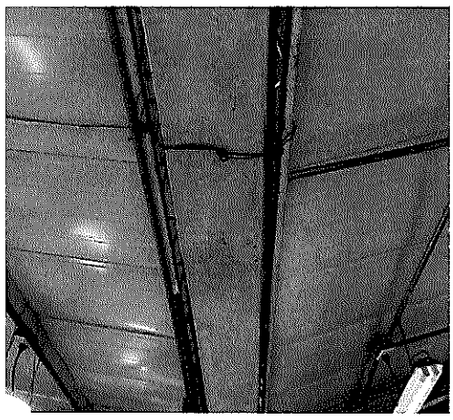
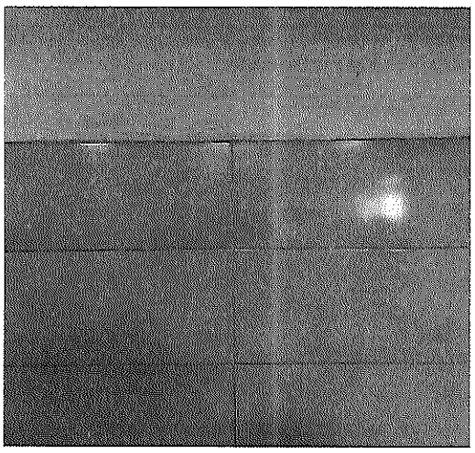
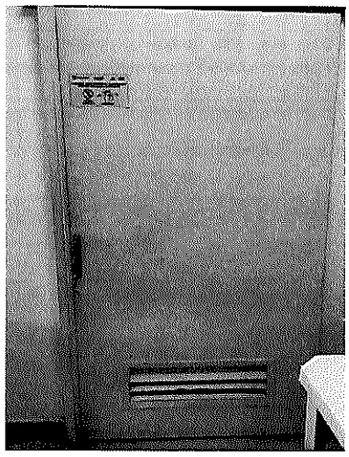
FECHA: (dd-mm-aaaa)	02	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Condiciones de calidad de productos entregados.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<table>
<tr><td colspan="2"> </td></tr>
<tr><td colspan="2">Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)</td></tr>
<tr><td colspan="2"> </td></tr>
<tr><td colspan="2">Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Almacenamiento de Contramuestras</td><td>Toma de las contramuestras menú del día</td></tr>
</table>

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Puerta.
	
Servicios sanitarios: Demarcación.	

15004

Educación Aprende	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 001-2023
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO 021-001-2023
		VIGENTE DESDE 01-2023

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita:	02 Febrero 2026	Sede educativa / Institucion	Club Union sede B- Eps Almuerzo, con 220 cupos.	HORARIO DE SUPERVICION	9:00AM:- 12:00 M
Operador del programa:	U.T Union temporal Alimentos +26			Numero de contrato	359 de 2025
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo: X	No de servicios:	220.

Información de los menus entregados

Descripción del menú:	Menú 4: Pechuga desmechada, arroz con zanahoria. papa criolla al vapor, ensalada de lechuga- uvas pasas (limón y azucar) jugo de mango en leche.					Zona Rural
Intercambios	Alimento: NO					
	Alimento del intercambio y/o arrastre:	Arrastre - ensalada	Fecha:	30-01-2026	ETC.	

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	33	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE TOTAL	96%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno

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

NUMERO DE MANIPULADORAS

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

No. Manipuladora encontradas en las institucion: 3 Manipuladoras para 220 Cupos

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	No, está pendiente el queso, por eso se solicito el arrastre y fue solo aplicando hoy. se proyecto recibir el queso hoy
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	Pendiente queso
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	Se evidencia en fisico la autorizacion del arrastre por parte de la ETC.
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Si, el tamaño de las porciones lo tienen expuesto en el servicio de cocina
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Cumplimiento en gramaje segun formato
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	De igual forma se evidencia la aplicación de las guias en la preparacion
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	Se encuentra expuesto en el Servicio de alimentación.
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	se adjunta registro fotografico
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lengua de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico, yodopovidona, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Extintor	1	
12	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	Si, hoy documento fisico de aprobado por parte de la ETC

Powered by CamScanner

15005

Educación Aprende	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 001-2025
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	CODIGO 023-001-2025
		VIGENTE DESDE 01-2025

31	Los lácteos y/o derivados se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
32	Los tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y óptimo grado de madurez.	1	
33	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según los establecido en los lineamientos.	1	
34	Los huevos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	

Observaciones generales de la visita:

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Martha Edith Rodriguez S	Nombre: Indri Yurley Saavedra
Documento: 37891392	Documento: 1098689664
Cargo: Nutricionista - Equipo Tecnico	Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

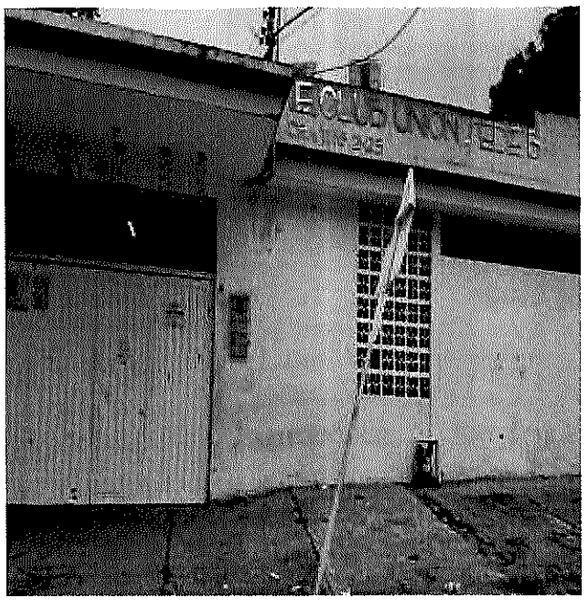
15006

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

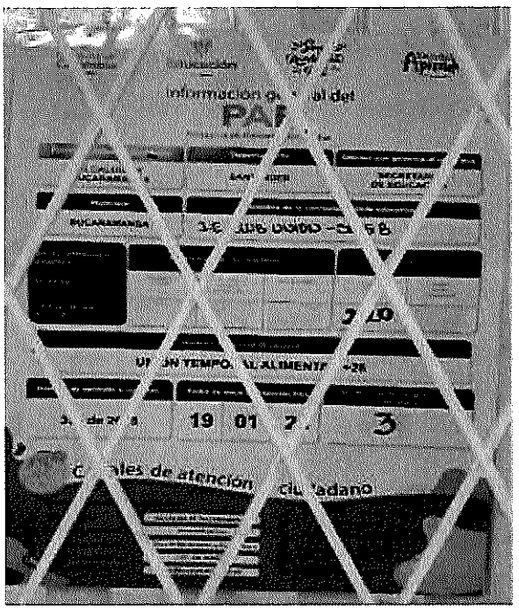
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	2	02	2026	LUGAR:	CLUB UNION SEDE B

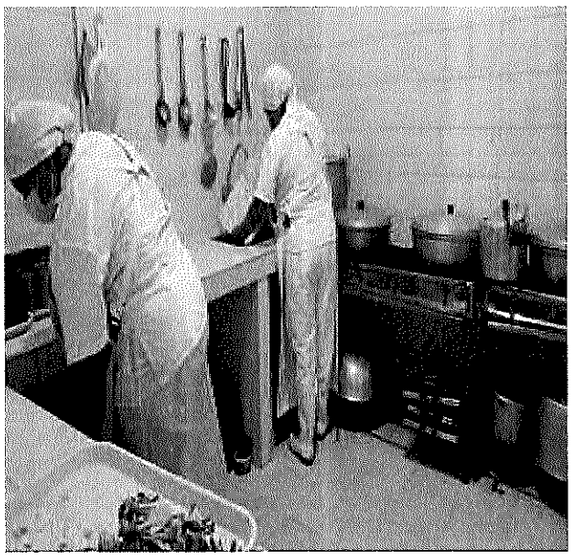
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



FACHADA DE LA I.E CLUB UNIÓN SEDE B



FICHA TECNICA



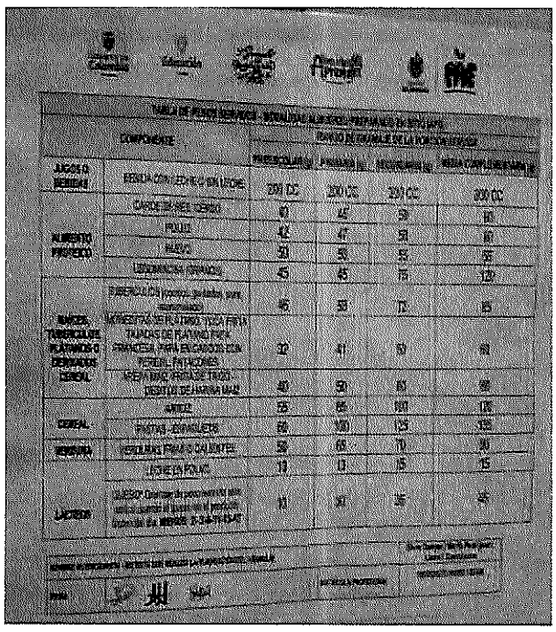
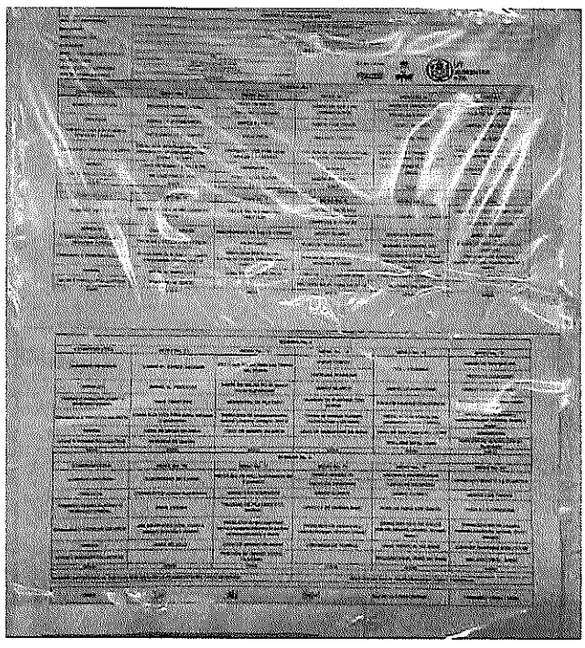
PROCESO DE PREPARACIÓN ALMUERZO



CANALES DE ATENCION

15007

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
VERIFICACIÓN TEMPERATURA DE SERVIDO	INTERVENCION .PROGRMA INTEGRAL CONTROL DE PLAGAS
	
GRAMAJE POR PORCIÓN	CICLO DE MENÚS PUBLICADO.

15008

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA				
Fecha de la visita:	02/02/2026	Sede educativa / Institución educativa:	Gustavo Cote Uribe	HORA DE SUPERVISIÓN:	1:00Am
Operador del programa:	UT Alimentar + 26	Número de contrato:	359		

Intercambios de los menús entregados

Descripción del menú:	Yogurt - Croissant - Panelita con coco (Cocada)				
Intercambios	Alimento:	N/A			
	Motivo del intercambio y/o arrastre:	N/A	Fecha: N/A	Autorizado por:	N/A

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

RESULTADOS DE VISITA

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

RANGOS DE CALIFICACION	<59,9% Deficiente	60-70,9% Regular	71-96,9% Bueno	97-100% Excelente

NUMERO DE MANIPULADORAS		
		No. Manipuladoras encontradas en las instituciones
De 1 a 200	1	
De 201 a 400	2	
De 401 a 600	3	
De 601 a 800	4	1
De 801 a 1200	5	

Requerimientos alimentario y nutricional: Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación	Observaciones / Hallazgo
1	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	Menú entregado Cumple con lo establecido en la minuta patron estableciada por el municipio
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad .	1	Los alimentos entregados fueron los verificados por el equipo de supervision el dia viernes 29-01-2026
3	La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	La remision coincide con el total de Productos entregados - 9 complementos
4	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se Cumple con el Gramaje de los Productos para el Grado Preescolar
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	el ciclo de menú se evidencia ejecutado bajo las especificaciones tecnicas - nutricion - se entrega Yogurt Frio
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	el menú Yogurt - Croissant - cacada son los Programados por el equipo de Supervicion
7	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A	el menú entregado no cuenta con intercambios
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y siendo atractivo para su consumo	1	menú con empaques limpios, Yogurt refrigerado y Panificado blando Para el Consumo
9	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura a la hora de la recepción y entregar del complemento	1	Se Evidencia Personal manipulador aplicando las BPM antes y durante la entrega del Complemento
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	Se Evidencia al Personal manipulador Promoviendo habitos saludables y sostenibles de alimentacion
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lengua de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas))	1	Se Evidencia botiquín de primeros auxilios con todos los Elementos necesarios para la movilidad
12	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	Se Evidencia Cumplimiento del horario de entrega 1:00 Am - 8:00 Am
13	Los aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	se Evidencia consumo total Por parte de los beneficiarios del Programa
14	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	Se Evidencia Fecha de vencimiento acorde en tiempo de consumo Yogurt - Lote L 17 AA FV 19 marzo - Croissant - 24 01 2026 FV: 13/02/26 Cocada - L26007 - 16/AGR/26
15	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	1	Bebida yogurt entregada se encontraba fria y en Condiciones de refrigeracion aceptables
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lácteos	1	NO se Evidencia desperdicio de bebida lactea
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	1	Se Evidencia Consumo del Panificado Croissant Por Parte de los beneficiarios
18	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	1	Se Evidencia Consumo del Postre Cocada
19	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	N/A	Se Evidencia no entrega de fruta ya que esto no se encuentra programada
20	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	N/A	NO esta publicada la estrategia de educacion nutricional esta se Ejecuta en marzo
21	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	Se Evidencian Ciclos de menu Vigencia 2026 publicados

Observaciones:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA-EQUIPO PAE:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Silvio Sampler	Nombre: Sulay Fernandez
Documento: 1045681878	Documento: 63556555
Cargo: Nutricionista	Cargo: manipuladora alimentos

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

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

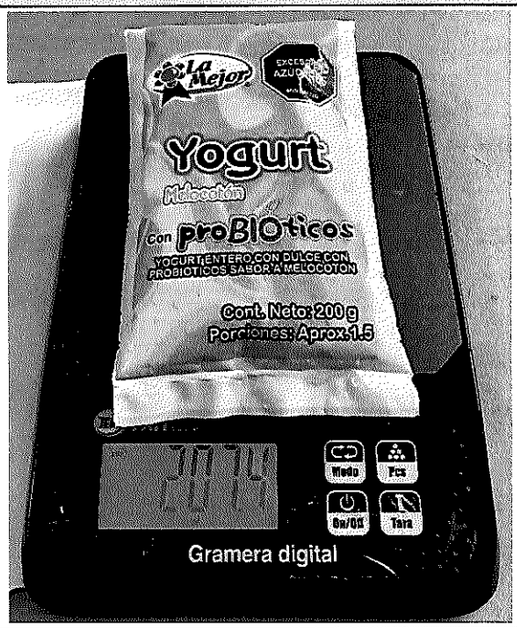
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	02	02	2026	LUGAR:	GUSTAVO COTE URIBE

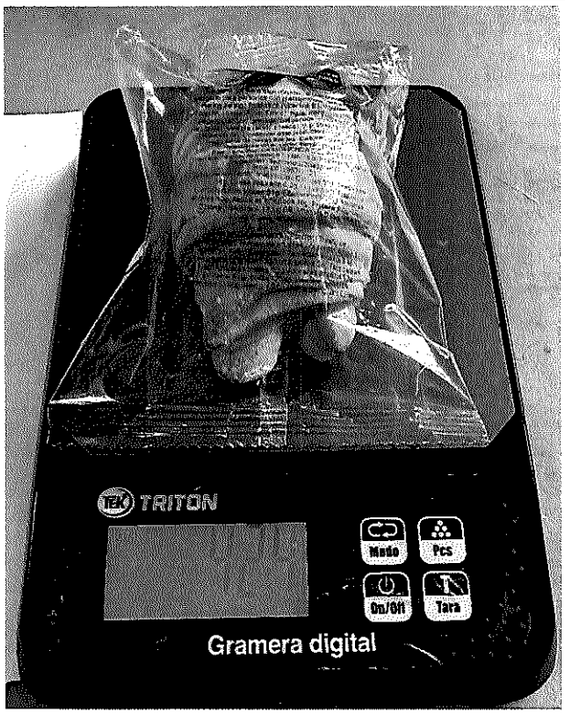
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



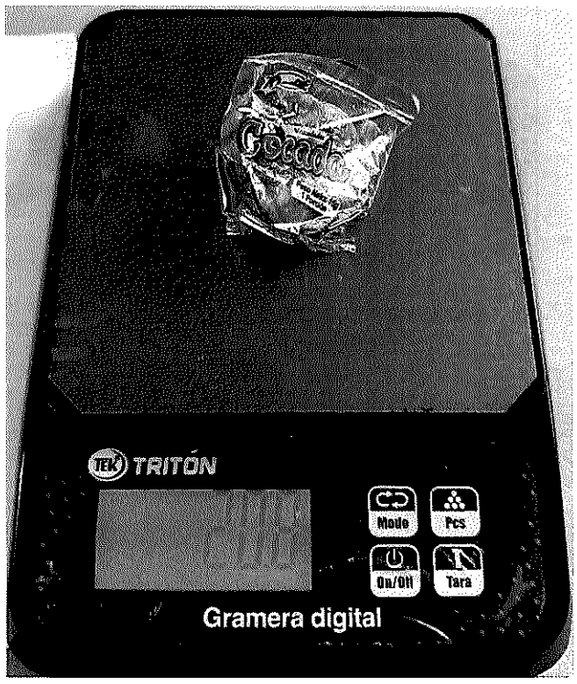
Cumplimiento de menú No. 01 (Lácteo – Derivado del cereal y Postre)



Verificación de gramaje- Menú No. 01 (Lácteo)

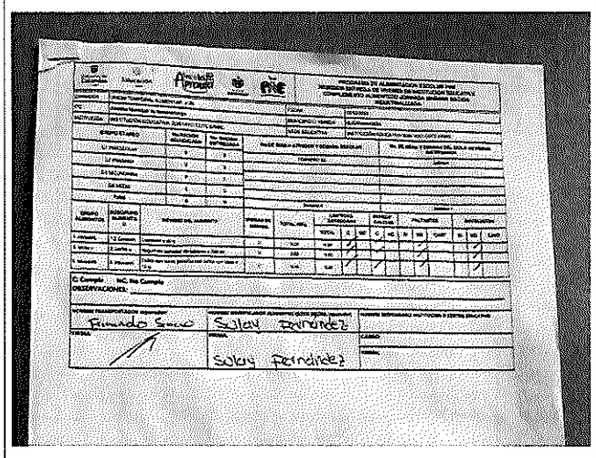
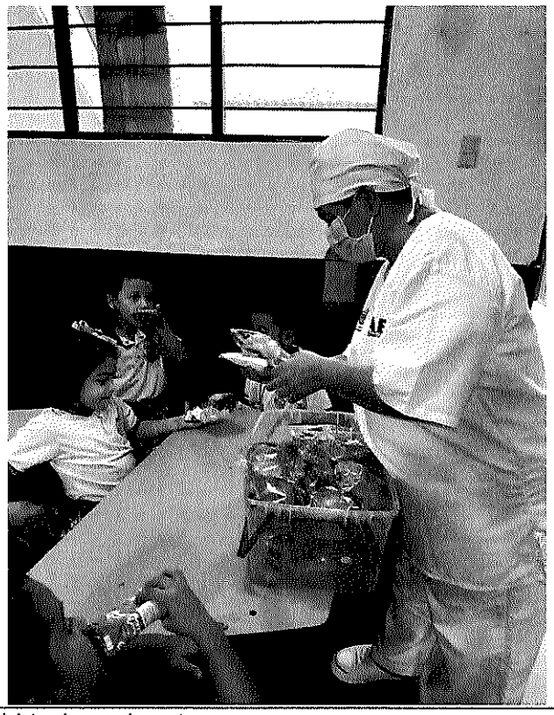


Verificación de gramaje- Menú No. 01 (Derivado del cereal)



Verificación de gramaje- Menú No. 01 (Postre)

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Publicación de la estrategia de educación nutricional	Remisión de alimentos
	
Suministro de complemento	Seguridad y salud en el trabajo

15011

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 001 -2026

Operador:	Alimentar + 26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	2-02-26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:00 am
Institución Educativa/Sede	Tecnológico Salesiano E V Sede A					Hora de Terminación:	1:30 pm
Dirección:	Avenida Quebrada Seca #11-85 B. Girardot						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 Am 12:30 Pm						
No. De beneficiarios atendidos:	212		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Dayana Acuña			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Glory Rios Moreno		
Cargo:	Líder Manipuladora						

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Lejos de Focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	En material Resistente	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	En material Resistente	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	3 Tanques para Almacenar	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Area limpia y ordenada	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Presentan Mallas en Buen Estado	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Solo Personal Manipulador	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Presenta Proteccion en buen Estado	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area Ordenada y limpia	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

Scanned with CamScanner

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV 10/12/2026 Pollo Lote L B00125344
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	FV 20/11/2026 Lote 21/11/2025

Scanned with CamScanner

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.		
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.		
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.		
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).		
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Continuan cumpliendo con las BPM en la Preparacion Alimentos RPS, continuan cumpliendo con L y D Area comedor y cocina.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gionca Rios Moreno	NOMBRE	Deyanca Acosta.
CARGO	Apoyo Tecnico SEB	CARGO	manipuladora
FIRMA	Gionca Rios M	FIRMA	Deyanca Acosta.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Scanned with CamScanner

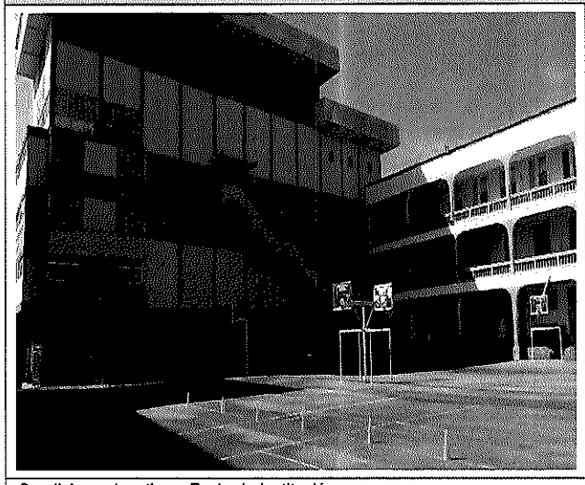
Educación Alimentos para Aprender Alcaldía de Bucaramanga PAE Programa de Alimentación Escolar

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

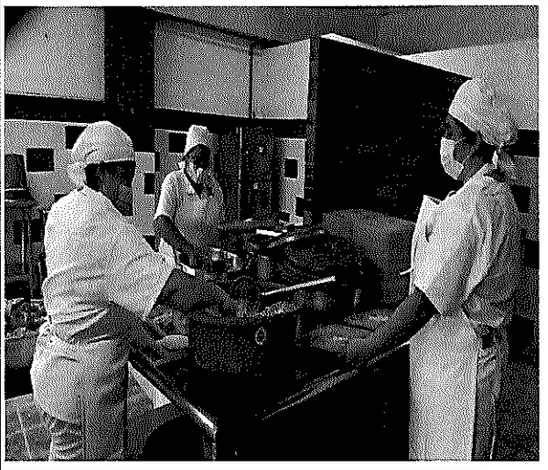
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: ELOY VALENZUELA SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	2	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE A

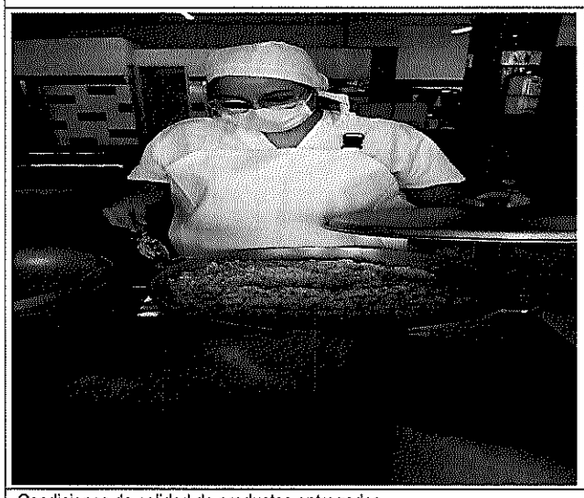
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



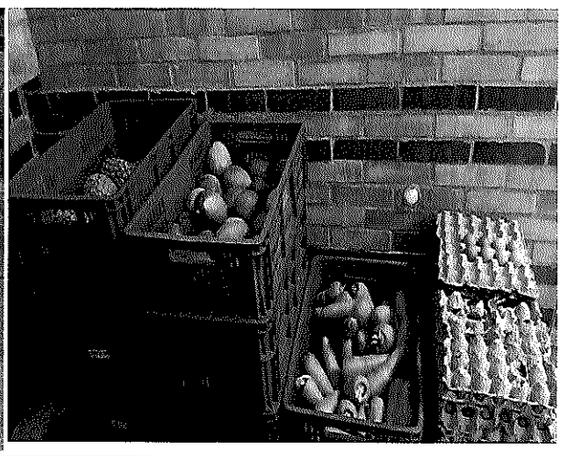
Cumplimiento de menú.



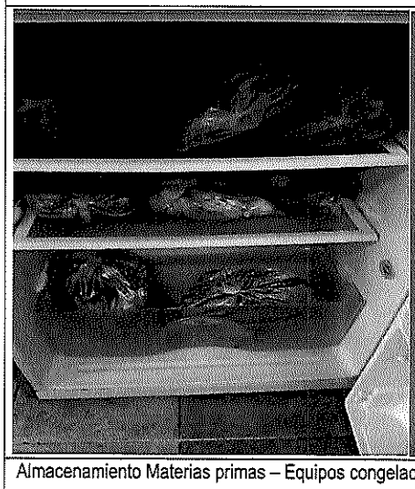
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

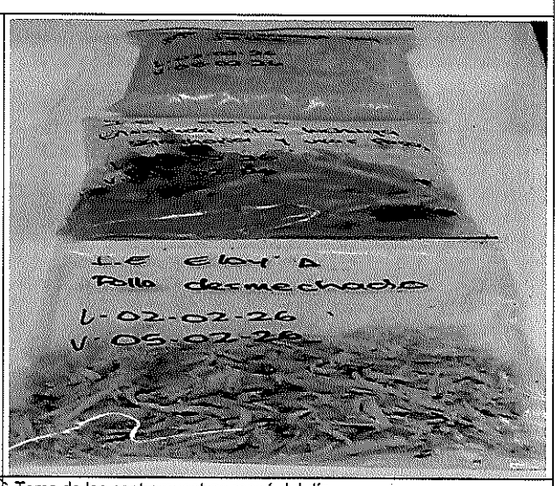
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)





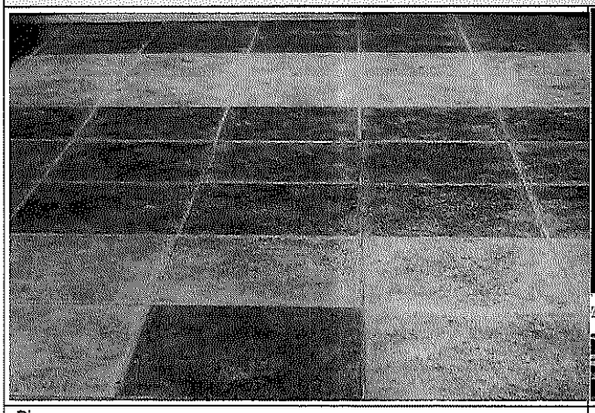
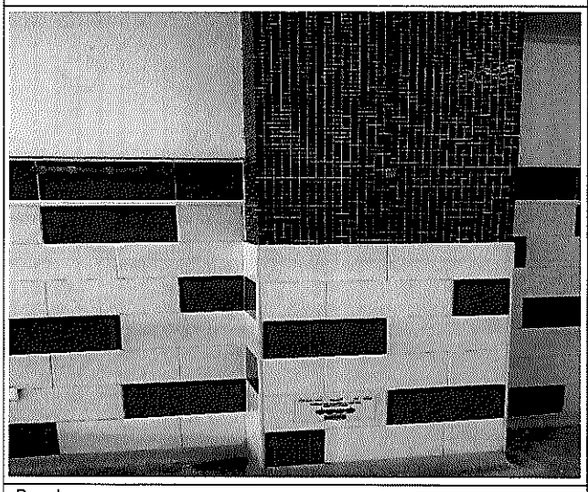
Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

15017

Educación Alimentos para aprender

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT Alimentar +26		No. Contrato:	359 de 2025		Fecha Visita:	03-02-2026
Grupo:	Uno	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	9:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Jorge Eliecer Gaitán Sede B.					Hora de Terminación:	12:30 pm
Dirección:	Cra 12 # 16-42 Barrio Gaitán						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am – 12:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	105		Modalidad	Modalidad Preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Yailay Ramirez		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Fernando Hatillos			
Cargo:	Coordinadora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	63		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	63	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA: Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	2
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar esté ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.		C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.		C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones electricas expuestas.		C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se almacena en canastillas plásticas
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algun tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Bodegas vigentes y almacenados correctamente.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Kardex diligenciado.

Powered by CamScanner

15078

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	Cuenta con protocolo
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	Cumple.
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes)	N/A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Area libre.
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Registro diligenciado.
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	Cuenta con separaciones físicas.
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	Cumplen

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	100%

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Publicado en comedor.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Aún no se convoca el comité CAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N/A	La etc aún no envía el EAN aprobado.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O.	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	N.O.	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N.O.	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobacion de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	N.O	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O.	
11.9	El vehículo transportador cuenta con boliquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O.	

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

XII. VERIFICACION DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

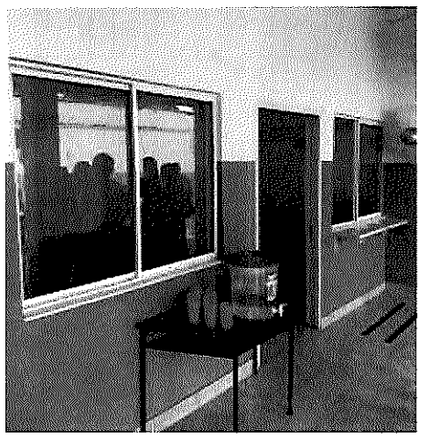
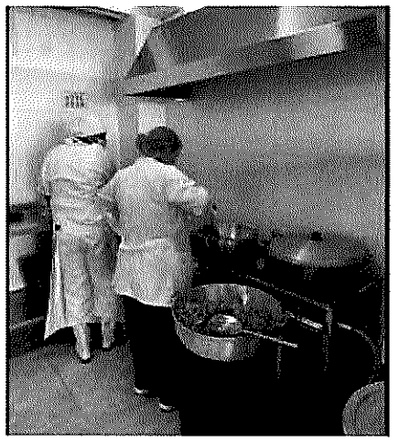
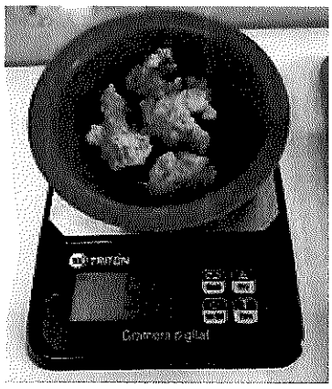
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Fernando Matallana	NOMBRE	Yarley Ramirez
CARGO	Prof. apoyo técnico	CARGO	Coordinadora
FIRMA		FIRMA	Yarley Ramirez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

15020

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JORGE ELIECER GAITAN

FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú.
	N/A
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



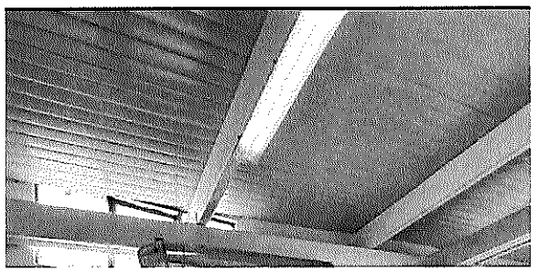
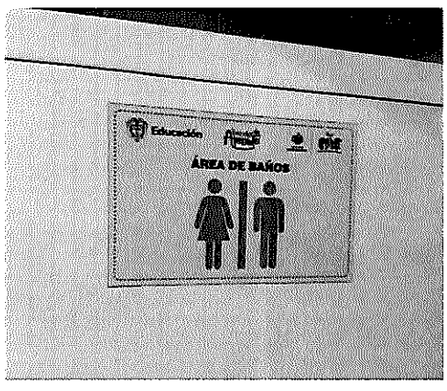
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

Almacenamiento de Contramuestras	Toma de las contramuestras menú del día

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

15023

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 001-2023
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO 521-001-2023
	VIGENTE DESDE 01-2023

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita:	3 / 02 / 2026	Sede educativa / Institucion:	I.E. Jorge Eliecer Gaitan Sede A		HORARIO DE SUPERVICION:	9:30 - 12m	
Operador del programa:				Numero de contrato:	354		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo: X	No de servicios:	150		

Observación de los refrigerios entregados

Descripción del menú: Menú 2=Cordon Bistec. Lentejas guisadas - arroz blanco - yuca frita, Ensalada con piña lechuga y zanahoria) porcion de

Intercambios: Alimento: Motivo del intercambio y/o: No | Fecha: X | Autorizado por: No aplica

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
33	32	96%	Bueno

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

NUMERO DE MANIPULADORAS

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

No. Manipuladora encontradas en las instalacion: 2 Manipuladoras

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lengua de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (Hmd), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Extintor	1	
12	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	No aplica - No hay intercambios ni arrastres para el dia de hoy

Powered by CamScanner

7S024

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 001-2025
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	CÓDIGO 021-601-2025
		VIGENTE DESDE 01-2025

51	Los lácteos y/o derivados se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
52	Los tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y óptimo grado de madurez.	1	
53	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según los establecido en los lineamientos.	1	
54	Los huevos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	

Observaciones generales de la visita:

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maritza Rodriguez S.	Nombre: Melisa Pinilla
Documento: 32891302	Documento: 1093803590
Cargo: Nutricionista - Equipo Técnico	Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

75025

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

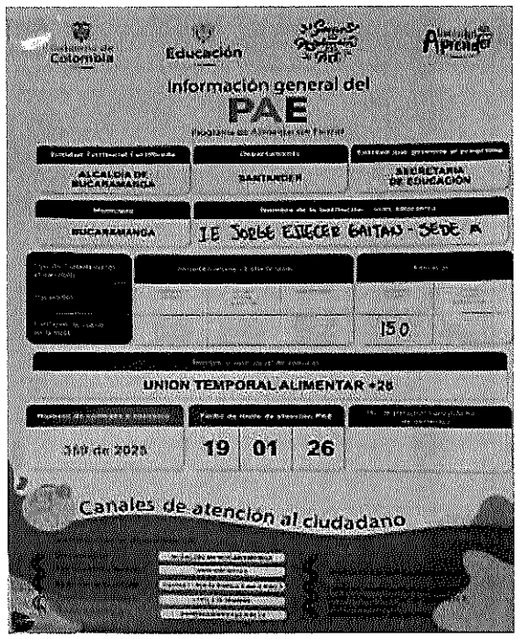
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	02	2026	LUGAR:	I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



FACHADA DE LA I.E. JORGE ELICER GAITAN



FICHA TECNICA DE LA I.E JORGE ELICER GAITAN

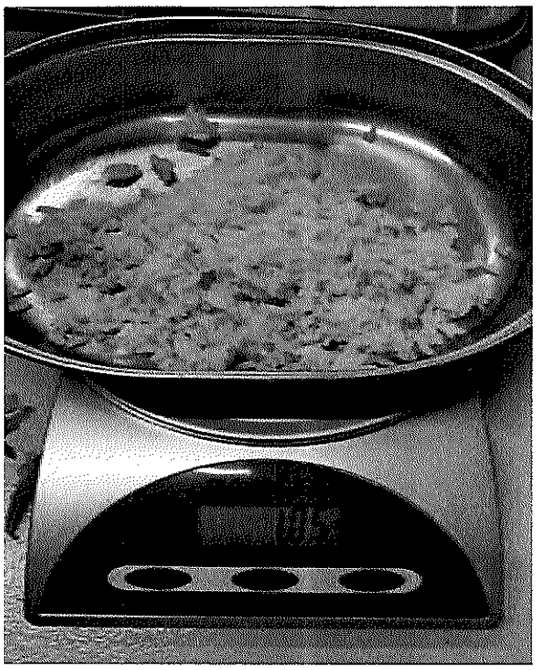
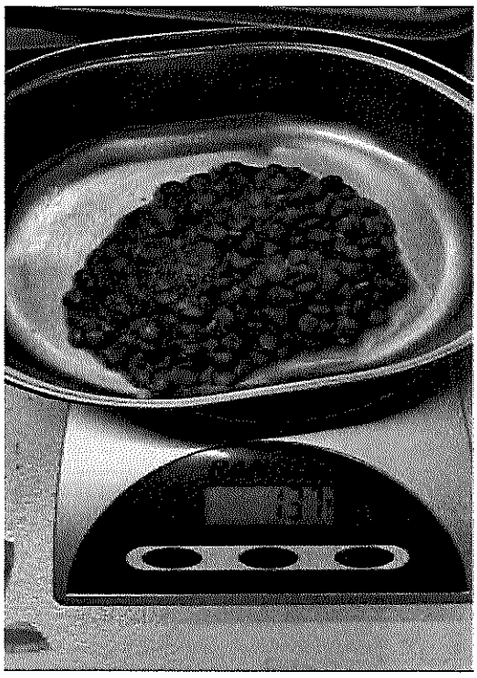
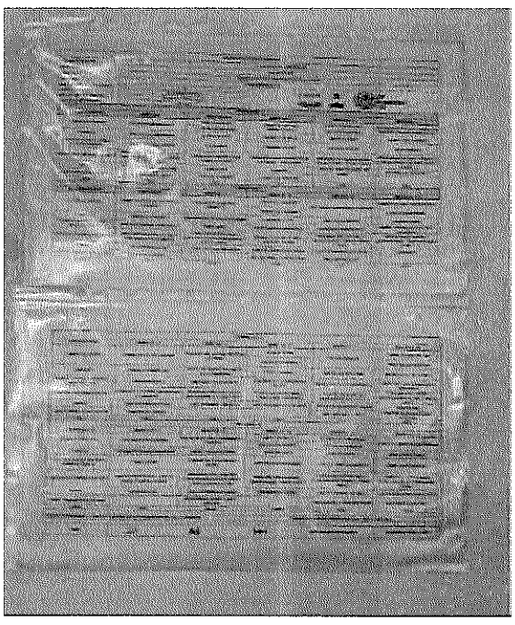
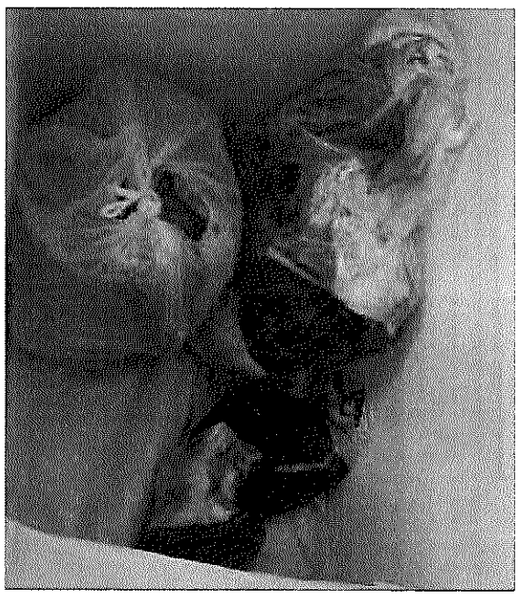


PROCESO DE PREPARACIÓN



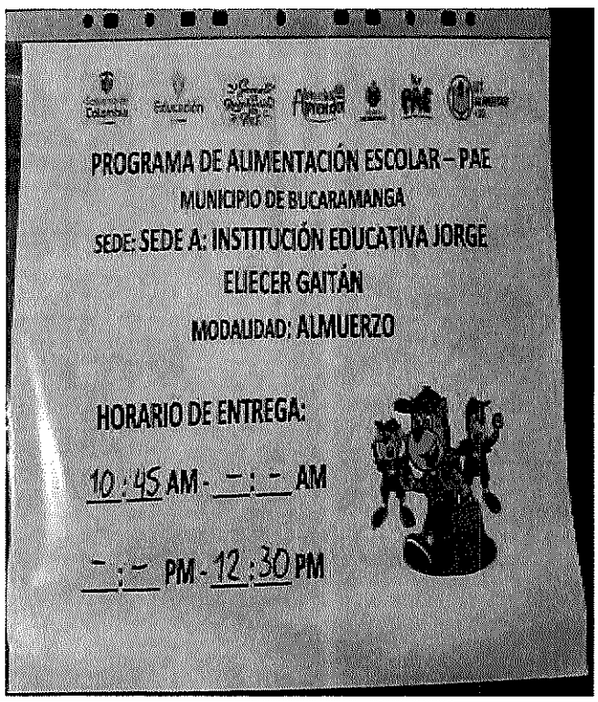
MUESTRAS - CONTRAMUESTRAS

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE- MENÚ NO 2	
	
PUBLICACIÓN DEL CICLO DE MENÚ	ALMACENAMIENTO DE CARNES

15027

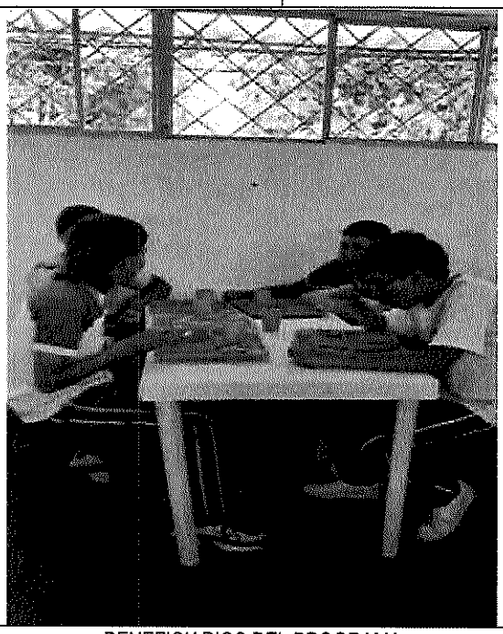
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



HORARIO DE ATENCIÓN



MANUPULADORAS DEL SERVICIO COREECTAMENTE UNIFORMADAS



BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA

Educación Alimentos para Aprender PAE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA	150028

Versión: 001 -2026

Operador:	UTALIMENTAR+26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	03-02-26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	11:00 A.M.
Institución Educativa/Sede	LAS AMERICAS - NIVEL 2					Hora de Terminación:	2:30 P.M
Dirección:	Calle 33 Nº 36-16 Barrio Alvarez						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 AM A 12:15 P.M.						
No. De beneficiarios atendidos:	164		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Carmen Parra.			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación —
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	60	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE TOTAL	96.6%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa: 2
De 76 a 150 complementos		2	
De 151 a 300 complementos		3	
De 301 a 500 complementos		4	
De 501 a 750 complementos		6	
De 751 a 1000 complementos		8	
De 1001 a 1200 complementos		10	
De 1201 a 1500 complementos		12	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se almacena en Alacena y canastillas plásticas limpias y en buen estado
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Control de entradas y salidas, actualizado.

15029

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	Se observa formato de registro, se realizara al finalizar la semana.
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A	I.E Ubicada en área Urbana.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencian 3 recipientes con sus respectivas tapas y bolsas
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1	
4.18	Se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado y se llevan registros de generación.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Alimentos e instalaciones libres de presencia de plagas.
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	Sifones y drenajes en buen estado.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Brazo Carne Porcino La carniceria Butcher Lote: 3260120 FS: 12/01/26 Vence: 19/02/2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Lacteos Quintala C. Queso x1000 gramos Lote: 030 Vence: 01/03/2026

25030

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	NO	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NO	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	NO	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de supervisión, se verifica plan de Saneamiento Básico, aplicación de BPM, dotación de personal manipulador de Alimentos, Cumplimiento de Menú y gramaje en cada uno de los componentes de la Ración preparada en sitio. el Menú entregado es el No. 2.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte	NOMBRE	Carmen C Parra.
CARGO	Apoyo Tecnico PAE-SEB	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Andrés Alvarado.
CARGO		CARGO	Supervisor.
FIRMA		FIRMA	

15031

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

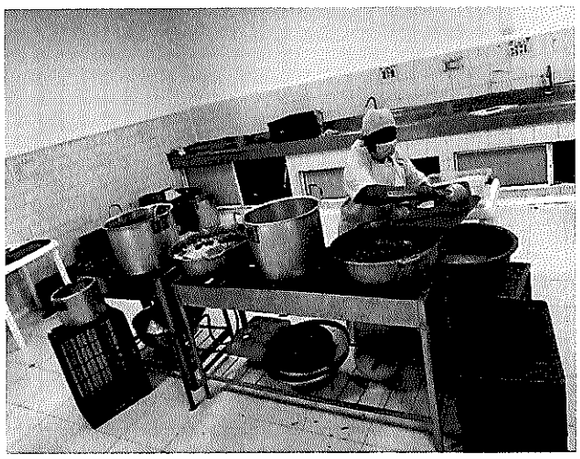
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LAS AMÉRICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: LAS AMÉRICAS NIVEL 2

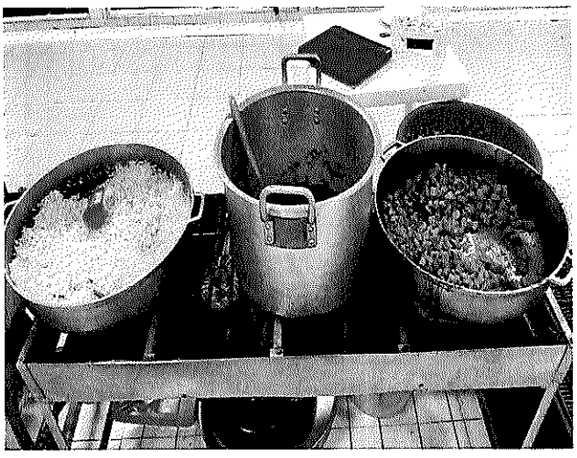
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



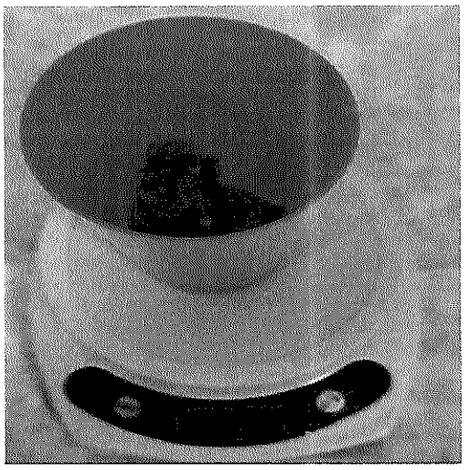
Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



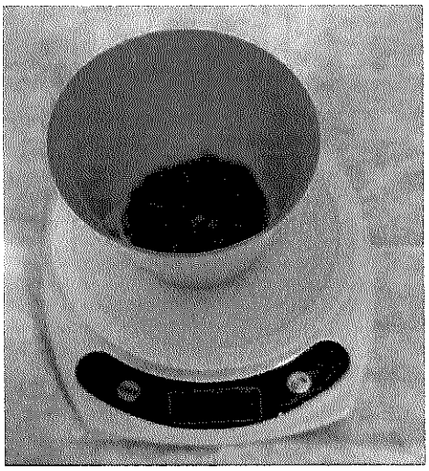
Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.



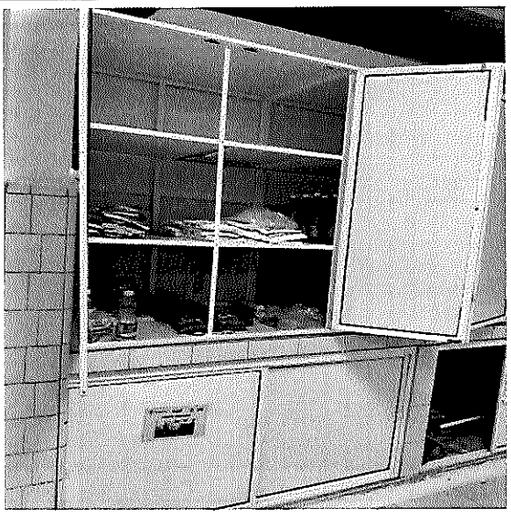
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico



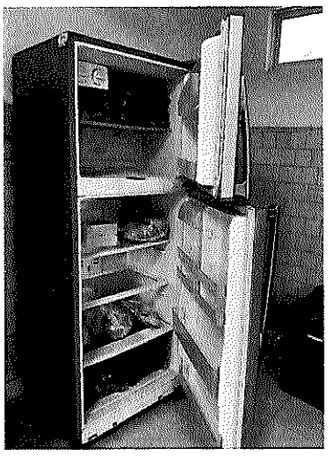
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

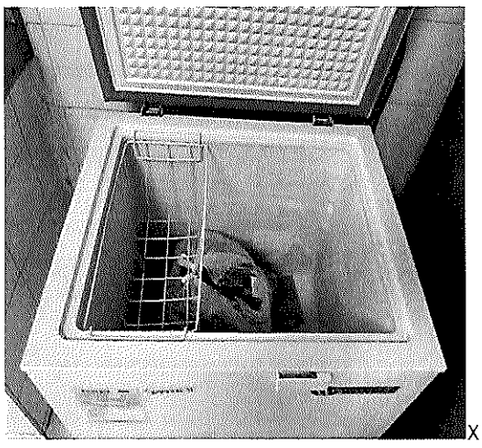




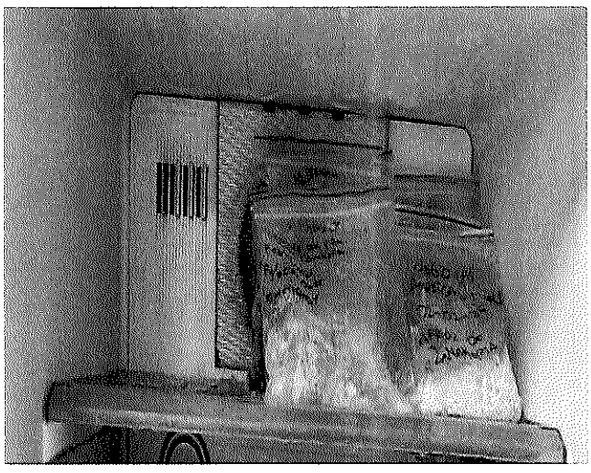
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



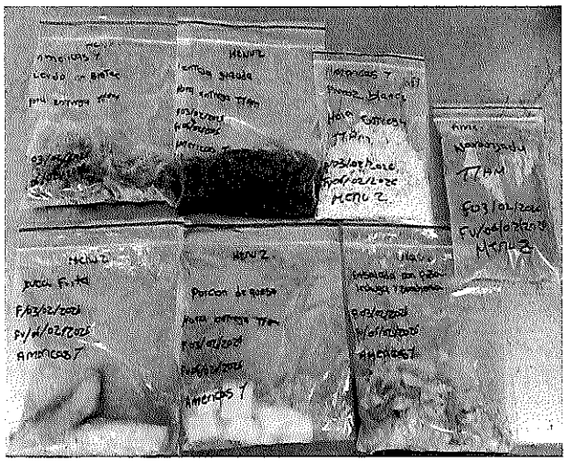




Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

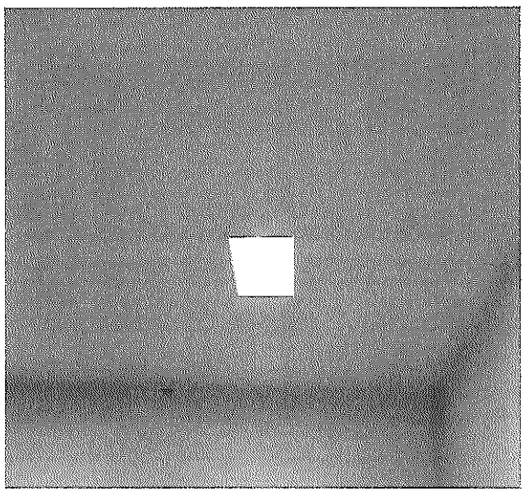
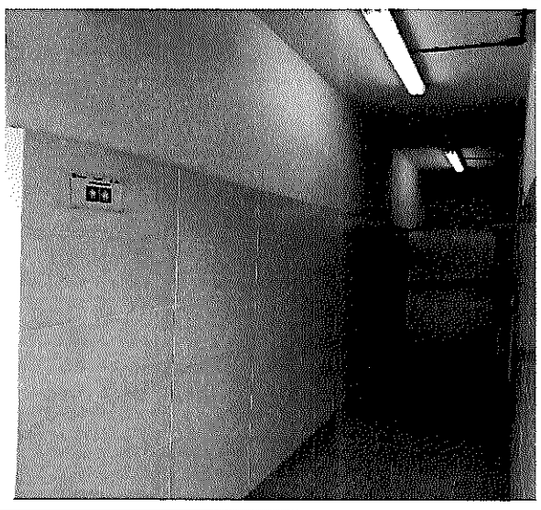
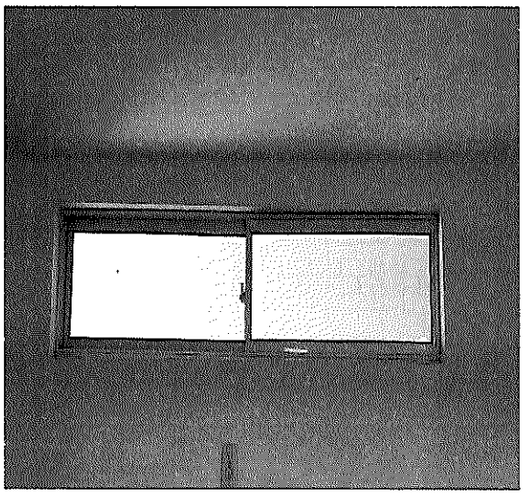


Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación.	Ventanas.

15034

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT Alimentar +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	03-02-26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 pm
Institución Educativa/Sede	ORIENTE MIRAFLORES SEDE A					Hora de Terminación:	3:00 pm
Dirección:	Kilometro 2 N° 50-46 Barrio Albania						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 1:30 pm a 3:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	RI-JM → 486 RI-JT → 244 Total → 730		No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos		
					1 a 200	1	601 a 800 4
					201 a 400	2	801 a 1200 5
					401 a 600	3	
Nombre de quien atiende la visita:	Candelaria Florez			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo		
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en		Pasillo	X	Espacio exclusivo de almacenamiento			/

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	37	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE TOTAL	91.8	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Cumple	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Cumple	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Paredes y techos de difícil L y D.	N.C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Cumple	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Cumple	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cumple	C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Almacenamiento temporal se realiza en canastillas
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area destinada para el almacenamiento temporal de las RI se encuentra limpia.
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	1 mesa y 1 silla
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 kits

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

Powered by CamScanner

15035

V. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia publicación de la Ficha Técnica de Información del PAE.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	N.O	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.A	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE	100 %		

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	Botiquín dotado de todos los elementos
TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE	100 %		

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entera UHT L: 21 J6 V: 28/MAR/26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Hojaldre de queso y arequipe L: 23012026 Fvto 12/02/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	100 %		

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Existe cumplimiento del menú #2
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicación
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Operador realiza entrega de todos los componentes menú #2
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verifica el cumplimiento del gramaje del menú #2
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	100 %		

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	N.O	
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	

Powered by CamScanner

15036

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	03-02-26	Hora Inicio:	1:00 pm	Hora Finalización:	3:00 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	ORIENTE MIRAFLORES SEDE A			Operador:	UT Alimentar +26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	2	MENÚ ENTREGADO Nº:	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera UHT	213.9	210.5	211.7	200ml	C	223.6	213.9	209.8	200ml	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Hojandre de queso y arequipe	56.5	68.3	43.8	40gr	C	72.5	68.3	62.8	60gr	C										
FRUTA	Manzana	121.0	122.9	119.6	118gr	C	122.5	122.4	118.8	118gr	C										
POSTRE																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #2.

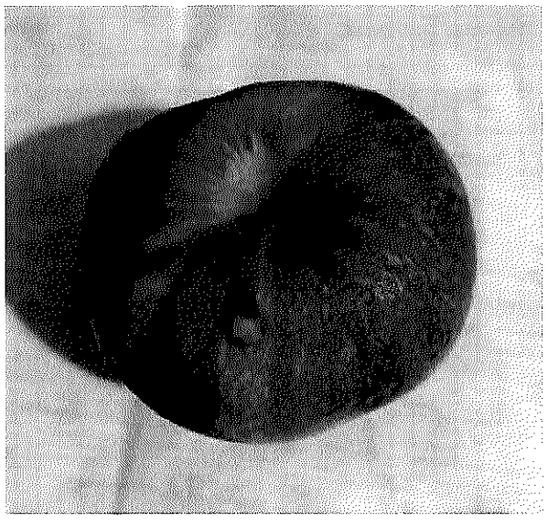
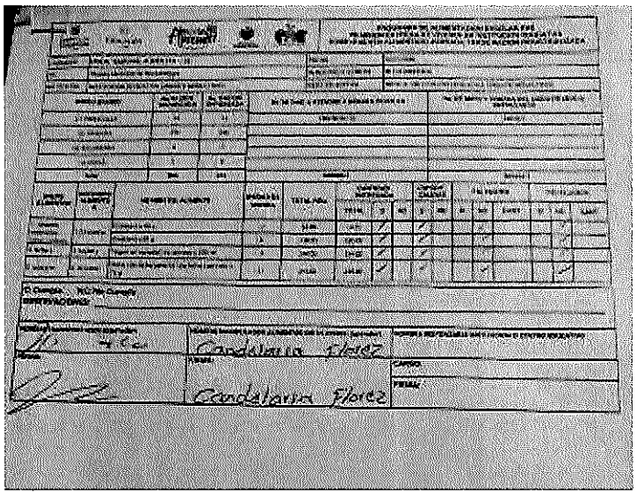
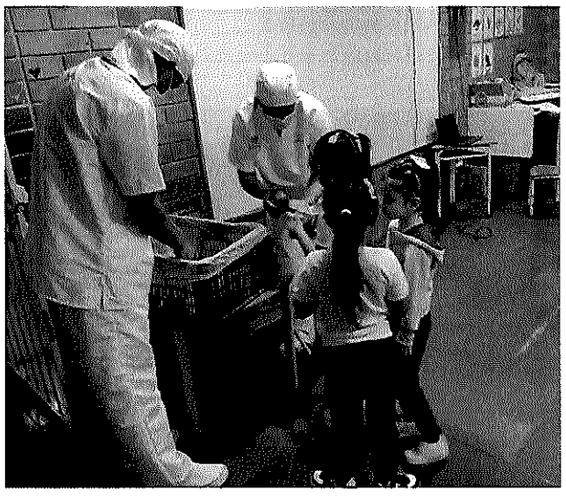
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

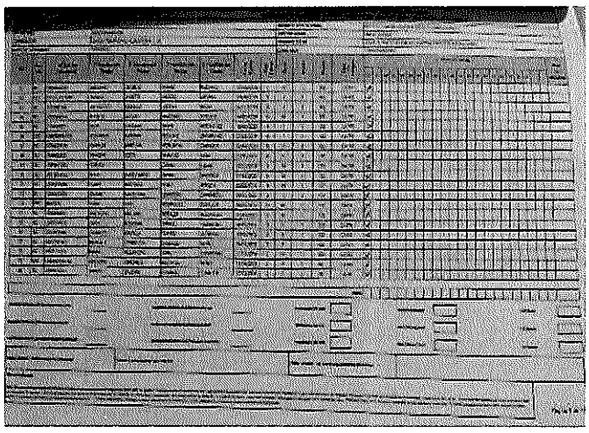
Atendido por:	Candelaria Florez	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Candelaria Florez	Firma:	Carlos A. Restrepo

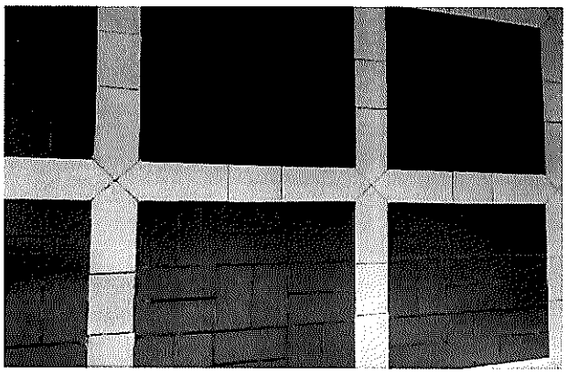
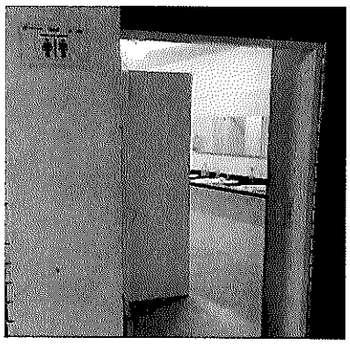
Powered by CamScanner

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro del complemento

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

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

15039

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT Alimentar 726	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	03/02/26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	8:00am
Institución Educativa/Sede	Camacho Carreño					Hora de Terminación:	2:00pm
Dirección:	calle. 41 # 8-15 Barrio Cerro Rouira.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	No se observa.						
No. De beneficiarios atendidos:	724	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde	—			
Nombre de quien atiende la visita	Esmeralda Pedroza	Nombre del supervisor - Equipo PAE	Jean Fernandez Martinez				
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	59	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	49	**PORCENTAJE TOTAL**	83	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	B	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 ~~a 96,9% Bueno~~		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa: 6
De 76 a 150 complementos		2	
De 151 a 300 complementos		3	
De 301 a 500 complementos		4	
De 501 a 750 complementos		~~6~~	
De 751 a 1000 complementos		8	
De 1001 a 1200 complementos		10	
De 1201 a 1500 complementos		12	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	comedor ubicado lejos de focos de insalubridad.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos que evitan acumulación de suciedad.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Paredes de fácil limpieza y desinfección	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Hay tanques de agua subterraneos	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	cumple con el espacio mínimo	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	cumple	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño exclusivo para los manipuladores.	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	cumple	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area exclusivo para insumos de aseo	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	El almacenamiento se realiza en estante y canastillas
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	0	Se evidencia panela y leche en polvo abiertos y almacenados en el estante.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

75040

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA.	La IE esta ubicada en la zona urbana

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Formato diligenciado
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	95.27.

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	0	Falta ruta de atencion correspondiente al operador. PQRS
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NA	No se ha realizado conformación del CAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	En proceso de Aprobación

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne Molida L: 12601126 FV: 23/02/126 Pollo L: 800125344 FV: 10/DIC/26 cerdo : L: 3260120 FV: 19/02/126
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	0	Se observo queso almacenado en congelador

15041

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	NO	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NO	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	NO	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica ala IE Comacho Centro con modalidad Almuerzo, del operador Alimentar +26 grupo 1. con un cupo asignado de 724 beneficiarios en los grupos etarios preescolar, primaria, bachillerato y media. se verifica menu #2.
se observa que el servicio de alimentacion le hace falta papeleria, no esta publicado horarios, ni formato de SPQR. Hay una nevera que falla en soporte por lo que se cae. y puede ocasionar un accidente.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

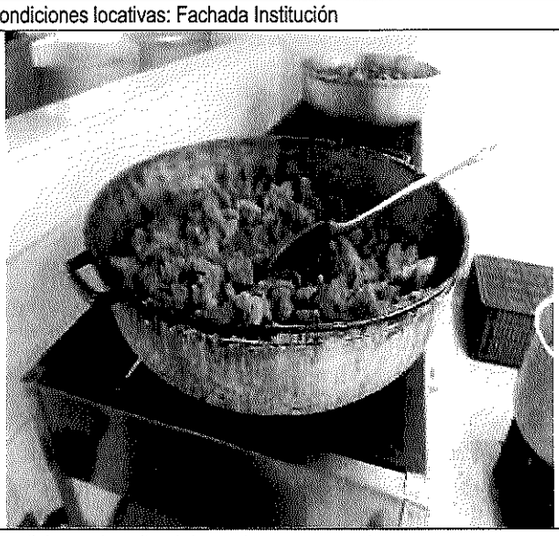
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jesus Hernandez	NOMBRE	Esmeralda Parra
CARGO	Apoyo tecnico BSB	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

15042

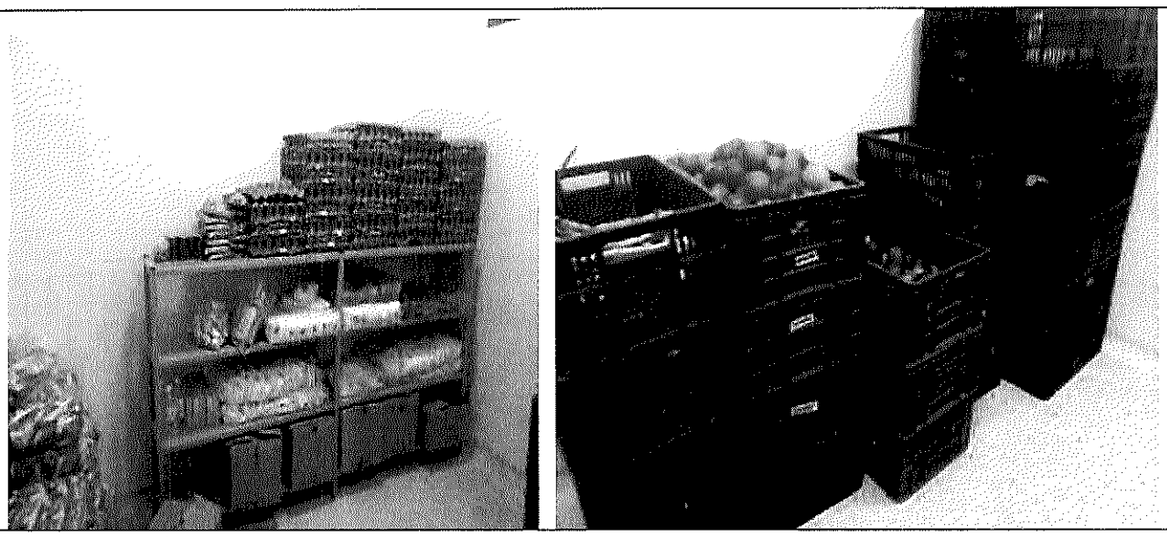
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMACHO CARREÑO

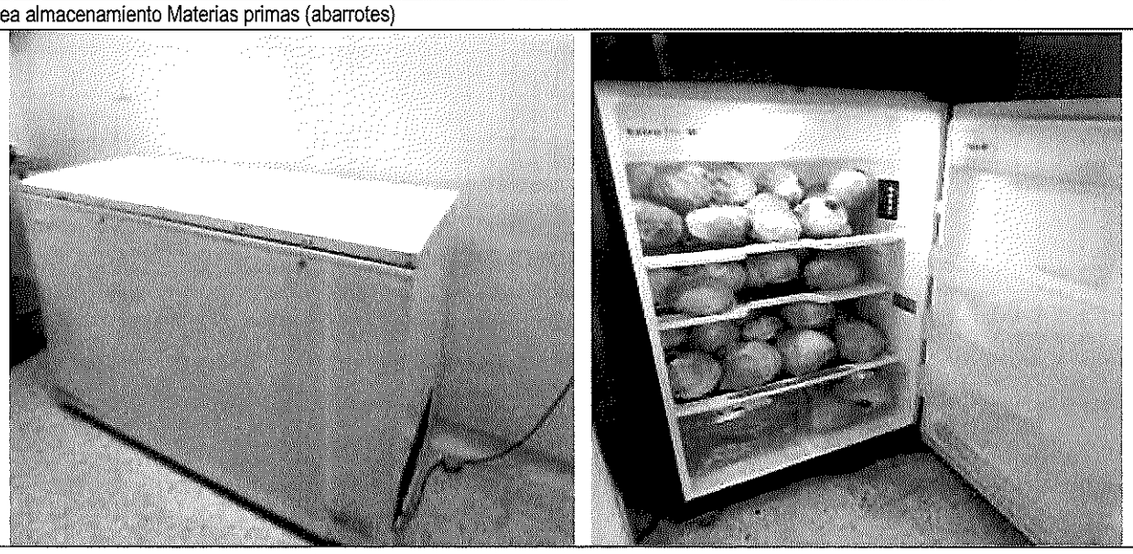
FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú.
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Cerdo en bistec	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa – Lentejas guisadas

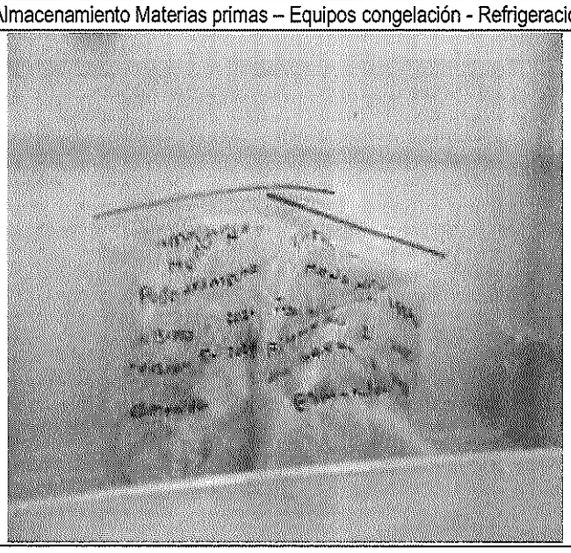
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



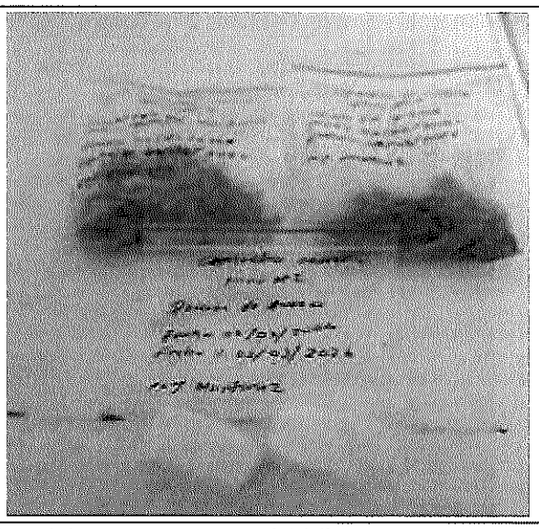
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

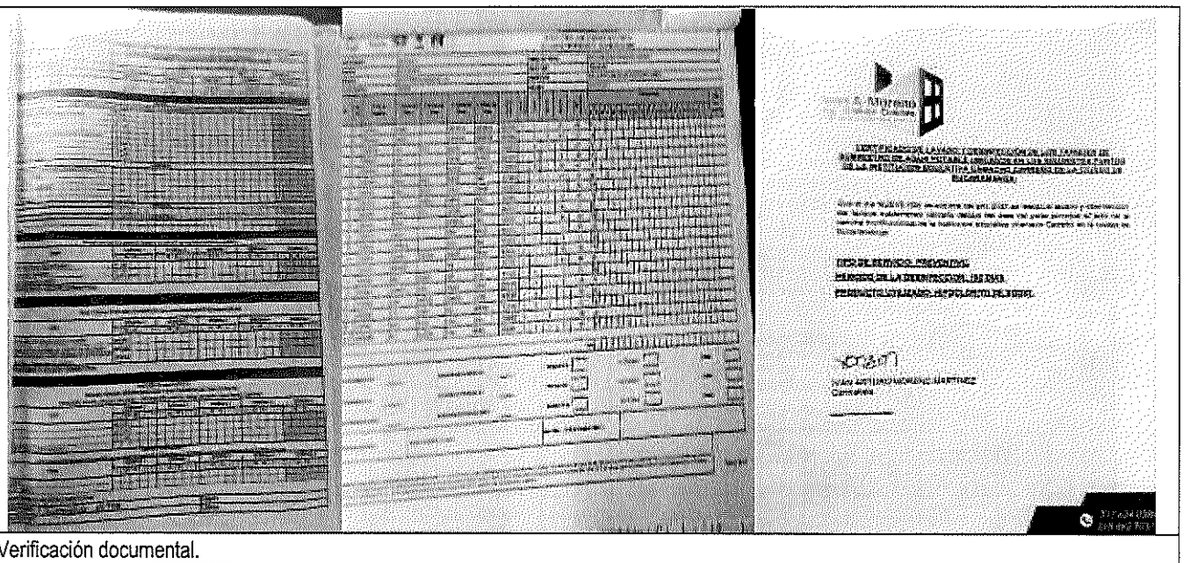


Almacenamiento de Contramuestras

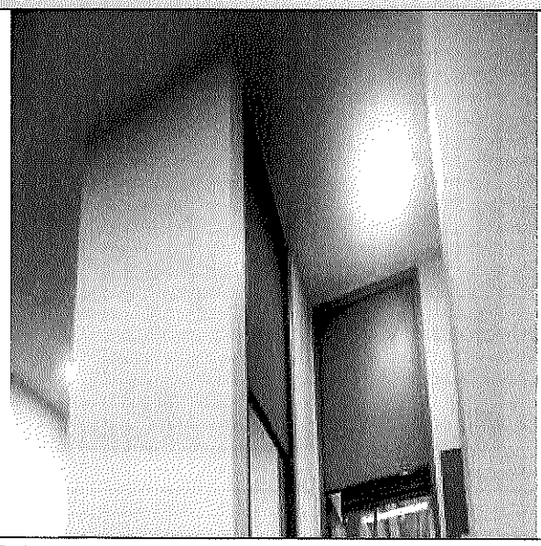
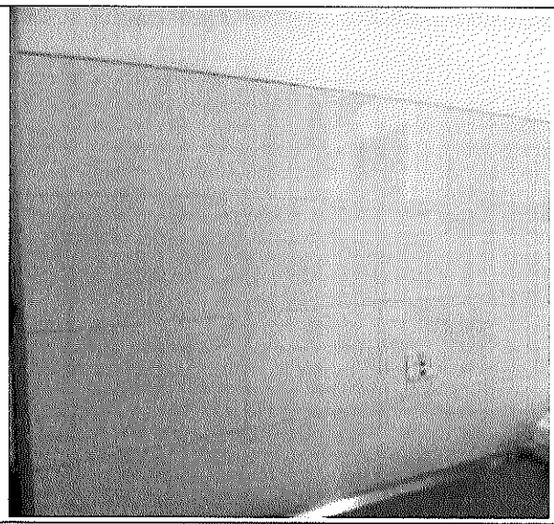
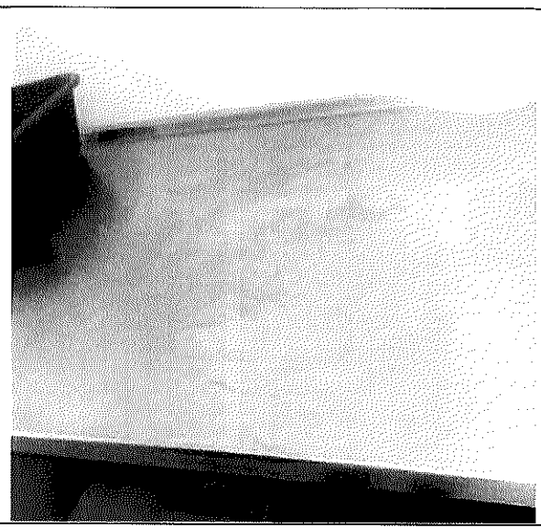


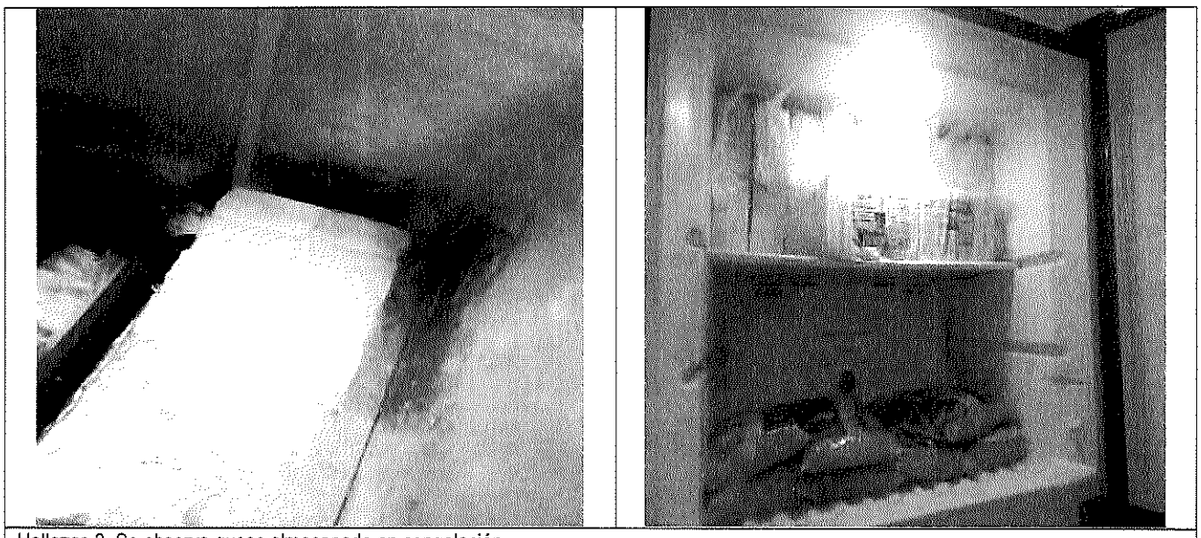
Toma de las contramuestras menú del día

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Verificación documental.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.



Hallazgo 3. Se observa queso almacenado en congelación

15046

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 001 -2020

Operador:	Alimentar 726		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	4-02-26
Grupo:	1		Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	9:30 am
Institución Educativa/Sede	Rural Vijagual, Sede A						Hora de Terminación:	1:30 Pm
Dirección:	Km 8 via al mar Vereda Vijagual							
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:00 am 12:00 am							
No. De beneficiarios atendidos:	179		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo		X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Selsa Ayrg Cruz			Nombre del supervisor - Equipo PAE		Giovanny Ríos		
Cargo:	Lider Manipuladora							

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa: 4
De 76 a 150 complementos		2	
De 151 a 300 complementos		3	
De 301 a 500 complementos		4	
De 501 a 750 complementos		6	
De 751 a 1000 complementos		8	
De 1001 a 1200 complementos		10	
De 1201 a 1500 complementos		12	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Lejos de Focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	No presentan Suciedad, Hongos	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	En material Resistente	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	3 Tanques para Atención mínima 1 Día	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Area limpia y Ordenada	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Ventanas limpios en buen Estado	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Solo Personal Manipuladora	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Presentan Protección y Funcionando ok	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Lejos de los alimentos	C

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1.	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

Powered by CamScanner

75047

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	NA	
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca). se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV= 25/02/2026 Lote 1260126
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	FV- 01-03-2026 Lote → 030 E-N

Powered by CamScanner

15048

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.		
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.		
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.		
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).		
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Continuan cumpliendo con los BPM en la preparación de alimentos

* Continuan cumpliendo con LAD en cortes cocinar y comedor escolar

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gian Carlos Ríos Moreno	NOMBRE	Selsa Aura cruz.
CARGO	Apoyo Técnico Profesional	CARGO	Manipuladora.
FIRMA	Gian Carlos Ríos M	FIRMA	Aura cruz.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

15049

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

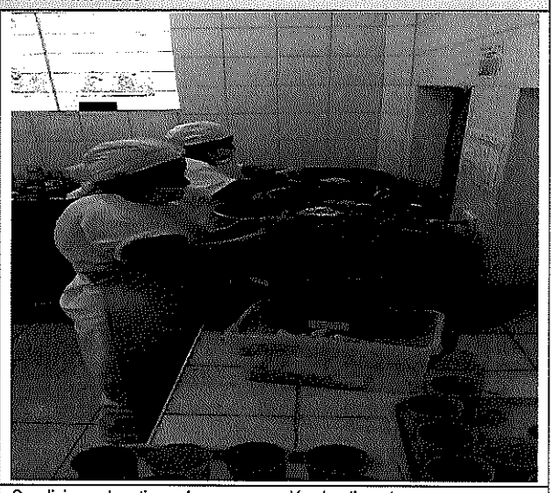
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL VIJAGUAL SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	02	2026	LUGAR:	I E RURAL VIJAGUAL SEDE A

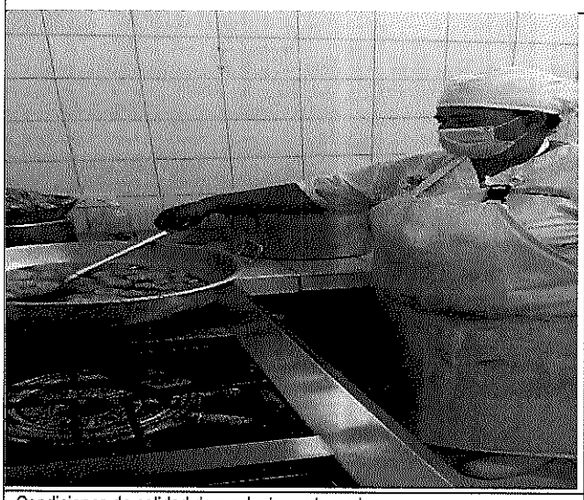
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



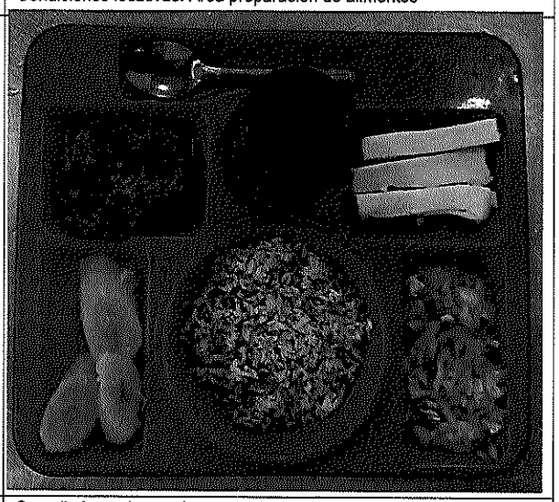
Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



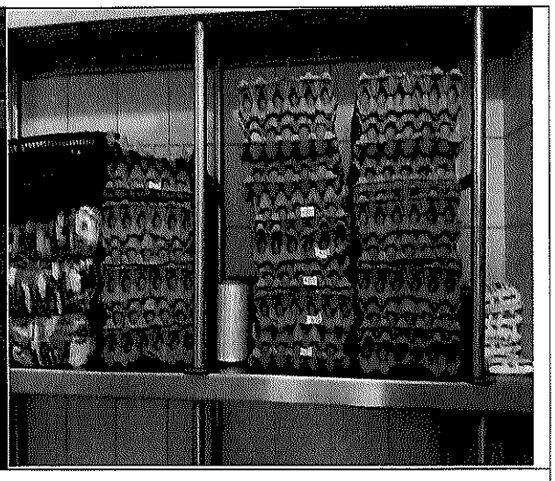
Cumplimiento de menú.



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

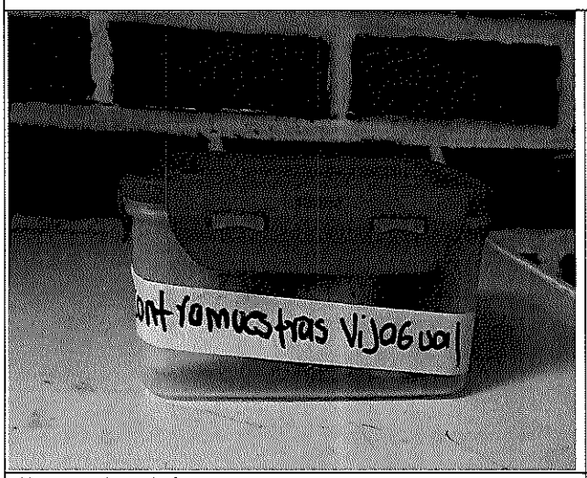
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

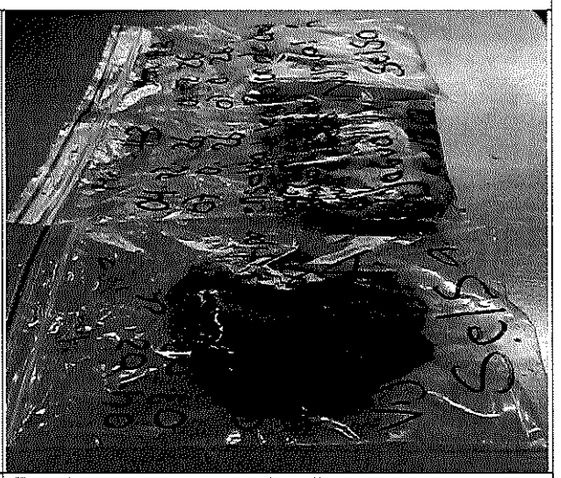
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)




Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

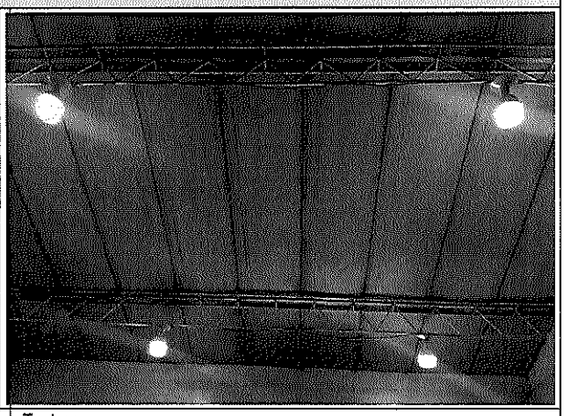
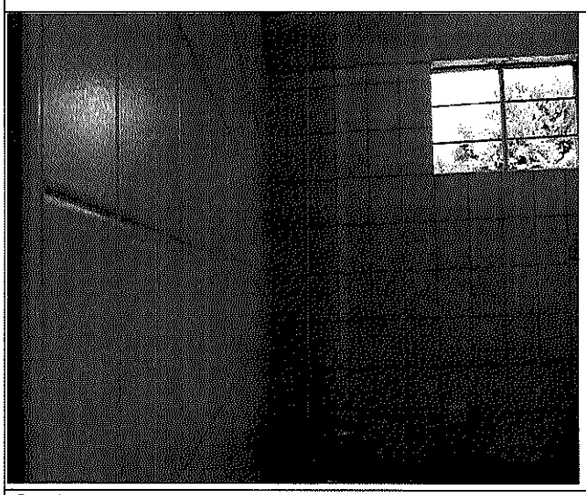
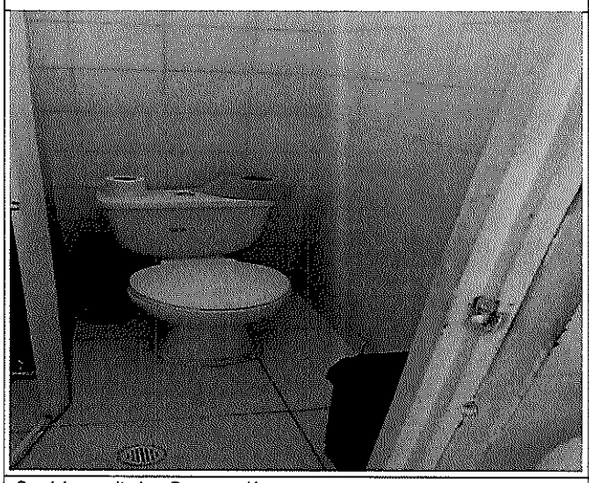
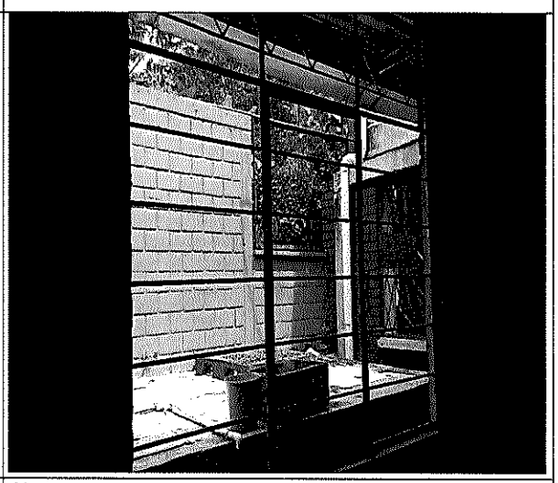


Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

Educación Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA	15052

Versión: 001 -2026

Operador:	UT ALIMENTAR +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	04-FEB-2026
Grupo:	GRUPO 1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	07:40 am
Institución Educativa/Sede	I.E CAMPO HERMOSO SEDE A.					Hora de Terminación:	01:40 am
Dirección:	CARRERA 9 A OCCIDENTE N°49-24.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 Am – 1:30 pm.						
No. De beneficiarios atendidos:	250.		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	CLAUDIA MILENA SANDOVAL			Nombre del supervisor - Equipo PAE	JANNETH TRIGUO ALGENIA		
Cargo:	MANIPULADOR ALIMENTOS						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación		
	NO								
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	60.	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	57.	**PORCENTAJE TOTAL**	95%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	BUENO		
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	3.
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		(3)		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	ALREDEDOR ENTRADA AL COMEDOR ESCOLAR SE EVIDENCIA MALEZA SIN PODAR	NC
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	TECHO AREA PREPARACIÓN ACUMULACION Y CONDENSACION SUCIEDAD	NC
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	PAREDES MURO BLOCOSA FACIL LIMPIEZA PISO EN BUEN ESTADO; PAREDES COMEDOR CON HUMEDAD	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	TANQUE ALMACENAMIENTO COMPARTIDO CON LA I.E.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	AREA ALMACENAMIENTO CUMPLE ESPACIO MINIMO	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	PUERTAS ENTRADA AL COMEDOR PERFECTA PINTURA Y PROTECCION PISO-PUERTA PARA EVITAR INGRESO PLAGA	NC
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	SE CUENTA CON INSTALACIONES SANITARIA EXCLUSIVA PARA EL PERSONAL MANIPULADOR	C.
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	SE EVIDENCIA GUCHOFE (CORTO) NO FUNCIONA	NC
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	—1—	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1.	ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMAS SE REALIZA EN RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA SOBRE ESTIBA
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1.	—1—
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	KARDEX DILIGENCIADO.

15053

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	NO	FRECUENCIA REGISTRO ES 1 VEZ A LA SEMANA, NO DILIGENCIADO DILIGENCIAN REGISTRO.
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1.	—1—
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	SOLO APLICA PARA IE RURALES

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1.	CUENTA CON RECIPIENTE BLANCO-VERDE-NEGRO CON SU RESPECTIVA BOLSA
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	REGISTROS DILIGENCIADOS
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1.	—1—
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1.	—1—
4.18	Se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado y se llevan registros de generación.	1.	—1—

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1.	—1—
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	REGISTROS DILIGENCIADOS
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0.	MALLA UGUTAMA AREA PREPARACION CON SUCIEDAD Y ACUMULACION HOJAS PUERTA ENTRADA AREA PREPARACION SIN PROTECCION PISO-PUERTA PARA EVITAR INGRESO CUALQUIER PLAGA.
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1.	—1—

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	18.	PORCENTAJE	90 %

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1.	FORMATO AFICHE VISIBILIZADO Y CANAL RUTA ATENCION PUBLICADO
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NO	NO SE ORGANA ACTA CONFORMACION CAE C/
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	NO APLICA, LA ESTRATEGIA ESTA EN ETAPA DE APROBACION

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1.	PECHUGA PACPOLLO LOTE. LB00125344 VENCE: 10 DIC 2026.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1.	—1—
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1.	—1—
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1.	QUESO QUINTHAC LOTE 030 E-N VENCE: 01/03/2026 LECHE POLVO FORTILECHE LOTE 2.11125 VENCE 20/10/26.

75054

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	NO OBSERVADO EN VISITA
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	NO OBSERVADO EN VISITA
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	NO	NO OBSERVADO EN VISITA
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NO	NO OBSERVADO EN VISITA
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	NO	NO OBSERVADO EN VISITA
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	NO OBSERVADO EN VISITA
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	NO OBSERVADO EN VISITA

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

XII. VERIFICACION DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1.	PLANILLA MES FEBRERO / 2026
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1.	—
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	—

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- SE REALIZA VISITA SEGUNDA TECNICA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO – ALMUERZO EN LA IE CAMPO HERMOSO SEDE A, CON UNA COBERTURA 250 BENEFICIARIOS, SE SUMINISTRO MENU #3 CON ADECUADO APROVECHO EN LA GRAMERA Y EN LA PREPARACION DEL ALIMENTO, SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GENERAL EN LOS 2 GRUPOS EVALUADOS.
- SE LE SOCIALIZA PERSONAL MANIPULADOR LOS HALLAZGOS EVIDENCIADOS DURANTE LA VISITA PARA SER SUBSANADOS.
- PERSONAL MANIPULADOR COMPROMETIDO, Y MUY ORGANIZADO.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

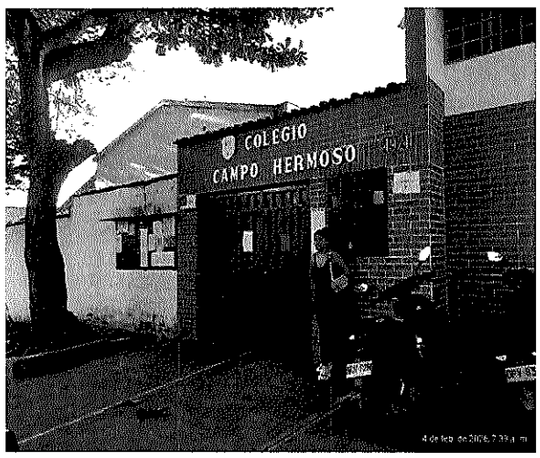
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TRUJILLO MUSKUS	NOMBRE	Claudia M. Saavedra G.
CARGO	PROF. APOYO TECNICO PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Monica Suarez
CARGO		CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMPO HERMOSO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



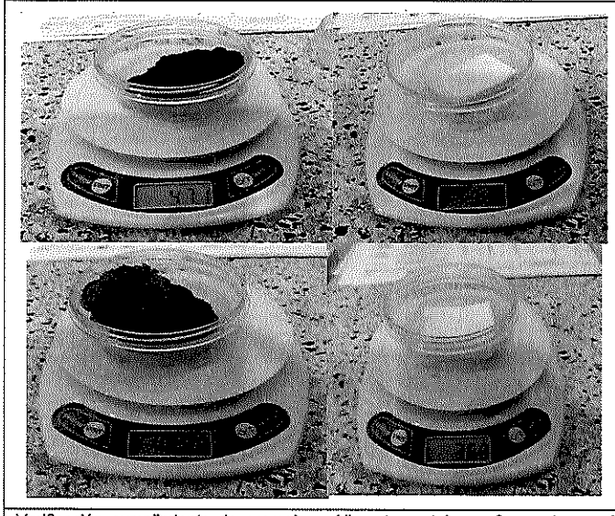
Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú – Suministro Menú No. 3 con arrastre en la ensalada e intercambio en el tubérculo



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Carne de res tipo hamburguesa y porción de queso – Nivel educativo Primaria y Secundaria

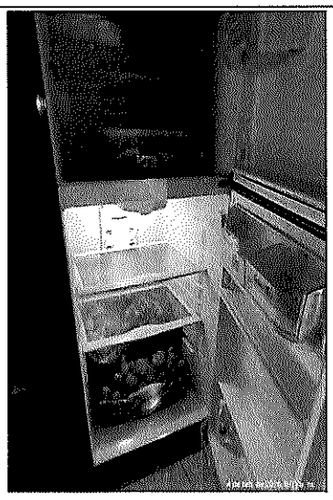
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa – Menu No. 3 No cuenta con leguminosa

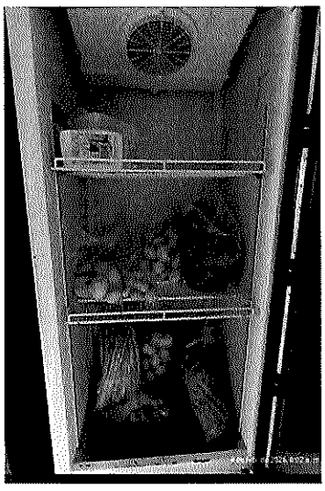
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



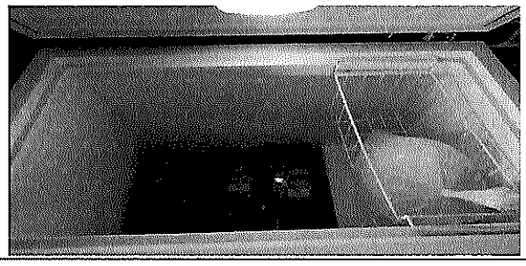


Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)

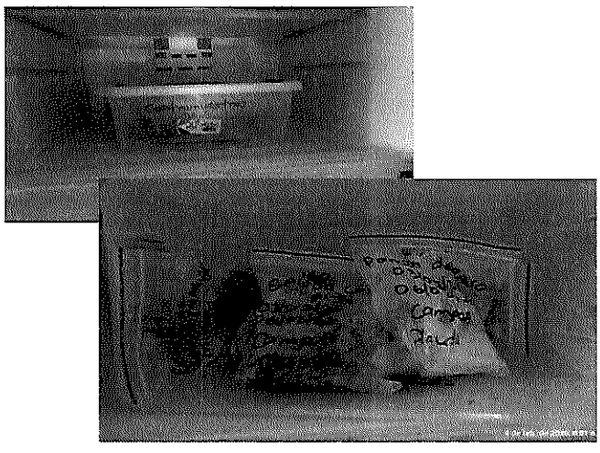








Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

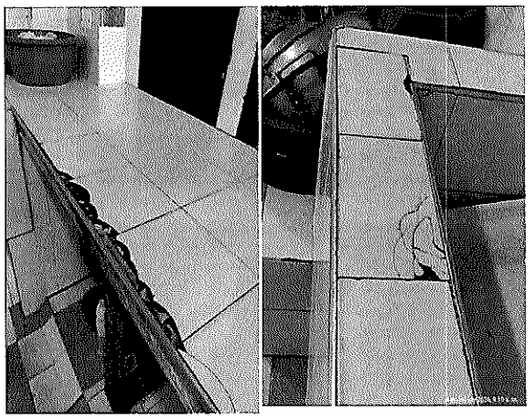
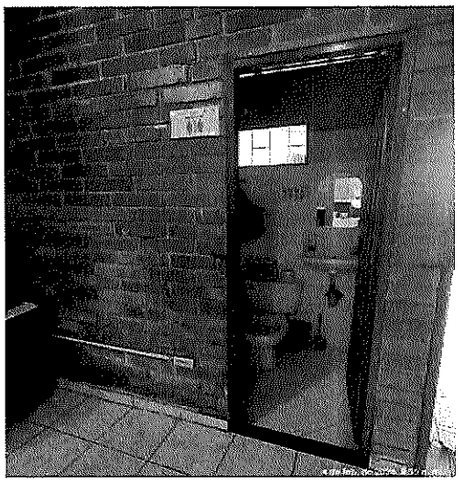
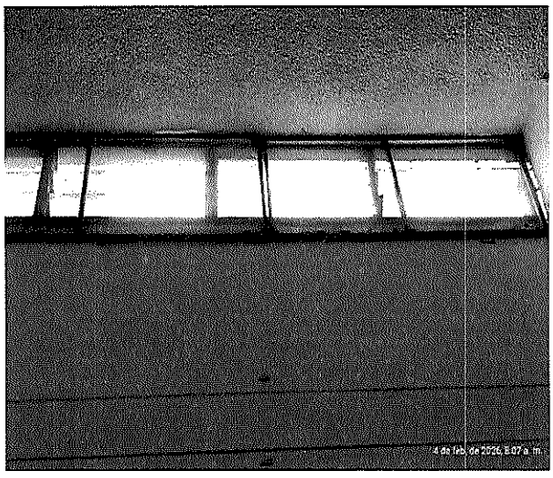


Almacenamiento de Contramuestras



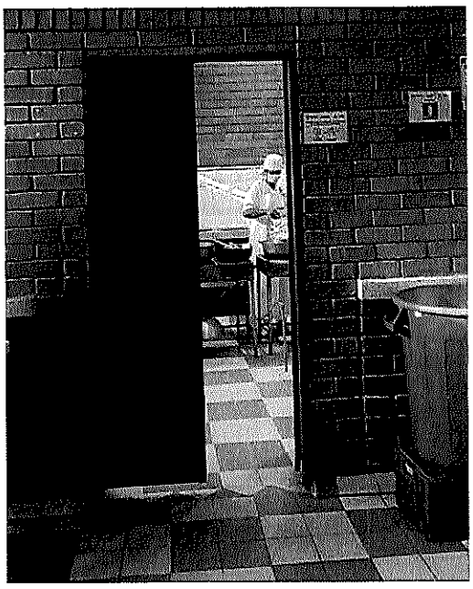
Toma de las contramuestras menú del día -Contramuestras Menú No. 3

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techo área preparación acumulación y condensación suciedad
	
Paredes. Área del comedor (distribución) con humedad	Mesones. Con baldosas partidas con acumulación posibilitando la acumulación de suciedad y agua estancada.
	
Servicios sanitarios: son exclusivos para el personal manipulador	Ventanas.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026





Hallazgo 3 Malla ventana área preparación con suciedad y acumulación hojas – Puerta entrada área preparación sin protección piso-puerta para evitar ingreso cualquier plaga

15059

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT. ALIMENTAR 26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	Febrero 9/2026
Grupo:	7	Área Urbana:	✓	Área Rural:		Hora Inicio:	8:25 am
Institución Educativa/Sede	IE LAS AMERICAS - Jornada Única					Hora de Terminación:	12:30 pm
Dirección:	Calle 33 NR 36-16 Barrio Alvarez						
Horario de Entrega en Sede Educativa	12:00 m - 1:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	262		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Yoquelin Cepeda		Nombre del supervisor - Equipo PAE	SAIRA NELANDIA BARBÓN			
Cargo:	Manipuladora Alimenta						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	✓					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	60		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE TOTAL	96,6%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA: Bueno
RANGOS DE CALÌFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3 ✓		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	se evidencia cumplimiento items 7.7	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	se evidencia limpios	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	se evidencia limpieza	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	si se evidencia tanque	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	se evidencia cumplimiento del item 7.5.	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	se evidencian arreglos sueltos y presencia de hojas	NC
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	cuenta con instalación sanitaria para el personal manipulador	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	se evidencia cumplimiento del item 7.8	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	se evidencia el area	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

15060

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A	Esta institucion es urbana

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	en las dos ventanas del area de preparacion se evidencia! sueltos y un poco de suciedad
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	0	se evidencia llave suelta del lavaplatos

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	90,47%

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	N.O	no se observo en la A2
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.O	no se observo publicado

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

15061

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O	NO se evidencio
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	NO se evidencio
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	N.O	NO se evidencio
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N.O	NO se evidencio
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	N.O	NO se evidencio
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	NO se evidencio
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	NO se evidencio

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

En el momento de la visita se presentan 2 hallazgos con oportunidad de mejora en los siguientes items
A.21 Anaqueles en mal estado
A.22 Llave suelta del lava platos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Sandra Viviana Parra	NOMBRE	Jaqueline cepeda
CARGO	Apoyo a la supervisión	CARGO	Manipuladora.
FIRMA	Sandra P.	FIRMA	Jaqueline cepeda
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

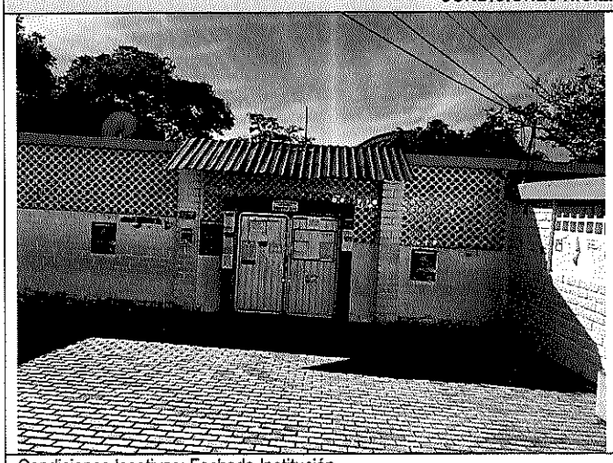
15062

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

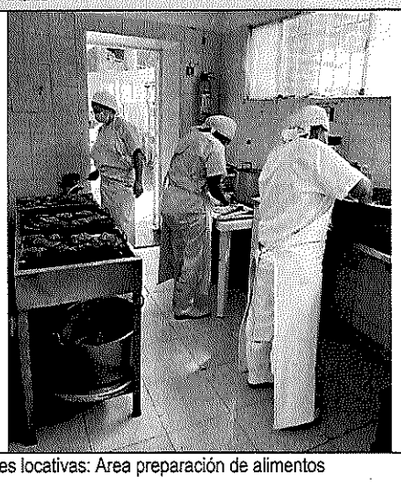
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LAS AMERICAS – JORNADA UNICA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: B. ALVAREZ

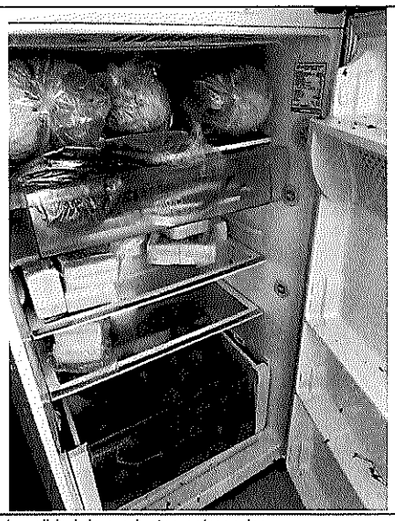
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



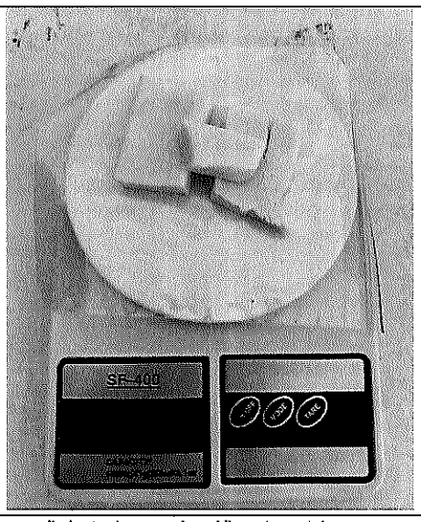
Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



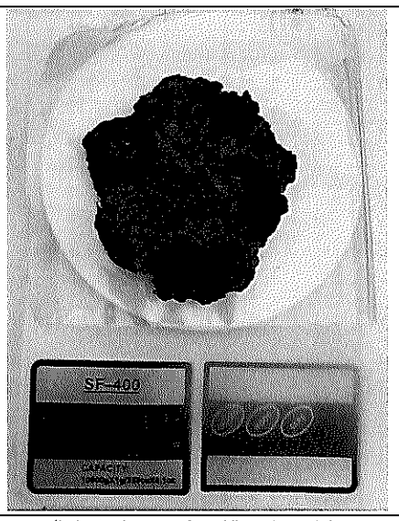
Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

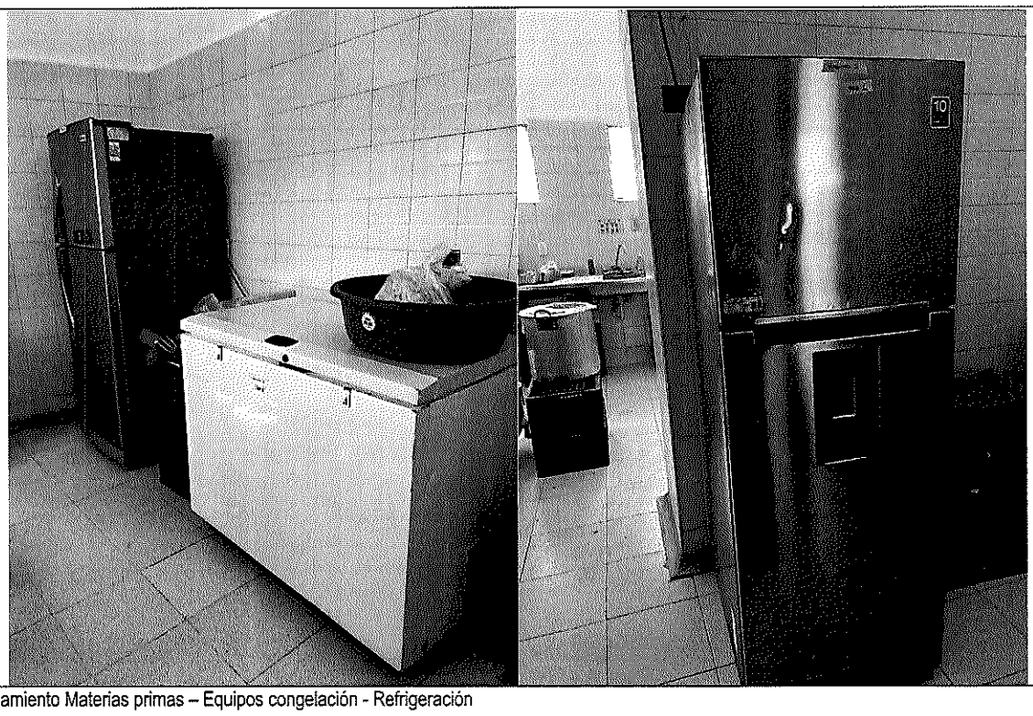


Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

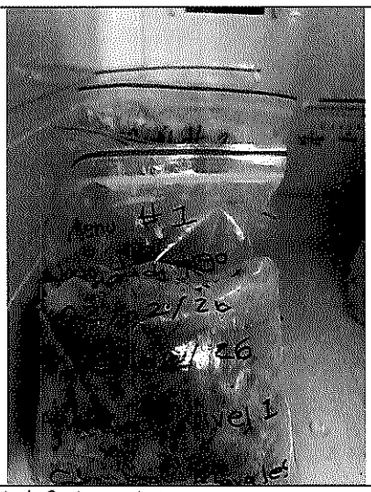
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



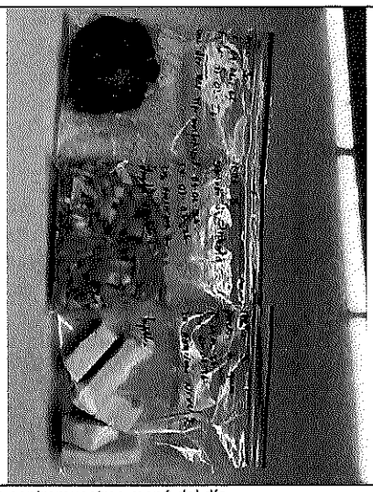
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

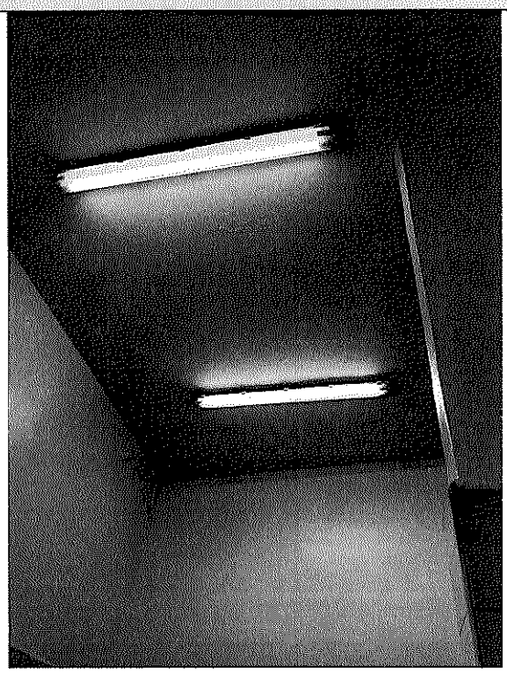
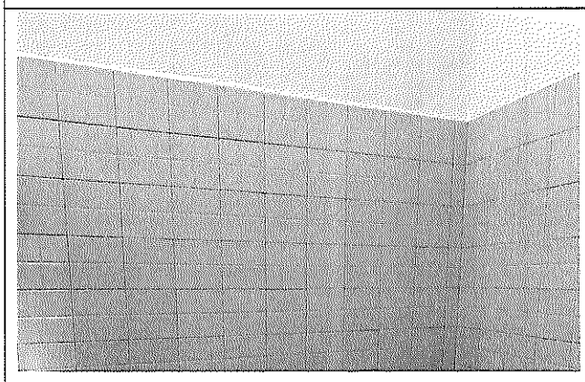


Almacenamiento de Contramuestras

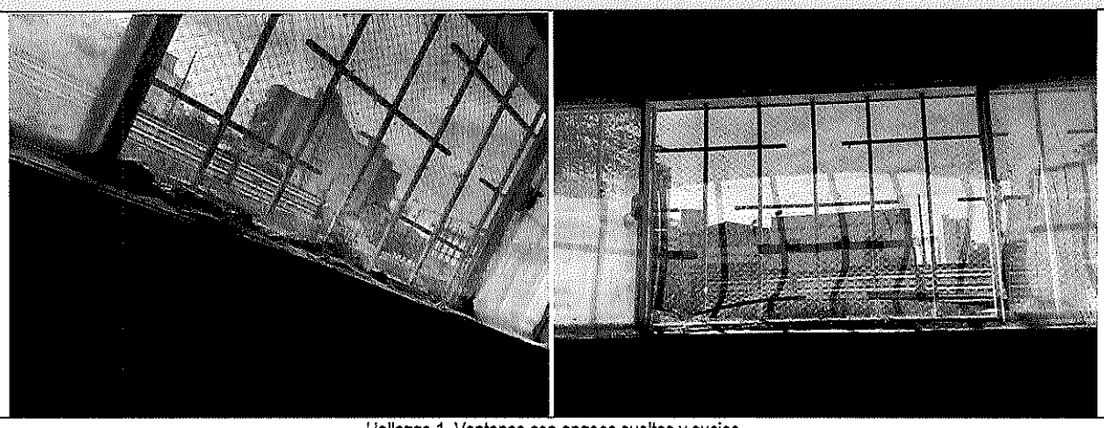
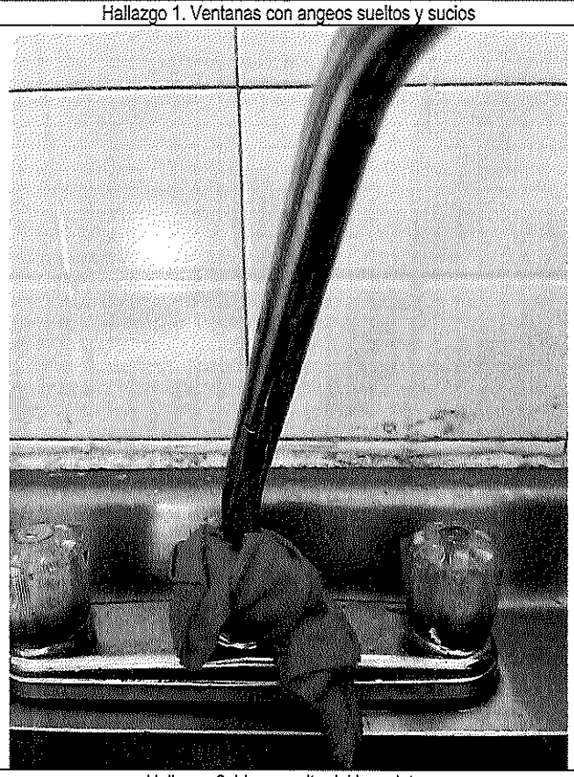


Toma de las contramuestras menú del día

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

HALLAZGOS

Hallazgo 1. Ventanas con angeos sueltos y sucios

Hallazgo 2. Llave suelta del lavaplatos

75066

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT ALIMENMAR +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	05-FEB-2026
Grupo:	GRUPO 1	Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	12:45 pm
Institución Educativa/Sede	I. E. RURAL EL PAULÓN					Hora de Terminación:	4:30 Pm
Dirección:	KM 2 VIA AMMAR, FINCA LOS SINOS SECTOR LA TOPPE, VDA EL PAULÓN.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	2:20 PM - 3:30 PM . JORNADA TARDE						
No. De beneficiarios atendidos:	196 JM: 110. JT: 86		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo			
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			JT.
Nombre de quien atiende la visita	YEIMI CAROLINA QUEVEDO M.			Nombre del supervisor - Equipo PAE		JANNETH TRUJILLO ALVERNIA	
Cargo:	MANIPULADOR ALIMENTOS.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	59	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE TOTAL	93,22%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	BUENO	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la institución o sede Educativa: 2
De 76 a 150 complementos		(2)	
De 151 a 300 complementos		3	
De 301 a 500 complementos		4	
De 501 a 750 complementos		6	
De 751 a 1000 complementos		8	
De 1001 a 1200 complementos		10	
De 1201 a 1500 complementos		12	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	UBICACION DEL COMEDOR ESCOLAR NO PRESENTA FOCO DE INSALUBRIDAD	C.
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	TECHOS EN BUENAS CONDICIONES	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	PAREDES AREA PREPARACION EN BUENAS CONDICIONES	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	TANQUE UBICADO EN LA PLACA DEL COMEDOR ESCOLAR	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	AREA ALMACENAMIENTO MUY PEQUEÑO ORGANIZADO.	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	VENTANA CON PROTECCION MALLA PUERTA EN BUENAS CONDICIONES	C.
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	INSTALACIONES SANITARIAS SON COMPARTIDAS CON LA I.E.	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	LAMPARA PROTECCION EN BUENAS CONDICIONES	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	INSUMOS ASEO ALMACENADOS EN RECIPIENTES PLASTICO CON TAPA	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	ALMACENAMIENTO SE REALIZA EN CANASTILLAS
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	—I—
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	—I—

Powered by CamScanner

75067

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1.	SE EVIDENCIA REGISTRO ANALISIS PERIODICO HOY JUEVES PH: 7,6 (6,5-9,0) CL: 0,3 (0,3-2 ppm).
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1.	— " —
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	SE EVIDENCIA BOLSAS CON AGUA

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0.	RECIPIENTES CUENTAN CON TAPAS DAÑADAS (PARCIALES) NO SON UTILIZADOS PARA LOS RESIDUOS, UTILIZAN LOS RECIPIENTES DE LA IMPLEMENTACION FORMATIVA
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	REGISTROS DILIGENCIADOS
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1.	— " —
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1.	— " —
4.18	Se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado y se llevan registros de generación.	1.	— " —

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1.	— " —
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1.	REGISTROS DILIGENCIADOS
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1.	— " —
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1.	— " —

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	90,90%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	0.	- PUBLICACION FORMATO INFORMACION PAE - NO SE EVIDENCIA PUBLICADO CANAL COMUNICACION
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NO	NO SE OBSERVA COPIA CONFORMACION CAP.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	NO APLICA, LA ESTRATEGIA ESTA EN ETAPA APROBACION

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	NO.	NO SE OBSERVA PROTEINA CARNE ROJA O BLANCA, SOLO SE CUENTA CON HUEVOS LOTE: 26-01-2026 FV: 24-02-2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	NO	NO SE OBSERVA EN ALMACENAMIENTO
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1.	— " —
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1.	- LECHE EN POLVO FORTILECHE LOTE 211125 FV: 20/NOV/2026 - QUESO GUAIMAC LOTE 030 FV: 01/03/2026

Powered by CamScanner

15068

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los compartimentos que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	PLANILLA DILIGENCIADA FISICO.
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1.	—11—
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	—11—

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

SE PODINA VISITA SUPERVISION TECNICA IE PARA EL PAPLÓN COMPLEMENTO PREPARADO JORNADA TARDE. CON UNA COBERTURA 196 BENEFICIADOS EN JORNADA MAÑANA 110 JORNADA TARDE 86 ESTUDIANTES. SE SEMANA MENU #4 PARA PREPARA PECHUGA POLLO - JUGO MORA CON LECHE DADO CUMPLIENDO GRAMAJE NIVEL PREESCOLAR Y PRIMARIA.

- SE SOCIALIZA AL PERSONAL MANIPULADOR LOS HALLAZGOS EVIDENCIADOS DURANTE LA VISITA PARA SU SUBSANACION.
- PERSONAL MANIPULADOR COMPROMETIDO Y ORGANIZADO.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JULIETH TRUJILLO ALCARAZA	NOMBRE	Yuliana Barbosa Valencia
CARGO	PROFESIONAL APOYO TECNICO PAE	CARGO	Manipuladora Alimentos
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Andrea Juliana Jara
CARGO		CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

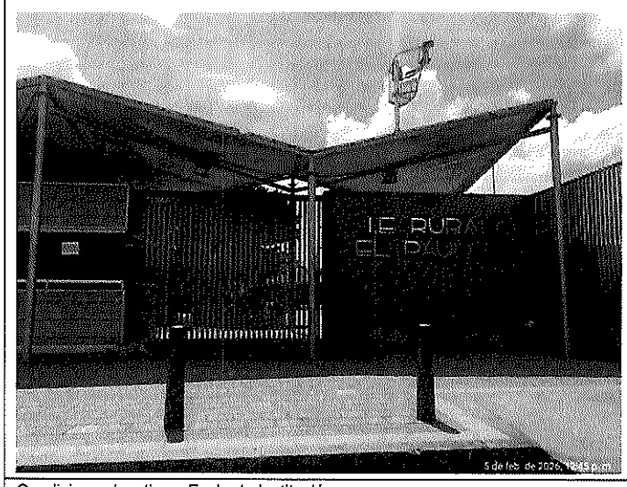
15069

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

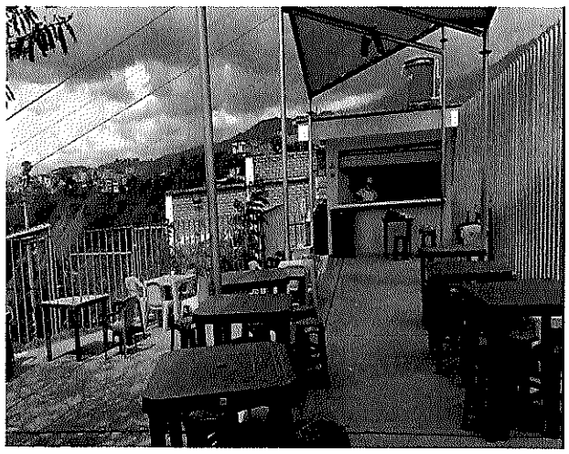
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL EL PAULON

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



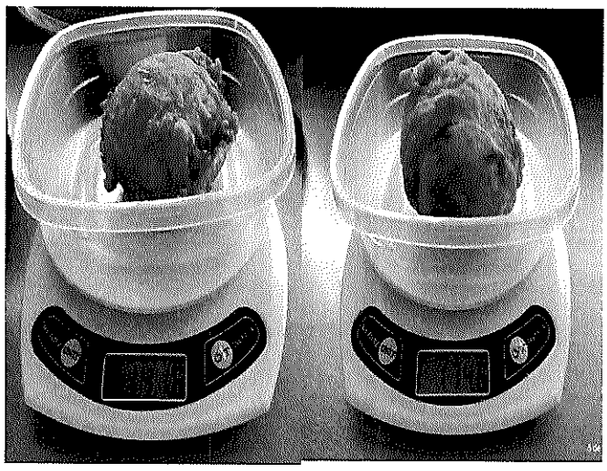
Condiciones locativas: Area comedor escolar



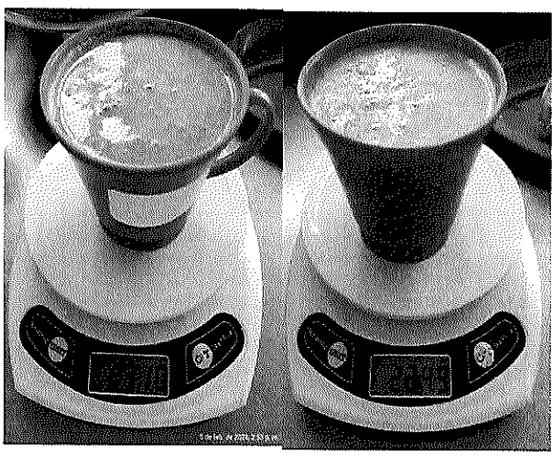
Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú – Suministro Menú No. 4



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Papa rellena con pechuga de pollo - Nivel educativo preescolar y primaria



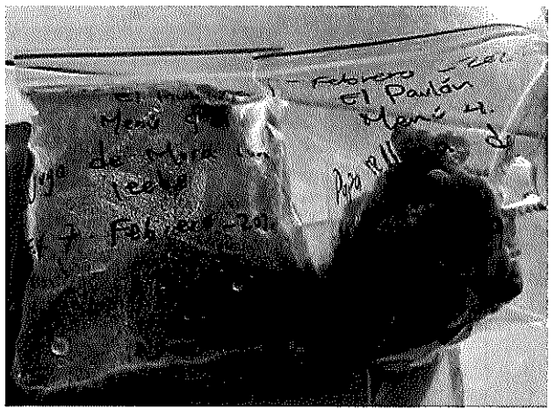
Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida – Limonada - Nivel educativo preescolar y primaria

15070

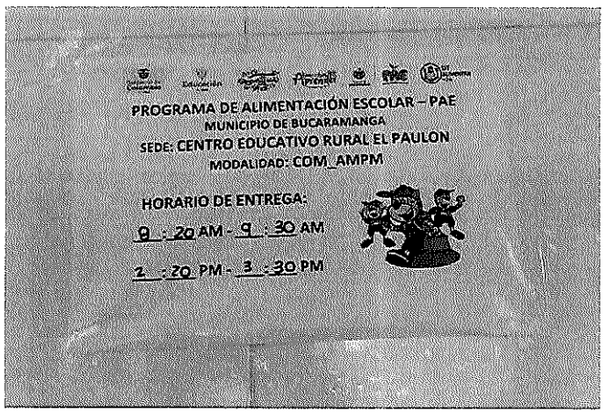
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



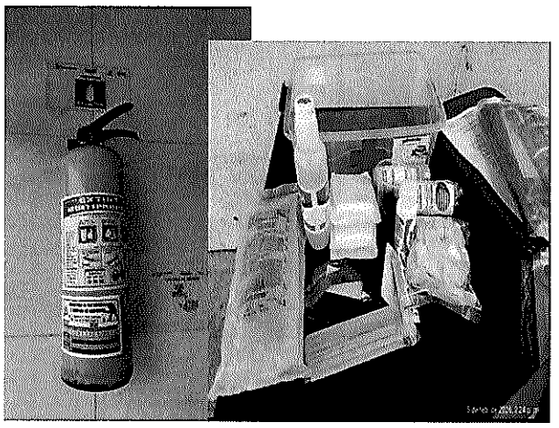
Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día -Contramuestras Menú No. 4



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo



Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Servicios sanitarios: son compartidos con la I.E.	Ventanas.
	
Puertas.	

HALLAZGOS





Hallazgo 1. Se evidencia jabón liquido para manos marca Prima, no fue aprobado etapa alistamiento

15072

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT Alimentar + 26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	05-02-2026
Grupo:	1	Área Urbana:	x	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Francisco de Paula Santander SEDE B					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Calle 26 #2-11 Br. La Feria.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am a 1:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	186		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	x		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Nelly Sierra			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	59		**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	54	**PORCENTAJE TOTAL**	91,5%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Paredes y pisos en buen estado material de fácil limpieza.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua con tapa.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencia puerta de ingreso al area de Preparación permanece abierto carece de ventilación y no cuenta con proteccion en malla anti-insecto	NC
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido.	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Iluminacion Suficiente.	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area de Insumo se evidencia alejado dentro del un Cuarto.	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia almacenamiento en canastillas limpias y buen estado.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	los productos se encuentran dentro de su vida util.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	Se evidencia el uso de hielo.
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Durante la visita no se evidencia Presencia de plagas y heces.
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente *(mínimo del día anterior)*.	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Se evidencia puerta de ingreso al area de preparacion permanece abierto carece de ventilacion. y no cuenta con Proteccion (angeo).
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	90,4%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Ficha tecnica y Ruta de Atencion debidamente publicados.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NA	No sea Conformado el comite CAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	Esta en proceso de aprobacion

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pechuga de Pollo FV 10 DIC 2026 LB001253+4 Mac Pollo Carne Res: FV 04-03-2026 Lote 126 0202 Carne Cerdo FV 02-03-2026 L:3260127
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso: Lote: 030226 FV 30 03 26 Leche Polvo Fortilece FV 20 MAR 2026 Lote 211125

15074.

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	NO	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NO	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	NO	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, *Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas,* tijeras, guantes quirúrqicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de Supervisión en la I.E. Francisco de Paula Santander Sede B con una cobertura de 186 beneficiarios nivel educativo Preescolar y primaria. Se evidencia entrega del menú #4 cumpliendo con el gramaje establecido. Se socializa los hallazgos evidenciados y se dá Cierre a la visita.

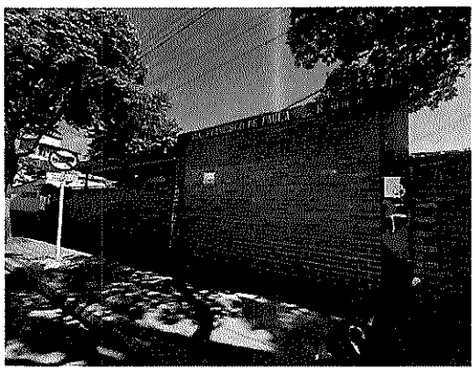
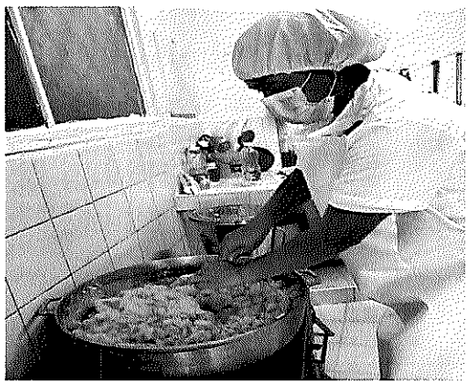
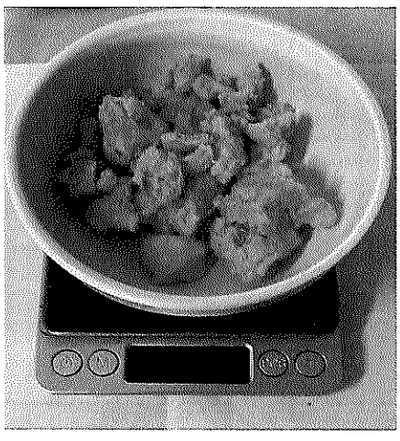
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Liana Hernandez	NOMBRE	Nelly Sierra
CARGO	Apoyo Tecnico SEB+PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Nelly Sierra.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

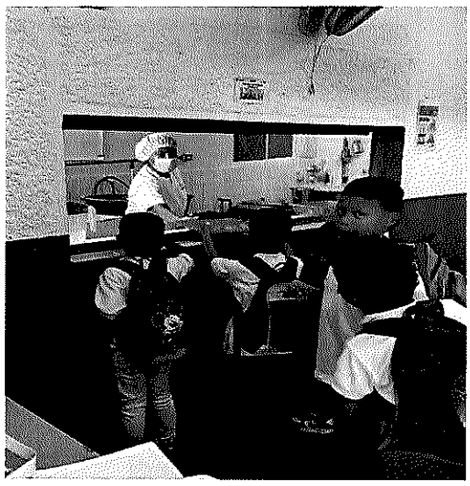
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Condiciones de calidad de productos entregados.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



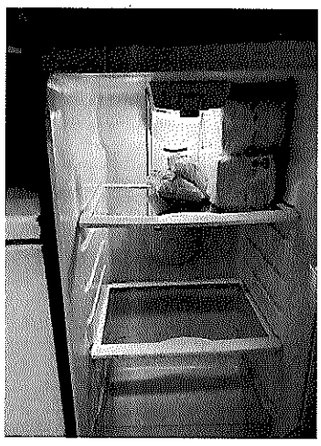


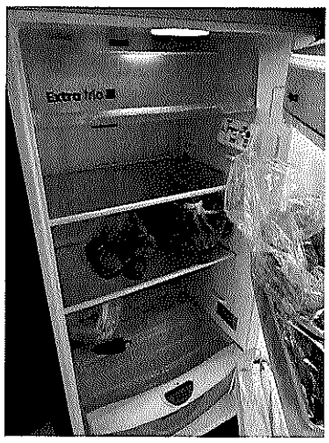
Suministro del complemento.





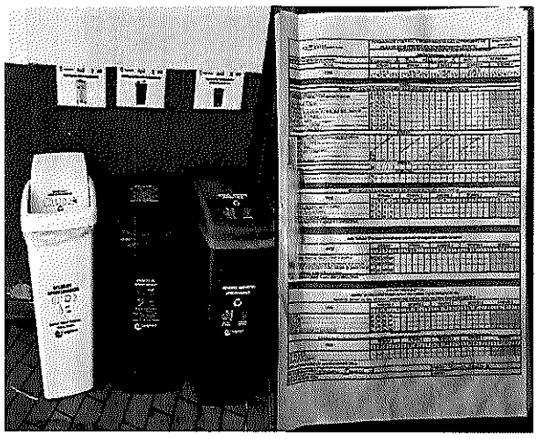
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)

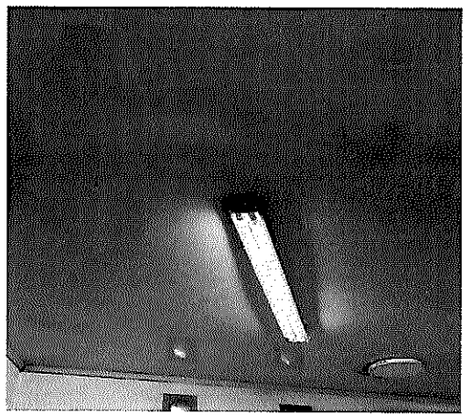
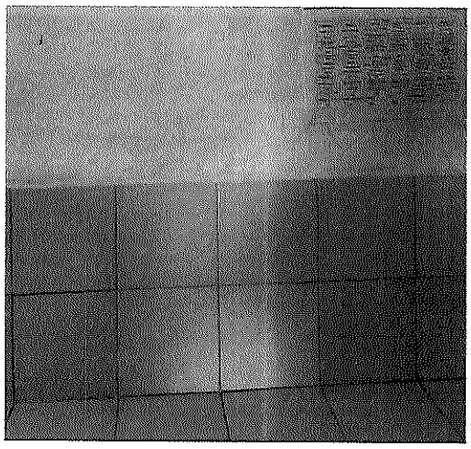


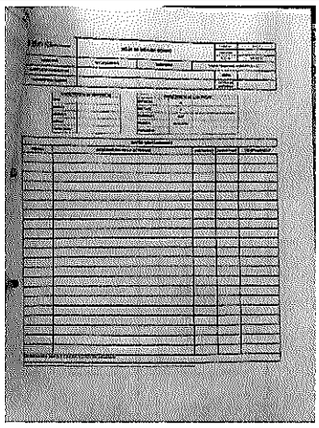


Almacenamiento Materias primas – Equipos refrigerador

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Condiciones de saneamiento.	Personal manipulador alimentos

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Puerta.



Hallazgo 5. Se evidencia hoja de vida de los equipos sin diligenciar.

15079

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT. Alimentar 26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	Febrero 6/2026
Grupo:	7	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	1:30 Pm
Institución Educativa/Sede	I.E. POLITECNICO A					Hora de Terminación:	3:00 Pm
Dirección:	Calle 55 diagonal 14-106 Real de minas						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	8:30 Am-9:30Am - 2:30 Pm-4:30 Pm						
No. De beneficiarios atendidos:	JM — 114 JT — 186 Total 300		No. De manipuladoras en el sitio:	1			

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

Nombre de quien atiende la visita:	LYKON ACOSTA	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	SARA VELANDIA PABÓN
Cargo:	Manipuladora		

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	100 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	se evidencia adecuadamente los productos de la Ración industrializada.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	se evidencia cumplimiento del item 1.2.	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	no se evidencian goteras, todo se evidencia limpio y en orden.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Cumple parcialmente es compartido con los estudiantes.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	se evidencia iluminacion y ventilacion.	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	se evidencia area alejada de almacenamiento insumos de aseo	C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

15080

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la Institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	N.O	En el momento de la visita no se observa el acta.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.O	En el momento de la visita aun no esta aprobada

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N.A	El menú del día de hoy NO lleva fruta
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	N.O	NO observado
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	NO observado
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	NO observado

15081

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	Febrero 6/2026	Hora Inicio:	1:80 pm	Hora Finalización:	3:00 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	I. E POLITECNICO A			Operador:	UT. Alimentar + 26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	kitchen skale	PRECISIÓN (g)	SF 400

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	5	MENÚ ENTREGADO Nº:	5	¿Se realizaron cambios al menú?	SI ✓	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI ✓	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	leche entera saborizada UHT	213	214	212	200	C	212	213	214	200	C	214	213	213	200	C					
CEREAL ACOMPAÑANTE	galleta Cubeia	41	41	40	40	C	60	61	62	60	C	84	83	82	80	C					
FRUTA																					
POSTRE	leche condensada	21	20	20	20	C	21	20	20	20	C	20	21	20	20	C					
CUMPLE						3					3					3					
NO CUMPLE																					

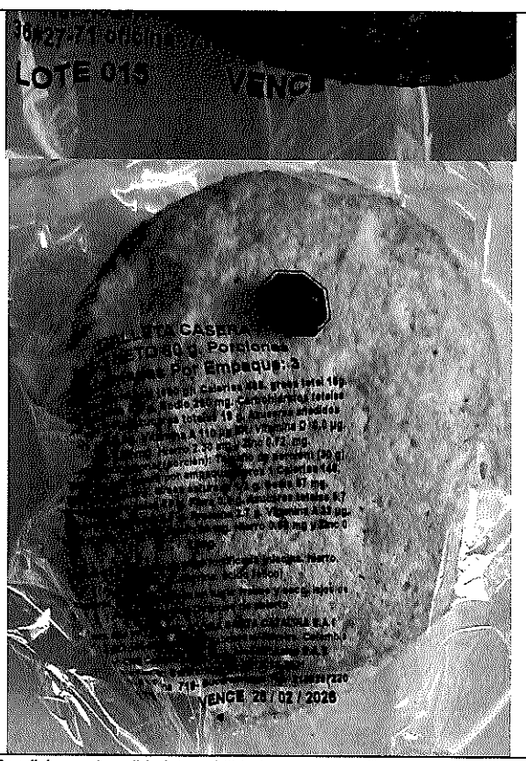
OBSERVACIONES GENERALES: se evidencia cumplimiento del menú aprobado por el componente de Nutrición.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

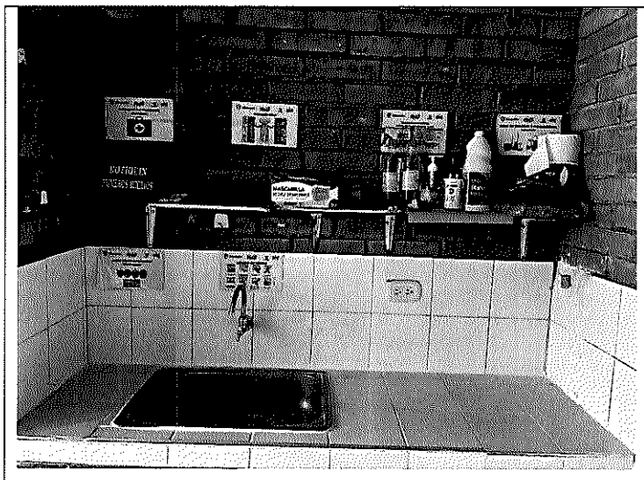
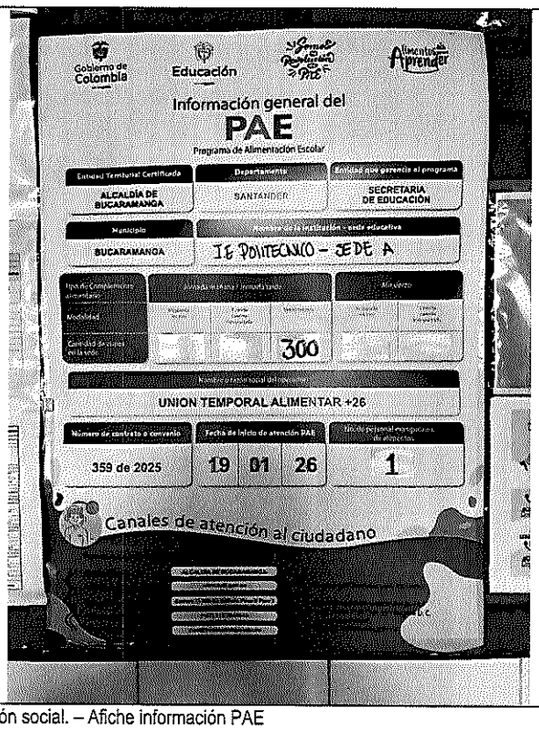
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Atendido por:	Nykol Acosta	Realizada por:	Sara Valentina Pabón
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Apoyo a la supervisión
Firma:	Nykol Acosta	Firma:	Sara VP.

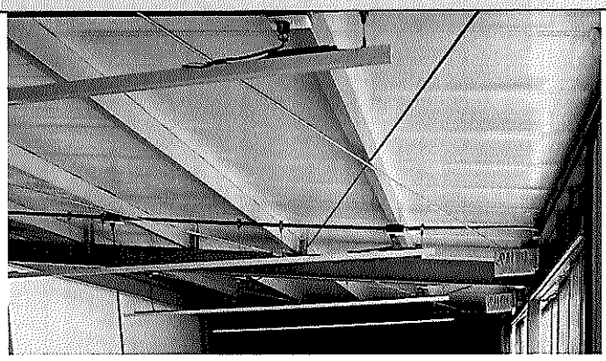
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante</td>
<td>Verificación cumplimiento de gramaje – fruta</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación cumplimiento de gramaje – postre</td>
<td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal</td>
</tr>
</table>

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Condiciones de saneamiento.</td>
<td>Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Gestión social. – Afiche información PAE</td>
<td>Gestión social. – Canal de comunicación/EAN</td>
</tr>
</table>

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

15085

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

Versión: 001 2026

Operador:	Alimentar +26	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	06-02-26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 pm
Institución Educativa/Sede	MAIPORE SEDE C					Hora de Terminación:	3:30 pm
Dirección:	Calle 17N 10-40 Barrio Kenedy						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 12:30 pm a 3:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	RI-JM → 169 RI-JT → 169 Total → 338	No. De manipuladoras en el sitio:	1				

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

Nombre de quien atiende la visita:	Rosibel Rodriguez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo
Cargo:	Manipuladora		
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo /	Espacio exclusivo de almacenamiento	X

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

1. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Cumple	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Cumple	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Techos en cemento, pintados y de dipral L y D.	N.C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Cumple	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Cumple	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cumple	C

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

2. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Almacenamiento temporal de los de RI se realiza en canastillas.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area destinada para el almacenamiento de los complementos de RI se encuentra limpia.
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	1 mesa y 1 silla
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 kits

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

75086

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia publicada la Ficha técnica de información del PAE.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Se realizara antes del 27 de Febrero de 2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.A	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	Botiquín cuenta con todos los elementos.

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche saborizada L:04 PA V:25/MAR/26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta Casera L:015 V:26/02/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Leche Condensada L:26001 V:18/ABR/26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N.A	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Existe cumplimiento del menú #5
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicación
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Operador realizó entrega de todos los componentes
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó el gramaje de todos los componentes del menú #5

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	N.O	Durante la visita no se observo al personal transportador de alimentos
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	

15087

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	06-02-26	Hora inicio:	1:00pm	Hora Finalización:	3:30 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	MAIPORE SEDE C			Operador:	UT Alimentar +26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	5	MENÚ ENTREGADO Nº:	5	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche sabor a Vainilla	216.8	209.3	204.1	200	C															
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta Casera	40.9	41.3	42.3	40gr	C															
FRUTA																					
POSTRE	Leche condensada	21.9	21.8	21.4	20gr	C															
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #5 con intercambio en el cereal (galleta) autorizado por la ETC.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Rosibel Rodriguez M.	Realizada por:	Carlos Alberto Reátiga Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:		Firma:	Carlos A. Reátiga

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Verificación cumplimiento de gramaje – postre



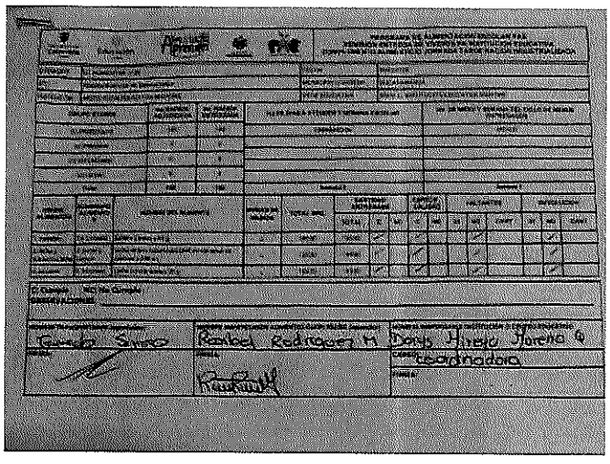
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal



Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo



Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada

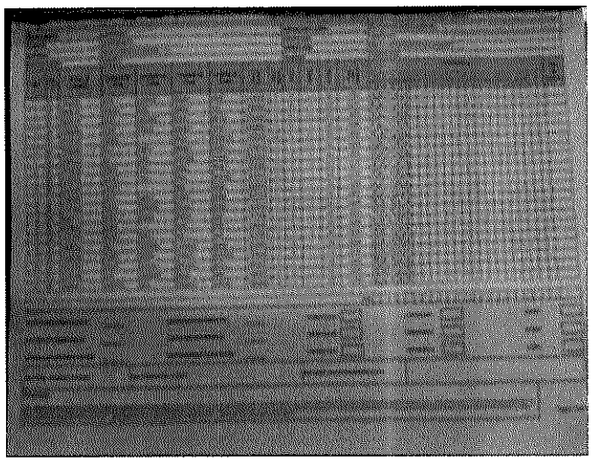
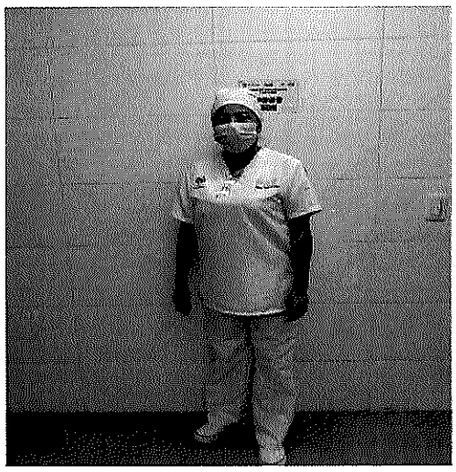


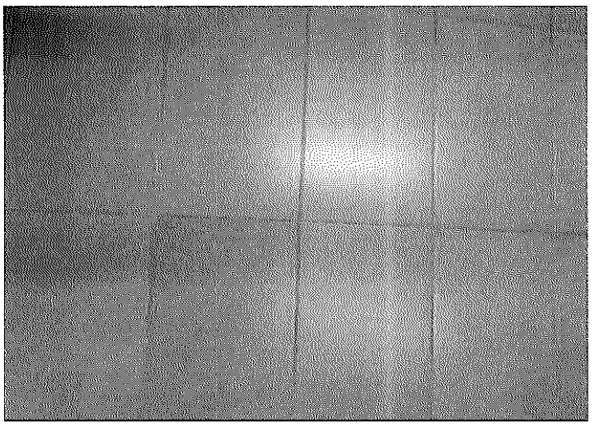
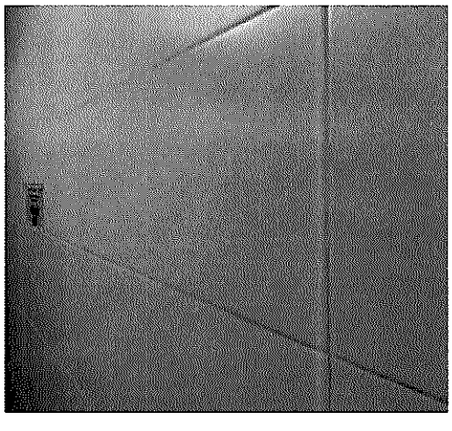
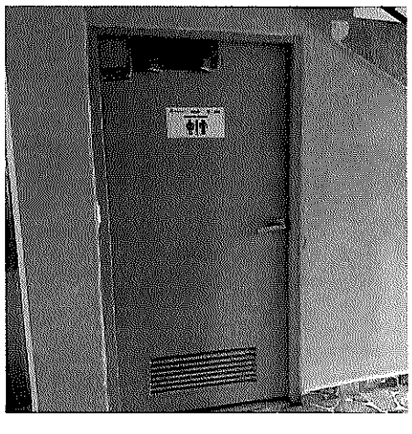
Verificación documental. – Remisión producto entregado



Suministro del complemento

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

15090

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

Versión: 001 2026

Operador:	OTALIMENTAR426	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	06-02-2026
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	12:50 P.M
Institución Educativa/Sede	MAIRORÉ SEDE B					Hora de Terminación:	2:30 P.M
Dirección:	Calle 17 Norte # 10-38 Barrio Kennedy						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:20 AM A 8:20 AM 12:40 P.M A 1:40 P.M.						
No. De beneficiarios atendidos:	539 JM Total 517 JT 1056	No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita:	Yesenia Parra.	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte				
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo	X	Espacio exclusivo de almacenamiento				

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE TOTAL	97.34	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Cumple.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Espacio abierto, Probabilidad de ingreso de polvo y otros	NC
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Techos muy altos difícil limpieza paredes pintadas pintura desprendida.	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Cumple	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Lámpara 1 no funciona	NC
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cumple.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se almacena en canastillas limpias de plástico en buen estado
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	entregó 1 mesa y 1 butaco
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	se cuenta con 3 Kits completos.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

Scanned with CamScanner

15091

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	Botiquín completo

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche saborizado vainilla L: 04 VENCE: 25MAR/26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta Casera Lote 015 Vence: 26/02/2026.
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Arequipe Ricolac Lote: 26001 fv: 18 Abril/26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N.A	Se entregó dulce.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Se evidencia formato para cuando haya novedad

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Se entrego menú #5 con intercambio aprobado
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se verifica cumplimiento de gramaje Veronexto
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	se verifica cumplimiento de gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	NO	Durante la visita no se observa personal transportador de alimentos
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO.	

Scanned with CamScanner

15092.

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	06-02-26	Hora Inicio:	12:50 P.M	Hora Finalización:		Grupo:	1
Institución Educativa	MAIPORÉ SEDEB.			Operador:	UT ALIMENTAR+26.	No. de Contrato:	359.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	5	MENÚ ENTREGADO Nº:	5	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche líquido Saborizada.						212.1	203.2	204.2	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta Casera.						125.2	129.5	130.5	60	C										
FRUTA	———						—	—	—	—	—										
POSTRE	Leche condensada.						20.9	21.1	20.8	20	C										
CUMPLE		—									3	—					—				
NO CUMPLE		—									0	—					—				

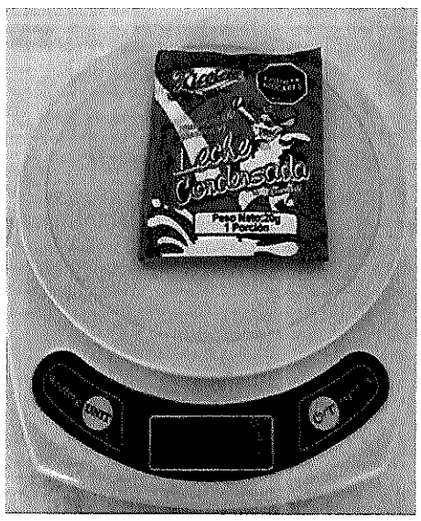
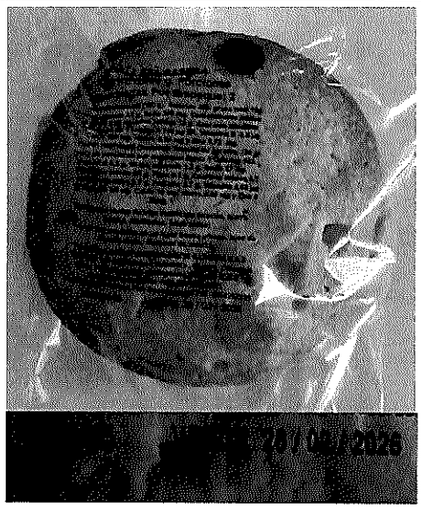
OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje en menú #5 con intercambio de galleta. Se entrega galleta casera; intercambio aprobado por componente nut. ETC

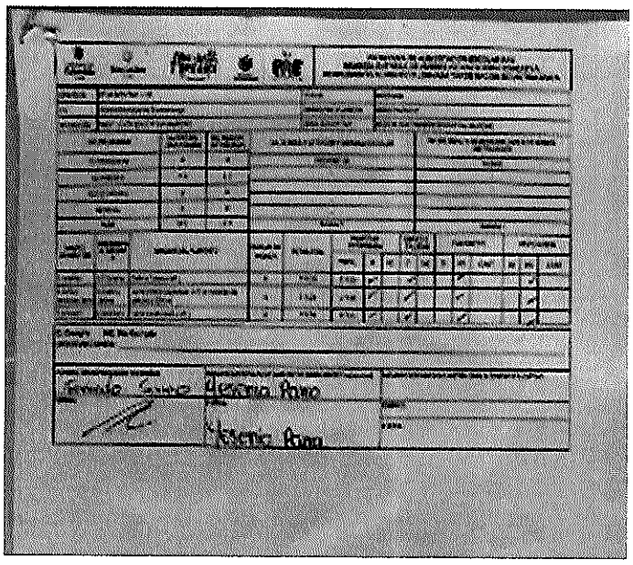
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

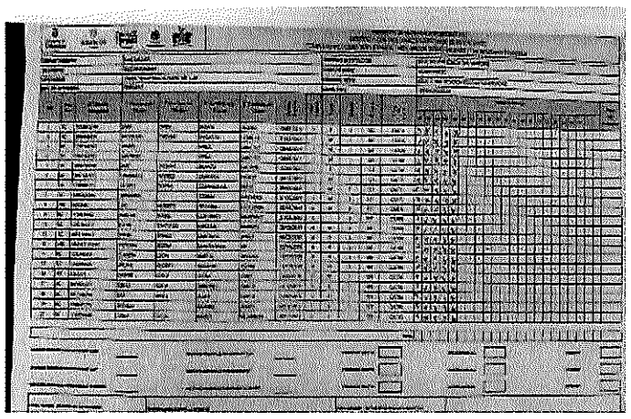
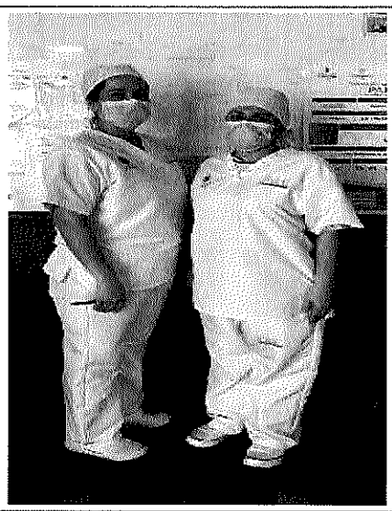
Atendido por:	Yesenia Parra	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Técnico PAE-SEB
Firma:	Yesenia Parra.	Firma:	Mabel Rocio Olarte.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

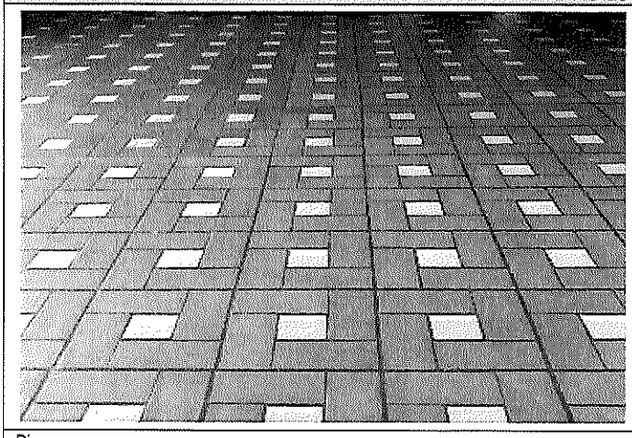
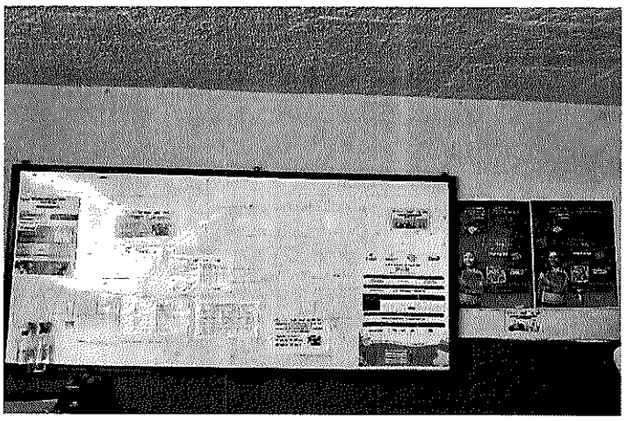
<table>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación cumplimiento de gramaje – postre</td>
<td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal</td>
</tr>
<tr>
<td>

</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo</td>
<td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental. – Remisión producto entregado</td>
<td>Suministro del complemento</td>
</tr>
</table>

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA

	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

HALLAZGOS

3.6 No se garantiza, falta 1 una manipuladora

Hallazgo 1.

Educación Aprender

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

15095

Versión: 001 - 2026

Operador:	UTAlimentos 126	No. Contrato	359 de 2025	Fecha Visita:	06-02-2026		
Sede:	Uno	Area Urbana:	X	Area Rural		Hora Inicio:	10:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Politécnico Sede B.					Hora de Terminación:	1:00 pm
Dirección:	Cra 12 # 16-42						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:15 am - 11:15 pm.						
No. De beneficiarios atendidos:	89	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio - Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio - Complemento Jornada mañana/tarde/completa				
Nombre de quien atiende la visita	Arlenis Vidales.	Nombre del supervisor - Equipo PAE	Fernando Montalvo				
Cargo:	Manipuladora.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Tecnico Sanitario Vigente	Si		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación:
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE TOTAL	95,1%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-009-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	2.
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		5		
De 751 a 1000 complementos		6		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos estan construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formacion de hongos y mohos	Techo en pvc limpio	C
1.3	Las paredes estan construidas en material resistente, impermeable no absorbente, de facil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Cocina enchapada.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.		C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lámparas y bombillos sin protección	NC
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo		C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se almacena en canastilla plastica
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Kardex diligenciado

15096

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	Cuenta con protocolo.
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes)	N/A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencian canecas verde, blanca y negra todas con tapa y bolsa.
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Registros diligenciados.
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	0	Registro desactualizado.
4.18	Se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado y se llevan registros de generación.	1	Recipiente Rotulado.

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior)	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	95,2%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institucion educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tecnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	0	Mal diligenciada la cobertura en la FT de información.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformacion del Comité de Alimentacion Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NA	Aún no se ha realizado el 1er Comité CAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	La ETC esta en proceso de aprobación.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne en buen estado y congelada.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Almacenados a T° ambiente.
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	En adecuadas condiciones.
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento)	1	Almacenados correctamente.

75097

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	N.O.	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N.O.	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	N.O.	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O.	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	

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

XII. VERIFICACION DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Fernando Matallana	NOMBRE	Arlenis Vidal-S
CARGO	Prof. Apoyo-Técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Arlenis Vidales
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

15098

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

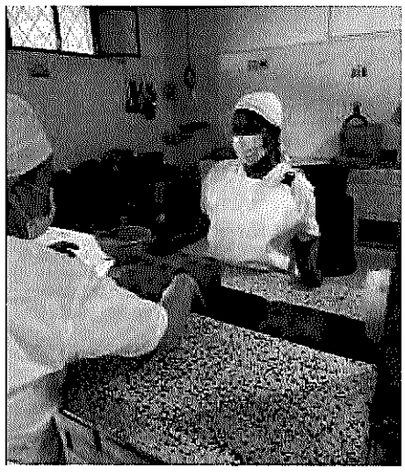
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: POLITECNICO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	06	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

N/A

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

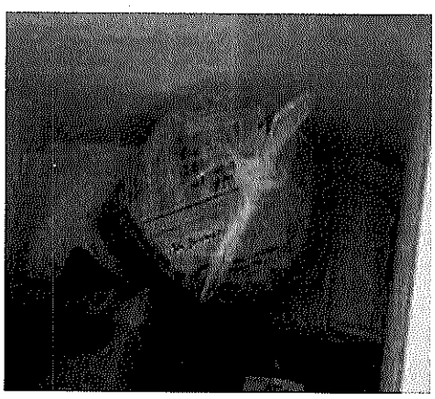


Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)

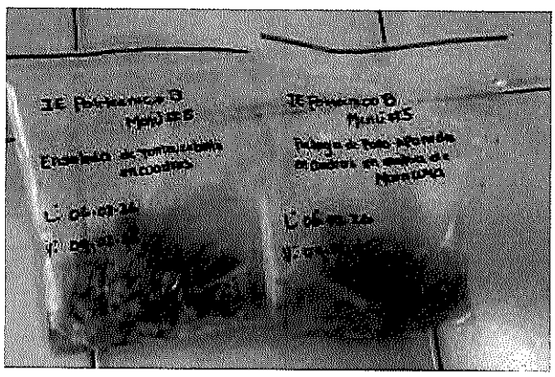




Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

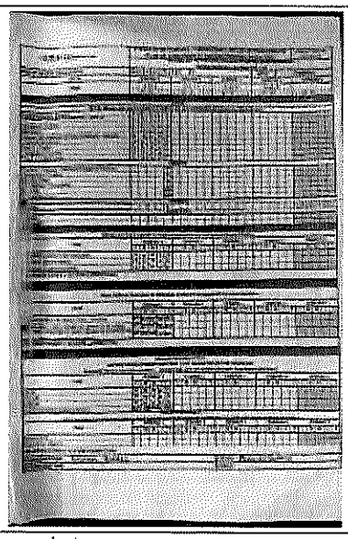
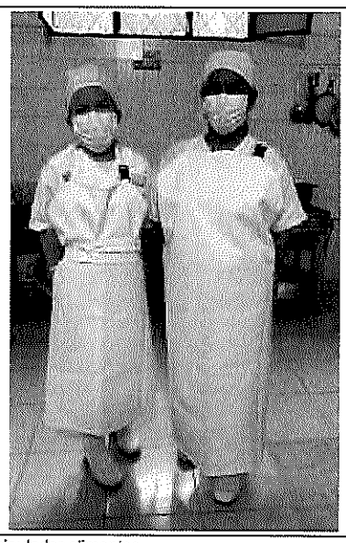
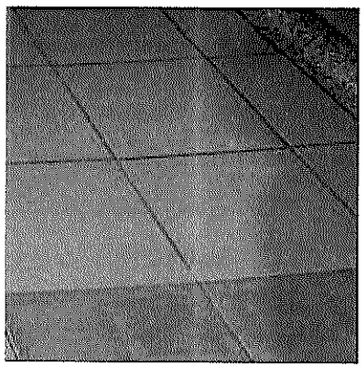
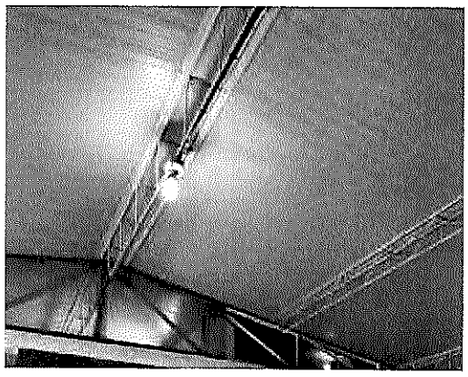
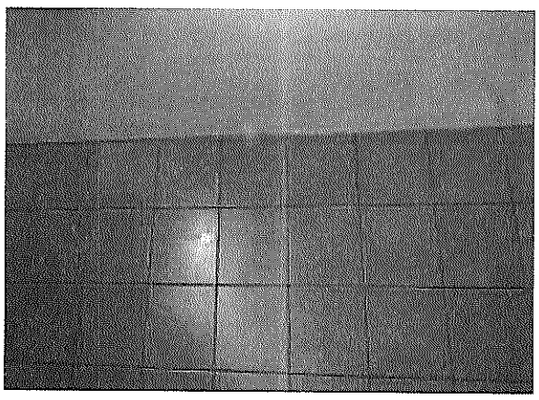
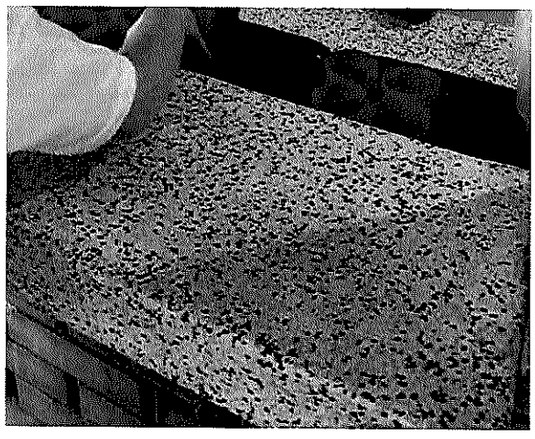


Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Condiciones de saneamiento.	Personal manipulador alimentos
INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

Hallazgo 5. XXXXX	Hallazgo 6. XXXXX

15102

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	Alimentar 726		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	9-02-26
Grupo:	1	Area Urbana:		Area Rural:		Hora Inicio:	6:30 am
Institución Educativa/Sede	Las Americas Sede A					Hora de Terminación:	8:30 am
Dirección:	Calle 33 # 36-16 Barrio Alvarez						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 am 8:00 am						
No. De beneficiarios atendidos:	483		No. De manipuladoras en el sitio:	2			

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

Nombre de quien atiende la visita:	Solbey Peñaranda	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Ing Gioan64 Rios Mena
Cargo:	Lidw Manipuladora		

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	cumple con el espacio minimo y limpio	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	cumple con el area y no Presenta Humedad, Plagas	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	En material Resistente y de Faci limpieza	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	compartido con el Personal Docente	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Area Ventilada, Iluminada	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Lejos delos alimentos RI	C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

15103

V. GESTION SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV 15-03-26 Yoguth Lote A14 43DR FKL
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV: 20/02-2026 Pan con Lote 31/01/2026 Queso
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	FV = 16-07-2026 Rollito Lote = 007/26 De Guayaba
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	NA	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.		
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"		

Powered by CamScanner

15104

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	9-02-26	Hora Inicio:	6:30 am	Hora Finalización:	8:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa:	Las Americas			Operador:	Alimentar + 26	No. de Contratos:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yoguth FKN						218	215	218	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan con queso						42	46	43	40g	C										
FRUTA																					
POSTRE	Bollito Guayaba						20.5	20.1	21.2	15g	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

En la IE Las americas se da Comp TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES Limite Gramaje Menu RI #6 ✓

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	

Atendido por:	Solbey Peñaranda B.	Realizada por:	Gionay Rios Moreno
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB PAE
Firma:	Solbey Peñaranda B.	Firma:	Gionay Rios Moreno

Powered by CamScanner

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Verificación cumplimiento de gramaje – postre

RI
MENU RI # 6 PAN CON QUESO
FECHA DE VENCIMIENTO: 20-02-2026
LOTE DE PRODUCCION # 31-01-2026

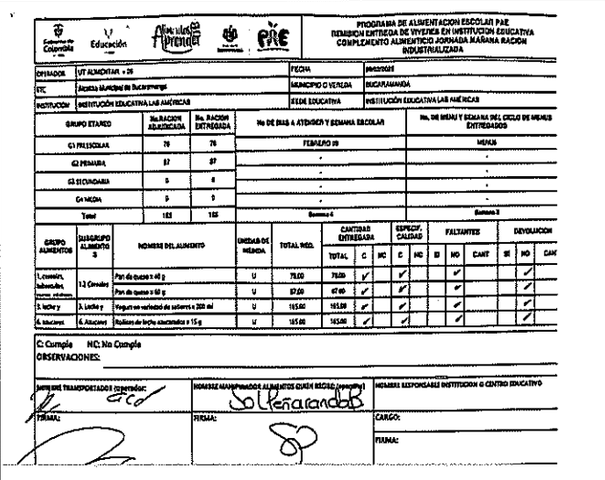
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal

RI
MENU RI # 6 YOGUR SABOR MELOCOTON
FECHA DE VENCIMIENTO: 15-03-2026
LOTE DE PRODUCCION # A 14 43 DR

Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo

RI
MENU RI # 6 ROLLITO DE DULCE DE GUAYABA
FECHA DE VENCIMIENTO: 16-07/2026
LOTE DE PRODUCCION # 007/26

Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
RELACION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	VT ALIMENTAR + 26	FECHA	20/02/2026
ETC	Alcaldía Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS	SEDE EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	70	70	FEBRERO 20	MENUS
G2 PRIMARIA	87	87	-	-
G3 SECUNDARIA	5	6	-	-
G4 MEDIA	0	0	-	-
Total	163	163	Semana 4	Semana 3

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD			FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CAN
1. Cereales, tubérculos, raíces y plátanos	2.3 Cereales	Pan de queso x 40 g	U	70,00	70,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de queso x 60 g	U	87,00	87,00	✓		✓			✓			✓	
3. Leche y derivados lácteos	3. Leche y derivados lácteos	Yogurt sin variedad de sabores x 200 ml	U	163,00	163,00	✓		✓			✓			✓	
4. Alimentos de origen animal	4. Alimentos de origen animal	Rollitos de leche elaborados x 15 g	U	163,00	163,00	✓		✓			✓			✓	

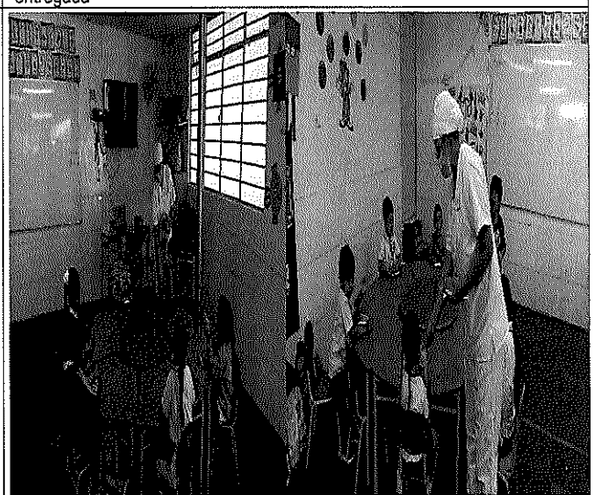
C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES:

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): ACD
FIRMA:

NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE (operador): Solferiando BB
FIRMA:

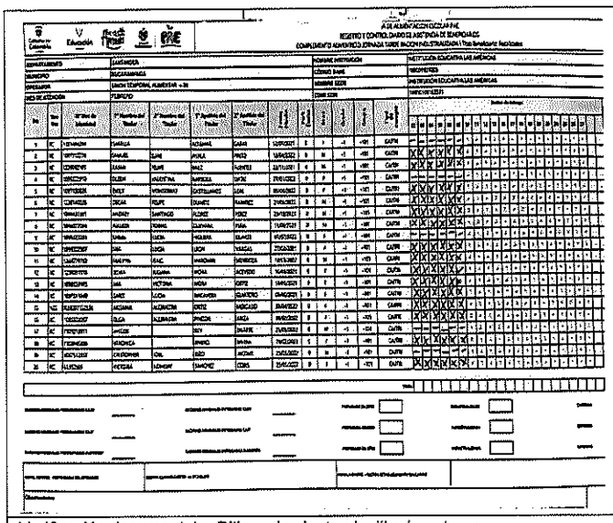
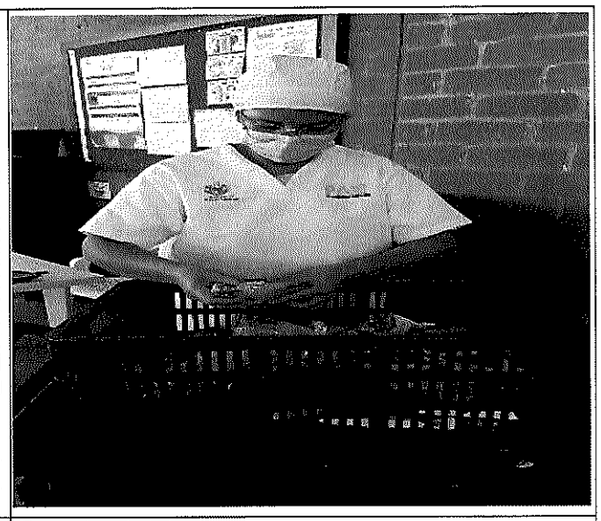
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
CARGO:
FIRMA:

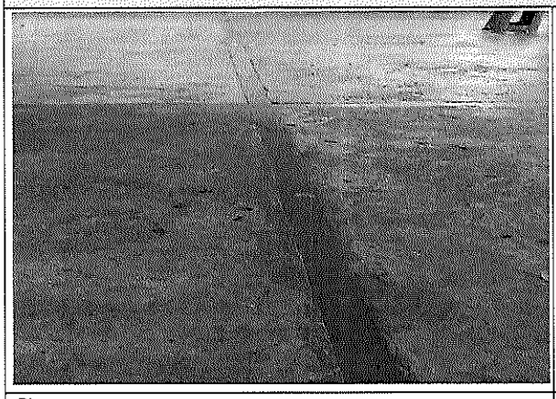
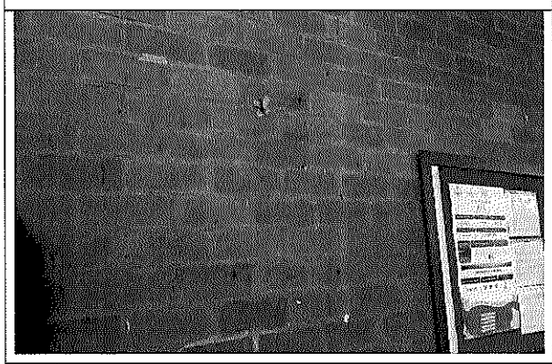
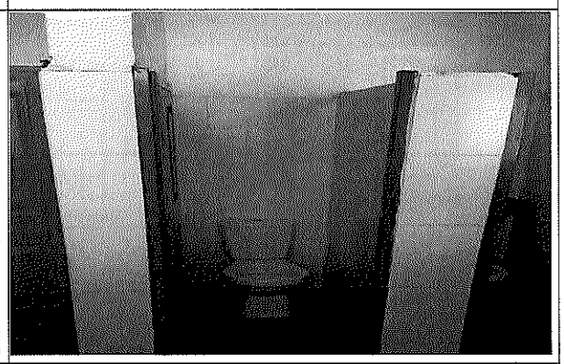
Verificación documental. – Remisión producto entregado



Suministro del complemento

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

15107

Educación Alcaldía PAE

ALCALDIA DE BUCARAMANGA

09 02 2026 — I.E. liceo Patria — 6:30AM — 9:15AM

U.T. Alimentor + 26. — 359 - 2025.

Yoguit con sabor a melocotón, pan con queso y Rollito.

NA

NA — NA — NA.

18 — 18 — 100% — Excelente

1 manipuladora para 200 niños.

1. El menú se entregó en atención a lo establecido en el ciclo de menús y menús nuevos adoptado por la entidad territorial.	1	Se dió cumplimiento al menú programado en el ciclo.
2. Los alimentos recibidos fueron verificados en su totalidad	1	Corresponden a los alimentos Verificados en bodega.
3. Las cantidades entregadas con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios atendidos en cuanto la cobertura atendida en la modalidad educativa	1	La remisión están registrados 200 complimentos y coincide con lo recibido
4. Se evidencia correspondencia del gramaje según el tipo de complemento establecido en la Lonchera Educativa	1	El gramaje coincide con lo establecido por porcion y grado escolar.
5. El ciclo de menús se ajustaba bajo los requerimientos nutricionales establecidos por la entidad territorial	1	
6. El menú entregado según el tipo de complemento correspondía a lo programado y ejecutado.	1.	
7. En caso de presentarse intercambios y/o sustitutos, estos se realizaron de acuerdo a lo establecido, a la lista de menús permitidos y contaban con documentos soportes de aprobación.	NA.	No se realizaron intercambios ni sustitutos.
8. El menú entregado a los beneficiarios contaba con una buena presentación y estaba acorde para su consumo	1.	El yoguit, el pan y el dulce se encuentra en buenas condiciones de calidad.
9. El personal manipulador velaba sobre el protocolo de buenas prácticas de manipulación y a la hora de la recepción y entrega del complemento	1	El personal manipulador cumple con el protocolo de buenas practicas
10. Se evidenció el cumplimiento de los procesos de limpieza y desinfección establecidos en los establecimientos beneficiarios	1.	
11. Cuenta con la logística correspondiente (Cocinas industriales, Equipos de frío, Equipos de medida, Continuo Quirúrgicos, Vajilla Utensilios, Juegos apropiados para preescolares, Soluciones sanitizantes (Cloro), Alcohol antiséptico, Toallas de Papel, Agentes saborizantes (opcional))	1	Se hace revisión del botiquin y cuenta con lo exigido.
12. Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y en los tiempos estimados durante el suministro	1	Se dió cumplimiento a la entrega del complimento según horario programado
13. Las características de los alimentos de la ración suministrada se observaron	1	No se evidencian desperdicios
14. La ficha de almacenamiento de los productos de la ración suministrada se encuentra en los empaques permitidos para su consumo	1	Si, cumple.

Powered by CamScanner

15108.

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	9-02-26	Hora Inicio:	6:30 AM	Hora Finalización:	9:15 AM	Grupo:	1
Institución Educativa	I. E. Liceo Patria			Operador:	U.T. Alimentar +26	No. de Contrato:	359-2025

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	6	MENÚ ENTREGADO Nº:	6	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO ✓	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI N/A	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Yogurt (Yogurito) Sabor Melocotón	211	213	209	200ml	C	210	212	213	200ml	C										
Derivado de cereal	Pan con queso	40	43	43	40g	C	70	70	61	60g	C										
Fruta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—										
Dulce y/o postre	Rollito.	20	20	21	15g	C	21	22	21	15g	C										
CUMPLE		Cumple					Cumple.														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:
En la Remisión: se entregan 200 complementos en la jornada de la mañana (preescolar y primaria).

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

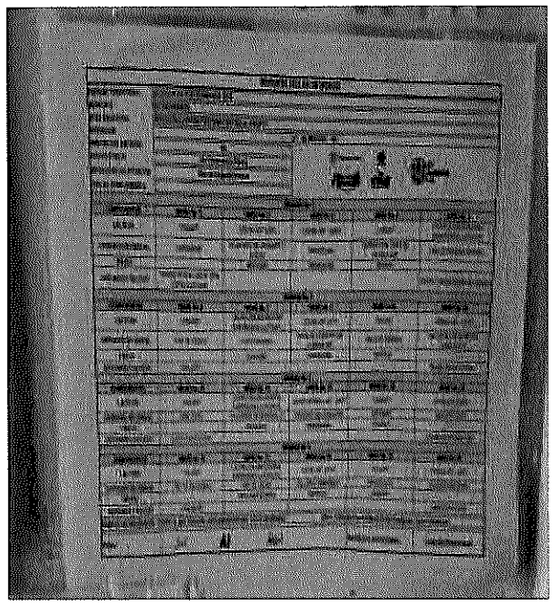
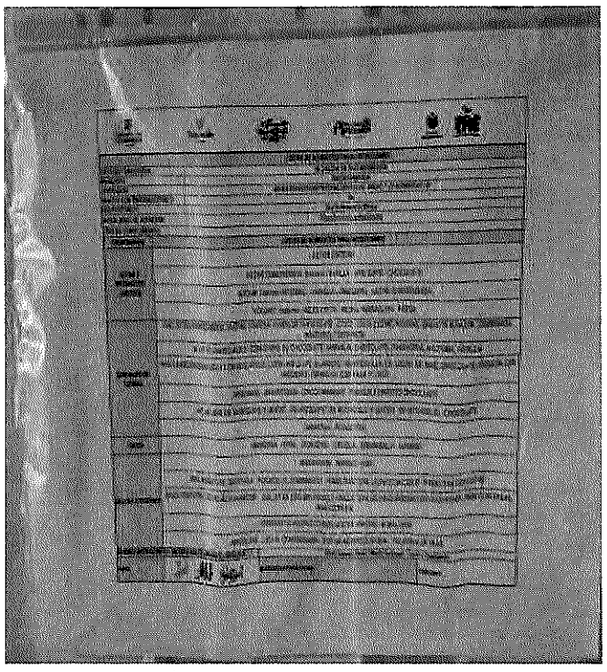
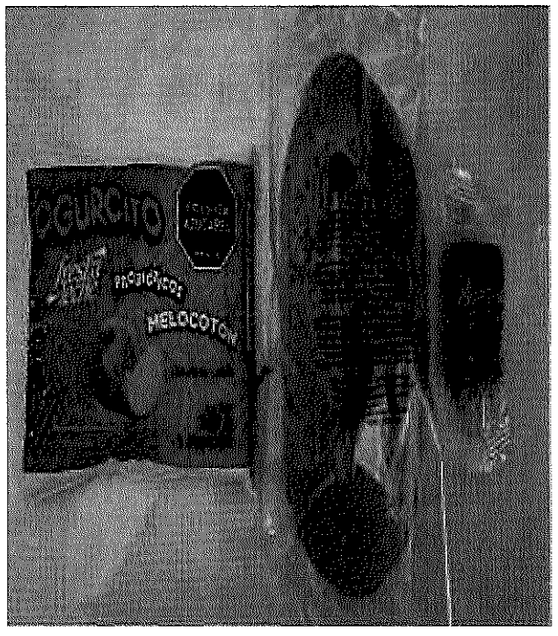
Atendido por:	LAURA MARCELA GUTIERREZ RIVERA	Realizada por:	Martha Edith Rodriguez Buitrago
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	Nutricionista Tecnica Equipo tecnico PAE
Firma:	LAURA GUTIERREZ	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

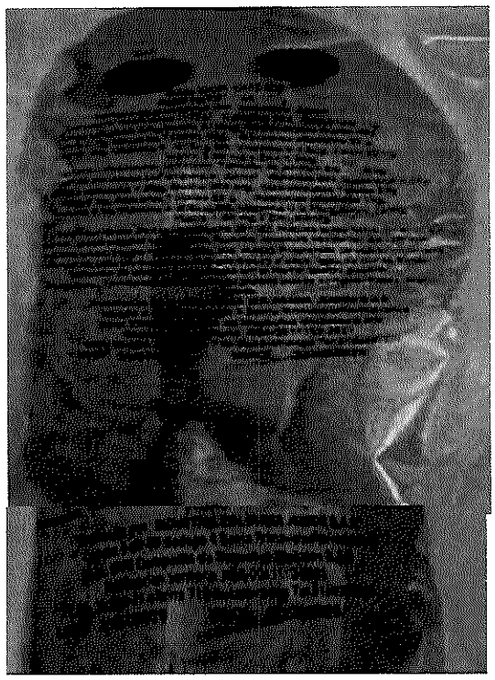
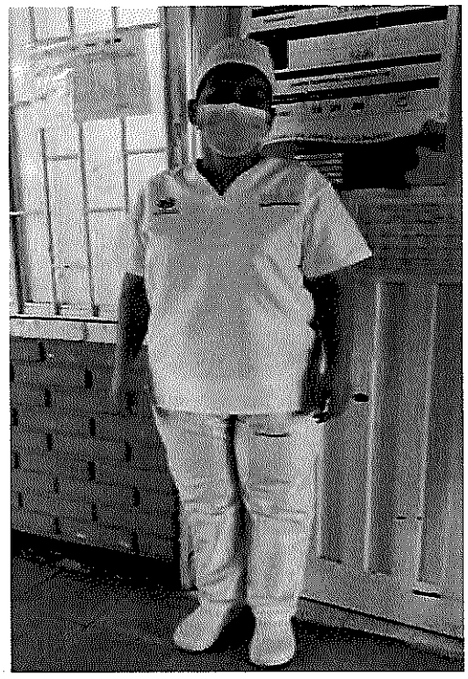
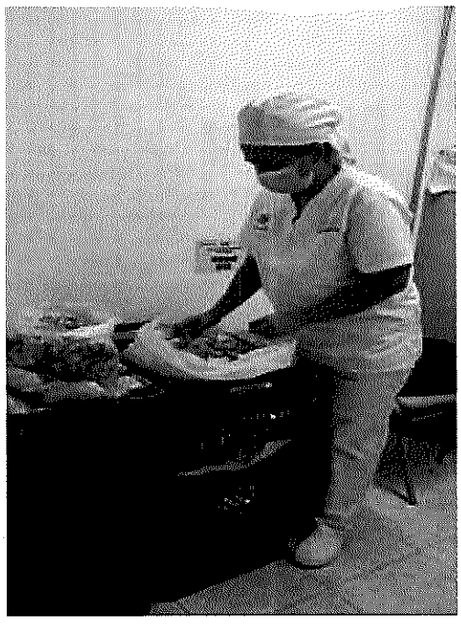
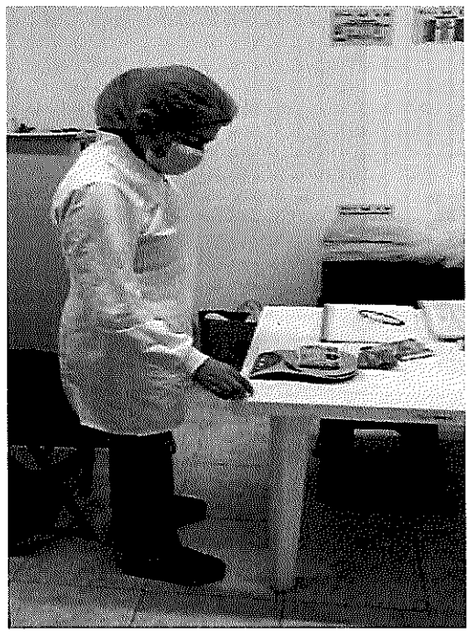
15109.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
PUBLICADO LOS CANALES DE ATENCION	PUBLICADO LOS CICLOS DE MNÚS
	
PUBLICADA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	MENÚ NUMERO 6 DEL COMPLEMENTO RI

15110.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
PAN CON QUESO	MANIPULADORA DE ALIMNETOS
	
VERIFICACIÓN DE CANTIDAD DE PRODUCTOS RECIBIDOS	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN

75111

Educación Alimentación Aprender PAE

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

Versión: 001 -2026

Operador:	Alimentar +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	09-02-2026
Grupo:	J	Área Urbana:	✓	Área Rural:		Hora Inicio:	9:40 a.m.
Institución Educativa/Sede	Villas de San Ignacio					Hora de Terminación:	1:00 p.m.
Dirección:	cra 54w # 37-46 manzana 2						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 a.m - 1:30 p.m.						
No. De beneficiarios atendidos:	1135		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Eva Rodriguez			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramirez.		
Cargo:	L. manipuladora						

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	11
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se realiza ordenado y en buen estado.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Kardex y rotación al día

Powered by CamScanner

15172

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	N.A	Pulpa de fruta congelada.
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	libres de plagas
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	mallas en buen estado
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	Se evidencia en funcionamiento

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Preparados Lote 3260124 vence 02/03/2026 Almacenados Lote 1260202 vence 04/03/2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencio optimos
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	

Powered by CamScanner

15773

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N·O	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N·O	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	N·O	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N·O	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	N·O	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dolación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N·O	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	N·O	

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se felicita, socialita acto y se da por culminada la visita

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hery Andres Sánchez Ramirez	NOMBRE	Eva rodriguez
CARGO	Ap- te. Sup.	CARGO	manipuladora
FIRMA		FIRMA	Eva rodriguez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

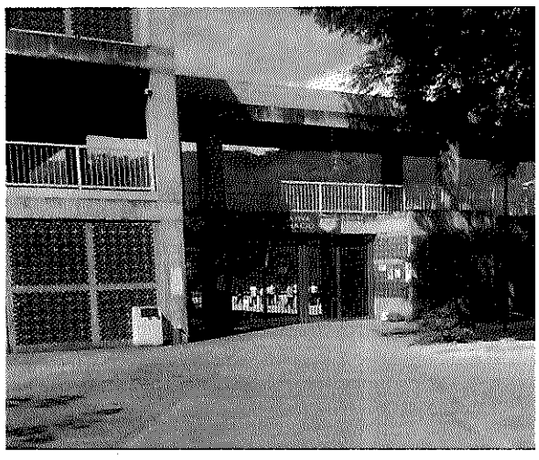
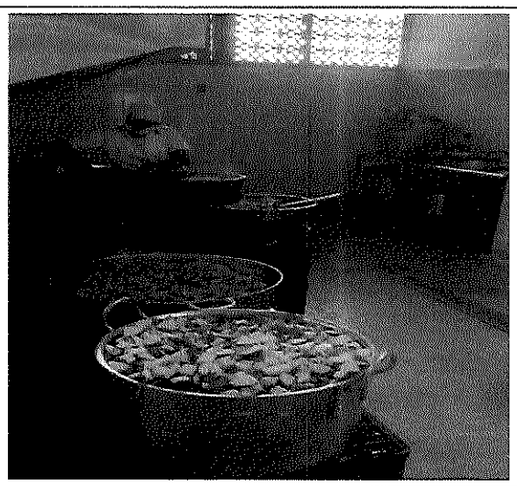
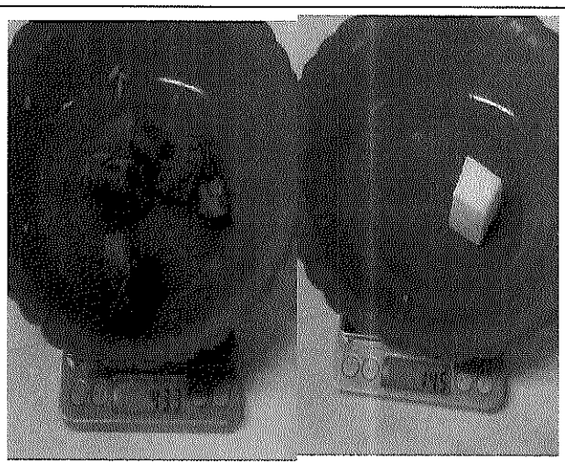
15174

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

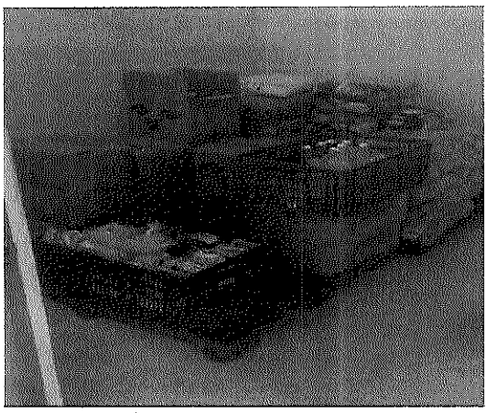
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	09	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area Distribución (consumo – mesas y sillas)
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú – Suministro Menú No. 6
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Carne de cerdo en cuadros guisado – Porción de Queso	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa – Menú No cuenta con Leguminosa

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

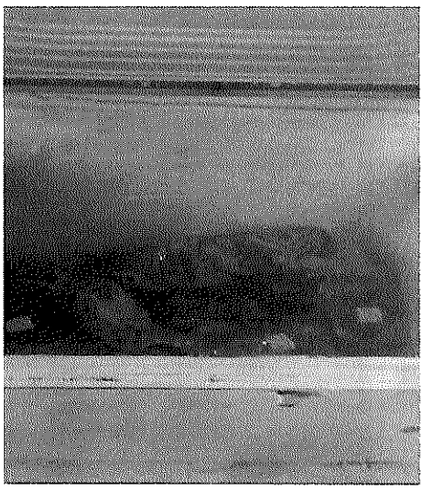




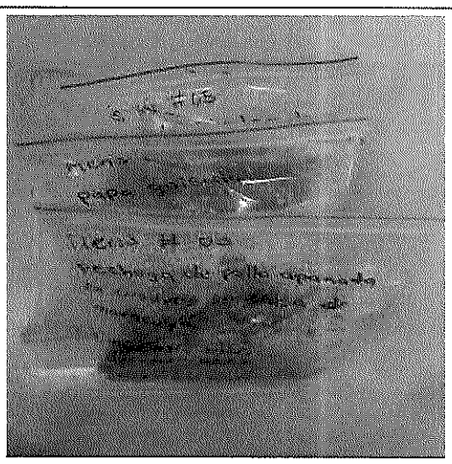
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



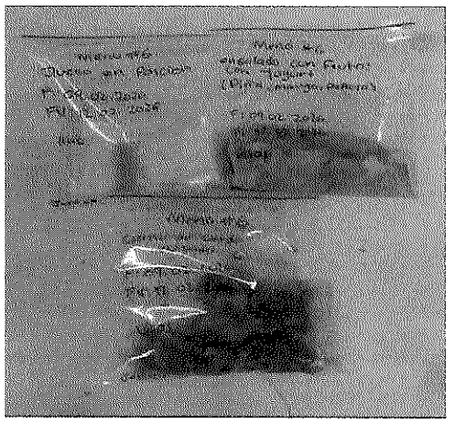




Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

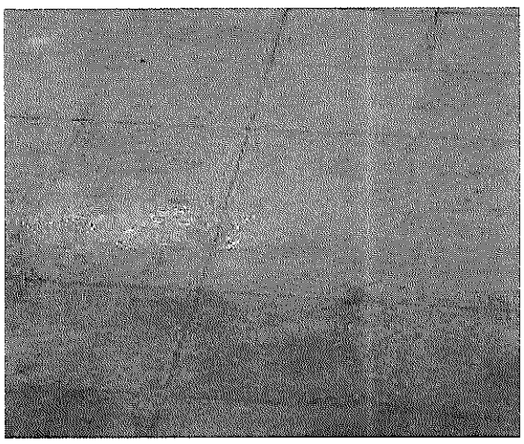
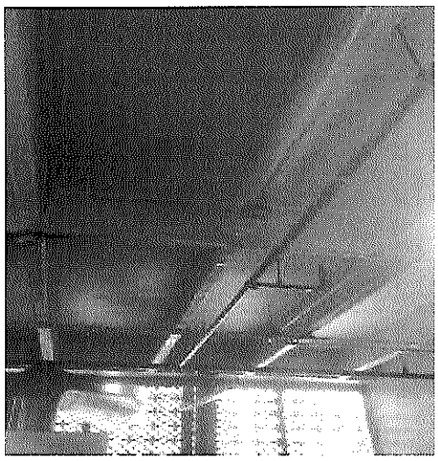
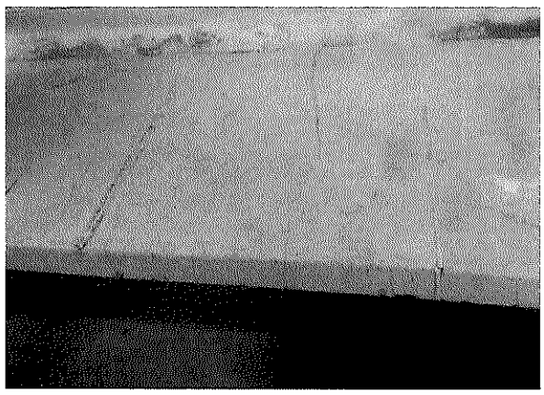
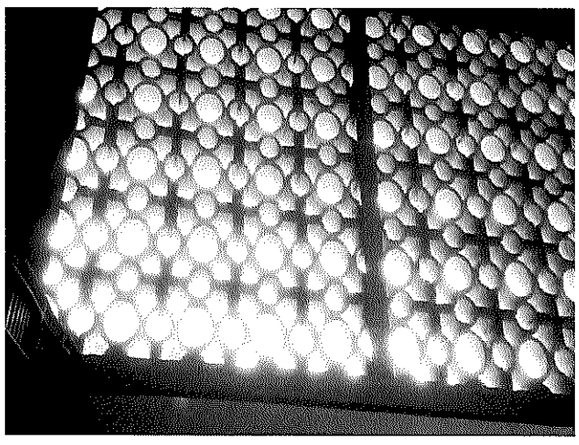


Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día -Contramuestras Menú No. 6

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techo
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

15717

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT Alimentar +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	09-02-2026
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	6:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E Nacional de Comercio Sede B					Hora de Terminación:	9:30 am
Dirección:	Carrera 13 #42-46 Br. Centro						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 am a 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos:	58		No. De manipuladoras en el sitio:	1			

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

Nombre de quien atiende la visita:	Paula Barragan	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez
Cargo:	Manipuladora		

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE TOTAL	94.7%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Almacenamiento temporal exclusivo Cumple con el espacio requerido.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Pisos y Paredes en Ceramica de Facil Limpieza y desinfacion.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Iluminacion y Ventilacion Suficiente.	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Canastillas Limpias y en buen estado.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area de almacenamiento limpio y en buen estado.
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	El operador Suministra: - 1 mesa - 1 silla
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	0	No se evidencia en sitio kit de visitantes.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75%

75178

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	Cuenta con los productos completos y vigentes.

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt Freskaleche 200ml Lven 15 Mar 2026 Sabor Fresa.
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Pan con Queso 40 gr. Ind. Junior S.A.S. Colombia Lote 31-01-2026 Vence: 20-02-2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Rollito de Bocadillo con arequipe Gran Kactus. Lote 007/26 Vence: 15-07-26 Peso: 20gr.
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	NA	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	0	No se evidencia formato en Sitio de reposicion y Faltantes

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	80 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Cumple con el menu # 6 para su entrega.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Se evidencia entrega de los 3 componentes Yogurt, Pan con Queso y Rollito
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje establecido, Ver anexo de gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	NO	Durante la visita no se observa el Personal transportador.
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	

75179

Educación | Alimentos Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	09-02-2026	Hora Inicio:	6:30 am	Hora Finalización:	9:30 am	Grupo:	1
Institución Educativa:	IE Nacional de Comercio Sede B			Operador:	UT Alimentar + 26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)		
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt Entero sabor Fresa	214.6	214.3	212.2	200	C															
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan con Queso	46.0	46.9	45.9	40	C															
FRUTA																					
POSTRE	Rollito Bocadillo con arequipe	21.8	20.7	20.9	20	C															
CUMPLE		3																			
NO CUMPLE		0																			

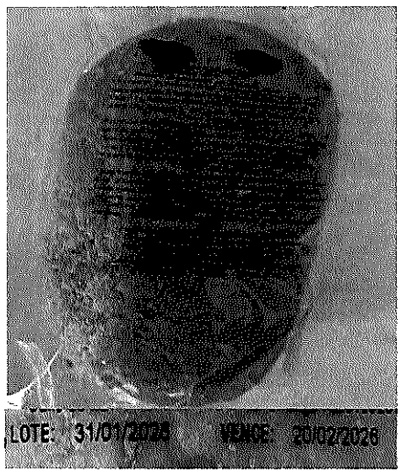
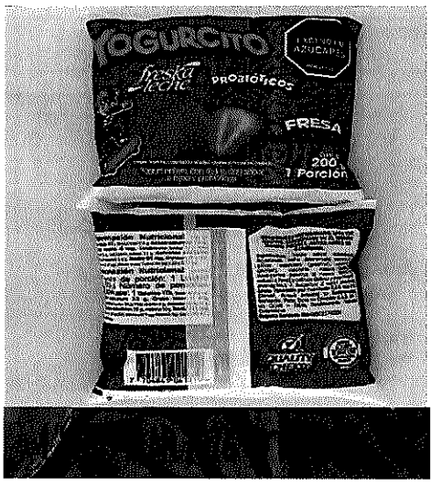
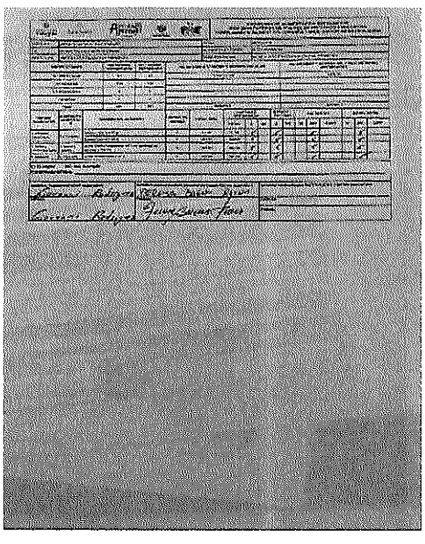
OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

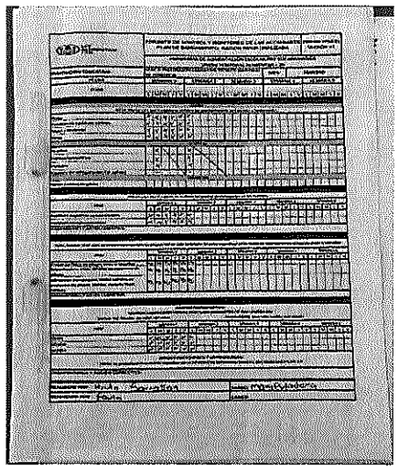
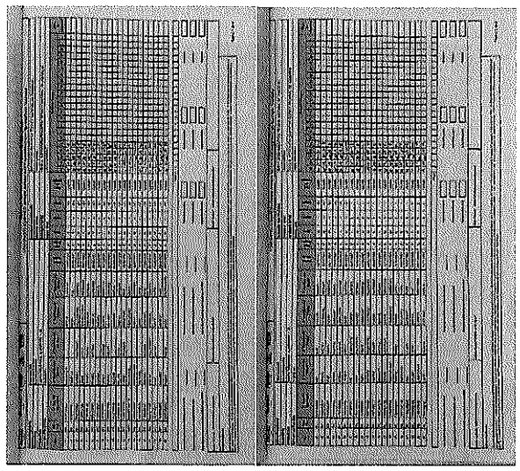
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

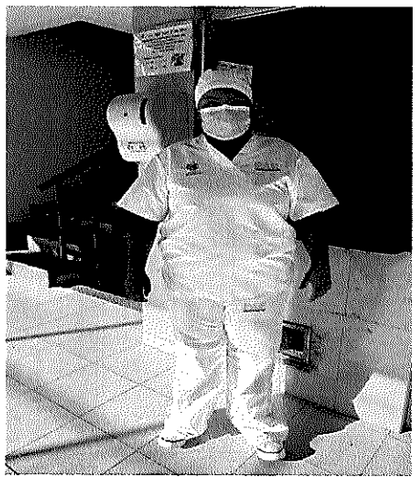
Atendido por:	Paula Barragan	Realizada por:	Clara Liliana Hernandez
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB-PAE
Firma:	Paula Barragan	Firma:	Clara Hernandez.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

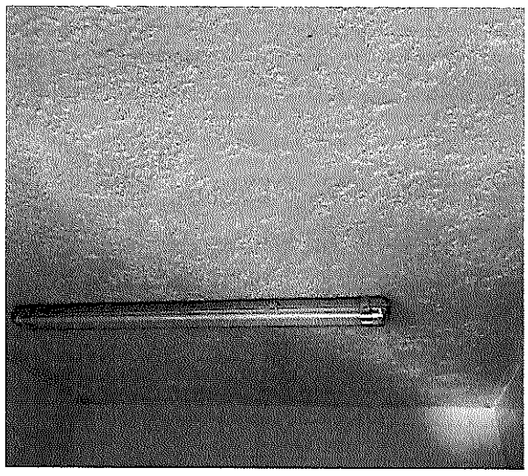
	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro del complemento

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento	Verificación documental. - - Diligenciamiento planilla de entrega



Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

Educación Alimentos Aprender PAE

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

15722

Versión: 001 -2026

Operador:	UT Alimentar t25		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	10-02-2026
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. CLUB UNION SEDE C					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Km7, Via al mar Brr. los Colorados						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am a 1:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	415	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Drisney Lucia Esteban		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez			
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	59	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	54	**PORCENTAJE TOTAL**	91.5%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	4
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techo con material de facil LyD.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Paredes en Ceramica sin embargo 2 tabletas apunto de despegarse.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencia ventana con malla anti insecto y borde inferior Sucias.	NC
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Uso exclusivo	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Ventilacion e Iluminacion Suficiente.	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		

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

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	0	Se evidencia estante de almacenamiento de abarrotes con oxido.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos se encuentran dentro de su vida útil.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	3 recipientes rotulados con bolsa y tapa.
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1	Se llevan registros de descomide.
4.18	Se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado y se llevan registros de generación.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Durante la visita no se presencia. Plagas y heces de animales.
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Se evidencia ventana con malla anti-insecto y borde inferior sucias.
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	95.2 %

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pollo Pechuga LB00126003 FV 03-ENE-2027 Carne Res Lote 3260124 FV. 02-05-2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche Entera la Mejor Ven 26/MAR/26 L:18 Crema de Leche: V. 29-04-2026 L:2900 Leche polvo: 03-DIC-2026 FV. lote: 04225

15123

75124

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	NO	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NO	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	NO	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	0	Diligenciamiento no estan acorde con la cobertura asignado 415 beneficiarios, planilla un total de 564 marcados.
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	66.6 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de supervision a la I.E. Club Union Sede C con una cobertura 415 Beneficiarios nivel educativo preescolar y Primaria, Se evidencia entrega del menu #7 cumpliendo con el gramaje establecido, el dia de hoy la manipuladora manifiesta que el refrigerador presenta fallas de enfriamiento y en horas de la tarde le realizan mantenimiento, Se socializan los hallazgos evidenciados y se dá cierre a la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SEDE
NOMBRE	Clapa Hernandez M.	NOMBRE	Drisney Lucia estrada
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	manipuladora
FIRMA	Clapa Hernandez.	FIRMA	Drisney Lucia E
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SEDE
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

15125

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

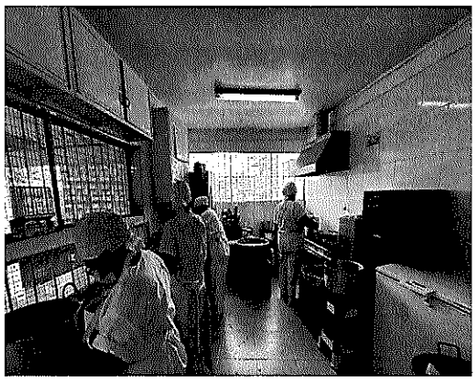
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CLUB UNION

FECHA: (dd-mm-aaaa)	10	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: C

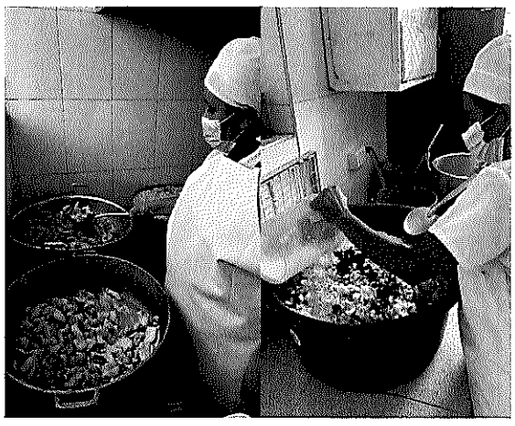
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



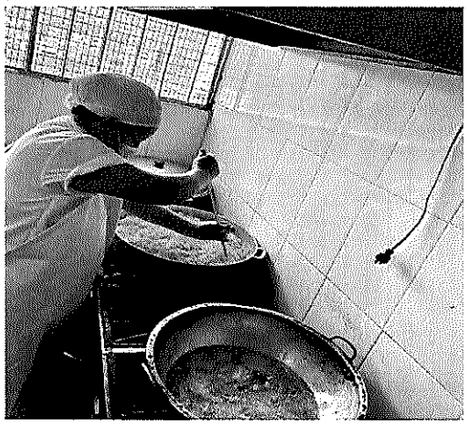
Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



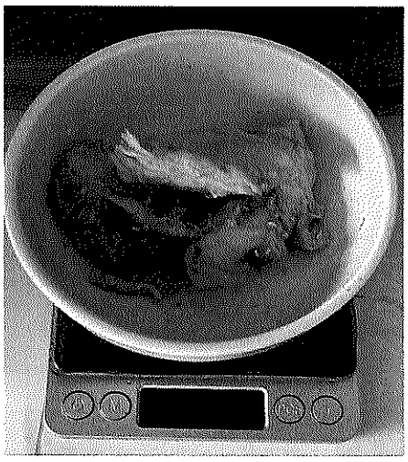
Condiciones de calidad de productos entregados.



Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.

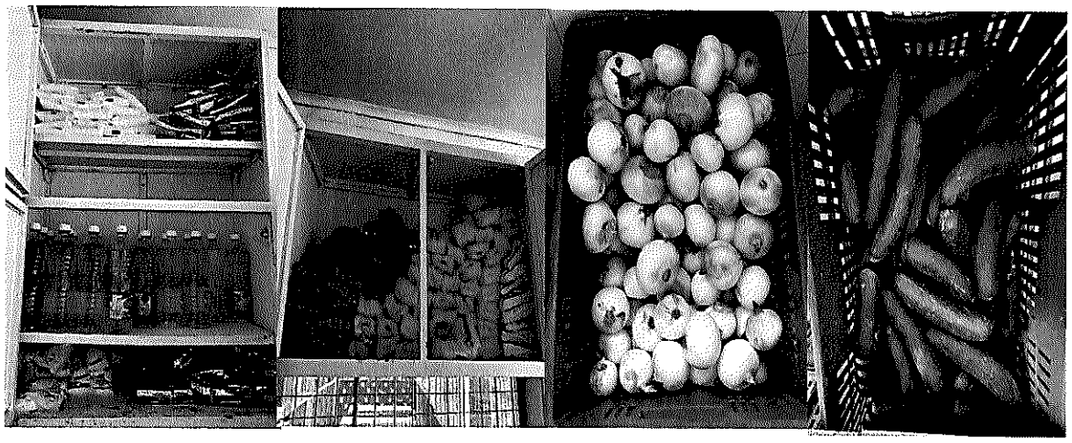


Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

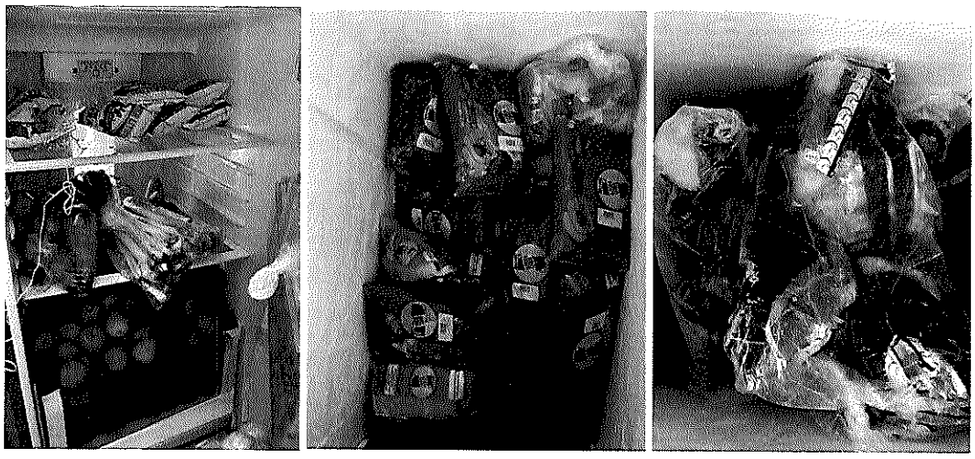
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Suministro del complemento.



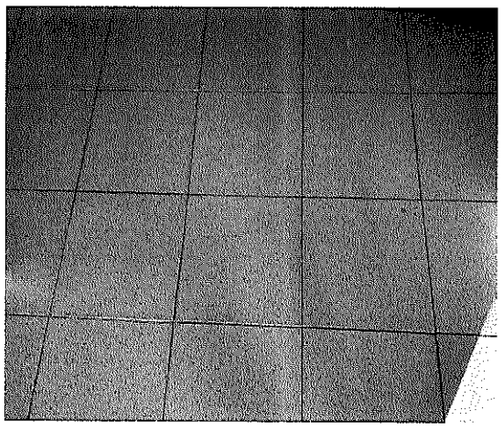
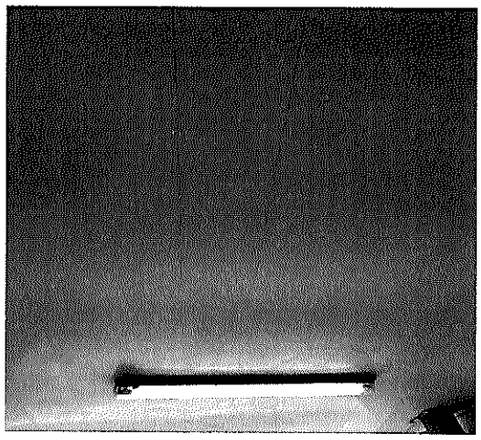
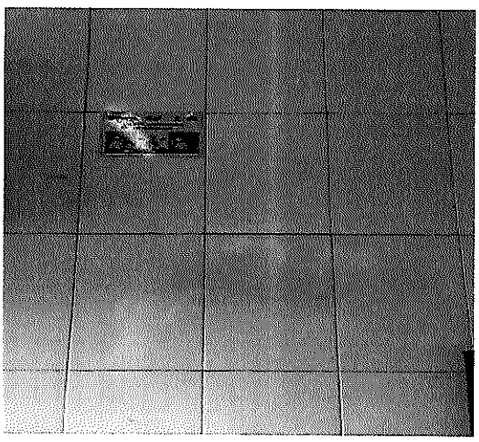
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



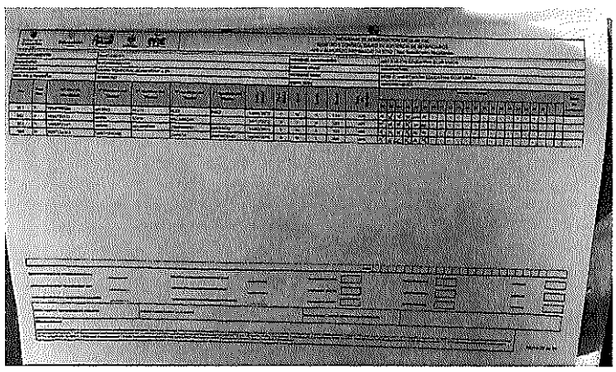
Almacenamiento Materias primas – Equipos refrigerador-congelación.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Condiciones de saneamiento.	Personal manipulador alimentos

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Puerta.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Hallazgo 5. Diligenciamiento no están acorde con la cobertura asignada 415 beneficiarios, planilla un total de 564 marcados.

15129

Educación Aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT ALIMENTAR +26			No. Contrato:	369	Fecha Visita:	10/02/26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:45 am
Institución Educativa/Sede	I.E. RAFAEL GARCIA HERREROS					Hora de Terminación:	10:00 am
Dirección:	CARRERA 1D #N-81 B. MINUTO DE DIOS						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	8:45 am - 9:30 am JORNADA MAÑANA						
No. De beneficiarios atendidos:	JM 248 JT 615			No. De manipuladoras en el sitio:	JM 2 JT 3		

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

Nombre de quien atiende la visita:	KAREN CHIVATA	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	ANGELA JANETH RUZILLO TRUJILLO
Cargo:	MANIPULADORA		

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	46	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	46	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	—	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Al encontrarse en el pasillo no impide completamente la entrada de polvo y lluvia.	NC
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	—	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	—	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	—	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	—	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	—
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	—
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	—
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	—

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

15130.

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	—
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	N.O	No se evidencia copia de conformación del PAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N/A	No se encuentra aprobada por la entidad.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	—

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche Sabor a vainilla L-04 V. 25/03/26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Ponque combinado (chocolate y banano) L304126 V. 02/03/26
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N/A	Menu de hoy no contempla suministro de fruta.
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	—
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	—
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	—

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	—
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	—
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	—
8.4	El operador realizo la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	—
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	—

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	1	SOAT 14/04/2026 RUNT V. 2026/04/14 PLACA GQV 25J
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	—
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	1	—

15737

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	10/02/26	Hora inicio:	7:45am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa	J.E. RAFAEL GARCIA HERREROS	Operador:	UT TEMPORAL ALIMENTAR +26			No. de Contrato:	369

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Electronic kitchen scale	PRECISIÓN (g)	0.1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	07	MENÚ ENTREGADO Nº:	07	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)		
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABOR AVAINICLA											205,9	225,9	208,7	200	C					
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE CON BIZ-NADO CHOCOLATE Y BANANO											89,2	95,8	92,7	80	C					
FRUTA	DURAZNO X2											169,3	156,5	166,1	129,4	C					
POSTRE	—																				
CUMPLE																3					
NO CUMPLE																0					

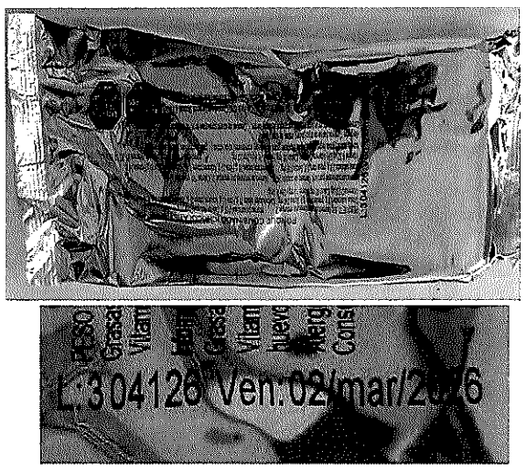
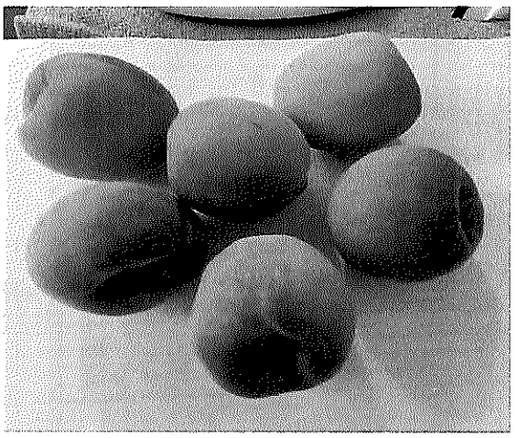
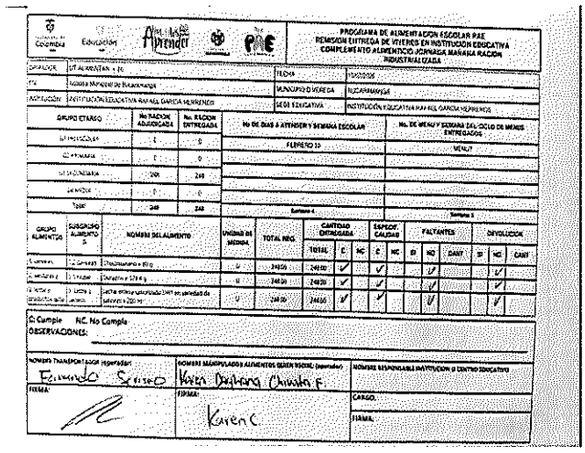
OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento a gramaje. Nivel educativo secundaria. Durazno se suministra x 2 unidades

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

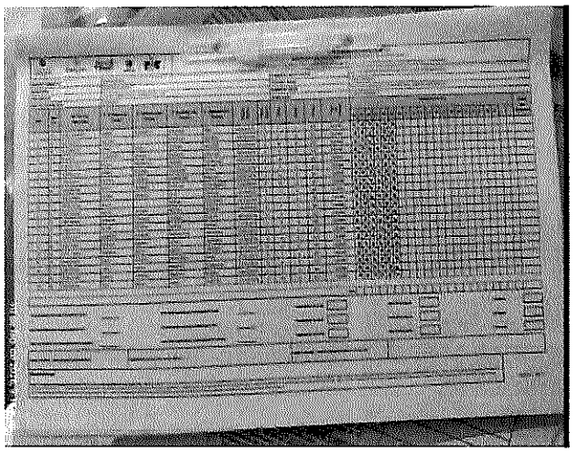
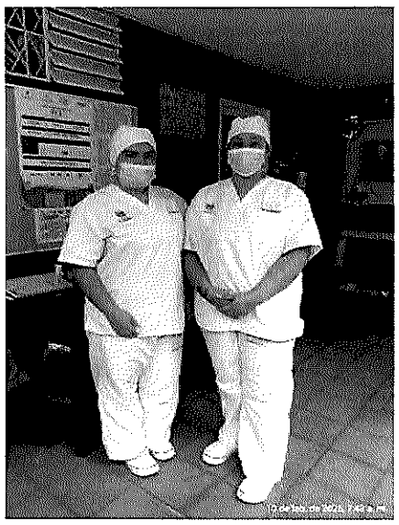
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

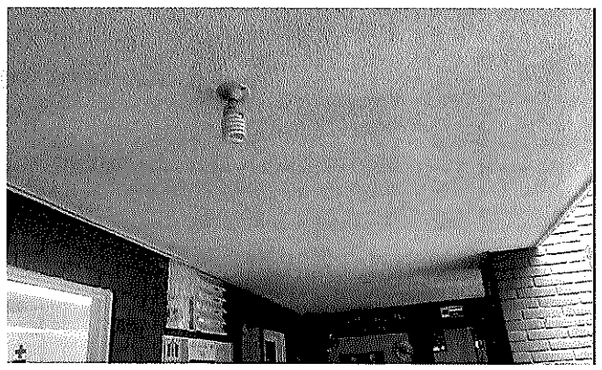
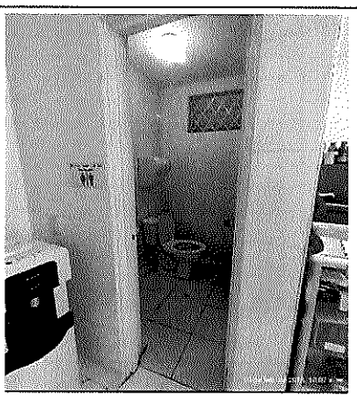
Atendido por:	Karen Dayhana /	Realizada por:	Angela Murillo / JANNETH TRUJILLO ALVERNIA
Cargo:	manipuladora /	Cargo:	Apoyo Tecnico / PROF APOYO TECNICO
Firma:	Karen Chivata. /	Firma:	

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal - Chocobanano
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo – Leche Saborizada marca Lolak	Condiciones de calidad: trazabilidad Se evidencia fruta entregada – Durazno x 2 unidades
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro del complemento

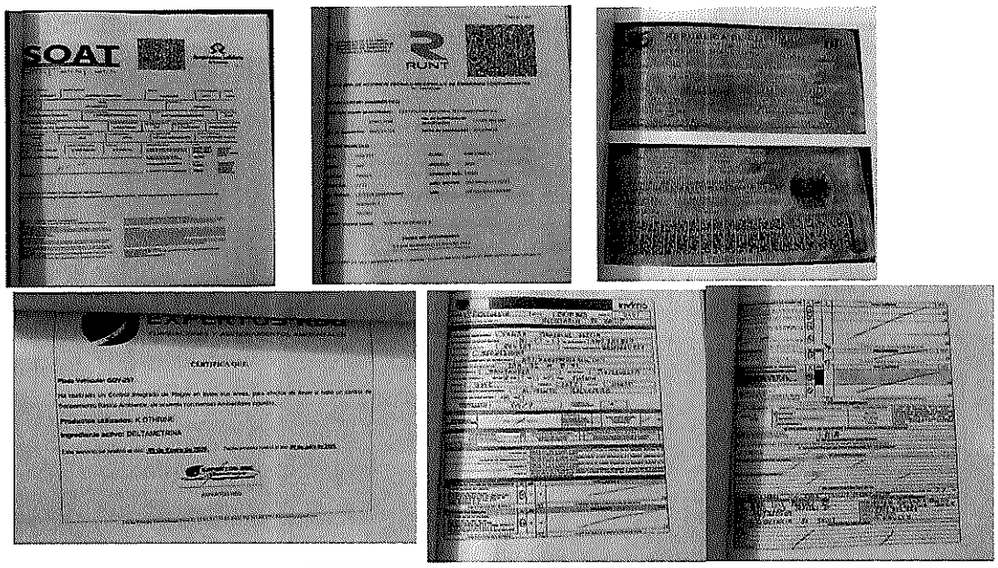
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

15134

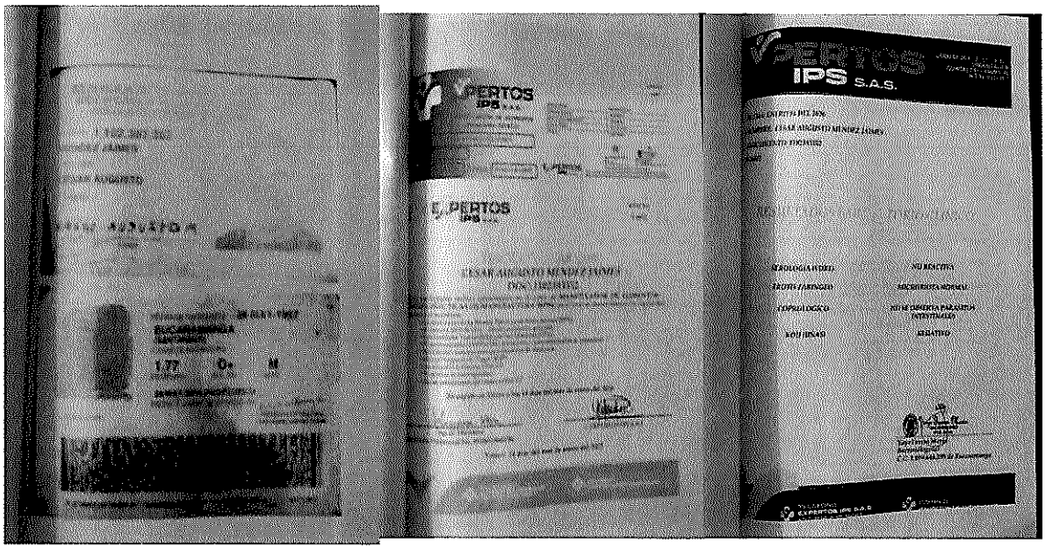
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Documentación del Vehículo trasportador Placa GQV 257



Documentación del Conductor: EDUAR FERNANDO SERRANO



Documentación del Conductor: CESAR AUGUSTO MENDEZ JAIMES

15135

Educación Aprende

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

Version: 001 2026

Operador:	UT Alimentar 1 26		No. Contrato:	159		Fecha Visita:	10-02-2026.
Grupo:	1	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	09:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.T Café Madrid.					Hora de Terminación:	10:00 a.m.
Dirección:	Carrera 8 B. # 35 AN - 45 Barrio Café Madrid.						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	07:00 a.m a 9:30 a.m.						
No. De beneficiarios atendidos:	1400 JM 677 JT 723.		No. De manipuladoras en el sitio:	4	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita:	Jazmin Gualdrón				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Yeimi Carolina Oraico
Cargo:	Manipuladora alimentos						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo				Espacio exclusivo de almacenamiento		✓

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Se cuenta con área exclusiva en Piso 1, se realiza almacenamiento transitorio en Pasillo.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Entrega en Pasillo. Área de almacenamiento no protegida cuenta con rejas.	NC
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Área almacenamiento ladrillos a la vista. Entrega en Pasillo.	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Área identificada, compartido con estudiantes.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Área ventilada - almacenamiento, así mismo en Pasillo.	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se realiza en canastilla en área de almacenamiento - debidamente Separado.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Organizado en canastillas y con base canastilla.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Área de Pasillo Limpia
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	se cuenta con mobiliario en bodega.
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	kit disponible.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

75136

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Publicado
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	20/01/2026.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.O	En Proceso de aprobación.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	Elementos completos

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entera saborizada. UHT. La mejor Lote: 04 Ven: 25/MAR/26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Ponqué combinado L 304125 Chocobarono. Ven: 02/mar/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	No aplica al menú
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Durazno en buen estado de maduración.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Verificados por el equipo PAE 06/02/2026.
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuenta con formato

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Menú # 7.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Publicado
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Publicado
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	3 componentes
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Ver anexo

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	N.O	No se evidencia transporte durante la visita
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	

Powered by CamScanner

15737

Educación | Alborada les Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	10.02.2026.	Hora Inicio:	07:00 a.m.	Hora Finalización:	10:00 a.m.	Grupos:	1
Institución Educativa:	I.E Café Madrid.			Operador:	U.T Alimentar + 26.	No. de Contratos:	259.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	7	MENÚ ENTREGADO Nº:	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera Saborizada	215	216	214	200	C	212	221	205	200	C	215	216	214	200	C					
CEREAL ACOMPAÑANTE	Ponqué Contiñado Chocobanano	48	52	53	40	C	60	63	60	60	C	93	95	93	80	C					
FRUTA	Durazno	169.5	172.4	129,6	129,4	C	175.2	153.7	168.2	129.4	C	160,4	170,9	180,2	129.4	C.					
POSTRE																					
CUMPLE		3					3					3									
NO CUMPLE		0					0					0									

OBSERVACIONES GENERALES: Se realiza verificación de gramaje, las muestras evaluadas cumplen requerimientos según minuta.

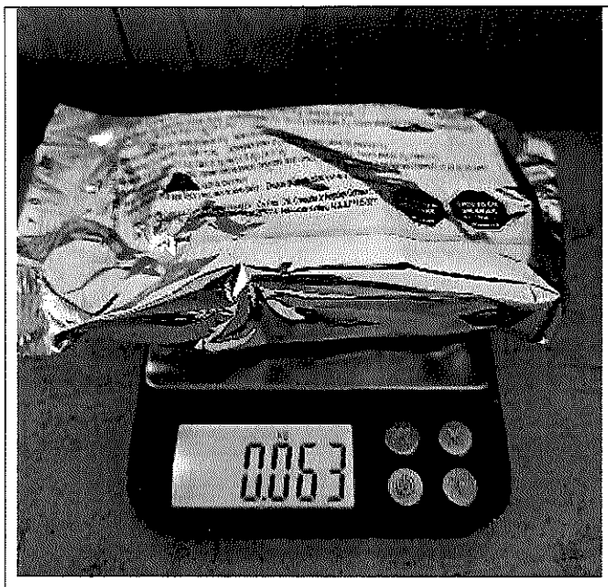
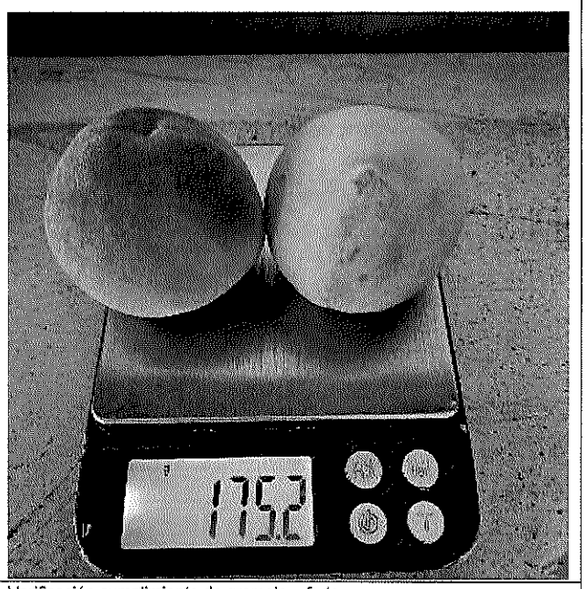
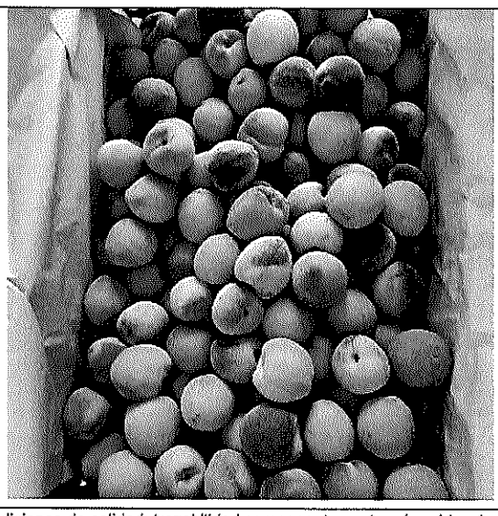
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

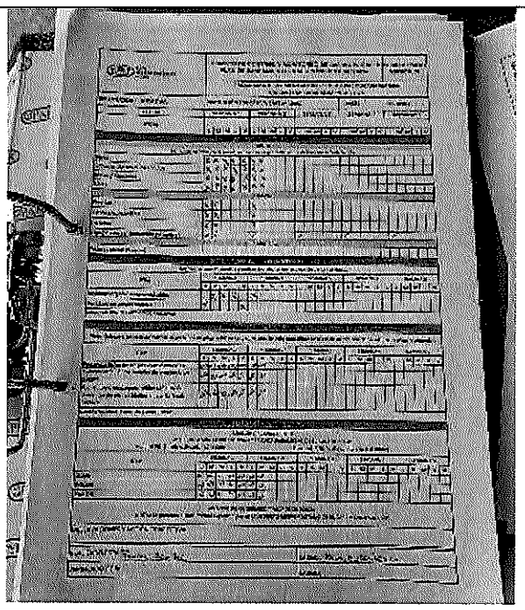
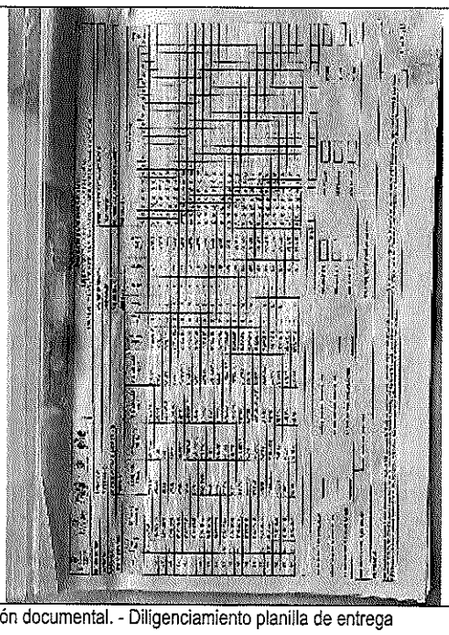
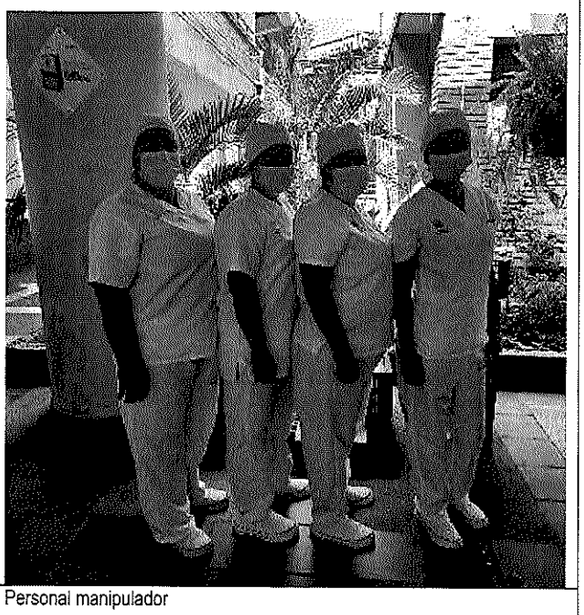
Atendido por:	Jazmin Gualdron Mendoza	Realizada por:	Yeimi Carolina Orozco
Cargo:	Manipuladora de Alimentos	Cargo:	Apoyo técnico.
Firma:	JAZMIN G. M	Firma:	Yeimi Orozco.

Powered by CamScanner

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta
	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Horario publicado.</td>
<td>Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega</td>
<td>Personal manipulador</td>
</tr>
</table>

75140

Educación Alimentación Aprender | GRE

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

Versión: 001 -2026

Operador:	Alimentar + 26	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	10-02-26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	9:30am
Institución Educativa/Sede	Los colorados					Hora de Terminación:	1:30 Pm
Dirección:	Cra 28A # 49-50 Barrio los colorados						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:50 am 1:30 Pm						
No. De beneficiarios atendidos:	1314	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Yamile Sanchez		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Ing Gian Carlos Rios M			
Cargo:	Lider Manipuladora						

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	12
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Lejos de Focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	No Presentan Suciedad	C
1.3	Las paredes estan construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	De Facil limpieza	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	3 Tanques para 1 día De Almacenamiento	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Cumple con el espacio minimo	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Presentan Mallas y Ingeos	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Solo Personal manipulador	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	En correcto funcionamiento	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Lejos de los alimentos	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

Powered by CamScanner

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	Realizado el 6-02-26
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	NA	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Agua Filtrada

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	17/01/2026
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
21	21	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
1	1	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV= 03022027 Pollo MC Lote LB00126003 Pollo
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	FV=26103/2026 Leche liquida Lote J6211509
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	FV 19/03/26 Queso crema Lote 020226

Powered by CamScanner

75142

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleve en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.		
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.		
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.		
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).		
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiseptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACION DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Continuan cumpliendo con las BPM en la Preparación Alimentos RPS

Continuan cumpliendo con las mejoras en 24 horas comedor escolar y cocinas Preparación RPS.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Giovany Rios Mauro	NOMBRE	Yamile Sanchez M
CARGO	Apoyo Tecnico Profesional	CARGO	Manipulador Alimentos
FIRMA	Giovany Rios Mauro	FIRMA	Yamile Sanchez M
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

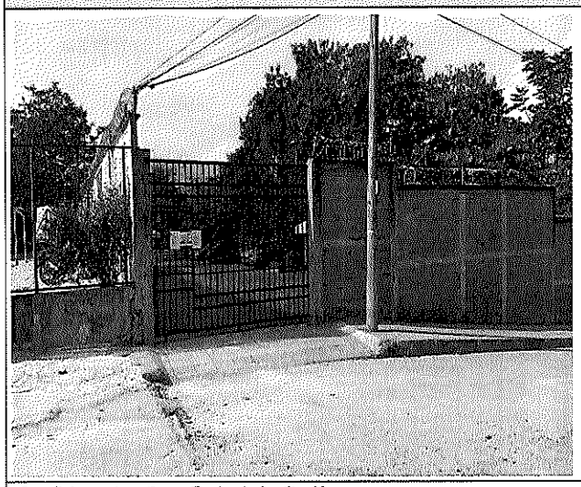
15743

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

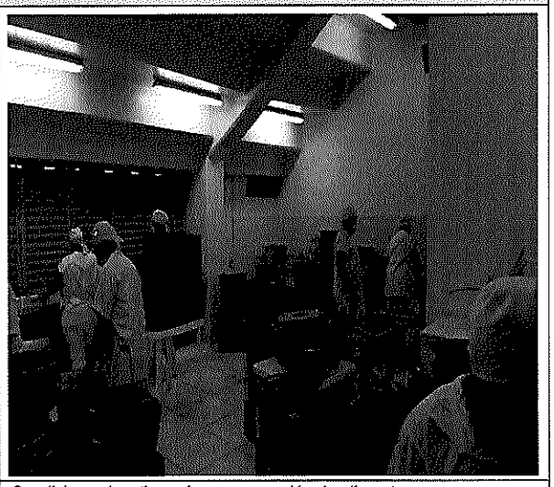
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LOS COLORADOS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	10	02	2026	LUGAR:	I E LOS COLORADOS

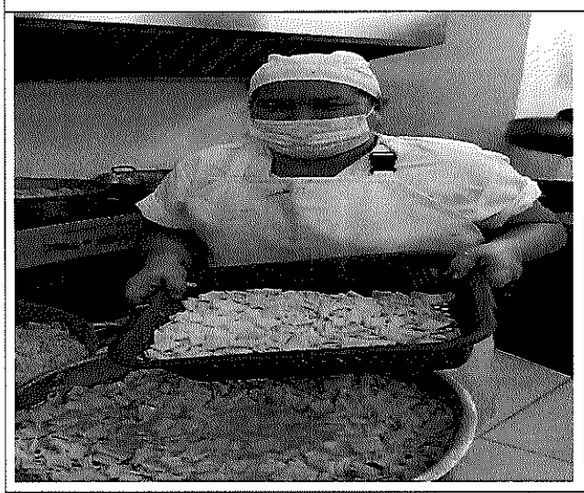
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.



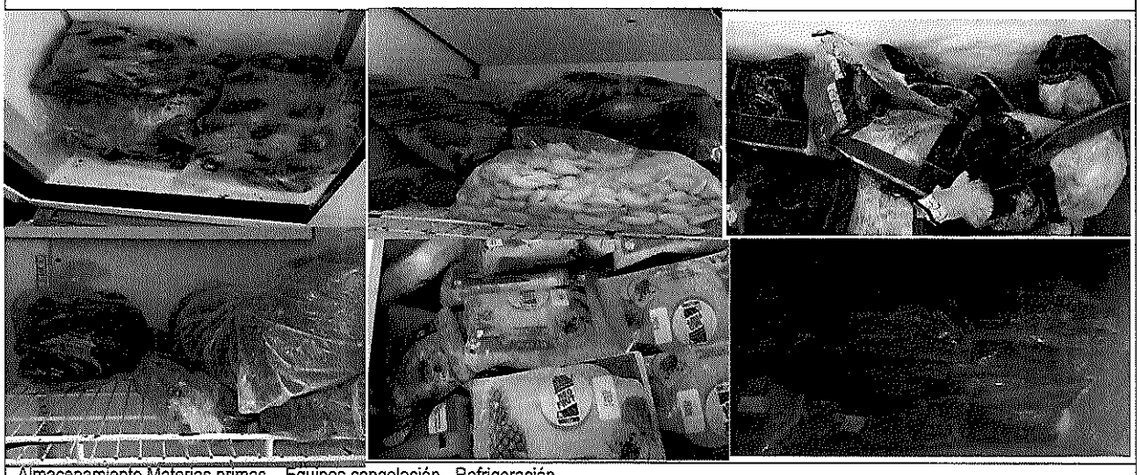
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

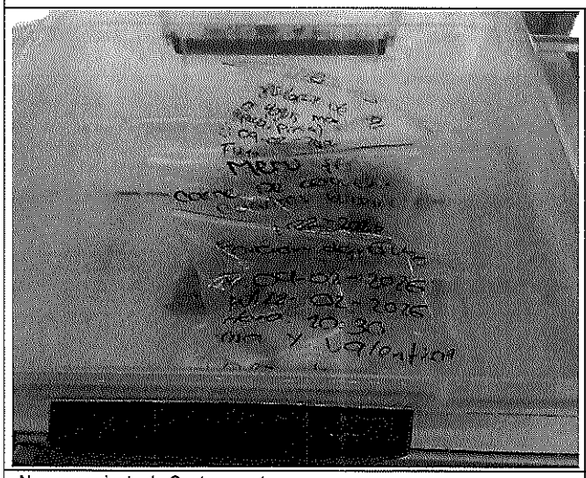
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



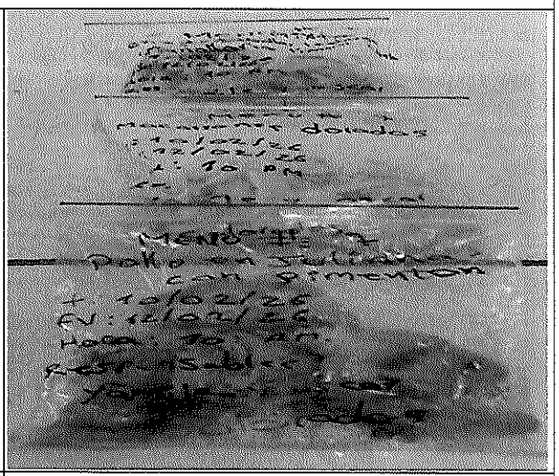
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

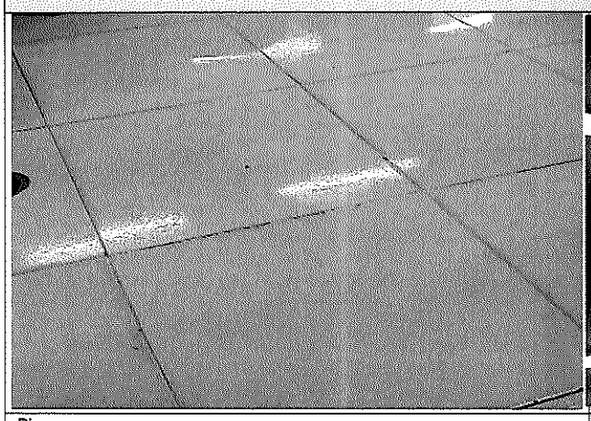
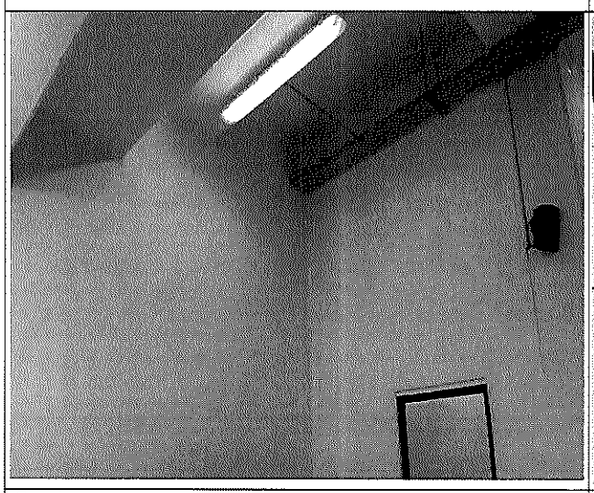
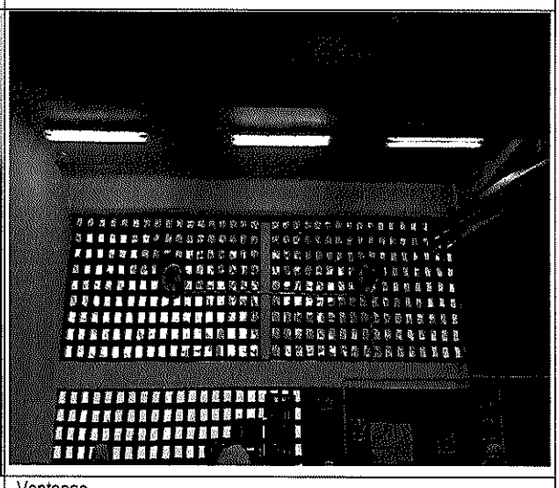


Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

75146

Educación Alimentación Escolar PAE

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDIA DE BUCARAMANGA		
Fecha de la visita	10-02-2026	I.E. Cafe Madrid	HORA DE SUPERVISION 12:30 pm
Operador del programa	UT Alimentar 726	Número de contrato	359-2025
Complemento del menú	Leche liquida entera Sabor a Chocolate (Vainilla) - Chocolamango y durazno (2711)		
Observación	NA		
Alimento sobre el cual recae la(s) observación(es)	NA	Fecha	NA Suministrado por: NA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PUNTAJE PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO BOCA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Rangos de calificación
18	18	100%	Excelente	De 1 a 200 = 1; De 201 a 400 = 2; De 401 a 600 = 3; De 601 a 800 = 4; De 801 a 1.000 = 5

RANGOS DE CALIFICACIÓN: <50 % Deficiente | 50-70 % Regular | 71-90 % Bueno | 91-100 % Excelente

Observaciones (Incidencias y novedades): 4 manipuladoras en la cocina / En la toma de la foto 723 raciones

	Complemento de la ración para preparar	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y muestra patrón adaptada por la entidad territorial.	1	
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad .	1	
3	La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	
4	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
7	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA.	
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y siendo atractivo para su consumo	1	
9	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura a la hora de la recepción y entregar del complemento	1	
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lengua de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas))	1	
12	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	
13	Los aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	
14	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	
15	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	NA	Hoy se entrega leche Saborizada
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lácteos	1	No hay desperdicios
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	1	No se evidencia desperdicios
18	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	1	
19	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	1	Se evidencia certificado.
20	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	NA	EAN. Del año 2026. está programada Marzo
21	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	Si, están publicados

Observaciones:

FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA-EQUIPO PAE	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Nombre: Sandra Gualdrón M
Documento: 37891382	Documento: 37511275
Cargo: Nutricionista PAE	Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

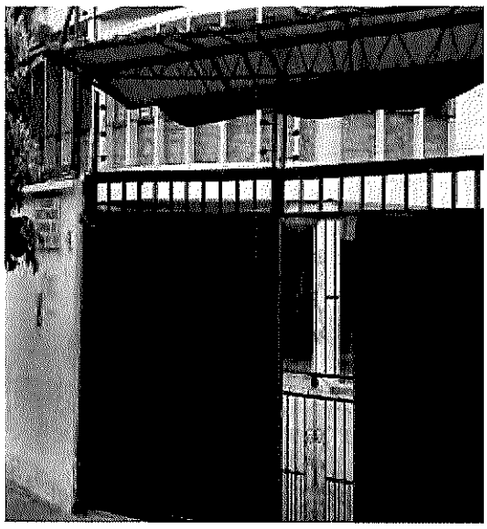
75147

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

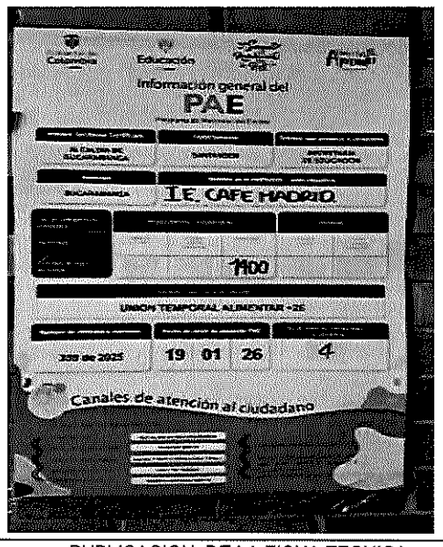
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	10	02	2026	LUGAR:	I.E CAFÉ MADRID

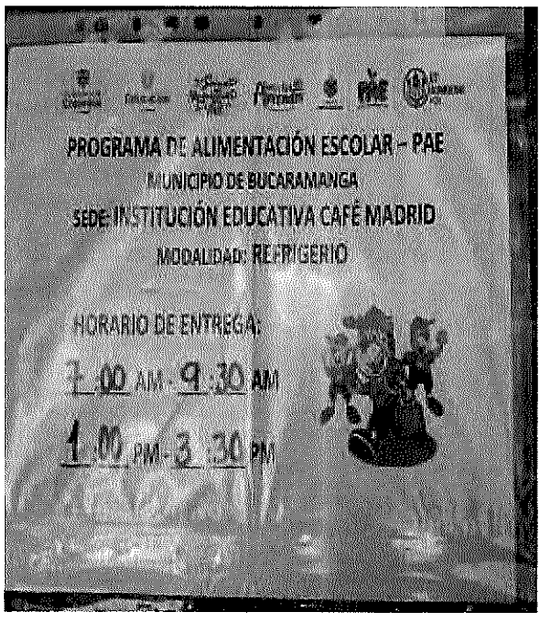
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



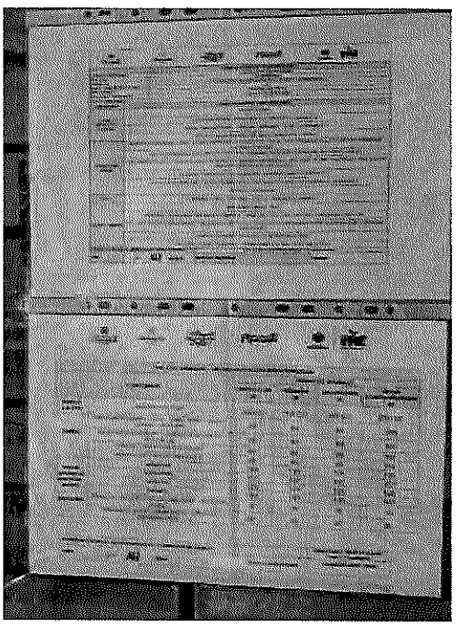
FACHADA DE LA I.E CAFÉ MADRID



PUBLICACION DE LA FICHA TECNICA

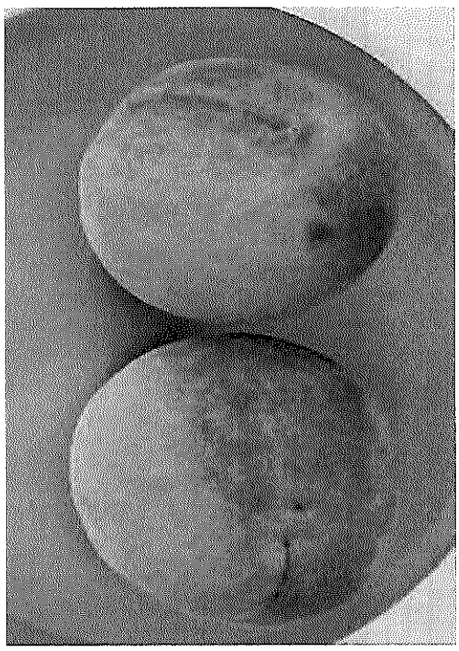
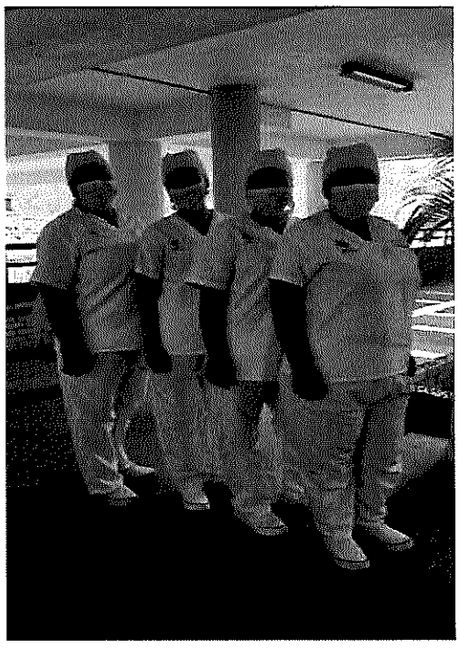


PUBLICACIÓN DE HORARIOS DE ATENCION



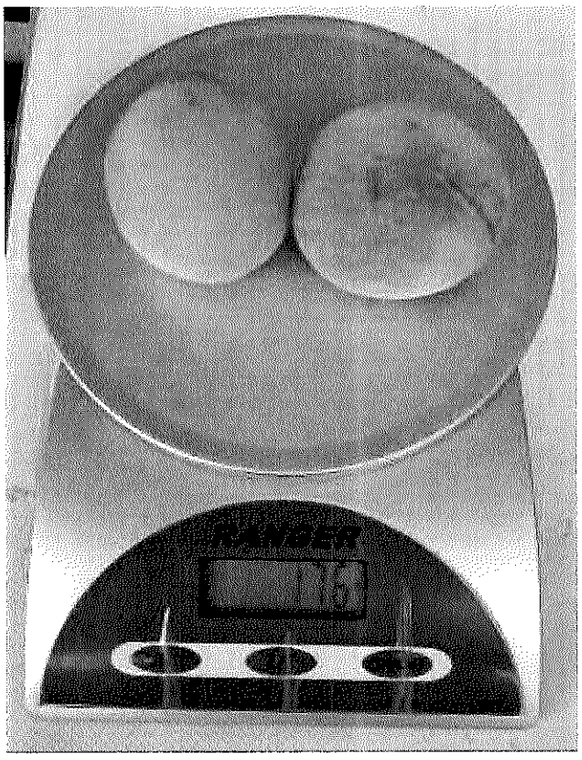
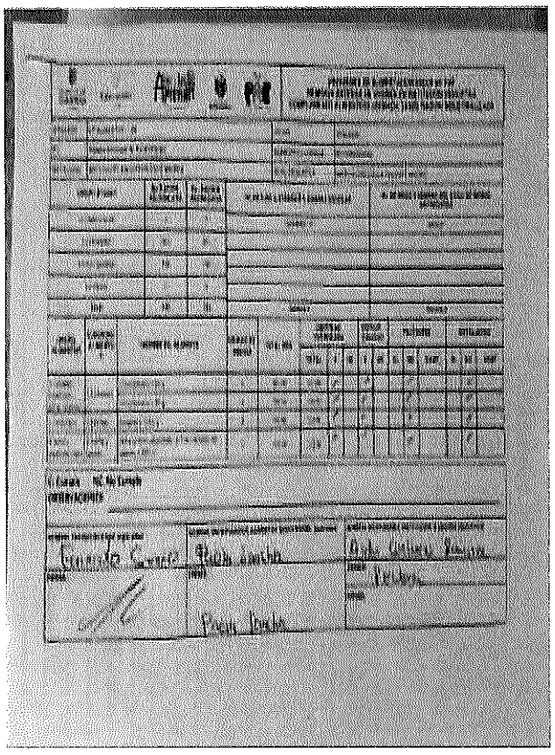
PUBLICACION DE ESTANDARIZACION DE LA RACIÓN E INTERCAMBIOS .

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
LECHE SABOR A VAINILLA	FRUTA DURAZNO MENU 7
	
CHOCOBANANO	MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

75149.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
VERIFICACION DEL GRMAJE DE LA FRUTA DURAZNO-. MENÚ 7	REMISION



ENTREGA DEL COMPLEMENTO A BENEFICIARIOS

7515O

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

Versión: 001 -2025

Operador:	Alimentan +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	11-02-26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	9:300m
Institución Educativa/Sede	San Francisco de Asis					Hora de Terminación:	1:30 Pm
Dirección:	calle 31 # 1-occ 01 Barrio Santander						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 am 1:00 Pm						
No. De beneficiarios atendidos:	302	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X	Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde		
Nombre de quien atiende la visita	Omaira Gomez		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Gloria Rios			
Cargo:	Lider Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	63	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	63	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Lejos de Focos Contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	No Presentan Suciedad	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Presenta Desprendimiento de Pintura.	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Presentan tanques Para atencion Minimo 1 Dia	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Presenta espacio muy Reducido	NC
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Presentan malla anti Insectos	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Compartido con estudiantes	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Presentan Proteccion en Buen estado	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Lejos de los alimentos	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

Powered by CamScanner

75757

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	11/02/2026
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	NA	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	15/01/2026
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	100%

V. GESTION SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV= 1/03/2026 Huevos Lote = 0302 2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	FV 30/03/2026 Lote: 0302 2026

Powered by CamScanner

15152

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.		
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.		
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.		
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).		
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

X Continua cumpliendo con las BPM en la Preparación de Alimentos RPS

X Continua cumpliendo con L y D en áreas comedor escalera y cocina Preparación RPS

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Diana Rios Segura	NOMBRE	Mayra A. Sanabria Correa
CARGO	Apoyo Técnico Profesional	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Diana Rios S.	FIRMA	Mayra Sanabria
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

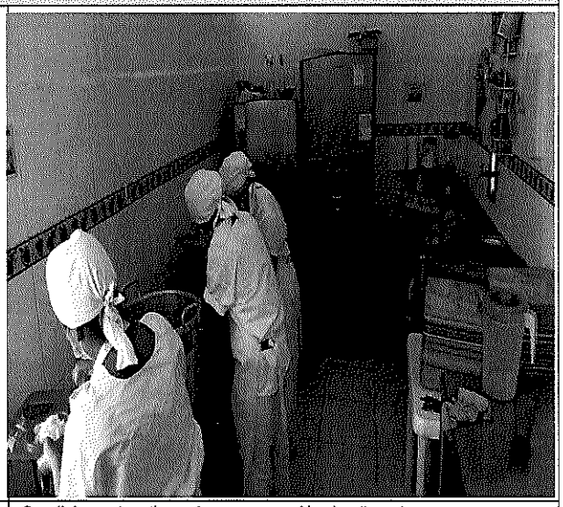
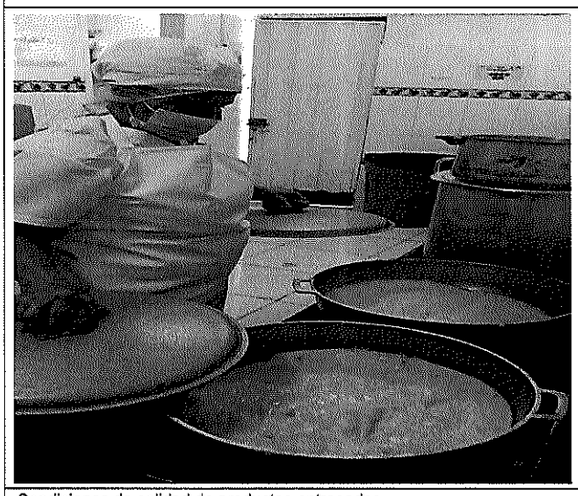
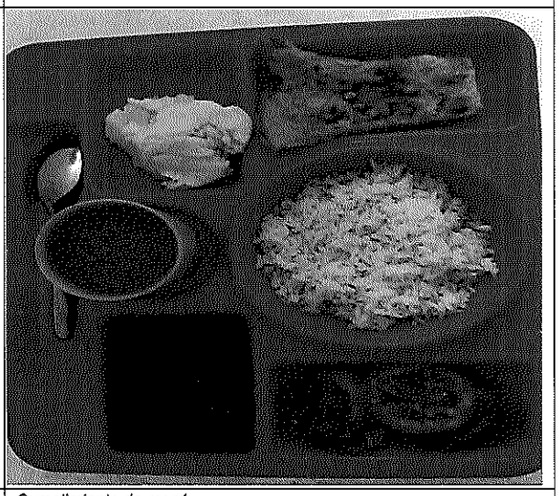
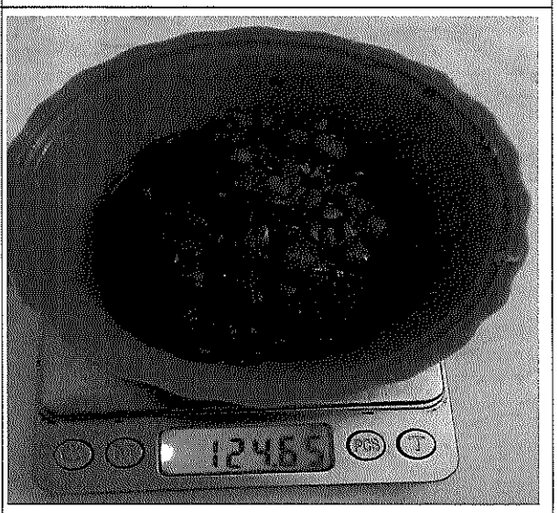
Powered by CamScanner

75153

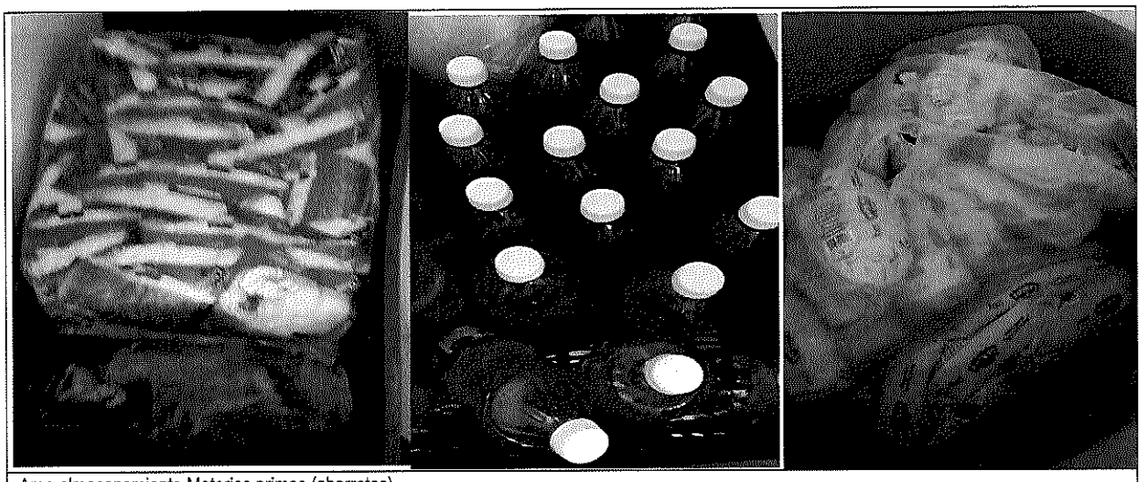
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SAN FRANCISCO DE ASIS

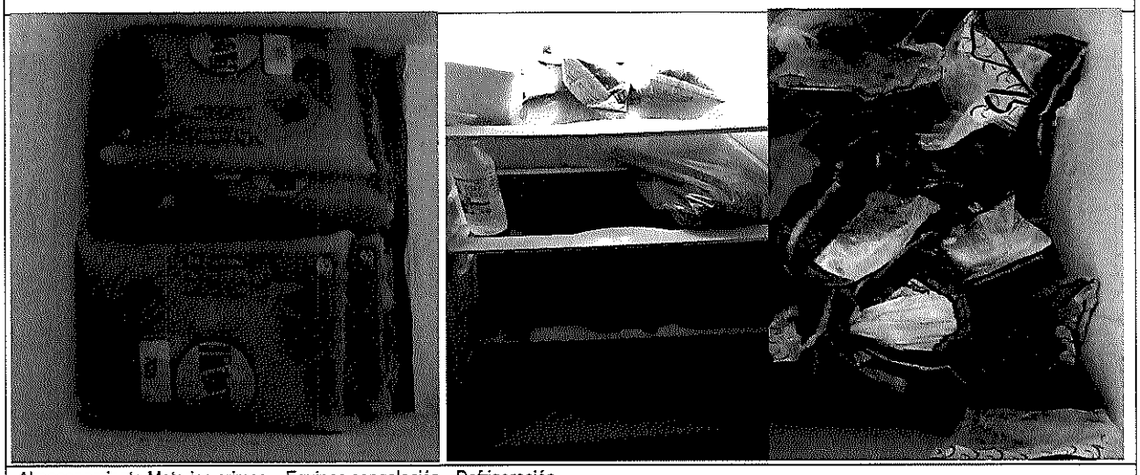
FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: SAN FRANCISCO DE ASIS

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú.
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



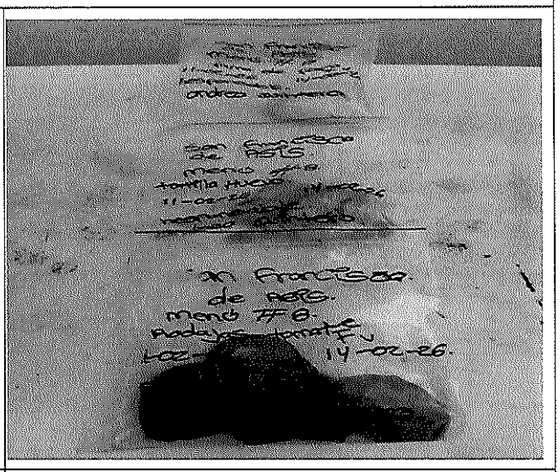
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

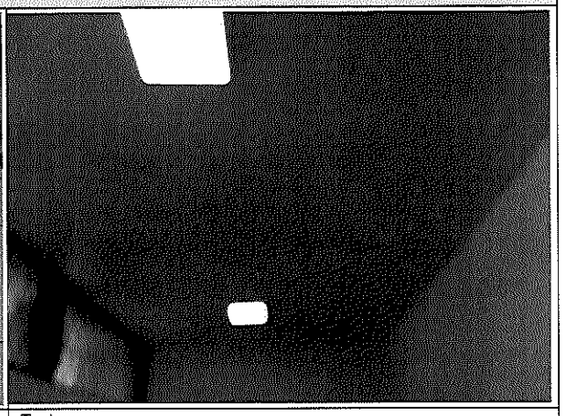
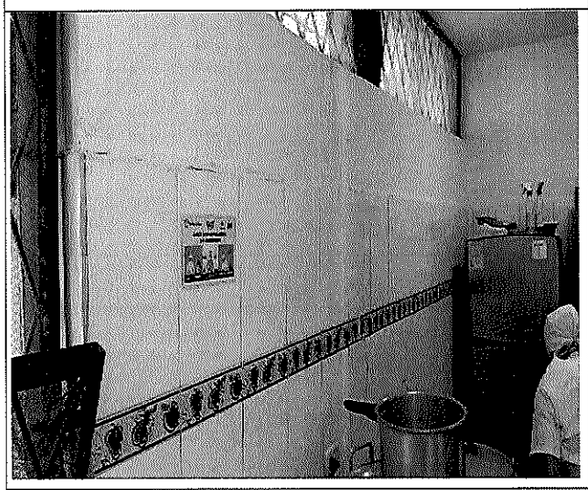
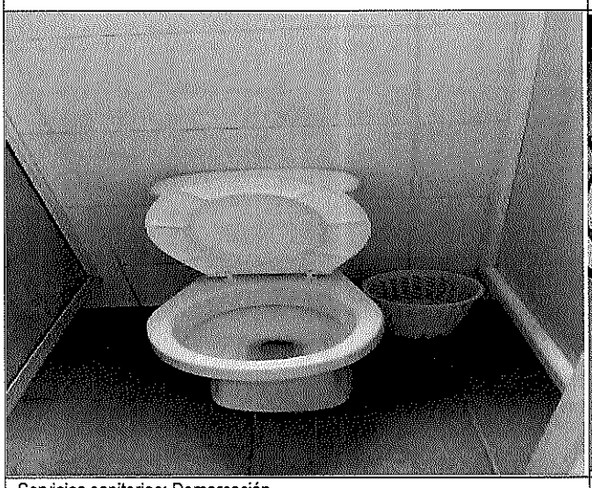
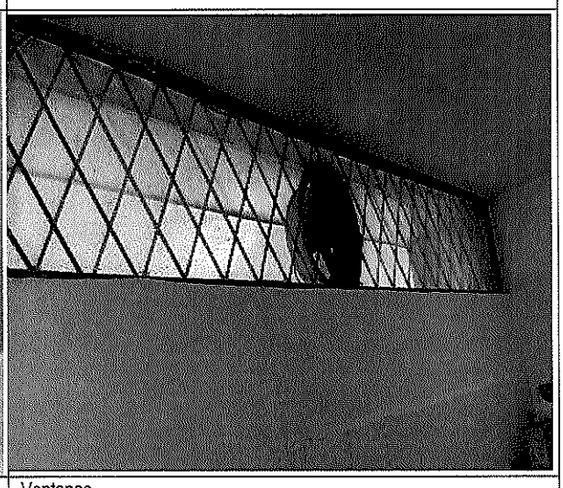


Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

75156

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT Alimentar +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	11-02-2026
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	6:30 am
Institución Educativa/Sede	IE Francisco de Paula Santander Sede C					Hora de Terminación:	9:40 am
Dirección:	Calle 31 #13 acc-050 Brr. Don Bosco						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 am a 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos:	73		No. De manipuladoras en el sitio:	1			

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

Nombre de quien atiende la visita:	Floripes Jaimes	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez
Cargo:	Manipuladora		

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Almacenamiento temporal cumple con el espacio requerido.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Pisos y paredes en ceramica y toldeta.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño y Lavamanos Compartido	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Ventilacion Suficiente	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Canastilla limpias y en buen estado
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area de Almacenamiento se encuentra limpia.
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	El operador suministra: 1 Mesa 1 silla.
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	Productos Completos vigentes.

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	leche Alqueira 900 ml Lven 25 MAR 2026
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Ponque con cobertura de chocolate 40gr - 60gr L:304126 V:02/MAR/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Mandarina (2) unidades en buena condiciones de calidad, Presenta Certificado L y D de la fruta medio digital.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	Se evidencia el formato en sitio.

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la *existencia de autorización física o digital* por parte de la ETC).	1	Se evidencia entrega del menú #8
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicacion y Cumplimiento de los horarios.
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje establecido, Ver anexo de gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	NO	Durante la vuita no se observa el personal transportador.
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	

15158

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	17-02-2026	Hora Inicio:	6:30 am	Hora Finalización:	9:40 am	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. Francisco de Paula Santander Sede C			Operador:	UT Alimentar +26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	8	MENÚ ENTREGADO Nº:	8	¿Se realizaron cambios al menú?					SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?					SI	NO						
NIVEL EDUCATIVO	PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)							
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)		
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche Liquida Entera	208.0	210.9	210.6	200	C	210.0	207.4	217.3	200	C												
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pongue con Cobertura de Chocolate	44.1	59.4	56.0	40	C	62.8	62.7	73.2	60	C												
FRUTA	Mandarina.	184.2	204.4	190.9	157.1	C	199.5	177.9	178.0	157.1	C												
POSTRE	—																						
CUMPLE		3					3																
NO CUMPLE		0					0																

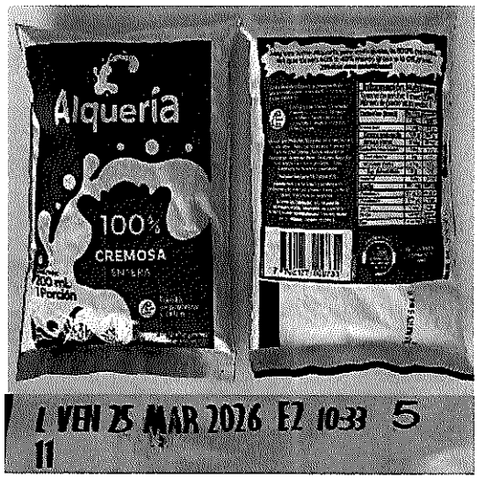
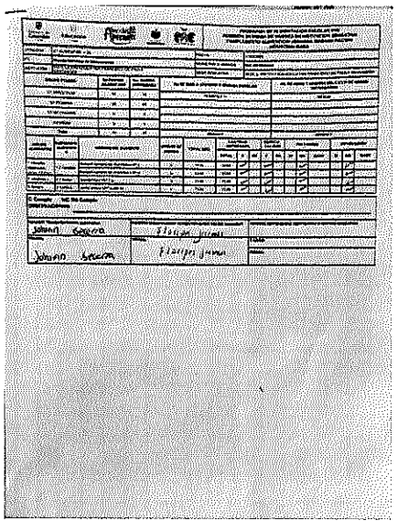
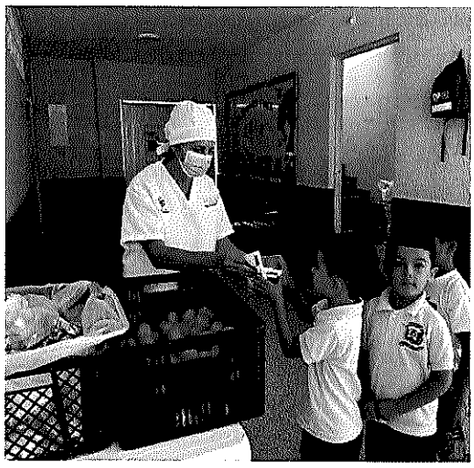
OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

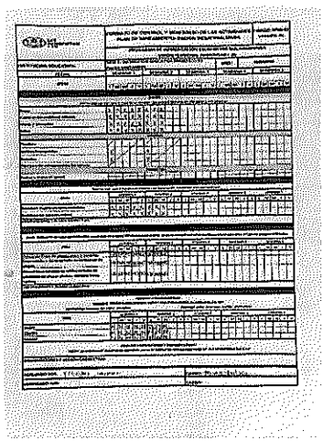
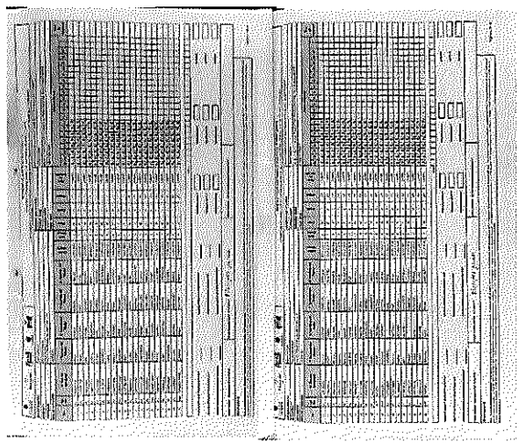
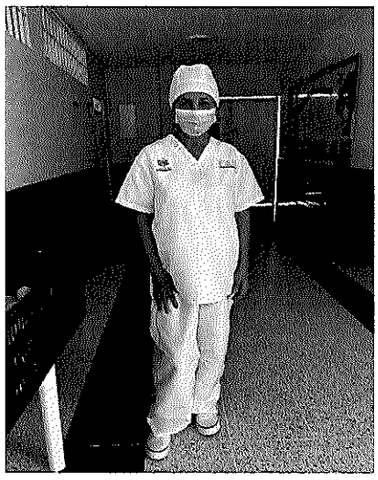
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

Atendido por:	Daniela Fonseca Castillo	Realizada por:	Clara Hernandez M.
Cargo:	Supervisora de campo	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB-PAE
Firma:		Firma:	Clara Hernandez

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro del complemento

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento	Verificación documental. - - Diligenciamiento planilla de entrega
	
Personal manipulador	

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

. 75761

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

Versión: 001 -2026

Operador:	Alimentar +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	11-02-2026
Grupo:	1	Área Urbana:		Área Rural:	✓	Hora Inicio:	10:00
Institución Educativa/Sede	Rural la Mulaña Sede B					Hora de Terminación:	12:30
Dirección:	Vda Gualilo Km 5 Via al acueducto						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 a.m - 12:30 p.m.						
No. De beneficiarios atendidos:	16		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Olga Patricia Bacareo			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andres Sánchez R.		
Cargo:	Manipuladora						

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1 ✓	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	1
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Se evidencia dentro de su vida util y no presenta riesgo para su consumo.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

Powered by CamScanner

15762

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	Se llevan registros p.s.
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Se evidencia. bolsas plasticas

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Se evidencia libre de daños.
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	Se evidencio mallas en buen estado.
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

Powered by CamScanner

75163

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	N.O	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N.O	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	N.O	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializo acta con hallazgo de contramuestras, se observa la del día y se da por culminada la visita

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hery Andrés Sánchez Ramírez	NOMBRE	Olga patricia Barrero
CARGO	Ap-t. Sup.	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Olga Patricia Barrero V.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

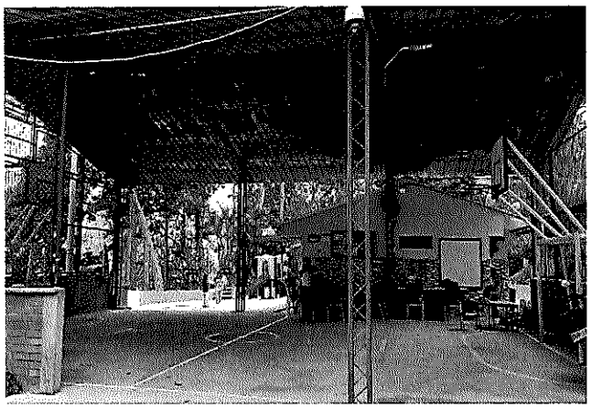
75164

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

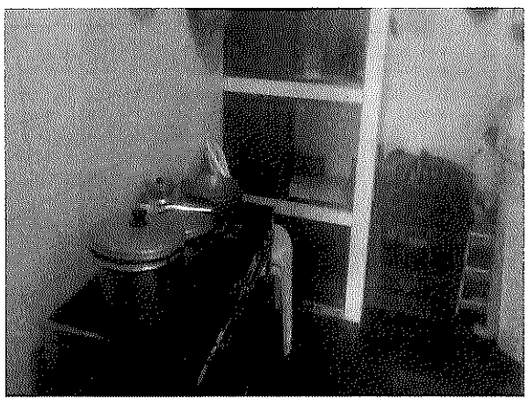
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL LA MALAÑA

FECHA: (dd-mm-aaaa) 11 | 02 | 2026 **LUGAR:** Sede Educativa: SEDE B

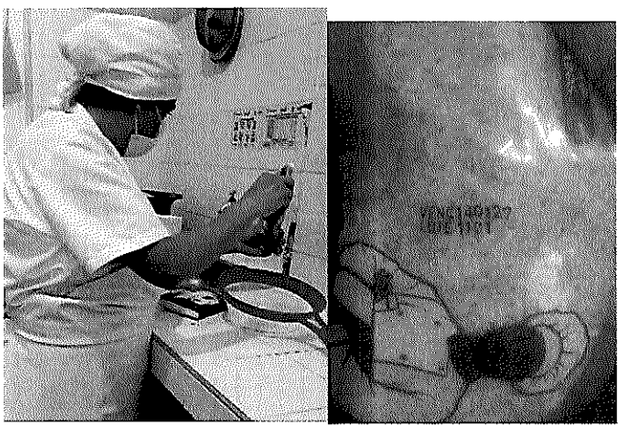
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



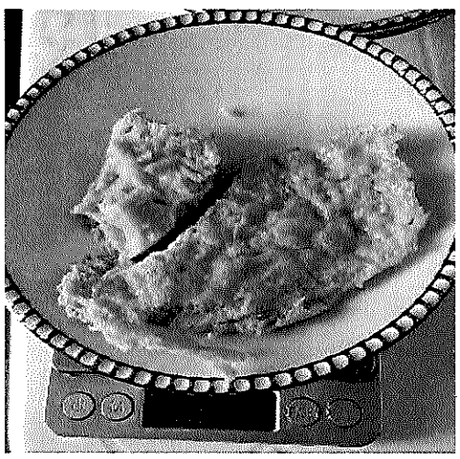
Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



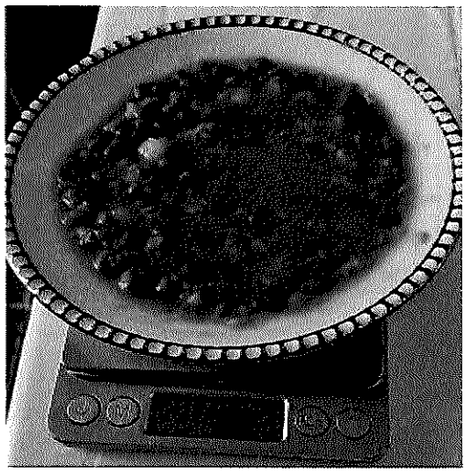
Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú – Suministro Menú No. 8

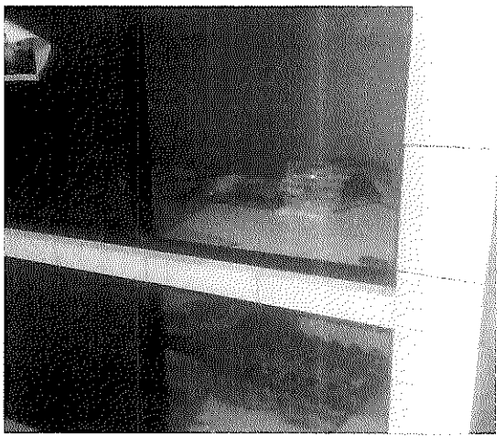


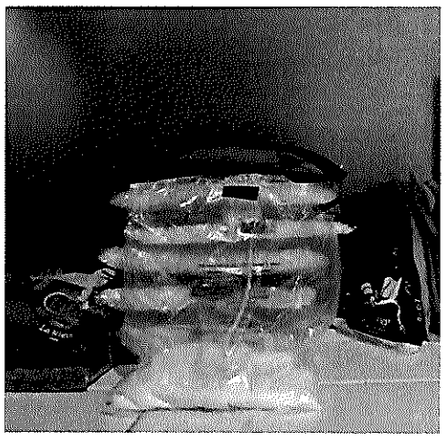
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Tortilla de huevo



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa – Lentejas guisadas

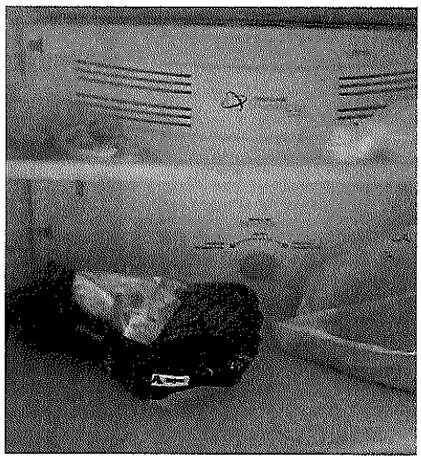
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



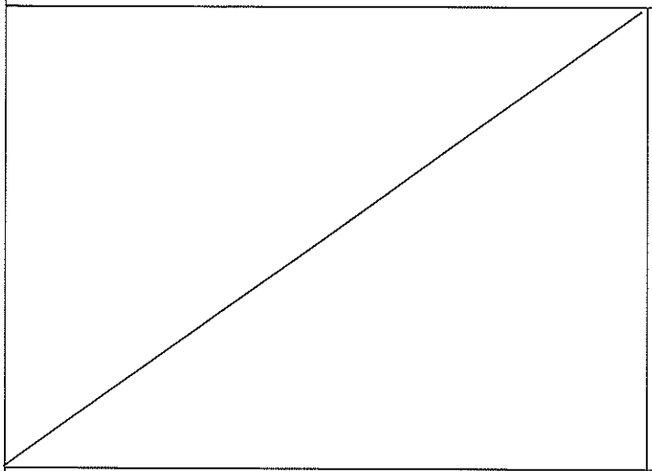


Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)

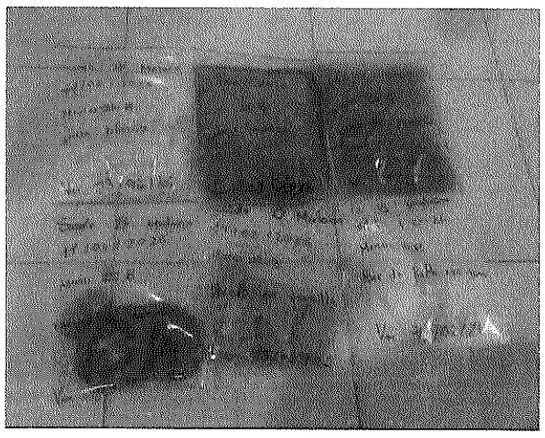




Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

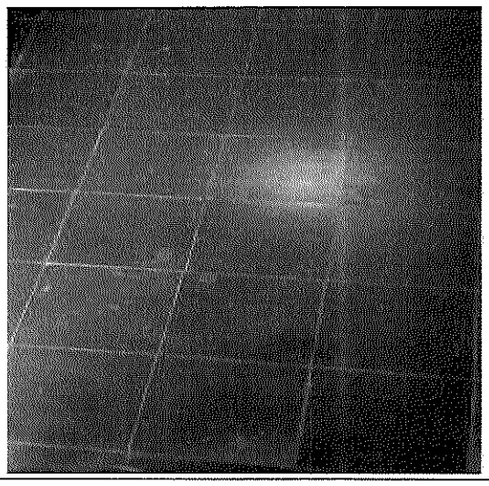
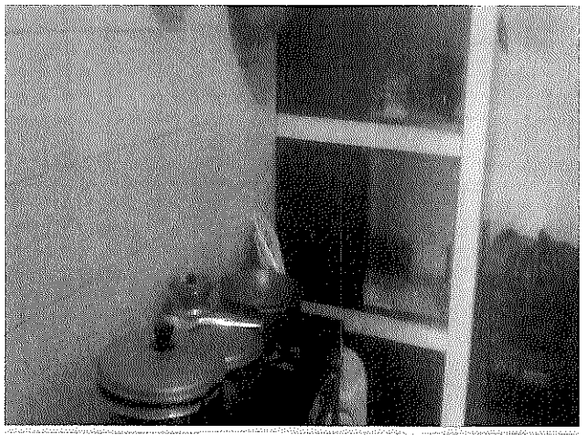
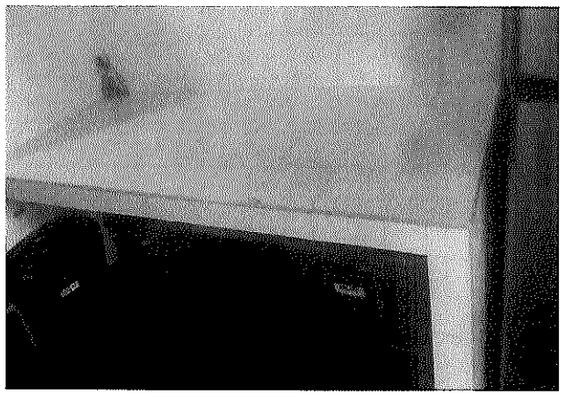
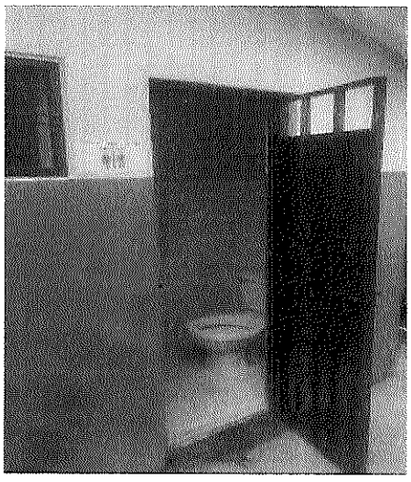


Almacenamiento de Contramuestras, (hallazgo, no se estaba realizando, se subsana con la del menú del día.)



Toma de las contramuestras menú del día -Contramuestras Menú No. 8

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techo
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

75167

Educación Aprendo PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE MONITOREO Y SEGUIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL MODELO EN SEDE

Fecha de la visita	11-02-2026	Sede educativa / Institución	Rural La Malaña Sede B	Jornada	10AM.	Hora de inicio	12:30pm.
Operador del programa	UT Alimentos +26			Número de contrato	359 de 2025		
Tipo de complementación	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Jornada única	Tipo de atención	16. (primera y preescolar).		

Descripción del menú: Torrilla de huevo, tintos glaseados, arroz blanco, pure de papa, rodajas de tomate con pimienta y Vinagre, jugo de guayaba

Complementos: Fruta NA

Nombre del manipulador(a) de alimentos: NA | Fecha de preparación: NA | Acompañado por: NA.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE / NO CUMPLE / NO APLICA)

MODALIDAD DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	33	PUNTAJE OBTENIDO	32.	PORCENTAJE TOTAL	969	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno

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

NÚMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 75	1	✓
De 76 a 150	2	
De 151 a 300	3	
De 301 a 500	4	
De 501 a 750	5	
De 751 a 1000	6	
De 1001 a 1200	10	
De 1201 a 1500	12	

No. Manipuladoras encontradas en la verificación: 1 manipuladora apoya 16 niños.

Requerimientos alimentarios y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las raciones aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas establecidas según el cálculo realizado	1.	
3	Los alimentos establecidos en el cronograma escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervisión.	1.	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y menús patrón adaptado por la entidad territorial.	1	Corresponde al minu programado en el ciclo.
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el ciclo de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Si está estandarizado y publicado en el servicio de cocina.
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el ciclo de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús	1.	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1.	Se evidencia que la manipuladora le da cumplimiento a las guías
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnico - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1.	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menú programado	0.	No hay muestras de los días anteriores. Se le recuerda a la manipuladora la importancia de tomar las muestras.
11	Cuenta con botiquín compuesto por: (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico - yodopovidona, Solución salina (1unid), Alcohol antiseptico, Tijera de 3 pulgadas, Apositos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Linterna	1.	
12	En caso de presentarse reemplazos y/o arreglos, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	Hoy no aplica intercambios ni alistamiento
13	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	Se da cumplimiento a las guías de preparación - con sus ingredientes
14	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido	1	Se evidencia buena presentación de los alimentos servidos.
15	Se cuenta con agua potable dispuesta para el consumo libre de los beneficiarios	1	
16	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1.	
17	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	Buena presentación.

Powered by CamScanner

75168

Educación Alimentos para Aprender FAE

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

Fecha de Verificación:	11-02-2026	Hora Inicio:	10AM.	Hora Finalización:	12:30 pm	Operador:	U.T Alimentos +26	Grupo:	1	No. de Contrato:	354
Institución Educativa:	Rural La Malaña Sede B					Supervisor Equipo Técnica - PAE:	Martha Edith Rodriguez S.				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g):	—

No. MENÚ PROGRAMADO	8	No. MENÚ ENTREGADO	8	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NA	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Tortilla de huevo						65.5	60	59	50	C										
Leguminosas	Lentejas guisadas						80.7	50	70	45	C										
Cereales	Arroz blanco						93.9	90	91	85	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Puré de papa						64.6	60	61	58	C										
Ensalada o verdura caliente	Rodajas de tomate con pimienta Unax						86.5	70	68	65	C										
Bebida	Jugo de guayaba en agua						297.7	220	250	200	C										
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE							Cumple														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje servido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

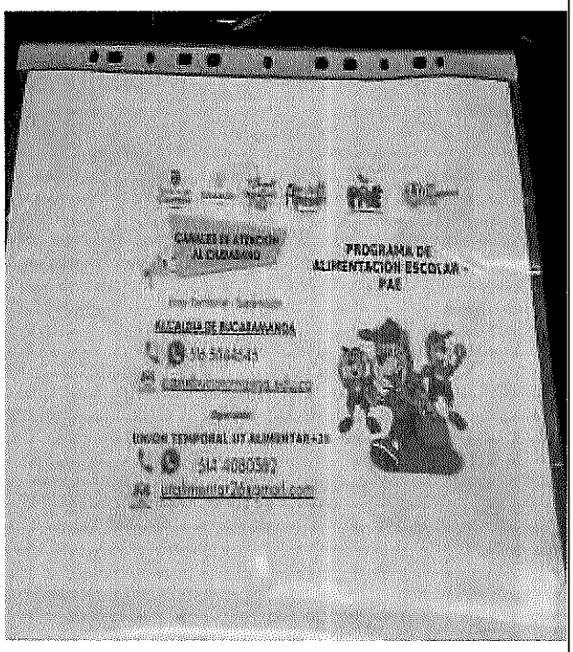
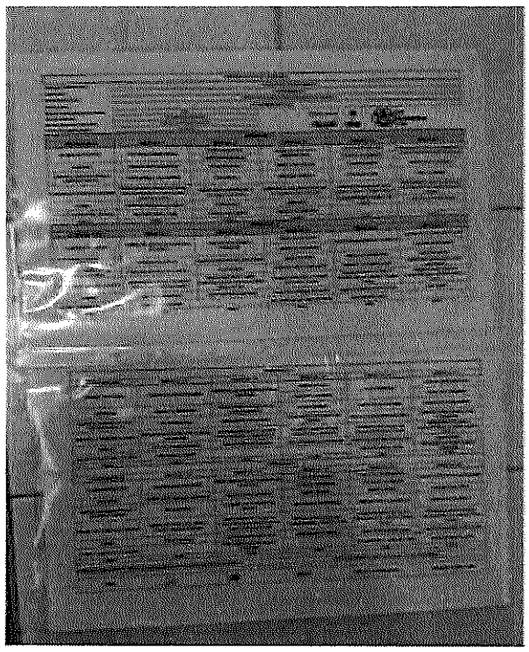
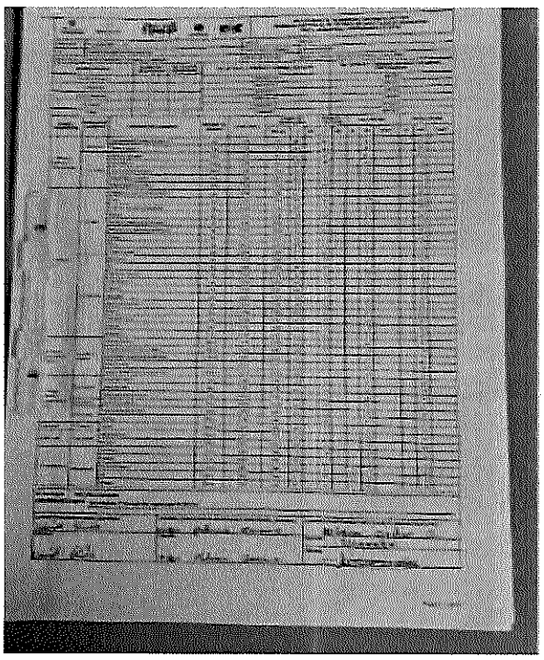
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Olga patricia Barrero R	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Martha Edith Rodriguez S
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Nutricionista-Equipo de Supervisión-Tecnico
FIRMA:	Olga patricia Barrero R.	FIRMA:	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

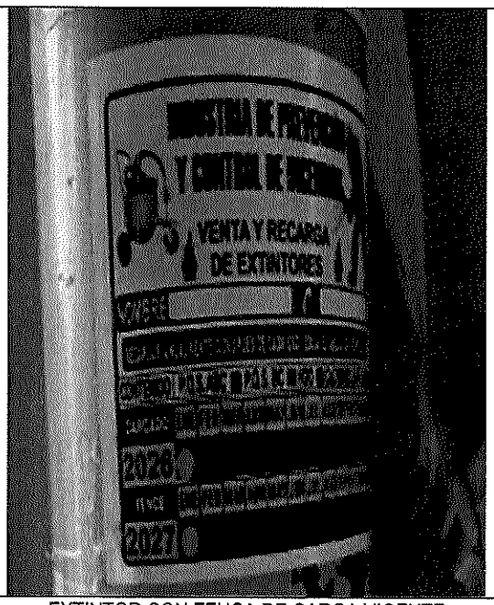
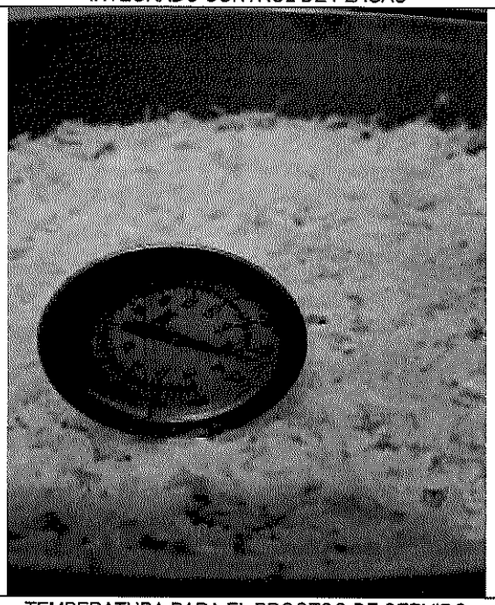
15769

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
PUBLICADO LOS CANALES DE ATENCION	PUBLICADO LOS CICLOS DE MNÚS
	
REMISION	ALMACENAMIENTO DE ALIMNETOS REFRIGERADOS

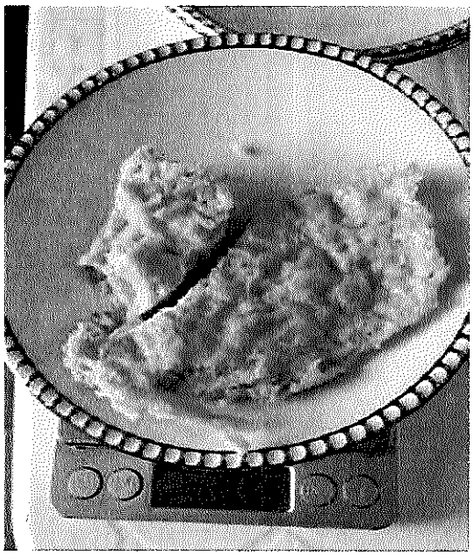
75170

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CERTIFICADO INTERVENCION MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS
	
EXTINTOR CON FEHCA DE CARGA VIGENTE	TEMPERATURA PARA EL PROCESO DE SERVIDO

75171

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>VERIFICACION DE GRAMAJE DE HUEVO SERVIDO</td><td>MENÚ NUMERO 8</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA RECIBIENDO EL ALMUERZO</td></tr>
</table>

15772

Educación | Alimentos Aprender | PAE

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT Alimentar 126		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	12-02-2026
Grupo:	1	Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	8:40 am
Institución Educativa/Sede	IE. Rural Vijagual Sede B					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Vereda la Esmeralda						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:40 am a 1:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	20		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Iveth Sofia Gonzalez			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	59	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	53	**PORCENTAJE TOTAL**	89.8 %	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	1
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techo de Teja eternit con acumulación de Suciedad y Moho.	NC
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Paredes de DIFICIL LAVADO con humedad, mesón con Tabletas Partidas y piso manchados de uso.	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua protegido.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencia Falta de Burlete Sanitario en la puerta, malla anti-insecto en la ventana del area de entrega y pared en el area de preparación.	NC
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido.	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Iluminación del area de almacenamiento insuficiente falta bombillo.	NC
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C

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

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia Canastillas y recipiente con tapa en buen estado y limpios.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Los producto se encuentran dentro de su vida util.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

25773

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	NA	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Se evidencia bolsas de agua para consumo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	0	Se evidencia presencia de una salamanquesa en el porta cucharas.
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Se evidencia falta de burlete Sanitario en la puerta, malla anti-insecto en la ventana del area de entrega y pared en el area de preparacion.
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	85 %

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de Res lote: 1260202 Vence 04-03-2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso: Lote 03 02 26 FV 30 03 26 leche polvo Lote 211125 FV 20-NOV-2026

75174

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	NO	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NO	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	NO	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrqicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la I.E Rural Ujagual Sede B con una Cobertura de 20 beneficiarios, Nivel educativo preescolar y primaria. Cumple con el gramaje establecido. Se socializa los hallazgos evidenciados y se dá cierre ala visita.

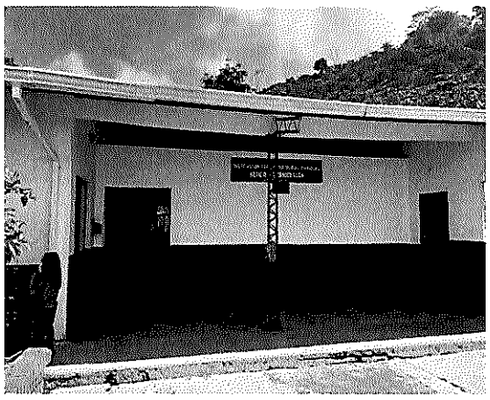
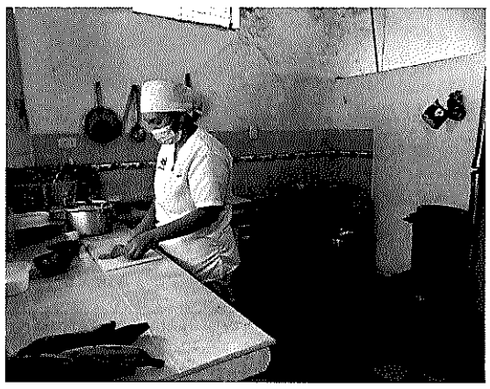
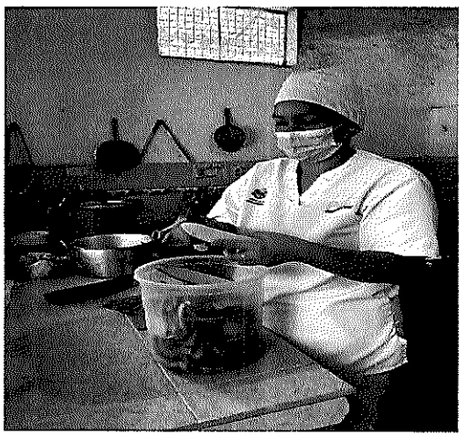
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN TAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez M.	NOMBRE	Liveth Sofia Gonzalez Cala
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez M.	FIRMA	Liveth Gonzalez.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN TAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL VIJAGUAL SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Condiciones de calidad de productos entregados.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

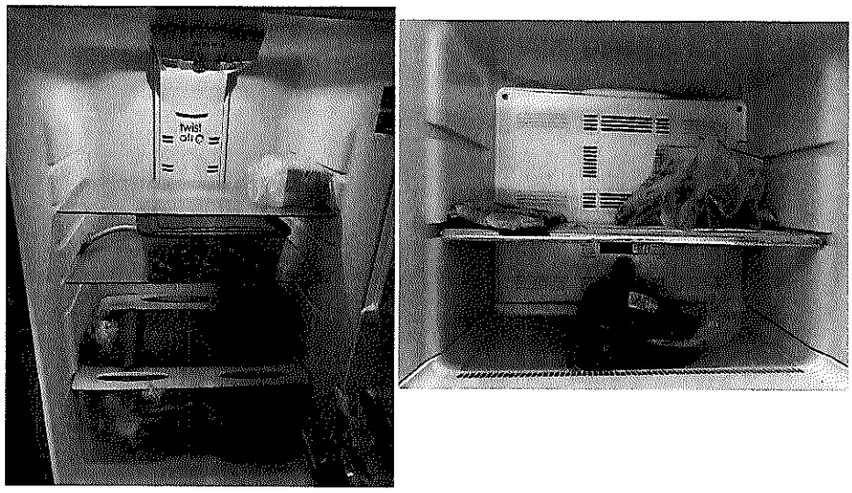
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Suministro del complemento.

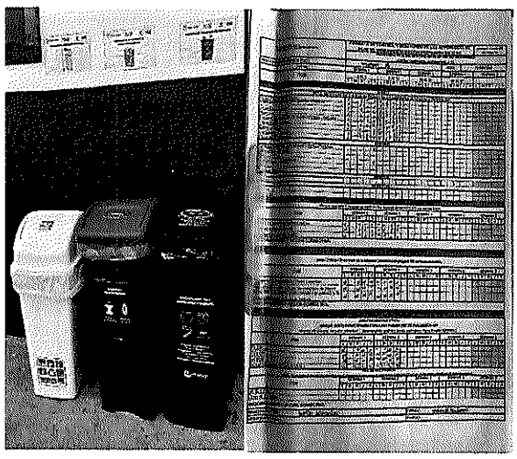


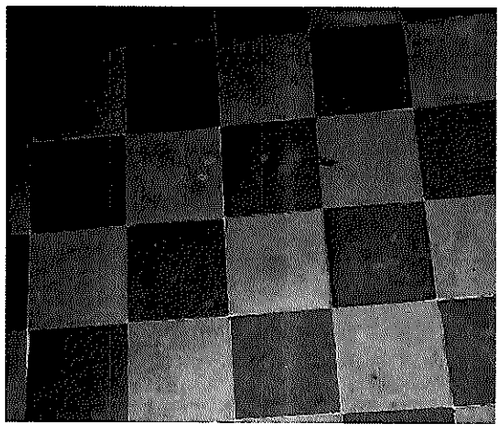
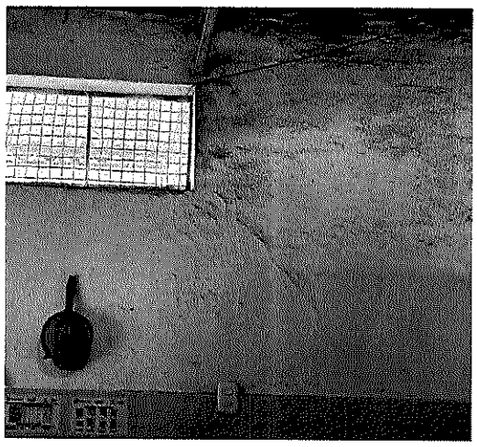
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



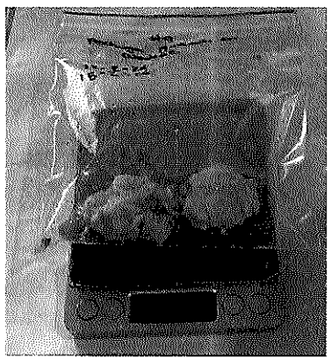
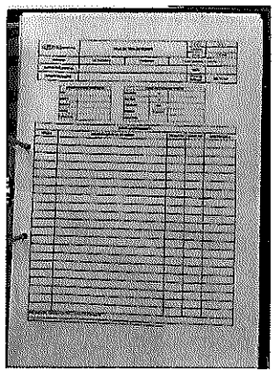
Almacenamiento Materias primas – Equipos refrigerador-congelación.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Condiciones de saneamiento.	Personal manipulador alimentos

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Puerta.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

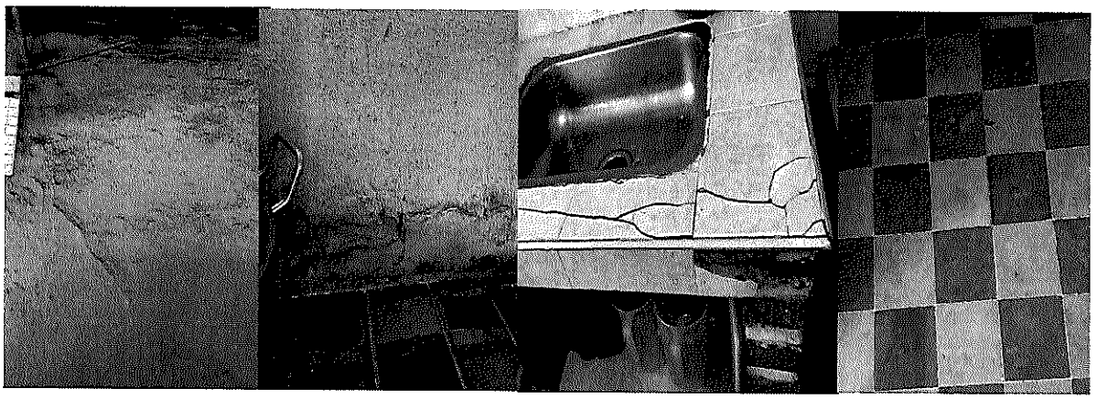
	
Hallazgo 4. No se cumple con la cantidad de muestra de proteína establecida.	**Hallazgo 5.** Se evidencia hoja de vida de los equipos sin diligenciar.

Hallazgo 6. No hay autorizacíon del cambio de preparación del platano, Menu 9.

OBSERVACIONES INSTITUCIÓN EDUCATIVA



Techo en teja eternit con acumulacion de suciedad y moho.



Paredes de dificil LYD con humedad, meson con tabieta partidas y pisos manchados de uso.

75179.

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

Versión: 001 2026

Operador:	U.T Alimentar 125		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	12-02-2026
Grupo:	1	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	6:30 a.m.
Institución Educativa/Sede	Cloveriano fe y alegria					Hora de Terminación:	9:30a.m
Dirección:	Cll 25ª # 20ª-40 B Cloveriano						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:30 a.m - 9:00 a.m						
No. De beneficiarios atendidos:	270		No. De manipuladoras en el sitio:	2			

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

Nombre de quien atiende la visita:	Deisy Ordoñez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Hery Andres Sánchez Ramirez.
Cargo:	2. Manipuladora		

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Se evidencia cumplimiento en espacio	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Se evidencia en optima	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Se evidencia compartido con estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Alejada y definida	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia ordenado
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	Se evidencia mesa y Silla operador
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

Scanned with CamScanner

75780

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	Botiquin al día

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Ven L-V 28 feb 2026
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Lote 30012026 Futo 01/03/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Se evidencia en estado optimo de maduración
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	formato al día

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Se evidencia cumplimiento en menú
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia cumplimiento
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se cumple con gramajes 6.0

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	N.O	En el momento de la Visita, no se observa personal de transporte.
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	

Scanned with CamScanner

75781

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	12-02-2026	Hora Inicio:	6:30	Hora Finalización:	9:30 a.m.	Grupo:	1
Institución Educativa	Cloverino Fe y alegria			Operador:	U.T Alimentar +26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	9	MENÚ ENTREGADO Nº:	9	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO ✓	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt	210.0	212.4	215.3	200	C	210.4	210.4	221.3	200	C	212.4	218.3	215.2	C	200	208.9	207.3	210.4	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta Cosero	43.4	46.4	48.1	40	C	61.7	62.3	63.4	60	C	85.4	81.3	83.2	C	80	105.3	109.4	100.9	100	C
FRUTA	Banano	210.3	208.9	214.7	143	C	230.4	268.8	230.4	143	C	190.3	210.2	208.9	C	143	210.4	215.3	223.2	143	C
POSTRE																					
CUMPLE		3					3					3					3				
NO CUMPLE		0					0					0					0				

OBSERVACIONES GENERALES: Cumplimiento de gramaje.

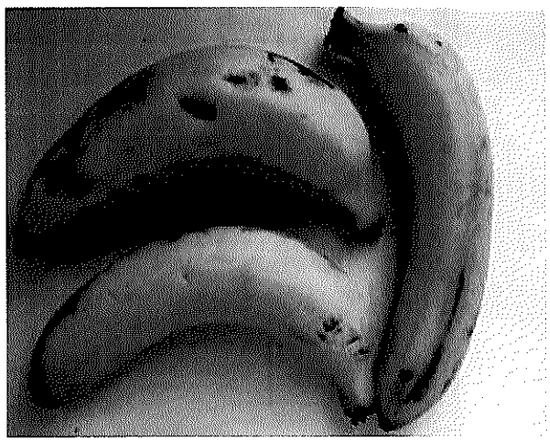
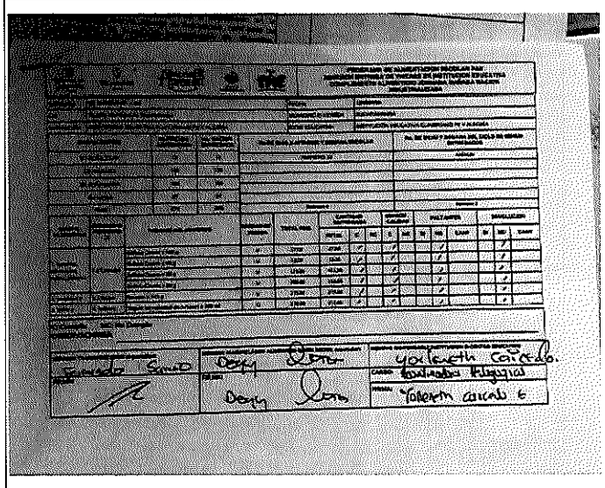
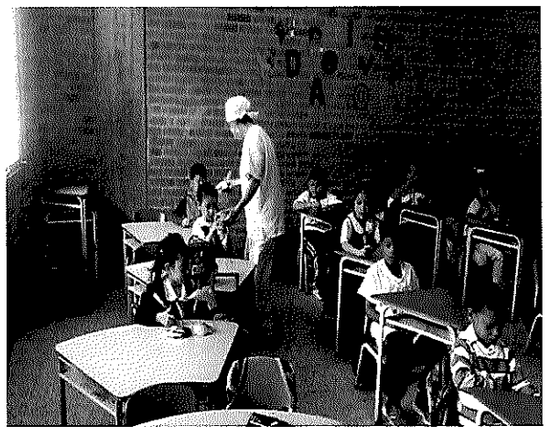
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

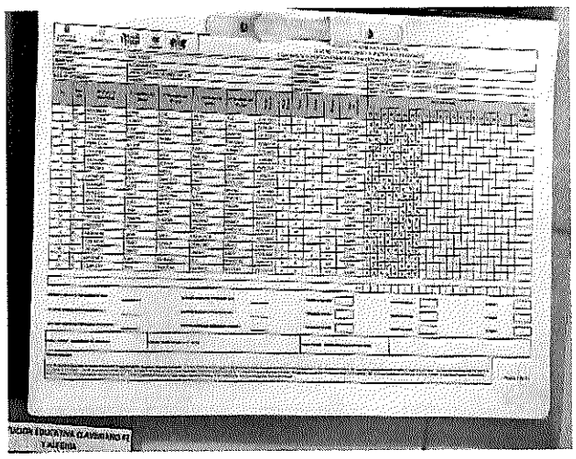
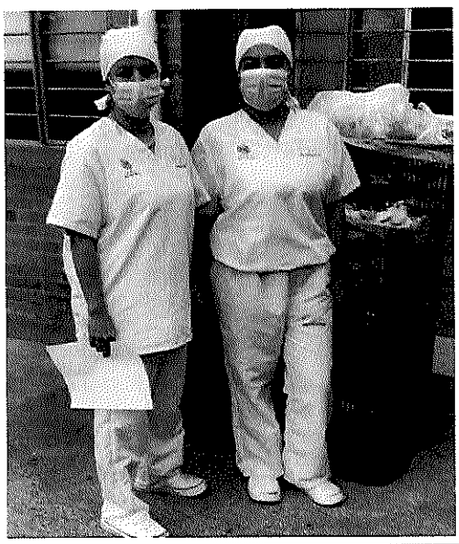
Atendido por:	Deyci Johana Ortiz.	Realizada por:	Hery Andres Sarchez Ramirez
Cargo:	manipuladora.	Cargo:	AP T: SUP.
Firma:	Deyci Ortiz	Firma:	

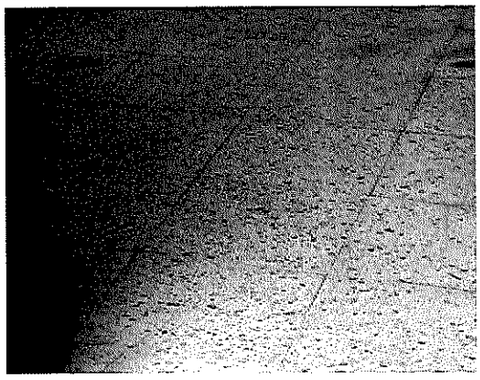
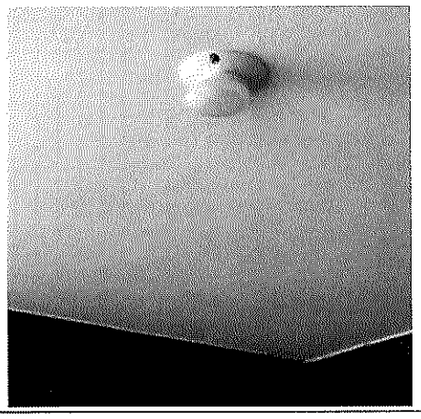
Powered by CamScanner

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad - evidencia fruta entregada Banano
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro del complemento

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

15184

Educación Aprender PAE	FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA Versión: 001 2026

Operador:	Alimentar+26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	13-02-26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	6:30 am
Institución Educativa/Sede	Politecnico Sede C					Hora de Terminación:	9:00 am
Dirección:	Cra 7A # 29-58 Barrio Girardot						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	6:30 am 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos:	200		No. De manipuladoras en el sitio:	1			

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

Nombre de quien atiende la visita:	Claudia Gomez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Giowby Rios Moreno
Cargo:	Lider Manipuladora		

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	cumple con el espacio Minimo	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	No Presenta riesgos de contaminación	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	De Facil limpieza y en Buen estado	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	compartido con los estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Area Iluminada y Ventilada	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Lejos de los Alimentos	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	1 mesa, 1 silla
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

15185

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NA	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE	100%		

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE	100%		

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV = 28/03/26 Avena Lote = 04 La mejor
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV = 01/03/2026 Galleta Lote 31031 Chip Chocolate
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	FV 13/07/2026 Ponelito Lote 26001 leche
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	NA	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	100%		

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Menu RI # 10
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	100%		

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.		
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"		

Powered by CamScanner

15786

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	13/02/2026	Hora Inicio:	6:30 am	Hora Finalización:	9:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa	Politecnico Seccional C			Operador:	Alimentar + 26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	10	MENÚ ENTREGADO Nº:	10	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Avena	218	214	210	200	C	217	207	210	200	C	220	208	217	200	C					
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta Chips Chocolate	43,7	42,8	43,7	40g	C	66,0	63,8	64,2	60g	C	94,1	82,7	92,0	80g	C					
FRUTA																					
POSTRE	Porelita de leche	20,4	20,0	20,2	15g	C	23,0	18,8	17,5	15g	C	20,4	20,8	18,5	15g	C					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Politecnico Seccional C se da cumplimiento en el gramaje RI Menu # 10

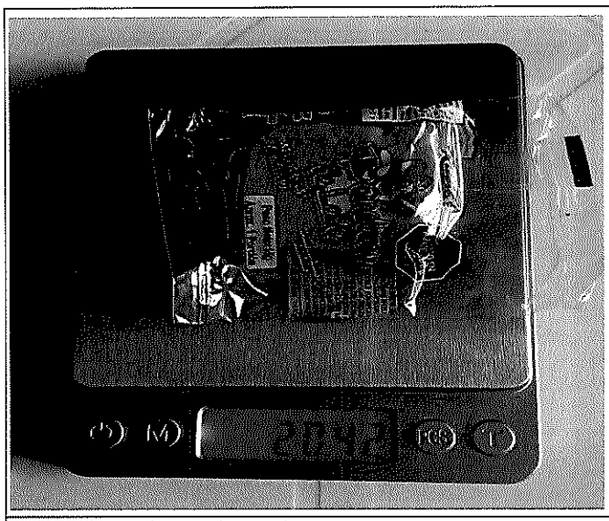
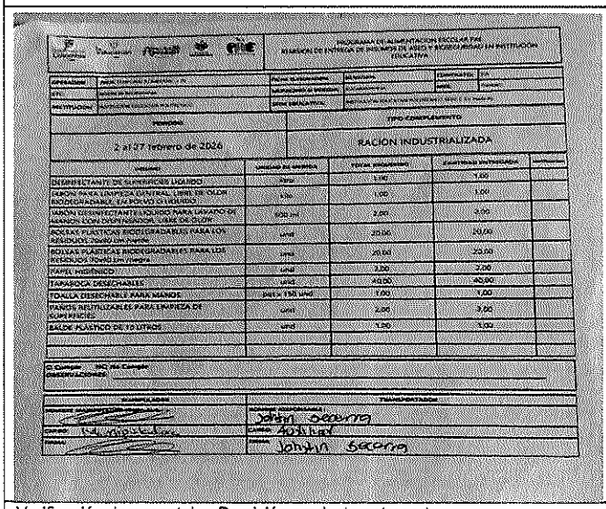
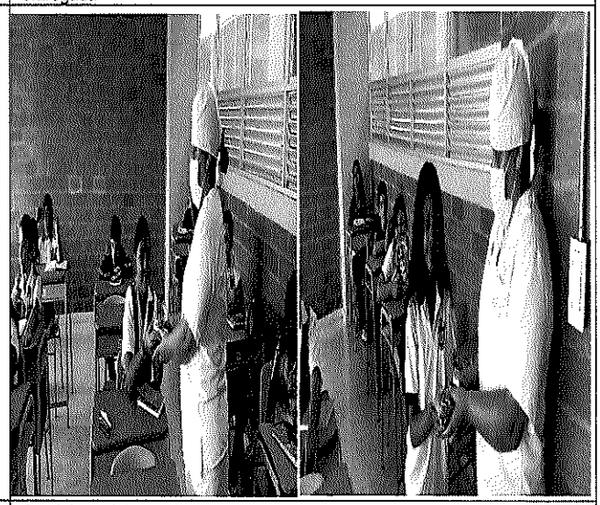
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

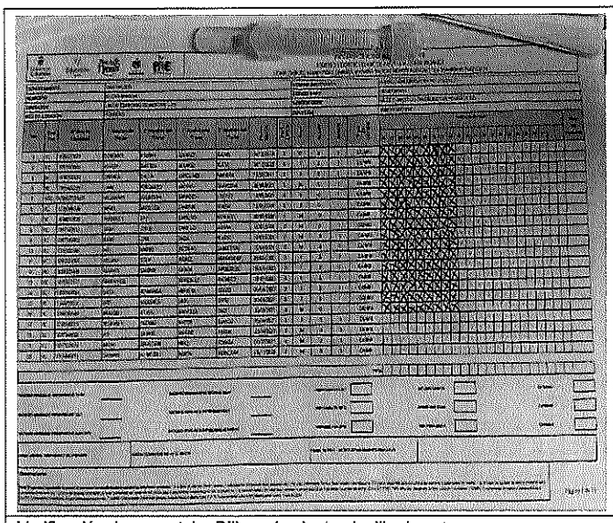
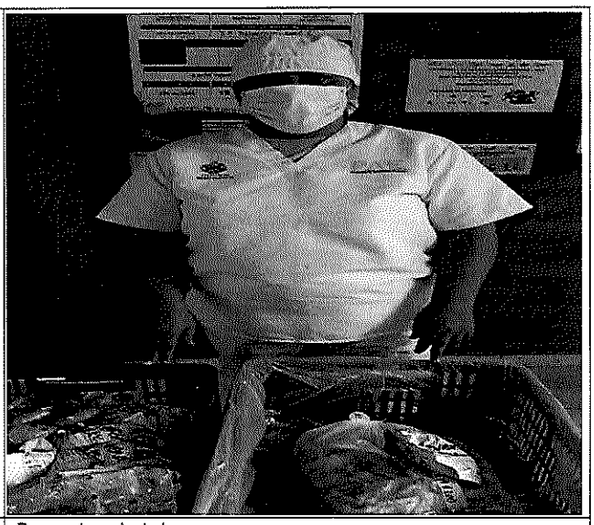
Atendido por:	Claudia Janeth Gama Rico	Realizada por:	Oiany Rios Moreno
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico Profesional SEB PAE
Firma:		Firma:	Oiany Rios Moreno

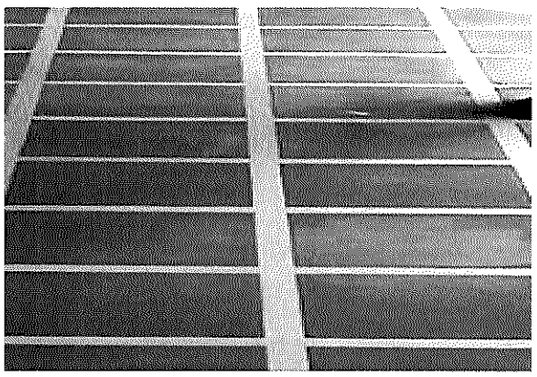
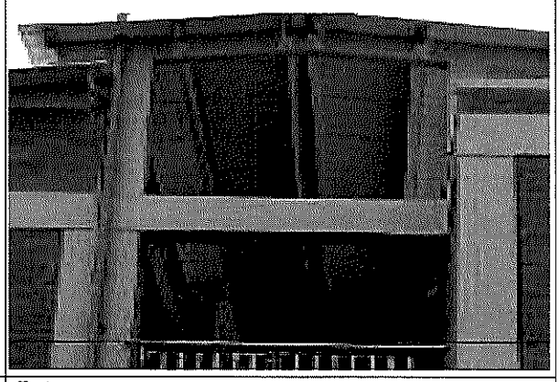
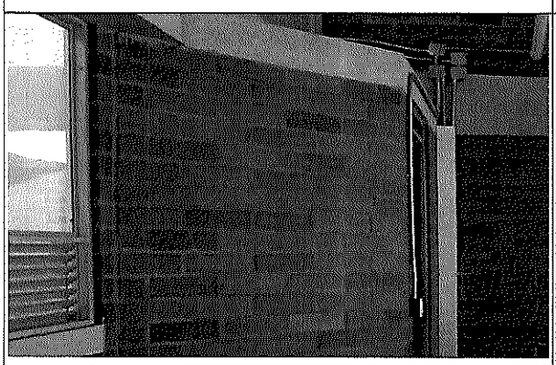
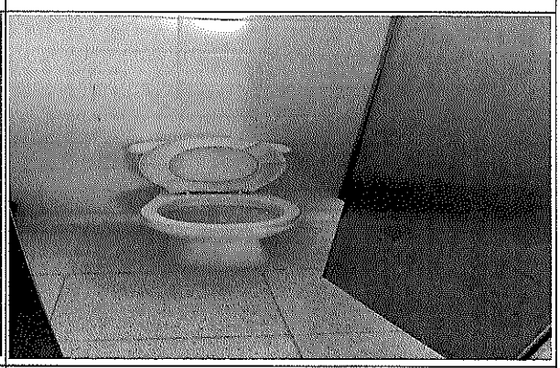
Powered by CamScanner

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<table>
<tr>
<td></td>
<td>MENU RI # 10
FECHA DE VENCIMIENTO
01/03/2026
LOTE 31031
GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE</td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación cumplimiento de gramaje – postre</td>
<td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal</td>
</tr>
<tr>
<td>MENU RI # 10
FECHA DE VENCIMIENTO
28/03/2026
LOTE 04
AVENA UHT LA MEJOR</td>
<td>MENU RI # 10
FECHA DE VENCIMIENTO
13/07/2026
LOTE 26001
PANELITA DE LECHE</td>
</tr>
<tr>
<td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo</td>
<td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental. – Remisión producto entregado</td>
<td>Suministro del complemento</td>
</tr>
</table>

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

15189

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT Alimentar +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	16-02-2026
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 pm
Institución Educativa/Sede	I.E. Andrés Páez de Solomayor					Hora de Terminación:	4:00 pm
Dirección:	Calle 37 N°1-978 Brr. La Joya						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	1:15 pm a 3:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	JM 134 JT 272 ✓ Total: 406		No. De manipuladoras en el sitio:	2			

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

Nombre de quien atiende la visita:	Ruth Moreno	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez
Cargo:	Manipulador		

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	37	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE TOTAL	100 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Espacio exclusivo de almacenamiento temporal.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Pisos y Paredes de Facil Limpieza y en buen estado.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño y lavamanos compartido	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Iluminacion Suficiente.	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia Canastillas con bolsatina Limpias en buen estado.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area Limpia y en buen estado.
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	El operador Suministra. 1 Silla 1 Mesa.
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

75190

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	Productos completos y vigentes.

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt Freska leche Sabor Melocoton - Mora 200 mL Lven 15 MAR 2026
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Pan Coco FV 06/03/2026 40gr-60gr Lote: 029 Panif. Santa Catalina.
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Dulce con Leche 15gr Riedal L 26001 Ven: 14 ABR 26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	NA	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	Cuenta con formato en sitio.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Cimple con el ciclo de menu, entregando menú 11.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje establecido

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	NO	Durante la visita no se observa el personal transportador.
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	16-02-2026	Hora inicio:	1:00 pm	Hora Finalización:	4:00 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. Andres Paez de Solomayor			Operador:	UT. Alimentar + 26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt Sabor Melocoton - Mora	205.8	205.0	206.1	200	C	204.9	205.3	205.8	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan Coco	40.9	41.4	41.3	40	C	74.7	84.5	85.0	60	C										
FRUTA	—																				
POSTRE	Dulce con leche	16.6	18.2	18.4	15	C	17.4	18.1	22.0	15	C										
CUMPLE		3					3														
NO CUMPLE		0					0														

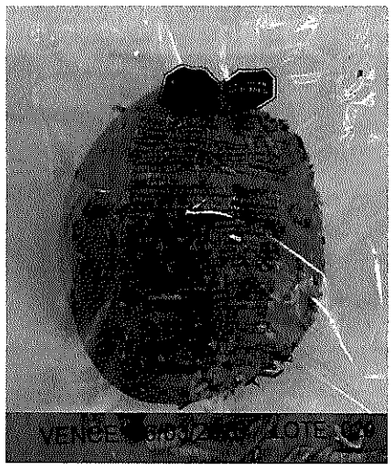
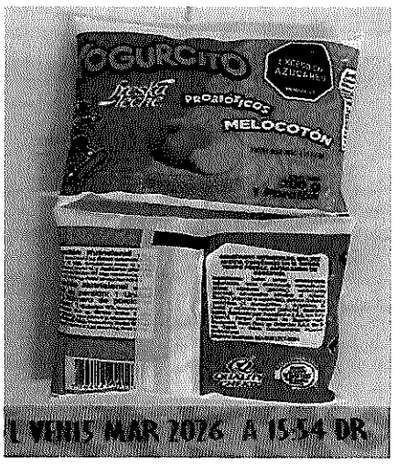
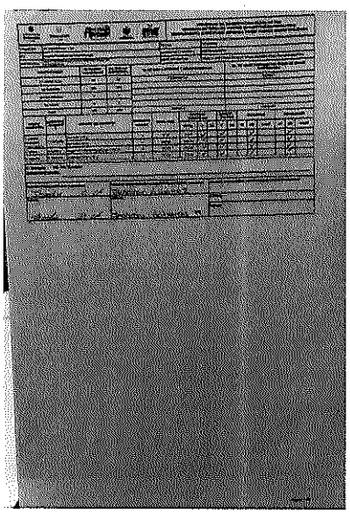
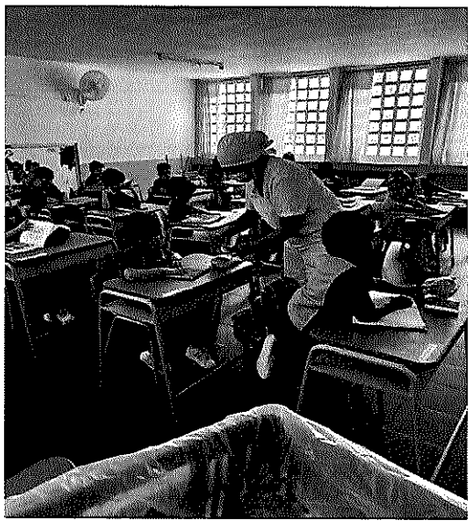
OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

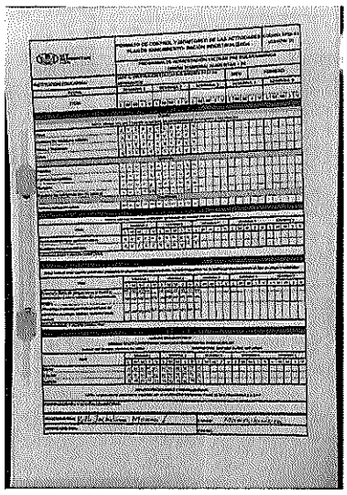
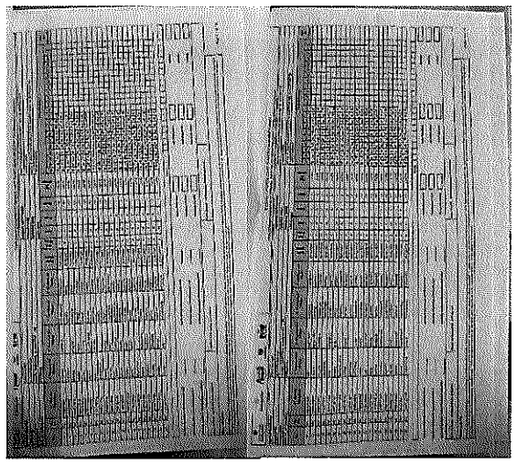
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

Atendido por:	Ruth Jackelinne Moreno L.	Realizada por:	Clara Liliana Hernandez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB - PAE
Firma:	Ruth J. Moreno L	Firma:	Clara Hernandez

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

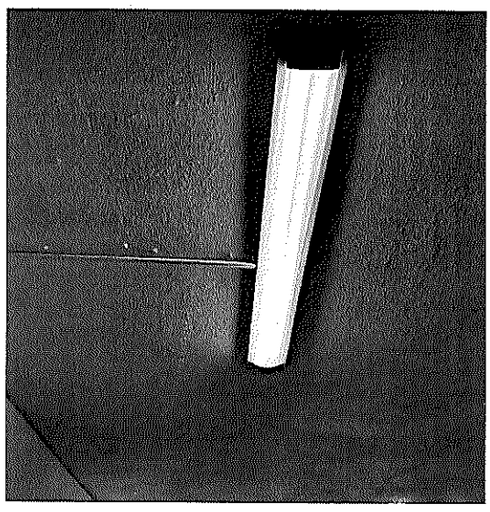
	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro del complemento

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento	Verificación documental. - - Diligenciamiento planilla de entrega



Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

75194

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

Versión: 001 -2026

Operador:	H Alimentar t26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	16-02-2026
Grupo:	J	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	11:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Gustavo Cote Uribe					Hora de Terminación:	2:30 p.m.
Dirección:	Cra 5 # 15-23 Barrio Morro PAT Norte.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 a.m - 2:00 p.m.						
No. De beneficiarios atendidos:	525		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Tatiana Saavedra.			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramírez		
Cargo:	L. Manipuladora.						

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	6
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6 ✓		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia ordenado.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Se realiza rotación

Powered by CamScanner

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	Se realiza y se registra
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	N.A	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Se evidencia libre de plagas.
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	En el area de preparacion de alimentos no cuenta con sello inferior la puerta de la bodega de la institucion
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	13/01/2026 - almac.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencia en condiciones optimas
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Se evidencian acorde.

Powered by CamScanner

15196

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigacion realizada.	N.O	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N.O	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	N.O	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	
11.9	El vehículo transportador cuenta con boliquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializo acta con hallazgo en area de preparación

Se resalto orden, Aseo y desinfeccion; Se da por culminado lo visita

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hery Andrés Sánchez Ramírez	NOMBRE	Tatiana Saavedra
CARGO	A.P. de S.	CARGO	manipuladora
FIRMA		FIRMA	Tatiana Saavedra
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: GUSTAVO COTE URIBE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	16	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE PRINCIPAL

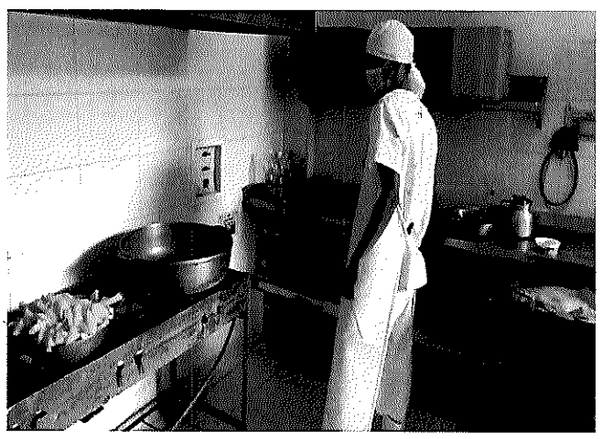
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución Educativa



Condiciones locativas: Fachada entrada al área de preparación alimentos

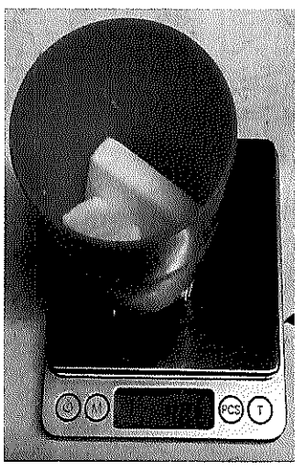


Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú – Suministro Menú No. 6





Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Carne de cerdo en cuadros guisado – Porción de Queso

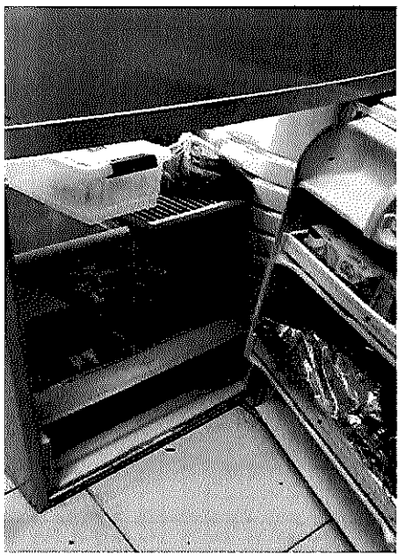
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa – Menú No cuenta con Leguminosa

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026





Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)





Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

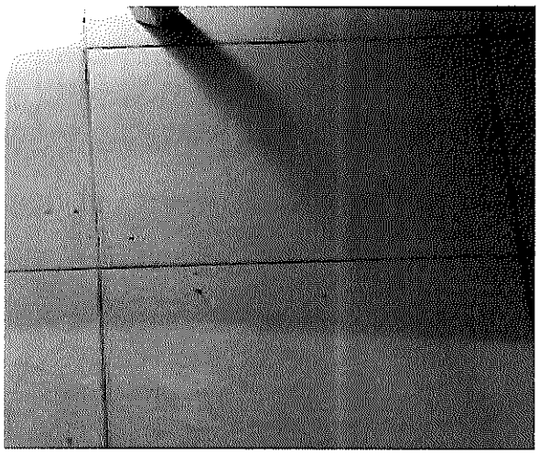
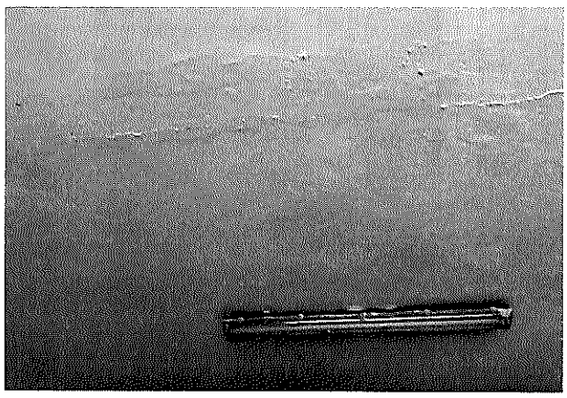
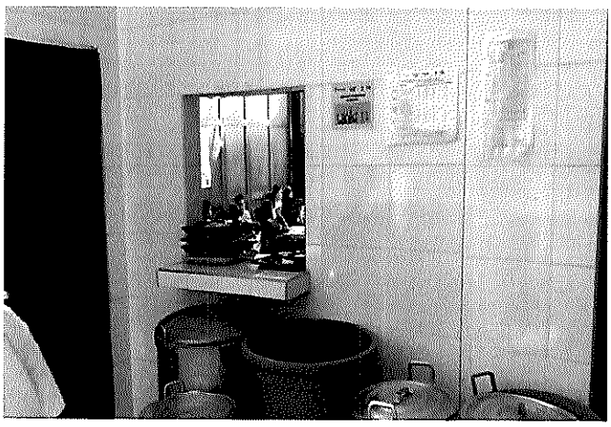
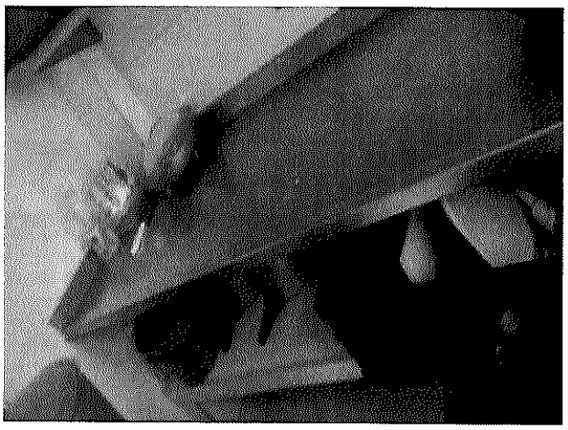


Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día -Contramuestras Menú No. 6

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techo
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

15200

Versión: 001 -2026

Operador:	UT Alimentar 126		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	18-02-2026
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Campo hermoso Sede C					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Cra Principal #1 Barrio Jose Antonio Galán						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30am a 12:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	250		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Flor Sanabria			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	59	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	58	**PORCENTAJE TOTAL**	98.3%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Excelente	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Paredes en su mayoria cuenta con ceramica, sin embargo en el area de las estufas se encuentra escarapelada la pared.	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Cumple con el espacio minimo requerido.	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.		C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalacion Sanitaria de uso exclusivo.	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Iluminacion Suficiente	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Almacenado en un recipiente con tapa; ubicado en el area baño, rotulados.	C

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia en canastillas y recipientes con tapa en buen estado.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Los productos se encuentran dentro de su vida util.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	