

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 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	
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 descomida (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1	Cuenta con los registros diligenciados.
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 observa presencia de plagas o 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).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	Drenajes se encuentran funcionando.
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	Ficha técnica y Ruta de atención 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	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	
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) L300226002 Fu 02 ENT 2024 Mac Pollo.
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 07 02 26 Fu 03 04 26 Leche Entera L Ven 13 ABR 2026

22

	TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO			
Nº			Nº			
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	Cuenta con la trazabilidad de las materias primas utilizadas.		
TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL						
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO			
3			3			
Porcentaje			%			
CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES						
Se realiza visita técnica a la I.E. Campo Heronero Sede C con una cobertura de 250 beneficiarios. Se evidencia entrega del menú 13 cumpliendo con el gramaje establecido. Cuenta con la documentación al día y área limpia y organizada. Se socializa el hallazgo evidenciado y se da cierre.						
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA						
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE		DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	Clara Liliana Hernández		NOMBRE	Flor Sanabria		
CARGO	Apoyo Técnico SEB-PAE		CARGO	Manipuladora		
FIRMA	[Firma]		FIRMA	[Firma]		
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: CAMPO HERMOSO

FECHA: (dd-mm-aaaa)

18

02

2026

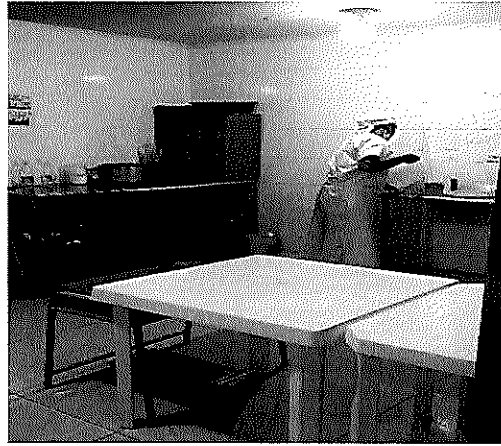
LUGAR:

Sede Educativa: C

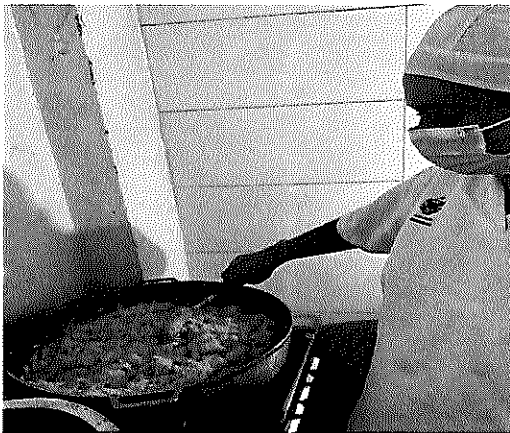
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



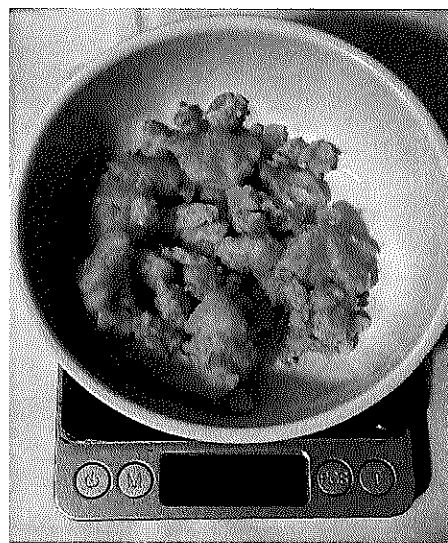
Condiciones de calidad de productos entregados.



Condiciones de calidad de productos entregados.



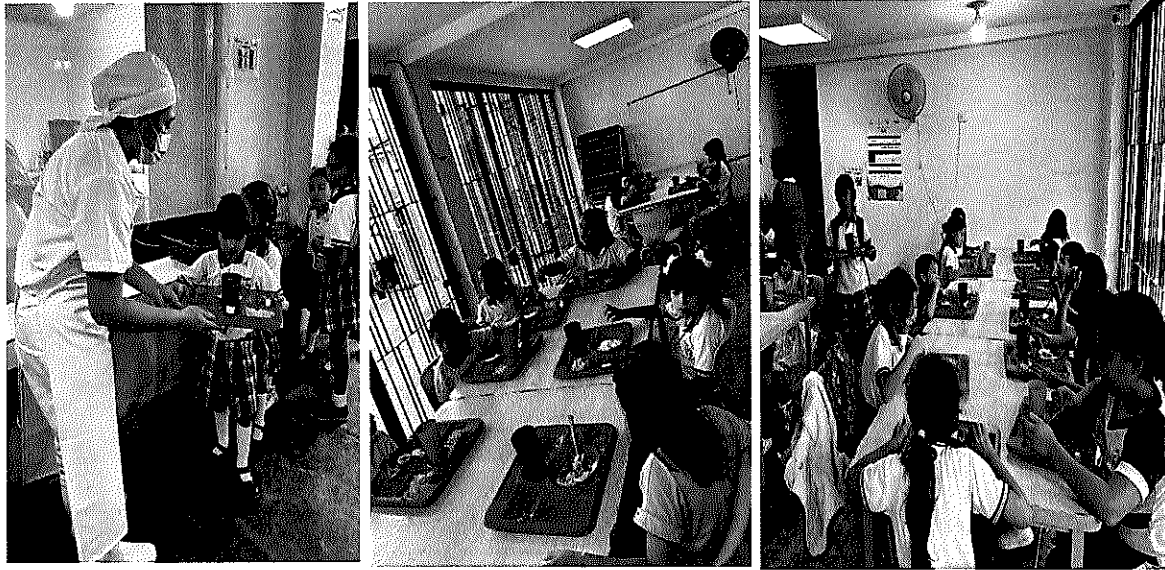
Cumplimiento de menú.



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.

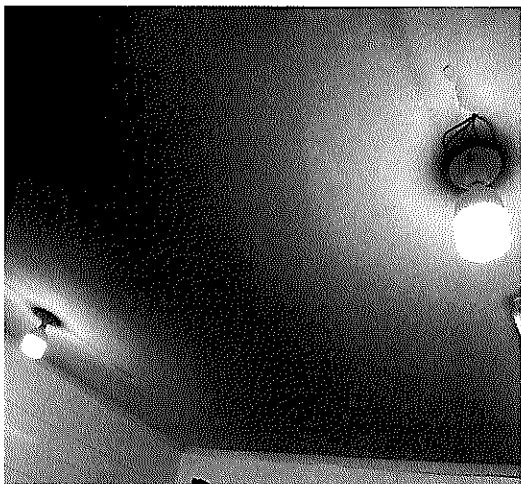


Personal manipulador alimentos

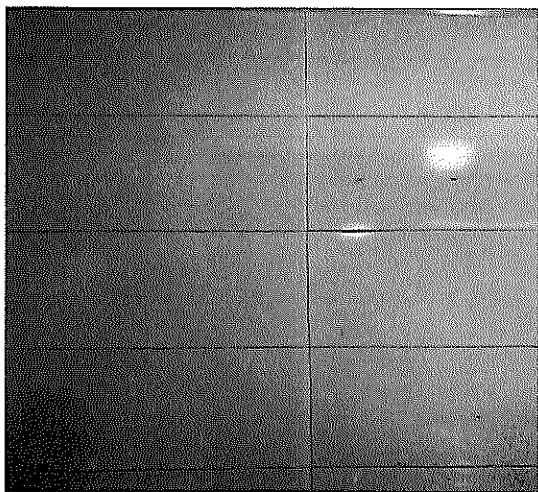
INFRAESTRUCTURA



Pisos.



Techos.



Paredes.

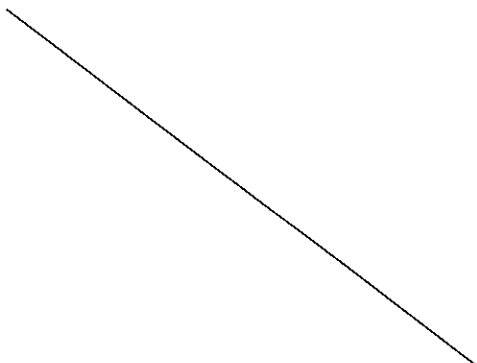
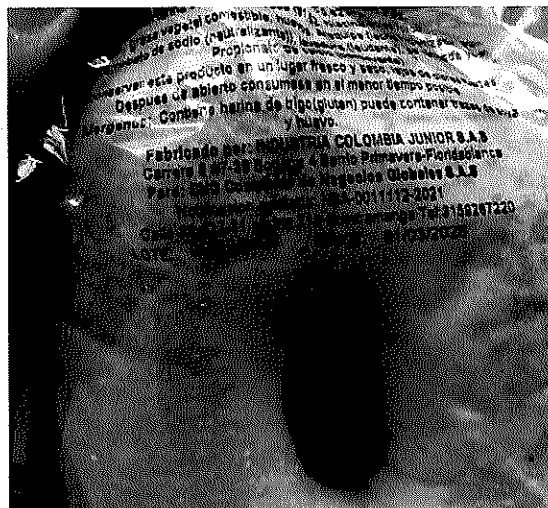


Puerta.

		FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA			
		Version 001 2025			
Operador	Alimentar 126		No. Contrato	359	
Grupo	1	Área Urbana	☒	Área Rural	
Institución Educativa Sede	I.E. Politécnico Sede A			Hora Inicio	7:30 a.m.
Dirección	Cil. Se. Diagonal 19-106 B ciudadela Real mina.				
Horario de Entrega en Sede Educativa		P. 30 a.m. - 9:30 a.m.			
No. De beneficiarios atendidos	300 25 190	No. De manipuladoras en el sitio	J	No. Manipuladores por complementos	
				1 a 200	1
				201 a 400	2
				401 a 600	3
Nombre de quien atiende la visita		N. Y. K. O. L. A. N. U. A.		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	
Cargo		Manipuladora		Henry Andres Sánchez Rentería	
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%
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		DESCRIPCION DE LO EVIDENCIADO		C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.				C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes, así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		Se evidencia temporal que evita contaminantes		C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal están contruidos 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.		Se comparte con estudiantes		C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuado.				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 alejado.		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.		J	Se realizó adecuadamente	
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.		J		
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.		J	Mesa y silla del operador	
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit)		J		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100

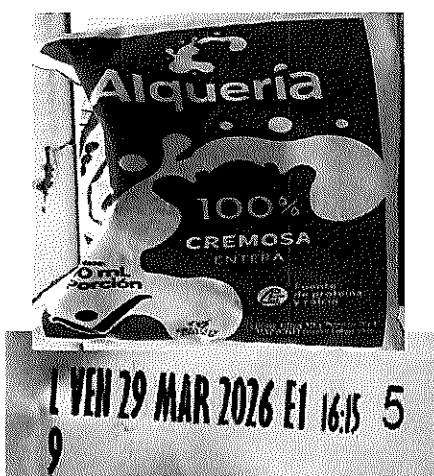
V. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	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 renegociarse).	N.O	El día de hoy 18-02-2026 Se realizó la reunión de 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		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, cuntas).	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				
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	Luen 29 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	Lote: 04/02/2026 vence: 01/03/2026	
7.3	El dulce o postre suministrado esta 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.O		
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	Estado óptimo 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	Se evidencia 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	Si cumple con el 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 evidencia gramo gramo etario	
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	En el momento de la visita, no se observan 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		

**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 – poste – Menú suministrado no cuenta con poste

Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal



Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo

Condiciones de calidad: trazabilidad - evidencia fruta entregada Mandarina
X 2

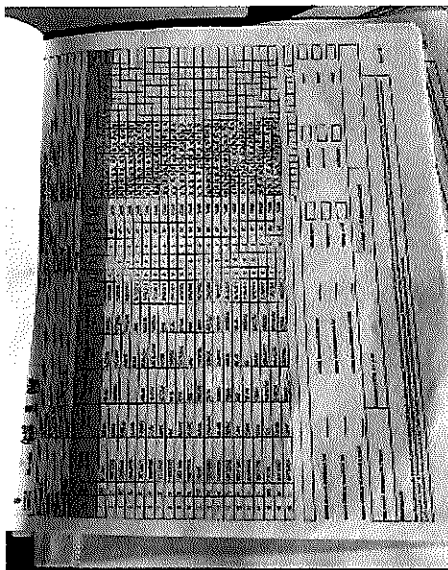
[illegible]

Verificación documental. – Remisión producto entregado

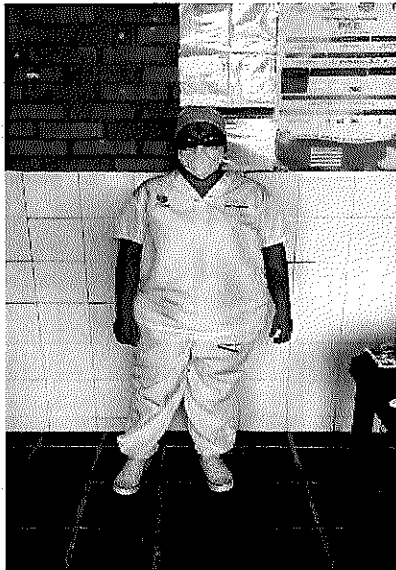
Suministro del complemento



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

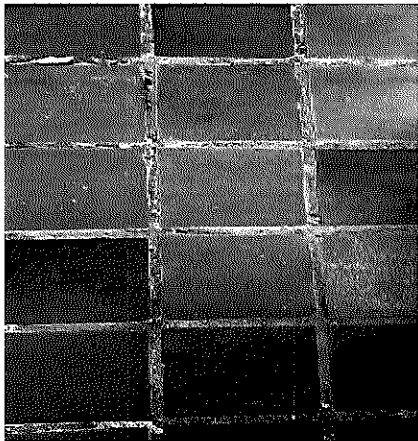


Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega



Personal manipulador

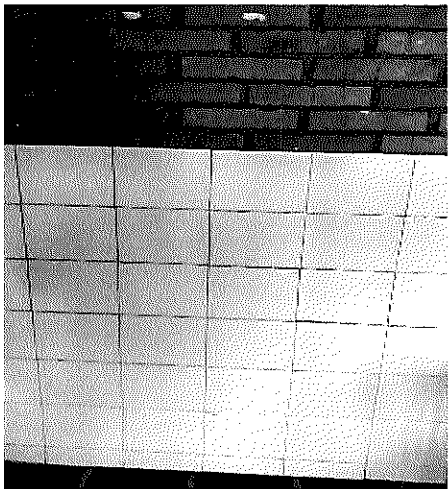
INFRAESTRUCTURA



Pisos.



Techos.



Paredes.



Servicios sanitarios: Demarcación

Operador:	Alimentar +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	19-02-2026	
Grupo:	1	Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	7:30 am	
Institución Educativa/Sede	I.E. Rural EL PAULÓN					Hora de Terminación:	10:40 am	
Dirección:	Km 2 via al mar, Finca los sitios Sector la Torre, Uda El Paulón							
Horario de Entrega en Sede Educativa			8:20 am a 9:30 am					
No. De beneficiarios atendidos:	JM 130 ✓ JT 96 Total: 226		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio - Complemento alimentario almuerzo Modalidad preparada en el sitio - Complemento Jornada mañana/Jornada tarde X				
Nombre de quien atiende la visita			Andrea Jerez		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		50		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO		50		PORCENTAJE TOTAL
								100%
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						1		No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa
De 76 a 150 complementos						2		
De 151 a 300 complementos						3		
De 301 a 500 complementos				Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025		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)								
II. 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 contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.							C
1.3	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.			Paredes y pisos en ceramica, facil L.D 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.			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.							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 de uso exclusivo.				C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			Iluminación Suficiente				C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.			Insumos de Aseo Alagados, en un recepto con tapa.				C
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)								
I. 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 plias o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.			1	Se evidencia canastillas 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	Se evidencia productos 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.	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).	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	3 recipientes rotulados con Tapa y Bolsa debidamente ubicados.
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 descomida (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1	Registros descomida 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	Durante la visita no se presencia
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	los drenajes se encuentran funcionando.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	20
FORCENTAJE	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	Ficha Técnica y Ruta de Atención Publicadas.
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	Conformación CAE realizada 13-02-2026.
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	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
FORCENTAJE	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) L B00226002 Fu 02 QUE 2027.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	NO	
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 de refrigeración.
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: 06 02 26 Fu 03 03 26 Leche en polvo: lote 16 12 25 Fu 15-DIC-2026

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 última 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 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).	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	Registro diligenciados.
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 la trazabilidad de las materias primas utilizadas.

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%.
------------------	---	------------------	---	------------	-------

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de supervisión a la IE Rural Paulon con una Cobertura Jornada Mañana de 130 beneficiarios, nivel educativo Preescolar y Primaria. Se evidencia entrega del menú #14 cumpliendo con el gramaje establecido. Se socializa el acta y se da cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Liliana Hernández M.	NOMBRE	Andra Jerez
CARGO	Apoyo Técnico SEB-PAE	CARGO	Manipulador
FIRMA	Clara Hernández	FIRMA	[Firma]
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

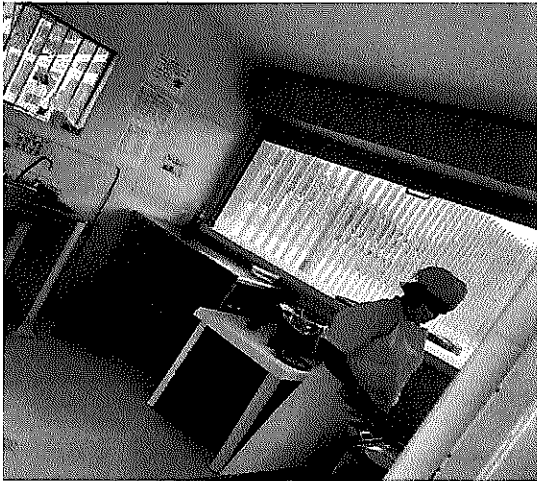
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL EL PAULÓN

FECHA: (dd-mm-aaaa) 19 02 2026 LUGAR: Sede Educativa: SEDE PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



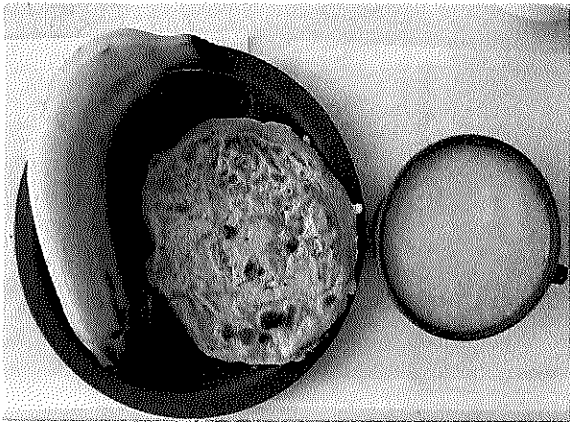
Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area comedor escolar



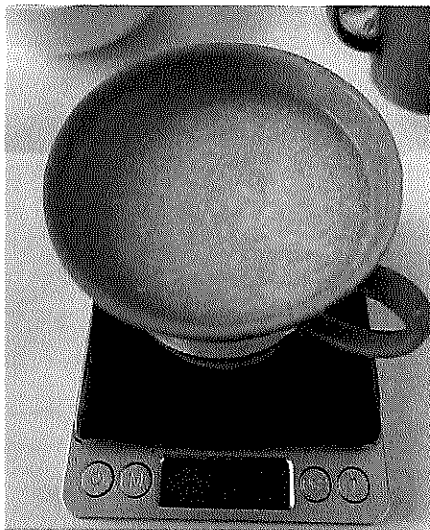
Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú – Suministro Menú No. 14



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal



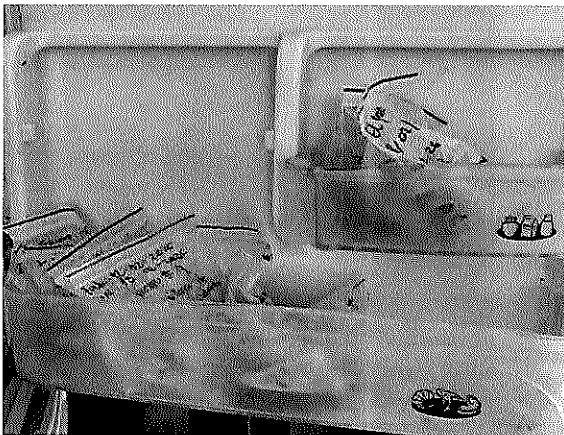
Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida



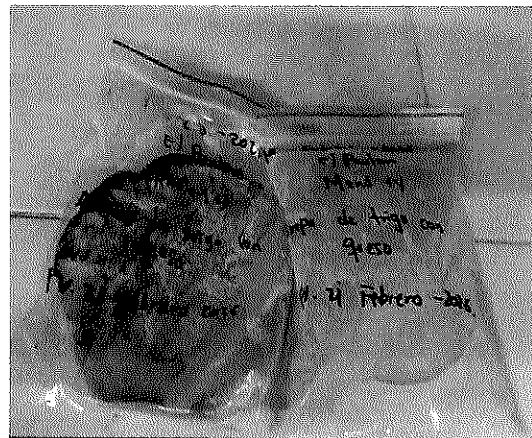
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



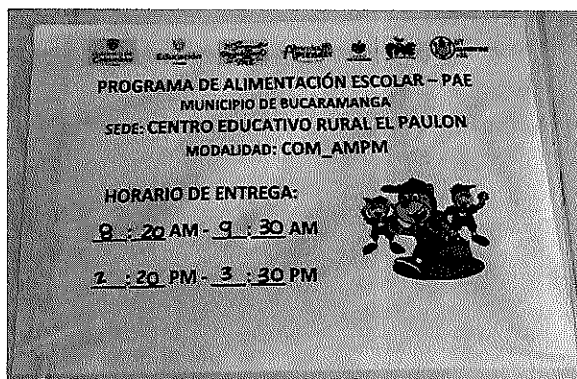
Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación – Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día -Contramuestras Menú No. 14



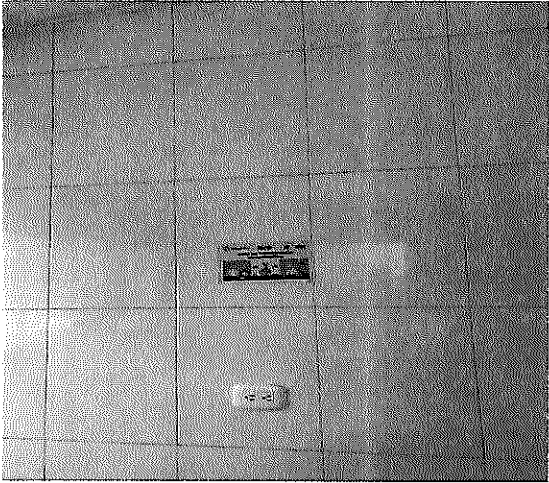
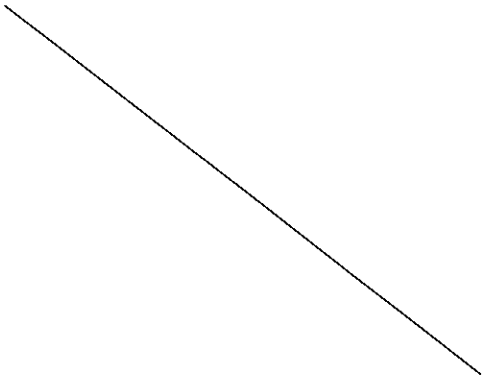
Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo



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

	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios.	Puerta.
	
Ventana.	

			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 ALIMENTARIZ 26		No. Contrato:		359
Fecha Visita:		20/02/26		Hora Inicio:		6:15 am
Grupo:		1		Area Urbana:		☒
Area Rural:		☐		Hora de Terminación:		8:30 am
Institución Educativa/Sede:		Maipone Sede C				
Dirección:		Calle 7 # 10-40 Bomb Kennedy				
Horario de Entrega en Sede Educativa:		7:00 a 9:30 am - 12:30 a 3:30 pm				
No. De beneficiarios atendidos:		338		No. De manipuladoras en el sitio:		1
		Mañana 179 Tarde 168		No. Manipuladores por complementos		
				1 a 200		☒
				201 a 400		2
				401 a 600		3
Nombre de quien atiende la visita:		Rosibel Rodriguez		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		JEAN HERNANDEZ MARTINEZ
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		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.		Area que 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.		Espacio que impide entrada de polvo, lluvia y humedad.		C	
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos 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, paredes y techos en material de facil limpieza y desinfección		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 con los vigilantes		C	
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		Iluminación y ventilación adecuada		C	
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		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	Almacenamiento 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			
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	Se dotaron kit de visitantes		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA						
PUNTAJE ESPERADO		4		PUNTAJE OBTENIDO		4
PORCENTAJE		100%				

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	NO se ha realizado conformación del comité COE	
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 aprobación	
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	Avena OHT L: 26067A FV: 09/05/26	
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 coco L: 027 FV: 09/03/26	
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).	1	crema Achocolatado L: 26001 FV: 06/MAY/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	El menú del día de hoy, no contempla 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 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 # 15	
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 los gramajes	
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.	NO	NO se observa transporte durante la visita.	
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		

<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>  Educación Aprender <small>Alfabetización y Aprendizaje</small> </div> <div>  </div> <div> FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA </div> </div>															
Fecha de Verificación:		20/02/26		Hora Inicio:	6:50 am	Hora Finalización:	8:30 am	Grupo:	1						
Institución Educativa		Maipoc Sede C.		Operador:		No. de Contrato:	359								
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN															
INSTRUMENTO USADO:		Balanza		MARCA:	Scale.		PRECISIÓN (g)	0.1 gr							
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES															
MENÚ PROGRAMADO N°:		15		MENÚ ENTREGADO N°:		15		¿Se realizaron cambios al menú?							
								SI ☒ NO ☐							
NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR			PRIMARIA (1-2-3-4-5)			SECUNDARIA (6-7-8-9)			MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)			Concepto Cumple No Cumple	
		MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)		
Componente	Alimento														
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Avena o HT	211.9	207.6	2202	200	C.									
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta coca.	48	47.7	483	40	C.									
FRUTA															
POSTRE	Crema de chocolate	17	16.9	17.3	15	C.									
CUMPLE		☒													
NO CUMPLE		☐													
OBSERVACIONES GENERALES: Los gramajes cumplen con el peso estipulado															
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES															
PUNTAJE ESPERADO		3		PUNTAJE OBTENIDO		3		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %		100%					
Atendido por:		Rosbel Rodriguez M													
Cargo:		Manipuladora													
Firma:		 Rosbel Rodriguez M													



Educación

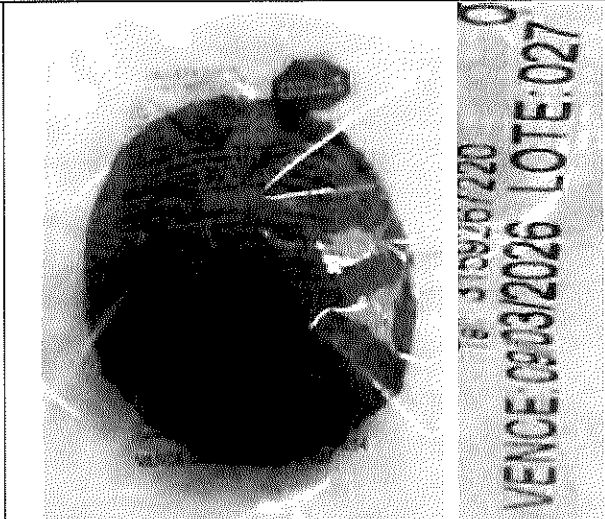


75220

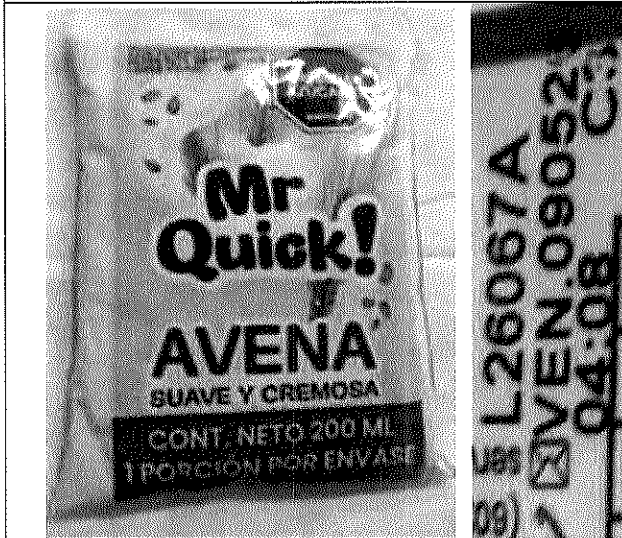
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



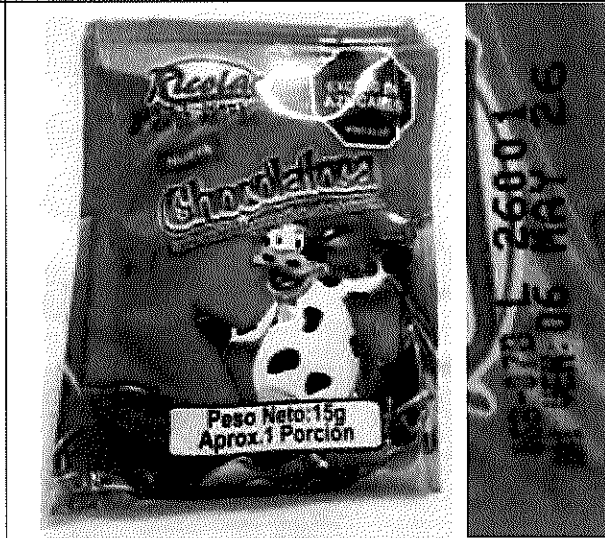
Verificación cumplimiento de gramaje – postre – Crema achocolatada



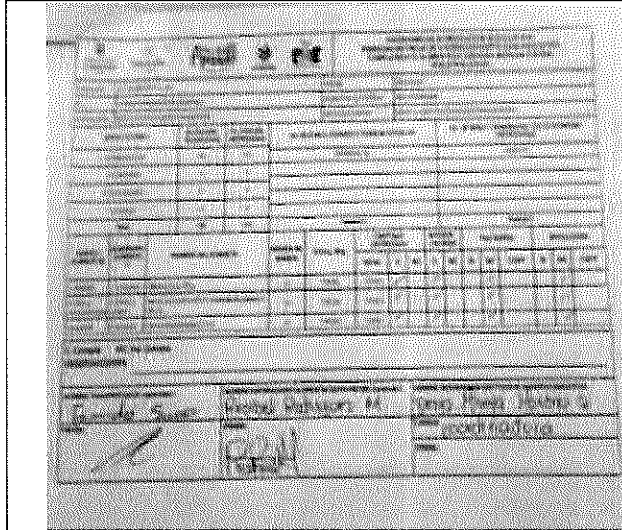
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal



Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo



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



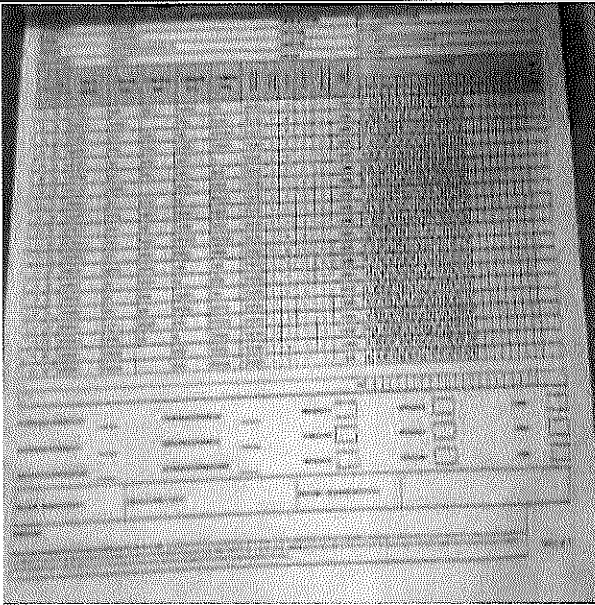
Verificación documental. – Remisión producto entregado



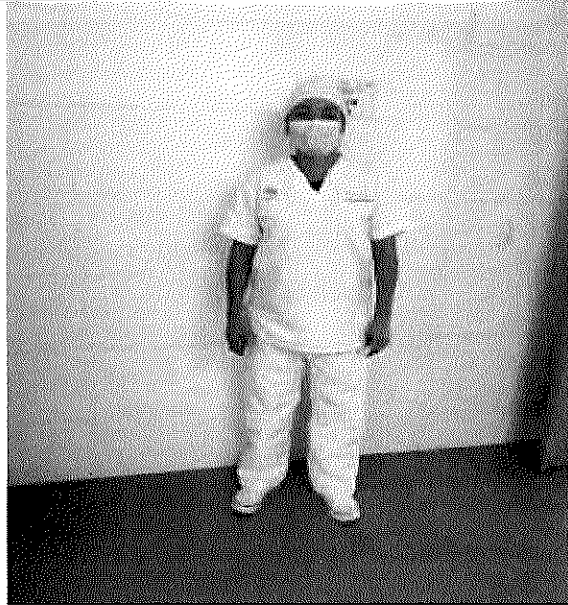
Suministro del complemento



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



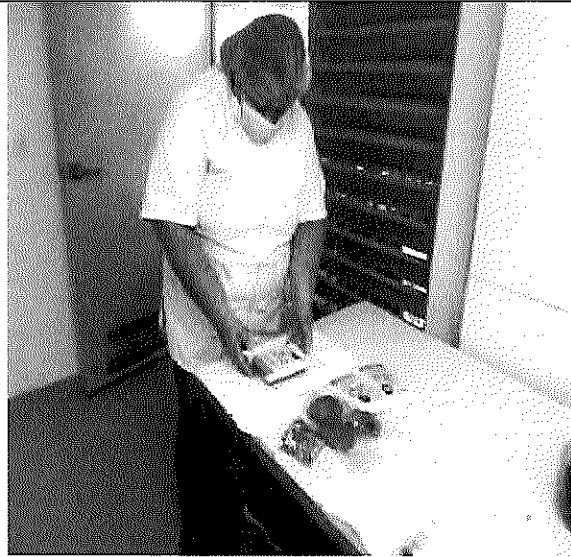
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega



Personal manipulador



Area de residuos



Realizando visita técnica

INFRAESTRUCTURA



Pisos.



Techos.

75222

Versión: 001 -2026

Operador:	DUMENZAN +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	20/02/26	
Grupo:	1		Área Urbana:	☒		Área Rural:	☐	
Institución Educativa/Sede	CLUB UNION Sede B					Hora de Terminación:	2:30pm	
Dirección:	Carrera 14 # 2-38 Barrio San Rafael.							
Horario de Entrega en Sede Educativa			11:00 am a 1:00 pm.					
No. De beneficiarios atendidos:	220		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			Indry Saavedra		Nombre del supervisor - Equipo PAE		JUAN HERNANDEZ 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	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	58		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	54		PORCENTAJE TOTAL	93.1	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59.9% Deficiente		De 60 a 79.9% Regular		De 80 a 99.9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	
TOTAL DE MANIPULADORAS								
De 1 a 75 complementos					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.			comedor alejado de foco de insalubridad			C	
1.2	Los techos están contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.			comple			C	
1.3	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.			paredes en material de facil 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 tanque de agua aereo			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.			Ventanas y puertas con mallas anti insecto			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 compartido con los estudiantes			C	
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			comple.			C	
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.			Area apartada y excluida de los complementos 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 utiliza tanque de almacenamiento con tapa y conestillas			
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				

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	0	el protocolo no es acorde por las IE dado que el item 13 se refiere a bodega y se esta verificando IE.
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 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	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 descomida (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1	Se observo poco documento en la IE
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	19	PORCENTAJE 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.	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	No se ha 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 aprobación

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	Carne Molido L: 1260209 FU: 11/03/2026
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	

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 última 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 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).	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	Bitácora organizada y diligenciada.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica a la IE Club Unión sede B, del operador OT Alimentart 26, grupo 1, con modalidad, preparado en sitio - Almuerzo con un cupo de 220 beneficiarios en los grupos etarios preescolar y primaria. Se verifico menu \$15 con inter cambio aprobado de. No autorizado por limonada.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

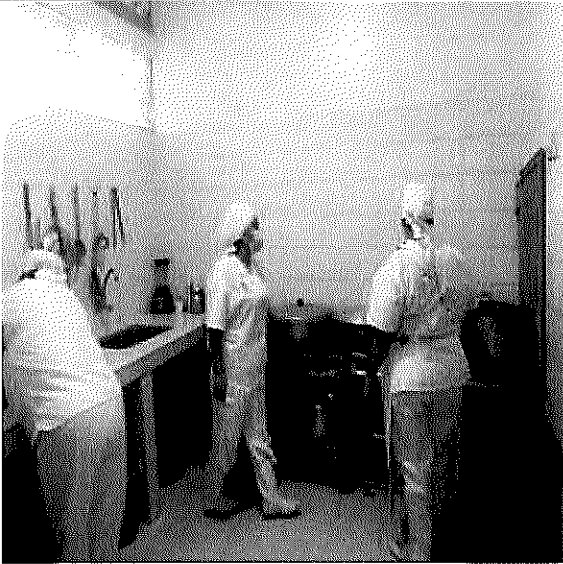
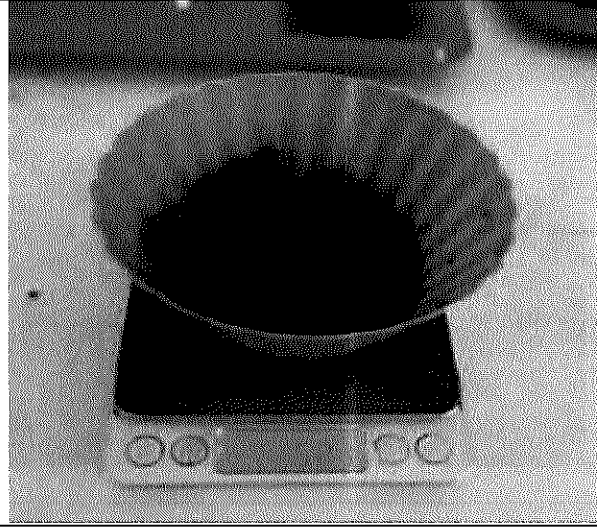
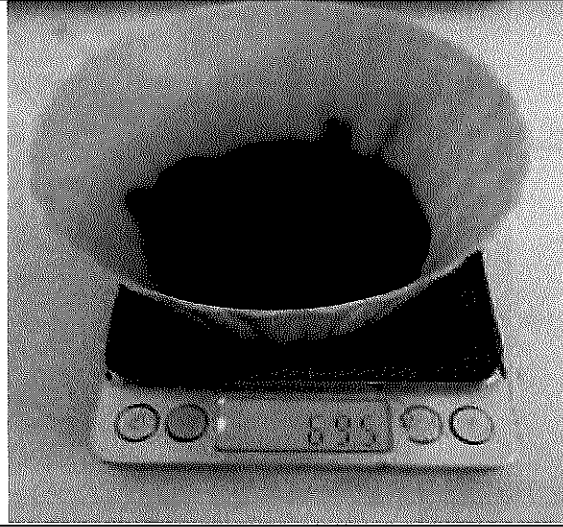
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jenis Hernández M.	NOMBRE	Indri Yurley Saavedra
CARGO	Profesional Técnico Apoyado	CARGO	Manipuladora
FIRMA	[Firma]	FIRMA	Indri Saavedra
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		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: CLUB UNION

FECHA: (dd-mm-aaaa) 20 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 – Carne de res molida	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa – Frijoles guisados



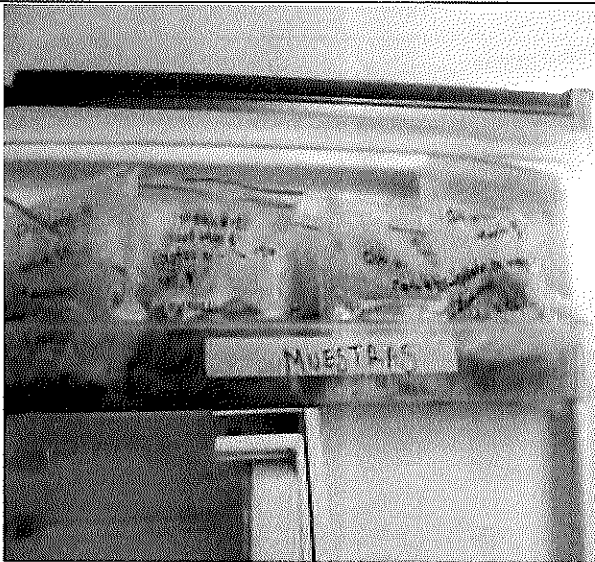
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



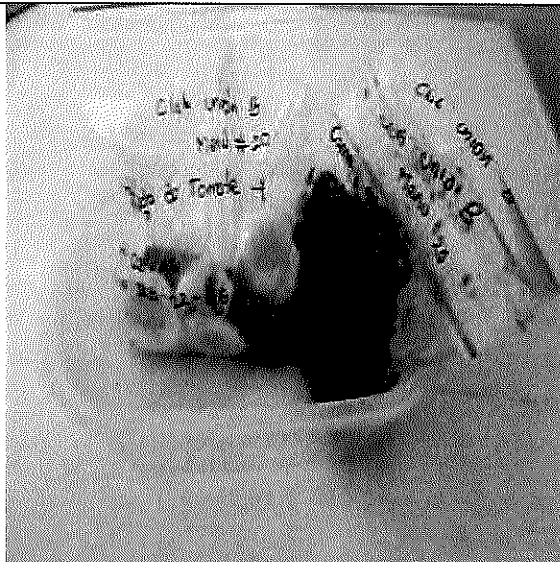
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



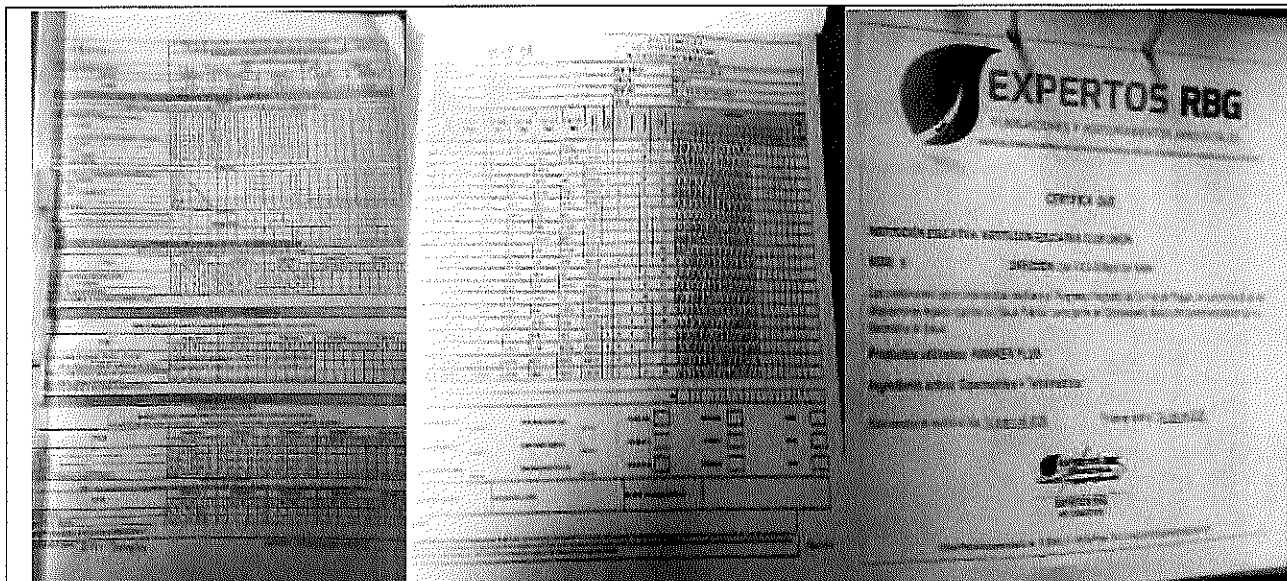
Almacenamiento de Contramuestras



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

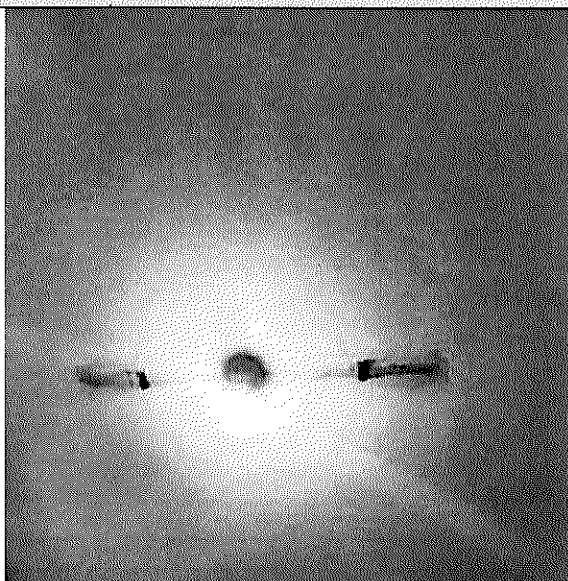


Verificación documental.

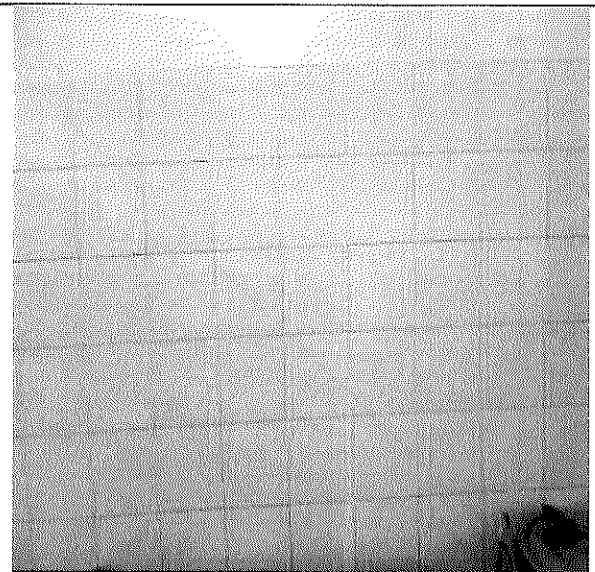
INFRAESTRUCTURA



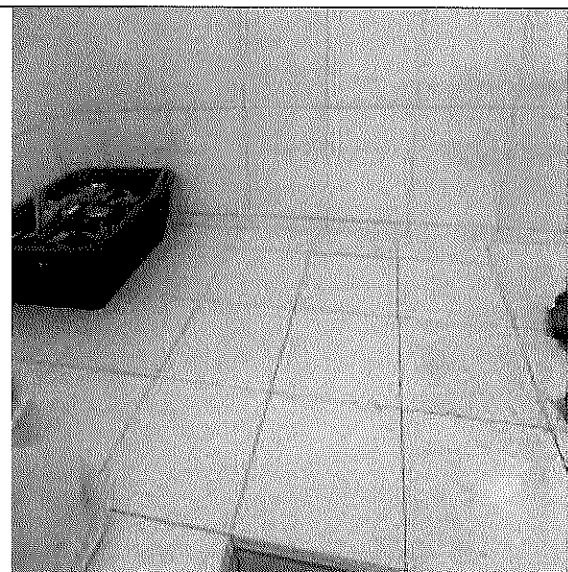
Pisos.



Techos.



Paredes.



Mesones.



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. El protocolo no es acorde para la IE dado que el ítem 1.3 se refiere a bodega y se está verificando institución educativa.	Hallazgo 4. Falta hoja de vida de la olla a presión y registro de mantenimiento

Educación    			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 126		No. Contrato:	359 de 2025		Fecha Visita:	20-02-2026	
Grupo:	Uno	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	8:00 am	
Institución Educativa/Sede:	I.E. Liceo Patna.					Hora de Terminación:	9:00 am	
Dirección:	Cra 33 # 18-58 → San Alonso.							
Horario de Entrega en Sede Educativa:		7:00 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:		Laura Gutierrez		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Francisco Natividad		
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	33	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE TOTAL	90.9	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								
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.						C	
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos 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.			Baño de uso compartida			C	
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.			Lamparas sin protección.			NC	
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 almacena en canastilla plástica			
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.			
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	Entrega mesas 1 Sillas 1			
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).			1	Dotación completa			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA								
PUNTAJE ESPERADO	4		PUNTAJE OBTENIDO	4		PORCENTAJE	100%	

V. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Publicado en área entrega	
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	Aún no se conoce el primer 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 está pendiente por publicar estrategia EAN	
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		
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	Avena VHT lote: 26667A Vence: 09/05/26	
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 coca lote: 027 Vence: 09/03/2026	
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	Crema achocolatada lote: 26001 Vence: 06 Nov 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	librado desde bodega.	
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 MENÚ				
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	Se entrega menú 15.	
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Publicado área entrega.	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Publicado en pasillo.	
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	entregó 3 componentes en bodega...	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con los parámetros de peso	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ				
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.	No observado 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.		

Fecha de Verificación:	20-02-2026	Hora Inicio:	8:00 am	Hora Finalización:	9:00 am	Grupo:	Uno
Institución Educativa	Liceo Patricia	Operador:	UT Alim en for 126	No. de Contrato:	359 de 2025.		

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN	
INSTRUMENTO USADO:	balanza
MARCA:	Triton
PRECISIÓN (g)	0,1

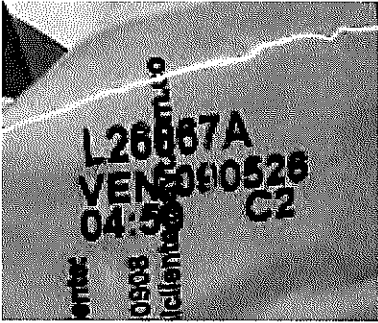
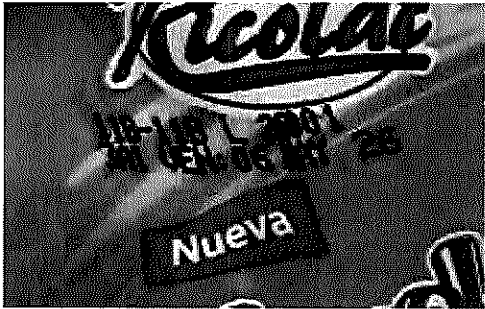
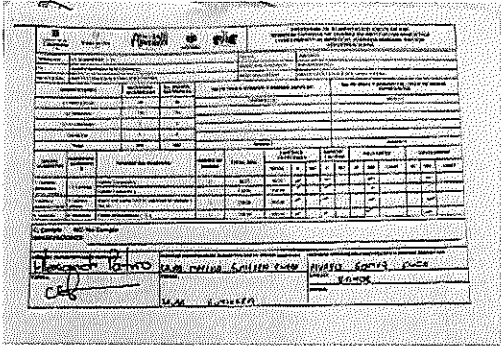
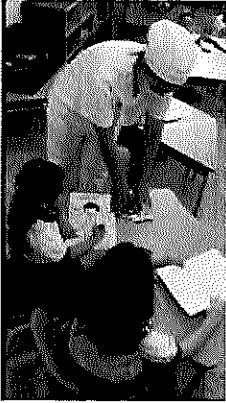
VERIFICACIÓN DE GRAMALES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
MENÚ PROGRAMADO N°:		15		MENÚ ENTREGADO N°:		15		¿Se realizaron cambios al menú?		SI		X		¿Los cambios fueron aprobados por la ETG?		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)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
		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)			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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple los parámetros de peso.

TOTAL CUMPLIMIENTO GRAMALES				PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %			
PUNTAJE ESPERADO				100%			
PUNTAJE OBTENIDO				6			
Atendido por:	Laura Gutierrez			Realizado por:	Francisco Matajane		
Cargos:	Manipulador			Cargos:	Profesional Apoyo Técnico		
Firma:	-LARA GUTIERREZ-			Firma:	-FRANCISCO MATAJANE-		

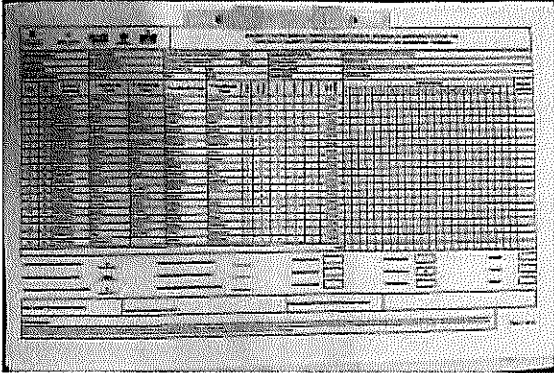
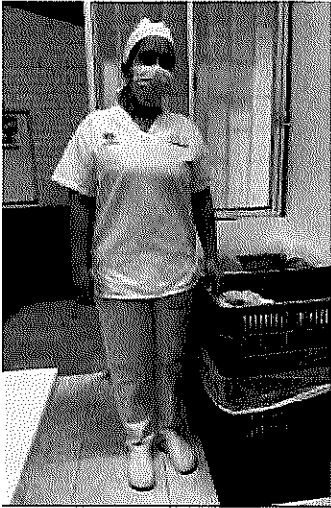


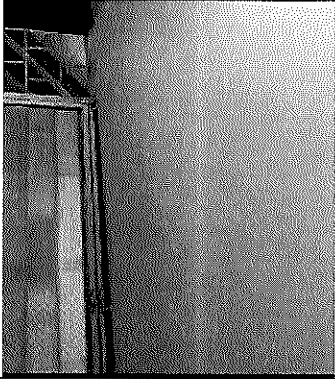
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Condiciones de 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 asistencia	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	N/A
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

75234

Educación  		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				LEMA: 601-2025		
FORMATO DE REGISTRO DE MENÚ ALIMENTARIO Y SU PREPARACIÓN PRELIMINAR A LA MENÚ								
ALUMNOS DE 04 AÑOS DE EDAD								
ENTRADA TRANSFERENCIAL	Fecha de la visita		Fecha de entrega de la muestra		Fecha de entrega de la muestra		Fecha de entrega de la muestra	
	20-02-2024		F.E. Camacho Paríno		B. D. M. A.		12:30 PM	
Operador del programa	U. I. Alimentar		F. E. 22		Número de muestra		354 de 2025	
Tipos de Comensales	Jornada Mañana		Jornada Tarde		Almuerzo		No de comensales	
					X		724 Alumnos.	
Descripción del menú								
Menú: 1.° Causa molida - frijoles guisados, arroz con zanahoria, arpa de maíz, ensalada de tomate y pepino, vinagre, cilantro, aceite, limón, naranjada.								
Ingredientes								
Alimento: NA								
Método de almacenamiento y/o entrega: NA								
Fecha de producción: NA								
Aprobado por: N-A								
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) (NO CUMPLE) (N/A) (NO APLICA)								
RESULTADOS DE VISITA								
TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	33	TOTAL PUNTAJE POSIBLE	31	PUNTAJE TOTAL	93.9	CALIFICACIÓN EVALUATIVA	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN								
<59.9% Deficiente		60-79.9% Regular		80-90.9% Bueno		91-100% Excelente		
NÚMERO DE MANIPULADORAS								
De 1 a 75		De 76 a 150		De 151 a 225		De 226 a 300		De 301 a 375
1		2		3		4		5
								6
								7
								8
								9
								10
								11
								12
Requerimientos alimentarios y nutricionales								
Cumplimiento de la siguiente pauta			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			Para el día de hoy viernes, ya no hay productos almacenados. Se encuentran productos almacenados para la semana de la siguiente.		
2. La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado.			1			Para la semana entrante, esto pendiente por recibir el pollo.		
3. Los alimentos evidenciados en el comedor 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 muestra porción adaptada por la entidad territorial.			1			No se utilizaron intercambios ni ajustes. Menú entregado 15.		
5. Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.			1			Estandarizados y publicados por nivel educativo.		
6. Se evidencia cumplimiento del gramo según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.			1					
7. Se cuenta con los equipos y manejo según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.			1			Y con suficiente.		
8. Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa.			1			Se cuenta con guías de preparación y son aplicadas por las manipuladoras.		
9. El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.			1			En la preparación de hoy se dio cumplimiento a la guía de preparación.		
10. Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menú programado.			0			Se evidencian contramuestras almacenadas de días anteriores pero el día de hoy olvidaron tomarlas.		
11. Cuenta con botiquín completo por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Bata limpia de algodón, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico - yodopovidona, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tapa de 3 pulgadas, Apéndice antiséptico (curitas), Vaso desechable) - Extintor.			1			Quinta con botiquín, perfectamente equipado.		
12. En caso de presentarse alteraciones y/o retrasos, estos se realizan de acuerdo a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.			NA.			No se aplicó intercambios ni ajustes.		
13. Son implementados los sustitutos (Tomillo, Paprika, Orégano molido y Pimentón molido) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios.			1			Se implementan según las guías alimentarias de preparación.		
14. Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.			1			Tienen buena presentación, buen sabor, los alimentos cocidos.		
15. Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.			1			Se evidencia agua disponible.		
16. Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.			1			Y son aplicadas según lo observado.		
17. El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.			1					



Educación



75236

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

LISTA DE INTERCAMBIOS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA
SEDE: SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO
CARRERO
MODALIDAD: A LUERZO

HORARIO DE ENTREGA:
11:00 AM - 12:00 PM
1:00 PM - 2:00 PM

HORARIO DE ATENCION

CANALES DE ATENCIÓN AL CIUDADANO

Enlace Territorial - Supervisión

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

316-3044545

paebucaramanga.edu.co

Operador:

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR+26

314 4080382

utalimentar26@gmail.com

CANALES DE ATENCIÓN

REMISIÓN

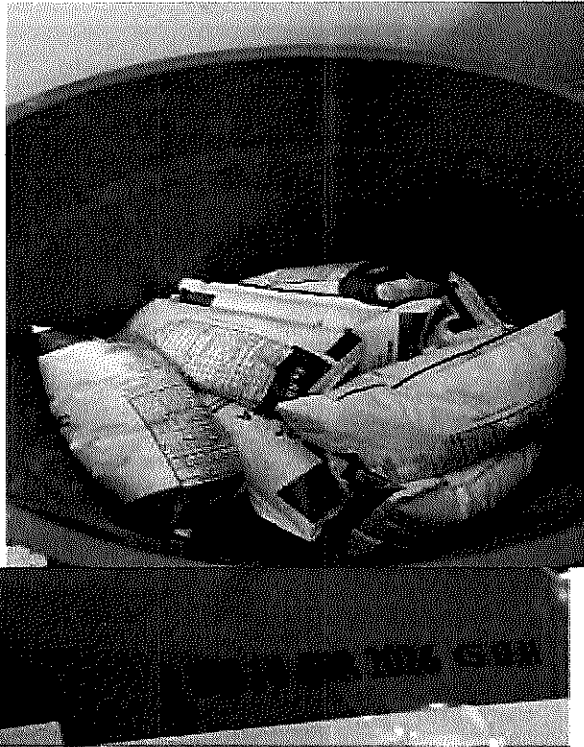


Educación



75237

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



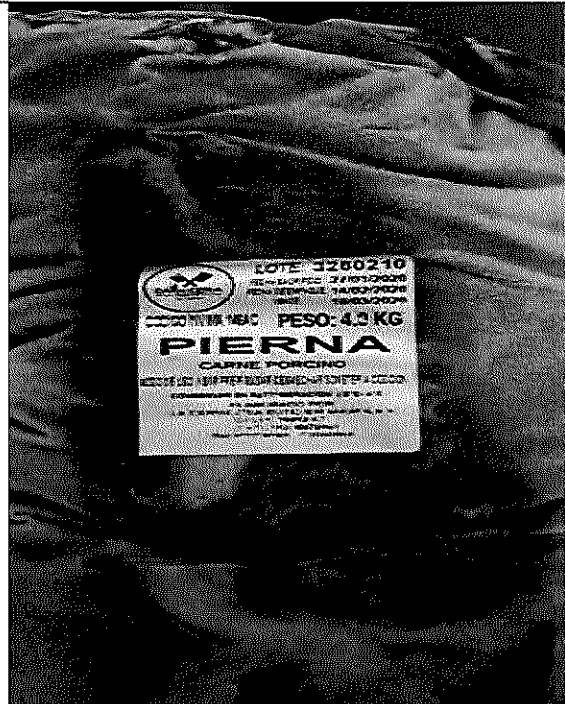
ALMACENAMIENTO DE LA LECHE



ALMACENAMIENTO DE LA PULPA



ALMACENAMIENTO DE CARNE



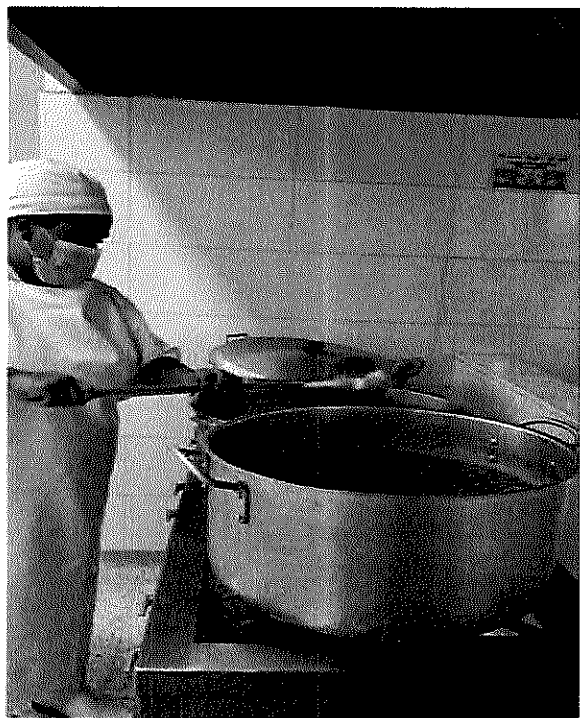
CARNE PARA LA SEMANA 6 DE EJECUCION



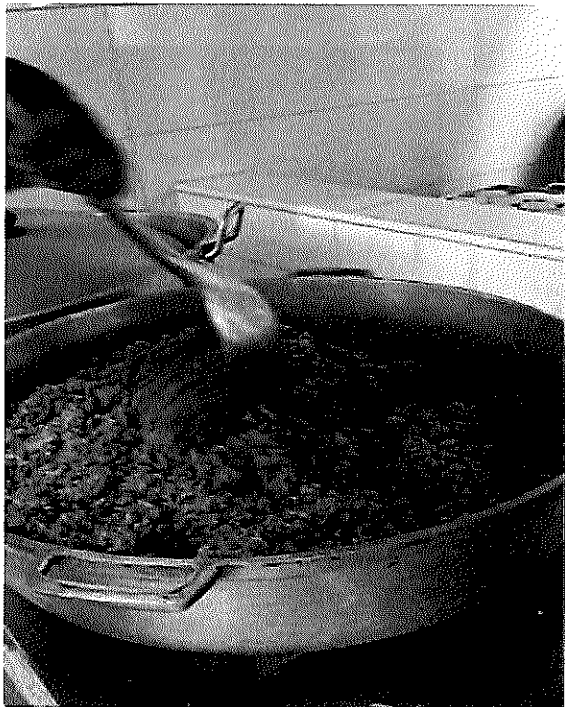
Educación



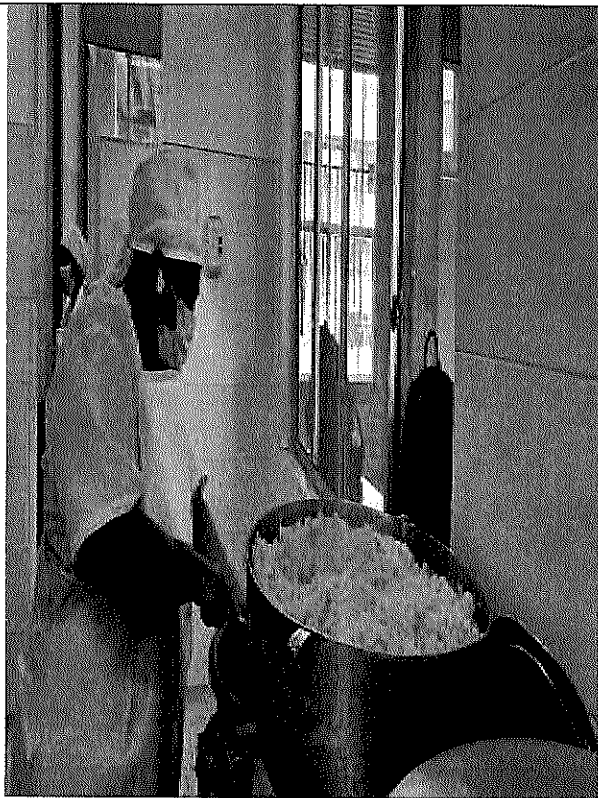
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



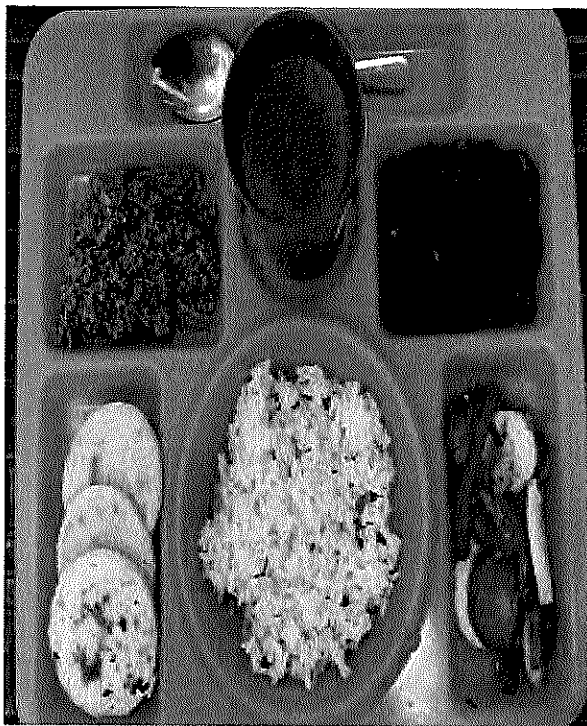
PROCESO DE PREPARACIÓN



PROCESO DE PREPARACIÓN



PROCESO DE PREPARACION



MENÚ DEL DÍA



Educación



75239

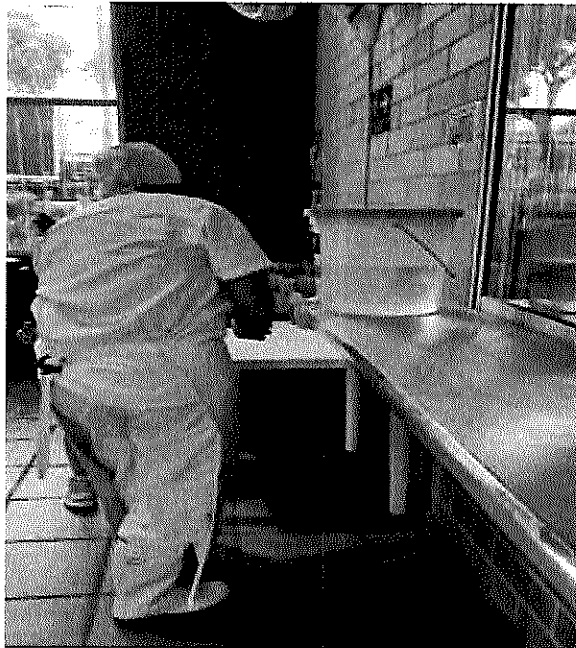
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS
DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



DISPONIBILIDAD DE AGUA



BENEFICIARIOS ALMOZANDO

75240

				FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA			
Version: 001 -2025							
Operador:		Complemento alimentario + 26		No. Contrato:		359	
Grupo:		1		Área Urbana:		X	
Institución Educativa/Sede:		Jorge Eliécer Gaitan sede A				Hora Inicio:	
Dirección:		Barrio Gaitan Calle 16 #9-54				Hora de Terminación:	
Horario de Entrega en Sede Educativa		10:45 am - 12:30 PM					
No. De beneficiarios atendidos:		195		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		Eddy Quiroga		Nombre del supervisor - Equipo PAE		Laynixa Ortiz	
Cargo:		Manipuladora				García	
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	
		NO		X		No	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO		61		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO		50	
						PORCENTAJE TOTAL	
						81%	
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				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.			Esta alejado de focos			C
1.2	Los techos están contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.			los techos son de eterni suciedad acumulada			NC
1.3	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de facil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.			Las paredes estan enchapadas			C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.			Se almacena agua en tanga en la cocina			C
1.5	El área de almacenamiento de las materas primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.			El espacio es 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			Se encuentra angosto opaco y sucio.			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.			baños compartidos			C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas			Buena iluminación			C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo			Esta alejado.			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 materas primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.			0	El almacenamiento muy desordenado mezclado todo.		
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	Cuenta con su fecha		
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.			1	cumple.		

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 encuentra
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	0	Se encuentra en bloque hielo no a bolsa por ende
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	NO APLICA
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
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	Se encuentra clasificado en conoscos.
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	0	Los Registros estan mal En Agua Rural es NA
4.16	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	Se realiza la separación
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomida (alimentos no consumidos por los beneficiarios)	1	Se llevan los Registros
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	
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 desprendio el arcebo de la ventana.
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	0	Se empuja el agua lavaplatos
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	14
PORCENTAJE	70%		
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	Se encontro 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 observado
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial	NO	NO observado.
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION 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	
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	

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	NO observado
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
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de última fumigación realizada.	NO	NO observado
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NO	NO observado
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).	NO	NO observado
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
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

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).	1	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de viveres 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 termina la visita en la Inst educativa de Colegio Gaitan. Dado cumplimiento al protocolo del operador. Se evidenciaron algunos hallazgos por subsanar.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Lynker Ortiz García	NOMBRE	Enay Díaz
CARGO	Apoyo técnico PAE	CARGO	Operador de campo
FIRMA	<i>[Firma]</i>	FIRMA	<i>[Firma]</i>
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	



Educación



75243

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 SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)

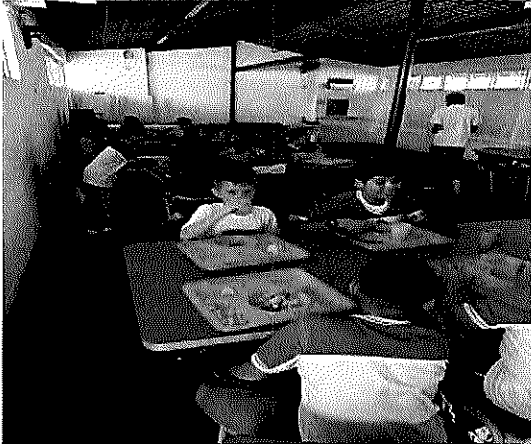
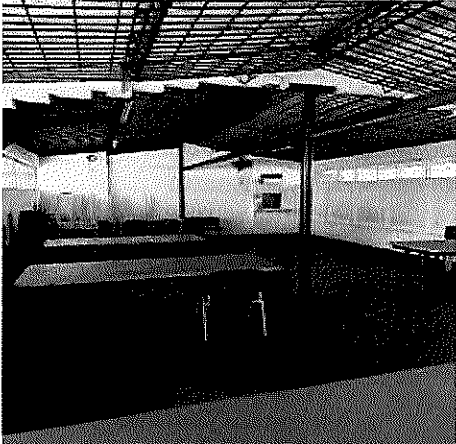
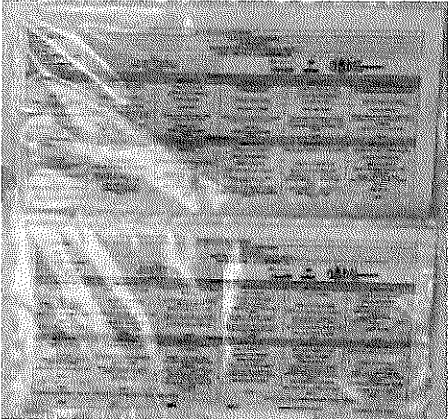
23

02

2026

LUGAR:

Sede Educativa: JORGE ELIECER GAITAN
SEDE A

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



Educación



75244

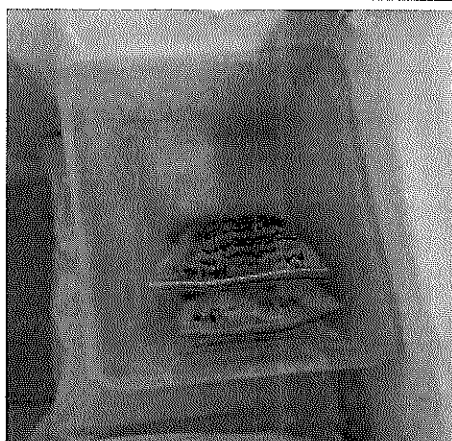
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

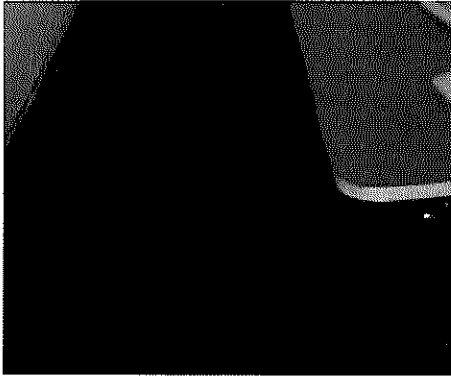
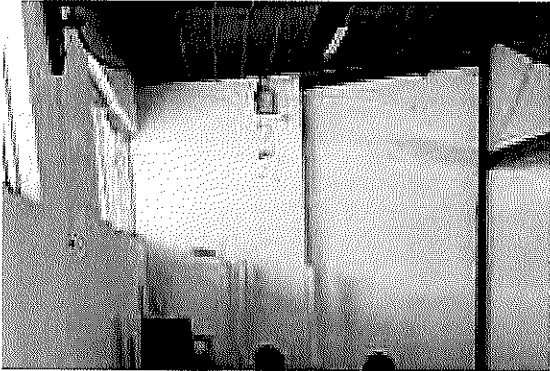
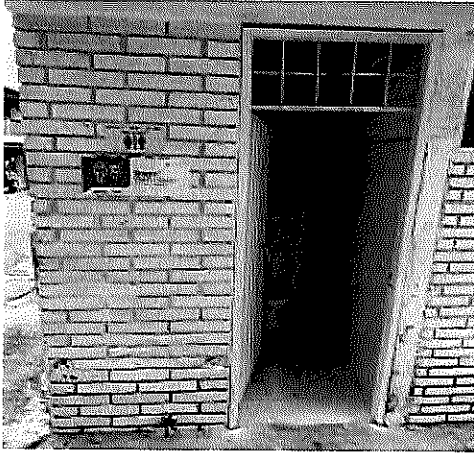


Educación



75245

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



PAE
Programa de Alimentación Escolar

75246

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. DESPRENDIMIENTO DE ANEXO EN LA VENTANA.	Hallazgo 6. EMPOSAMIENTO DE AGUA EN EL LAVAPLATOS.
Hallazgo 7. NO SE EVIDENCIA CONTRAMUESTRA DEL VIERNES 20-02-2026	Hallazgo 8. NO CUMPLE GRAMAJE DEL JUGO.

Version: 001-2026

Operador:	UT Alimentar t26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	23-02-2026	
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	7:20 am	
Institución Educativa/Sede	I.E. Camacho Carreño					Hora de Terminación:	2:30 pm	
Dirección:	Calle 41 # 8-15							
Horario de Entrega en Sede Educativa		10:30 am a 1:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	345		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			Daniela Fonseca			Nombre del supervisor - Equipo PAE		Clara Hernandez
Cargo:			Supervisora					
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		70		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	64		PORCENTAJE TOTAL	91.4%
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				1		No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa:		7
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 contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.							C
1.3	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.				material de Ceramica de Facil L.Y.D, Pisos 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.				Cuenta con tanque de almacenamto 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.				Malla antinsecto 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.				instalacion Sanitaria con acceso Personal			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.							C
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.				1	Se evidencia canastillas y estanteria 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 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 LÍQUIDOS			
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	Cuentan con 3 recipientes debidamente 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	
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 descomida (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1	Registro de descomida 65,8 Kg del menú del día.
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	Durante la visita no se evidencia presencia de plagas o 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).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	Drenajes funcionando.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21
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	Ficha Técnica y Ruta de Atención Publicadas.
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 Aprobación.
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	Carne Cerdo lote: 3260210 V: 16-03-2026 Pollo (Pechuga) LB00226002 V 02 ene 2024 LB00226009 V 09 ene 2024
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.	0	Se evidencia Verduras en mal estado insuficiente ventilación en el área de almacenamiento (tomate - Pimentón - Zanahoria - lechuga)
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: 16 02 26 Ven: 12 04 26 Leche Entera: Lven 14 ABR 2026

11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	1	
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.	1	Certificación Sanitaria realizada 02-10-2025 Concepto Favorable 100 %
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Certificado Fumigación realizado 7 de enero de 2026.
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo reguleran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	0	Lector del Thermo King no funciona
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).	1	
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.	1	
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.	1	Botiquin productos completos y vigentes, extintor vence ABR 2026.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	88,8 %
------------------	---	------------------	---	------------	--------

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	Bitácora 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 técnica de Supervisión ala I.E. Camacho Carreño con una cobertura de 745 beneficiarios Jornada Unica. Se evidencia entrega del menú # 16. Se da recomendación en reforzar capacitación en BPM y Guia de preparación de los menús debido a que no tienen claridad en las medidas que deben suministrar, requieren una gramera adicional para agilizar el proceso de elaboración de la carne (albondigas). Se realiza prueba Organoléptica de los alimentos y en los espaguetis se percibe bajo contenido de Sal ante la observación, las manipuladoras adicionaron Sal ala Salsa de la pasta, Se da la recomendación de mejorar la presentación del plato Servido.

En el comedor se evidencia desorganización en el nivel educativo Primaria que permite queveros constantes falta mas apoyo de vigilancia. Personal designado para la limpieza de mesas no alcanza a cubrir su totalidad debido a que realiza otras funciones, Durante la visita las manipuladoras tuvieron acompañamiento de la nutricionista y Supervisora del operador Alimentar +26.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez M.	NOMBRE	Daniela Fonseca
CARGO	Apoyo Técnico SEB-PAE	CARGO	Supervisora
FIRMA	Clara Hernandez M.	FIRMA	[Firma]
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: CAMACHO CARREÑO

FECHA: (dd-mm-aaaa)

23

02

2026

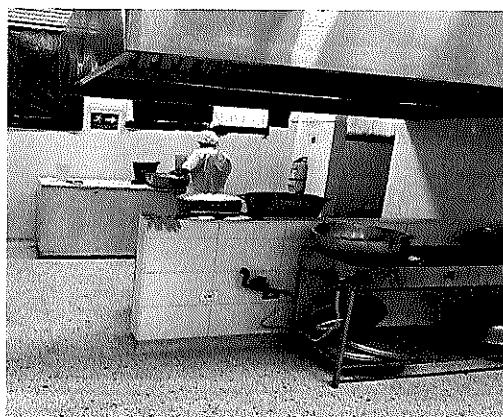
LUGAR:

Sede Educativa: PRINCIPAL

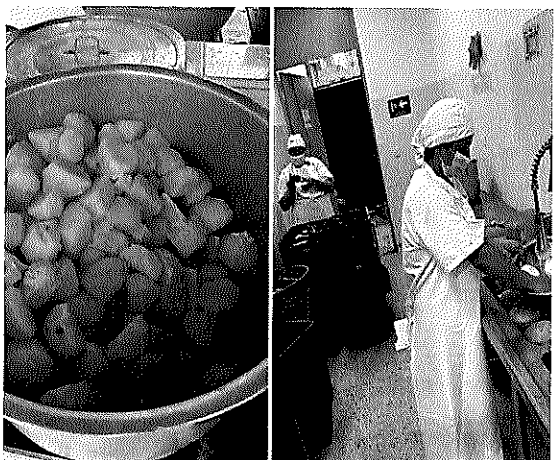
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos preparados.



Condiciones de calidad de productos preparados.



Cumplimiento de menú N° 16



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.



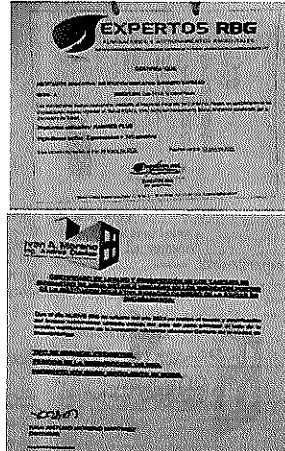
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación- refrigeración.



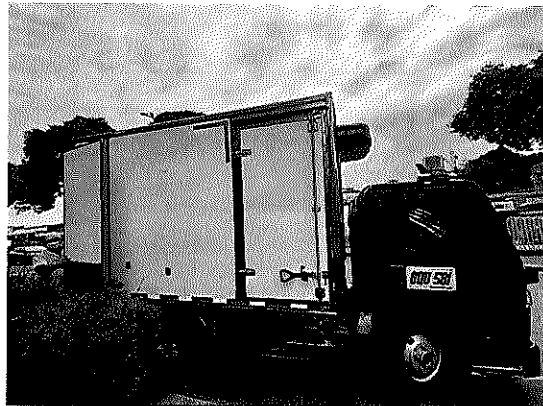
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos



Vehículo Transportador



Condiciones de Almacenamiento del vehículo.



Condiciones de entrega.



Personal Transportador: Conductor y Auxiliar.



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

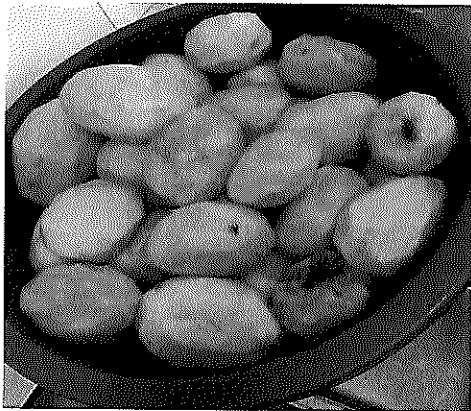


Ventanas.

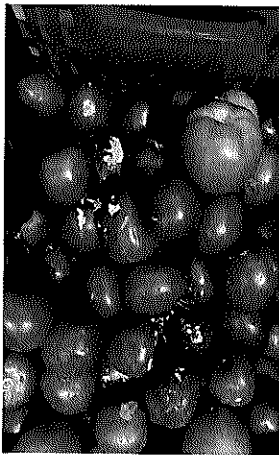


Servicios sanitarios: Demarcación

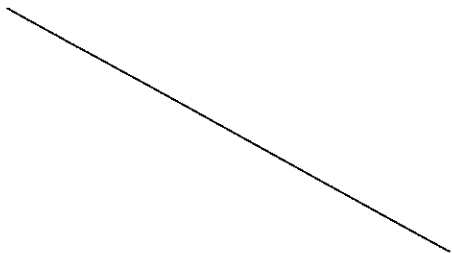
HALLAZGOS



Hallazgo 1. Se evidencia mango pelado en mal estado en contacto directo con mangos aptos para consumo.



Hallazgo 2. Se evidencia verduras en mal estado, insuficiente ventilación en el area de almacenamiento.



Hallazgo 3. No se evidencia las contramuestras almacenadas.



Hallazgo 4. Se evidencia contaminación tipo biológica en el mango.

Educación  		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:	UTALIRENTAR+26	No. Contrato:	359	Fecha Visita:	23.02.26																
Grupo:	01	Área Urbana:	X	Área Rural:																	
Institución Educativa/Sede:	BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA			Hora Inicio:	2:30 am																
Dirección:	CALLE 34A #43-38			Hora de Terminación:	9:30 am																
Horario de Entrega en Sede Educativa:		8:40 am - 9:40 am																			
No. De beneficiarios atendidos:	37172 57110	No. De manipuladoras en el sitio:	1	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">No. Manipuladores por complementos</th> </tr> <tr> <th>1 a 200</th> <th>1</th> <th>601 a 800</th> <th>4</th> </tr> <tr> <th>201 a 400</th> <th>2</th> <th>901 a 1200</th> <th>5</th> </tr> <tr> <th>401 a 600</th> <th>3</th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> </table>		No. Manipuladores por complementos				1 a 200	1	601 a 800	4	201 a 400	2	901 a 1200	5	401 a 600	3		
No. Manipuladores por complementos																					
1 a 200	1	601 a 800	4																		
201 a 400	2	901 a 1200	5																		
401 a 600	3																				
Nombre de quien atiende la visita:		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		ANGELA TORILLO																	
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	97.3																
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<table border="1"> <thead> <tr> <th>De 30 a 39,9% Deficiente</th> <th>De 40 a 70,9% Regular</th> <th>De 71 a 85,9% Bueno</th> <th>De 86 a 100% Excelente</th> </tr> </thead> </table>					De 30 a 39,9% Deficiente	De 40 a 70,9% Regular	De 71 a 85,9% Bueno	De 86 a 100% Excelente												
De 30 a 39,9% Deficiente	De 40 a 70,9% Regular	De 71 a 85,9% Bueno	De 86 a 100% Excelente																		
INSTALACIONES FÍSICAS: 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.	Los alimentos son almacenados temporalmente en el salón de la	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 ser un ambiente sin ventanas, ni puertas facilita la entrada de polvo	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 tapas sanitarias, sin goteo.		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 comparte el baño 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.	Hace falta locker para elementos de manipulación e insumos	NC																		
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%																

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	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 POIB, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Necesidades, Quejas, Reclamos y Suggerencias correspondientes a la información de Operador	1	Se ubica en la pared Principal del lugar de almacenamiento.
6.2	El personal realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial	N/O	No se ha realizado la reunión.
6.3	El personal 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			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gases estériles, esparadrapo, tela ligera de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, paños quirúrgicos, alcohol 70%, 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 Leche 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	Yogurth entero con dulce con probióticos sabor mora VC. 02/ABR/26, L-06AAB1 11:01 Pese neto
7.2	El queso y/o derivado del queso 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	Palito de queso Pese Lote 14022026 Neto 80g F-Vto 06/03/26
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, adjace en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Arreguipe 16B-14B L26002 - 2A1 VEN: 14 MAY 26 Pese Neto 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	N/A	En el menú #16 no se suministra 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			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Menu RI #16
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	—
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Horario 8:40 am - 9:40 am MT 2:30 pm - 3:30 pm ST
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			
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 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	—

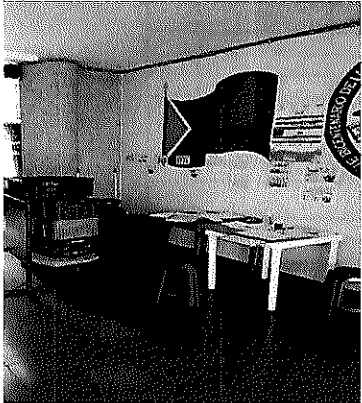
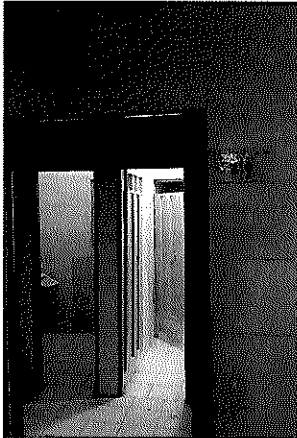
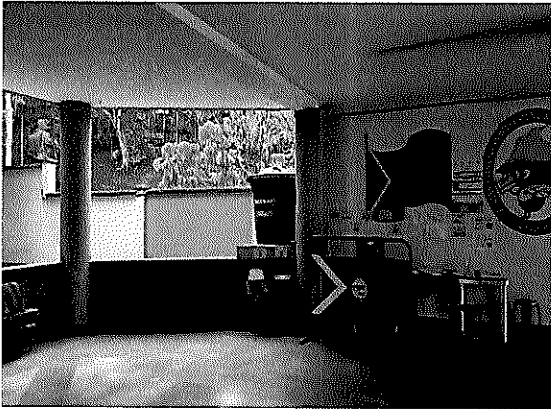


SUPERVISIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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



SUPERVISIÓN 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
	
Ventanas.	Puertas

				FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA															
Version 001 2026																			
Operador:	Alimentar 176		No. Contrato:	354		Fecha Visita:	23-07-2016												
Grupo:	J	Area Urbana:	☒	Area Rural:	☐	Hora Inicio:	6:00												
Institución Educativa/Sede:	Francisco de Paula Santander					Hora de Terminación:	9:30												
Dirección:																			
Horario de Entrega en Sede Educativa:		J-M 7:00 a.m. - 9:00 a.m.																	
No. De beneficiarios atendidos:	357 JM		No. De manipuladoras en el sitio:	2		No. Manipuladores por complementos <table border="1"> <tr> <td>1 a 200</td> <td>1</td> <td>601 a 800</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>201 a 400</td> <td>2</td> <td>801 a 1200</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>401 a 600</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		1 a 200	1	601 a 800	4	201 a 400	2	801 a 1200	5	401 a 600	3		
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:	Ledy Sarmiento			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE:	Henry Andros Sánchez Romo														
Cargo:	L. 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	34		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	34		PORCENTAJE TOTAL	100												
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59.9% Deficiente		De 60 a 79.9% Regular		De 80 a 95.9% 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 que los complementos alimentarios cumplen 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.		Se evidencia que se encuentran en buen estado protegido con rejilla.			NC													
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos 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.		Se evidencia que el área de almacenamiento es adecuada.			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, 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 en buen estado facilitando las actividades de limpieza y desinfección.															
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		1	Se evidencia entrega de dotación en el área para la ventilación de los productos.															
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%												

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	Se evidencia publicación visible de la ficha técnica del PAE y canales de información (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).	1	Conformación 13 de febrero Abril 2026 Segunda Reunión		
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		2	PUNTAJE OBTENIDO		2
			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	Se evidencia botiquín de primeros auxilios dotado con los elementos básicos requeridos.		
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	Ven 02 Abril 26 L 06AA B1		
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 1402 2026 F.Vto 06/02/2026		
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	L 26002 Ven 14 may 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	Se evidencia verificación y aprobación de los productos por el equipo de apoyo PAE		
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	Se evidencia cumplimiento de la minuta aprobada por la ETC.		
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 de los horarios de entrega del complemento alimentario.		
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 evidencia cumplimiento de gramajes de acuerdo con los niveles educativos atendidos.		
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.	NO	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.	NO			
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO			

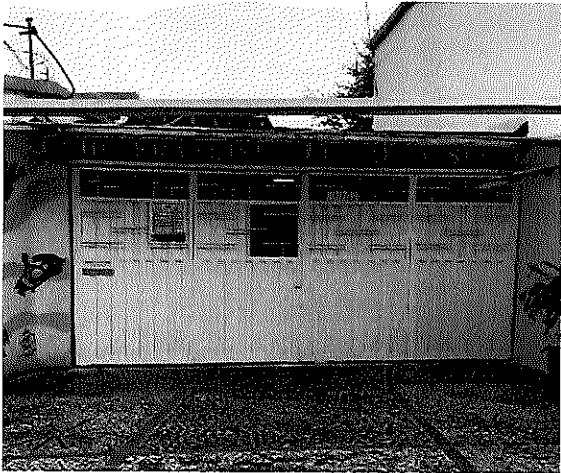


SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANSICO DE PAULA SANTANDER

FECHA: (dd-mm-aaaa) 23 02 2026 LUGAR: Sede Educativa: Sede A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados transitorio



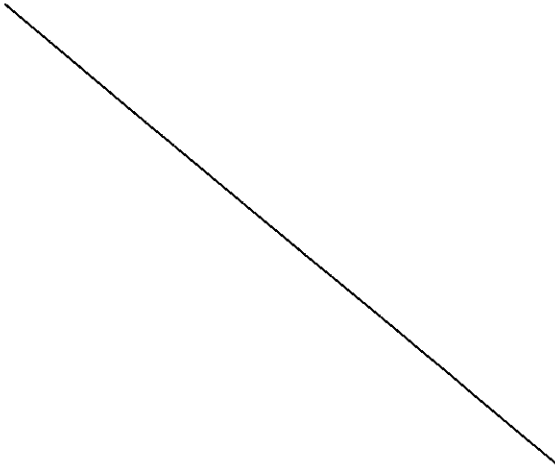
Cumplimiento de menú – Menú No. 16



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Yogurt



Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante – Palito de queso



Verificación cumplimiento de gramaje – fruta – Menú no contempla suministro de fruta



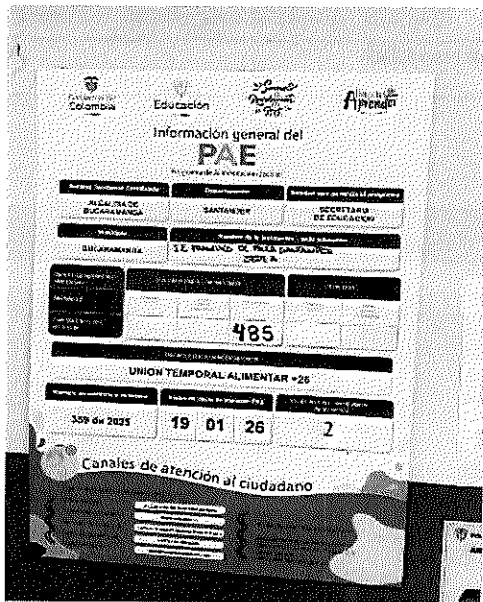
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



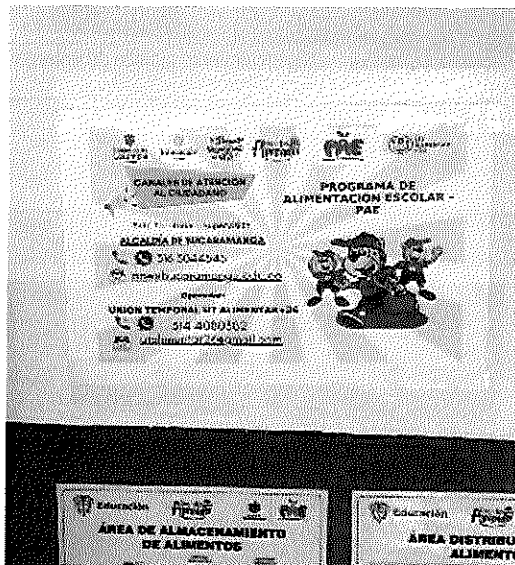
Condiciones de saneamiento.



Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín



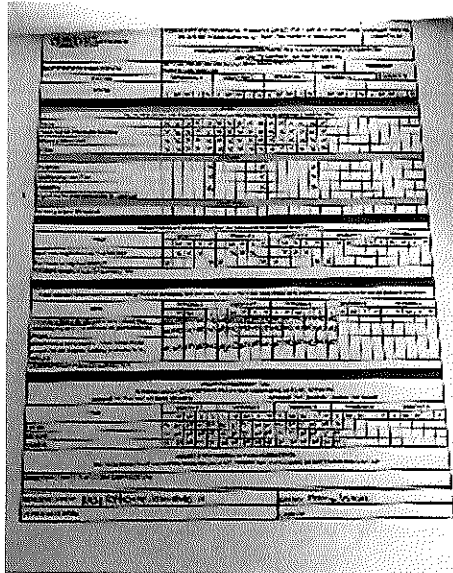
Gestión social. – Afiche información PAE



Gestión social. – Canal de comunicación/EAN



Horario publicado.



Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento



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

Ventanas. No se cuenta con ventanas, el almacenamiento es en el pasillo de la I.E.	Puertas

HALLAZGOS	
Hallazgo 1. XXXXX	Hallazgo 2. XXXXX

Educación    		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	
Grupo:	1	Area Urbana:	☒	Area Rural:	☐
Institución Educativa/Sede	ELOY VALENZUELA SEDE B			Hora Inicio:	7:00 am
Dirección:	Kva 11 N° 28-80 Barrio Girardot			Hora de Terminación:	10:00 am
Horario de Entrega en Sede Educativa:		De 7:00 am a 9:00 am - 1:00 pm - 3:00 pm			
No. De beneficiarios atendidos:	RI-JM → 2574 RI-JT → 152 Total → 409	No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladoras por complementos	
				1 a 200	1
				201 a 400	2
				401 a 600	3
Nombre de quien atiende la visita:		Elisana Sanabria		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Corbs A. Peatiga
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	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente	Ex.
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			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.	Lugar destinado para el almacenamiento temporal de los RI no impide la entrada de polvo, plagas, animales domésticos			N.C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos 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 estucadas y pintadas Techos en cemento y pintados			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					
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	Almacenamiento temporal de los RI se realiza en canastillas.		
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area destinada para el almacenamiento temporal de los RI se encuentra limpia.		
2.3	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 2 butacos		
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 %

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se debe publicar 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 Supervenidas 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 vacancia).	1	La replicación está semana de febrero de 2026
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		2	PUNTAJE OBTENIDO
		2	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, bata blanca de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jeringa quirúrgica, 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	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 UHT L: 26074A Y: 13-05-26
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	Pan con leche
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	Manzana
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	100 %
VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
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	Se verificó el cumplimiento del menú # 17
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidenció publicación
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidenció 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 hace entrega de todos los componentes menú # 17
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 cumplimiento del gramaje del menú # 17
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO
		5	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.D	Durante la visita no se observó a personal transportador de alimentos
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.D	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.D	

Fecha de Verificación	24-02-26	Hora Inicio	7:00 am	Hora Finalización	10:00 am	Grupo	I
Instituto Educativo	ELDY VALENZUELA SEDE B						
	Operador					ALIMENTAR + 26	
						No. de Contrato	
						359	

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN				
INSTRUMENTO USADO:	Báscula	MARCA:	PRECISIÓN (g)	
		weiheng		0,1 gr

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES							
MENÚ PROGRAMADO N°:	MENÚ ENTREGADO N°:	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO
	17	17				☒	

[illegible]

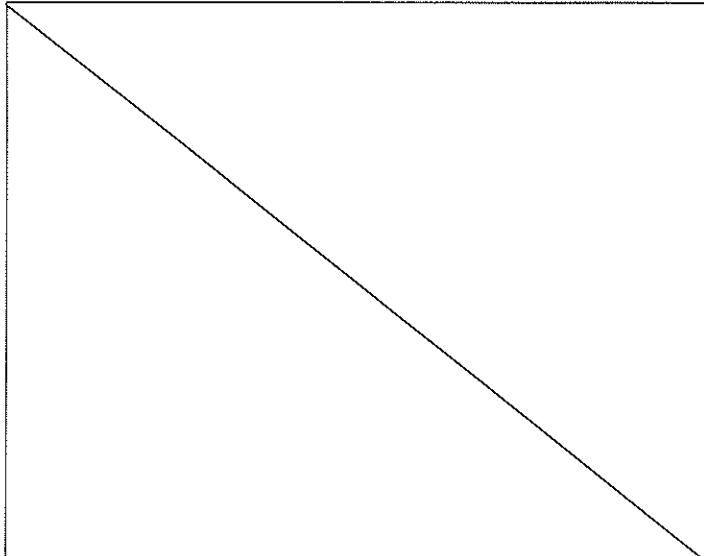
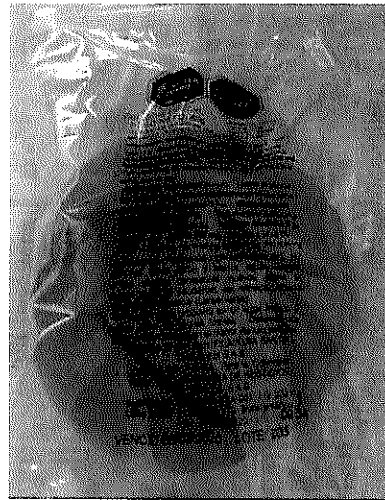
OBSERVACIONES GENERALES:
Se verificó el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 17.

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

Aprobado por	Realizado por
Cargo:	Cargo:
Firma:	Firma:
Glenn Scurbitt	Carlos Alberto Reatega Parra
Manipuladora	Apoxo tecnico
Glenn Scurbitt Q	Carlos A. Reatega



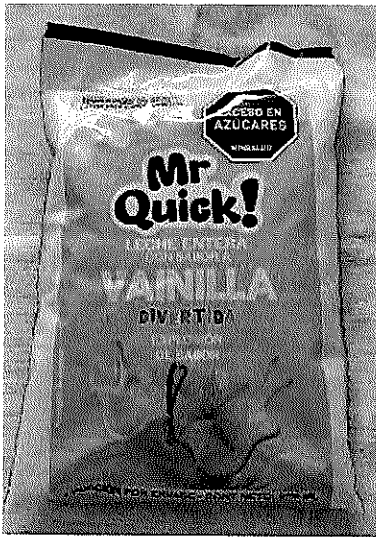
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



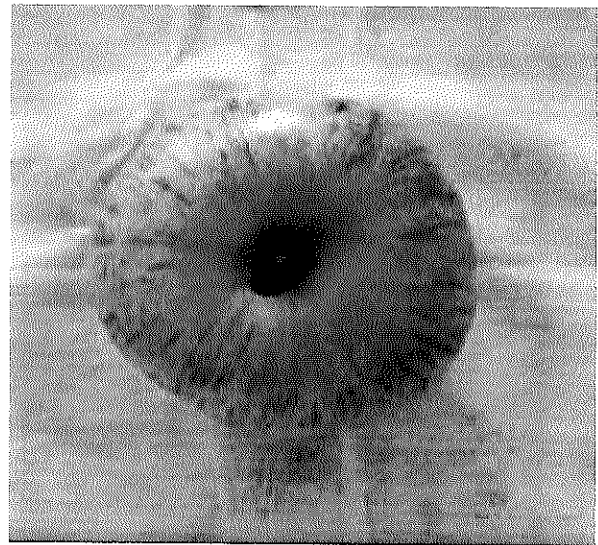
LOTE: 035
VENCE: 10/03/2026

Verificación cumplimiento de gramaje – postre

Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal



L28074A
VEN. 130328
20:38 C1



Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo

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

VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE ALIMENTOS AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)									
DATOS GENERALES					DETALLE DE ENTREGA				
FECHA DE VERIFICACIÓN	10/03/2026	HORA DE VERIFICACIÓN	10:00	LUGAR DE VERIFICACIÓN	ALMACÉN DE ALIMENTOS	QUANTIDAD ENTREGADA	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
OPERADOR	ALICIA GARCÍA	VERIFICADOR	ALICIA GARCÍA	ALMACÉN	ALMACÉN DE ALIMENTOS	100	KG	1000	100000
PRODUCTO	LECHE CONDENSADA	FECHA DE VENCIMIENTO	10/03/2026	OTROS DATOS	OTROS DATOS	100	KG	1000	100000
OTROS DATOS	OTROS DATOS	OTROS DATOS	OTROS DATOS	OTROS DATOS	OTROS DATOS	100	KG	1000	100000
FIRMAS Y SELLOS									
Operador	Alicia García	Verificador	Alicia García	Almacén	Almacén de Alimentos	100	KG	1000	100000
Operador	Alicia García	Verificador	Alicia García	Almacén	Almacén de Alimentos	100	KG	1000	100000
Operador	Alicia García	Verificador	Alicia García	Almacén	Almacén de Alimentos	100	KG	1000	100000

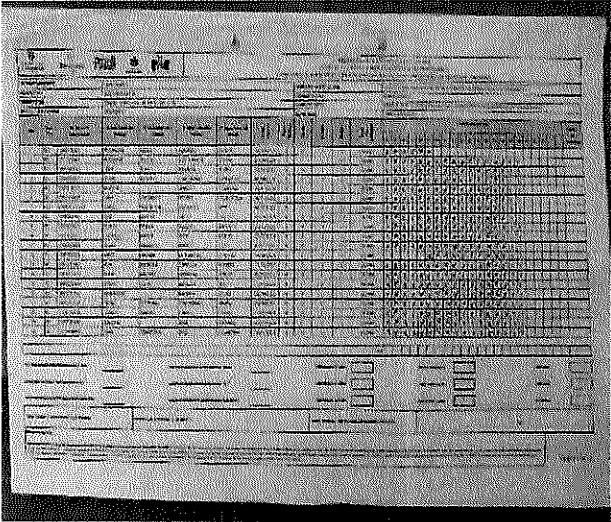
Verificación documental. – Remisión producto entregado

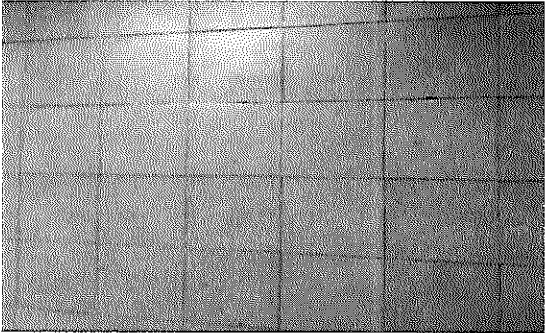
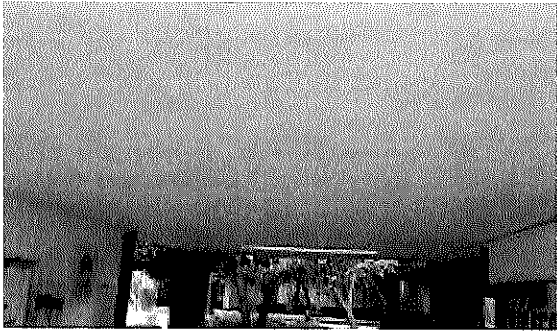
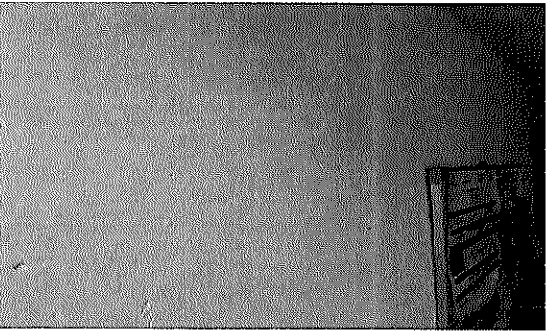
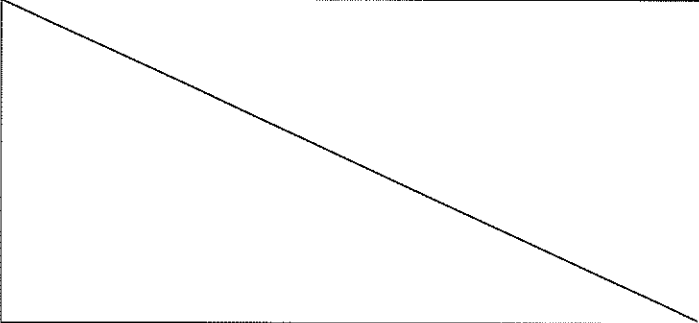
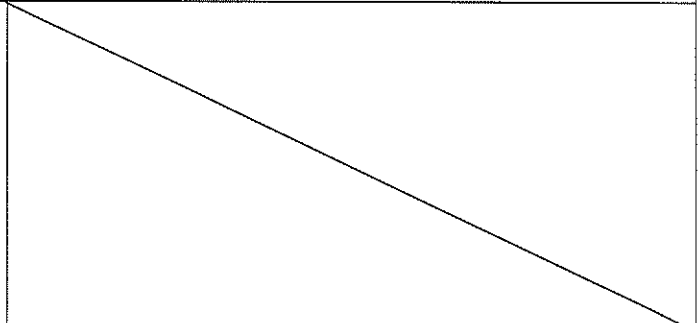


Suministro del complemento



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 en cemento y pintados.
	
Paredes estucadas y pintadas.	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puertas

 	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 Le 2025	Fecha Visita:	24-Feb-26
Grupo:	Uno	Area Urbana:	☒	Area Rural:	
Institución Educativa/Sede:	I.E. Andres Paet de Solomayor.			Hora Inicio:	7:30 am
Dirección:	Calle 37 # 1-92 - Barrio la Joya			Hora de Terminación:	9:00 am

Horario de Entrega en Sede Educativa:		7:40 am - 9:00 am															
No. De beneficiarios atendidos:	JM: 129 UT: 232 <u>406</u>	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos <table border="1"> <tr> <td>1 a 200</td> <td>1</td> <td>201 a 400</td> <td>2</td> <td>401 a 600</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>601 a 800</td> <td>4</td> <td>801 a 1200</td> <td>5</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		1 a 200	1	201 a 400	2	401 a 600	3	601 a 800	4	801 a 1200	5		
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:	Ruth Moreno	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE:	Fernando Natalencia
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	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	40	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.	/	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 contruidos 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	Se almacena en canastilla plástica y sobre canasta base.
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	Entrega Mesas 1 Sillas 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%
------------------	---	------------------	---	------------	------

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	Ficha publicada en cartelera del pasillo.
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	Comité conformado, el vector que no entrega esta firma.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N/A	ETC en diseño de estrategia
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	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			
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 Subvizada lote: 26071B Vence 130526
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 de leche lote: 035 Vence 03/03/2026
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).	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	Manzana en condiciones óptimas de maduración y consumo
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Verificado desde bodega
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Contiene 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	Entregado menú programado # 17
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Publicado en cartelera
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Publicado en cartelera
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	Entregó 3 componentes subv estada
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Completa los parámetros de por
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.	No observado 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.	

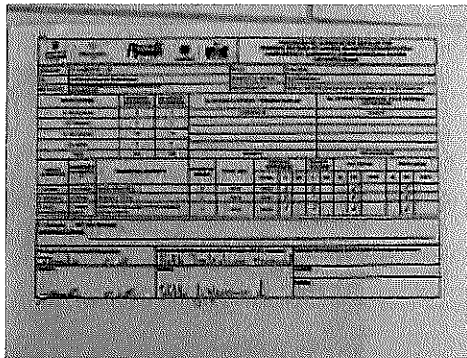
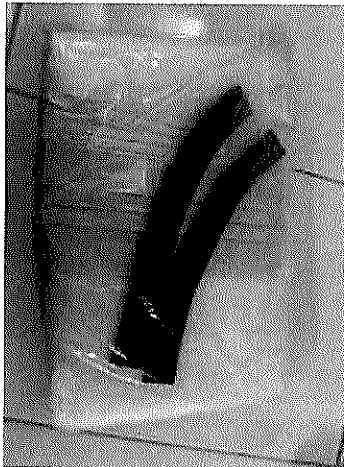


Educación

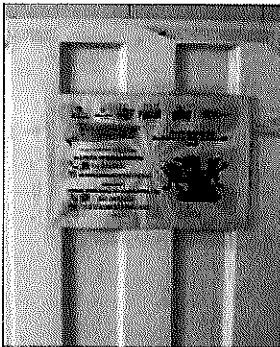


75273

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 calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada	Verificación documental. – Remisión producto entregado
Suministro del complemento	
	
Condiciones de saneamiento.	Seguridad y Salud en el trabajo

**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
	
Ventanas.	Puertas

HALLAZGOS	
Hallazgo 1. XXXXX	Hallazgo 2. XXXXX

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA SEGUIMIENTO A RUTA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				
Fecha		25-02-2026		Operador		Alimentar +26		
No. Contrato		359		Modalidad		PS RI		
No. Ruta		1		Placa Vehículo		6QV 461		
Modelo vehículo		2022		Conductor		Alexander Patiño		
Tipo de Vehículo		Furgón Refrigerado		Auxiliar		Julian Acosta		
Furgón Congelado		Furgón Carga Seca		Vehículo Aprobado		SI NO		
Nombre Supervisor PAE		Carlos Alberto Reatega Parra						
Objeto de la visita		Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO		29		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO		28		
PORCETAJE OBTENIDO		95.5		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		Cumple = 1; No cumple = 0; No aplica (NA); No Observado (NO)				
No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)		Cantidad de Cupos Atendidos		Cantidad de Complementos Entregados		Hora programada de entrega	
Hora de entrega en I.E								
1	IE Politecnico sede E		216		216		5:35am	
2	IE Nal. Comercio sede A		98		98		5:50 am	
3	IE Politecnico sede A		75		75		5:55 am	
4	IE Liceo Patria		200		200		6:15 am	
5	IE Las Americas sede A		156		156		6:30 am	
6	IE Bicentenario sede A		172		172		6:50 am	
7	IE Mira Flores sede A		494		494		7:10 am	
8	IE Mira Flores sede F		30		30		7:30 am	
9	IE Mira Flores sede D		71		71		8:00 am	
10	CER LA Malaña sede A		93		93		8:20 am	
I. PERSONAL DE TRANSPORTE								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		CALIFICACIÓN		OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS			
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución de alimentos.		1					
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.		1					
3	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año), certificado de aptitud para manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación mensual.		1					
PUNTAJE ESPERADO		3		PUNTAJE OBTENIDO		3		
PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		100 %		II. CONDICIONES DE TRANSPORTE				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		CALIFICACIÓN		OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS			
4	El transporte se realiza en condiciones que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.		1		Yoqurt marca La Mejor es transportado en condiciones adecuadas de refrigeración Thermoservicios 16 de enero de 2026			
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.		1					
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 6 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).		1					

7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1				
8	Los alimentos no se evidencian directamente sobre el piso de los vehículos y se transportan en canastillas con bolsatina.	1	Alimentos sobre estibas en canastillas.			
9	El vehículo transporta de manera exclusiva alimentos y materias primas, no se evidencian sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	Se evidencio el transporte exclusivo de alimentos			
10	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "Transporte de Alimentos".	1	Se evidencio la leyenda de transp. de alimentos			
11	Se cumple con la ruta establecida en el plan operativo y las cantidades asignadas por institución educativa.	1				
12	La unidad de frío se mantiene encendida durante todo el recorrido de la ruta, se evidencia funcionamiento del lector de temperatura en la cabina y se mantiene la temperatura requerida por los productos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados).	1	La unidad de frío se mantuvo encendida de todo el recorrido.			
13	Cumple con la temperatura requerida para los alimentos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados).	1				
PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS			
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	Se evidencia registro de temperatura			
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año.	1	Concepto favorable 100 % 19-01-2026			
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de tránsito, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Tarjeta de Propiedad, y Revisión Técnico Mecánica cuando aplique); Modelo 2020 en adelante.	1	SOAT hasta 02-08-26 Licencia de Tránsito 4-04-25 Seguro Mundial 30-04-26 Runf → Fvto → 02-03-2026			
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes.	0	Falta el certificado de aptitud para manipulación de alimentos.			
18	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargar.	1				
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia máxima 3 meses).	1	Ecosseguridad Industrial			
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
20	Se cumple con los horarios de entrega establecidos en el modelo operativo o cronograma de ruta.	1	Se cumple con los horarios de entrega
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas.	1	Las manipuladoras reciben los alimentos
22	El personal manipulador de alimentos para recibir los complementos, cuenta con la dotación requerida, limpia, en buen estado.	1	Manipuladoras con dotación completa.
23	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados en las instituciones educativas.	1	complementos de RT en excelentes condiciones
24	Se reportan novedades, faltantes o reposiciones en las remisiones de entrega o en los formatos de reposición.	N.O	
25	Se evidencia la entrega de la totalidad de complementos y/o materias primas registradas en la remisión de entrega de alimentos de acuerdo a la cobertura y niveles educativos atendidos.	1	
26	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	



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 SEGUIMIENTO A RUTA No. 3 MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FECHA: (dd-mm-aaaa)

25

02

2026

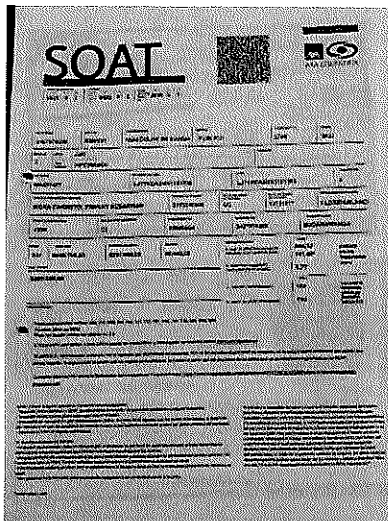
LUGAR:

Operador: UT ALIMENTAR +26

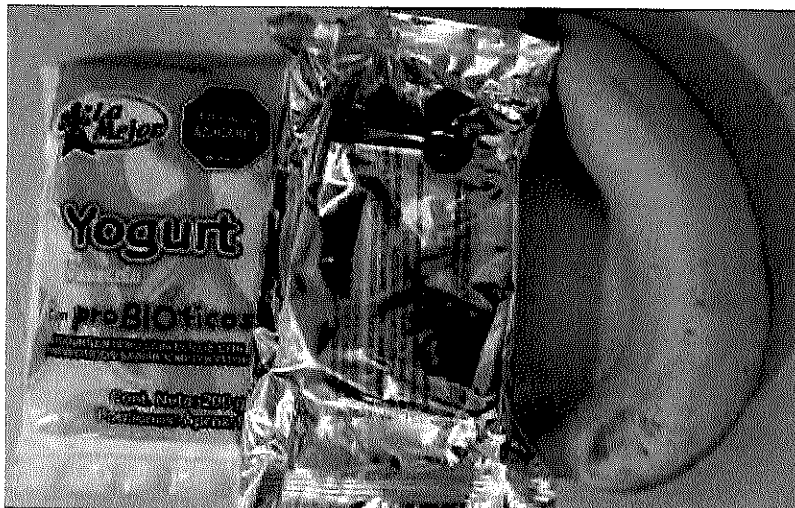
EVIDENCIA DE SEGUIMIENTO A RUTA No 1



Vehículo transportador – Condiciones físicas



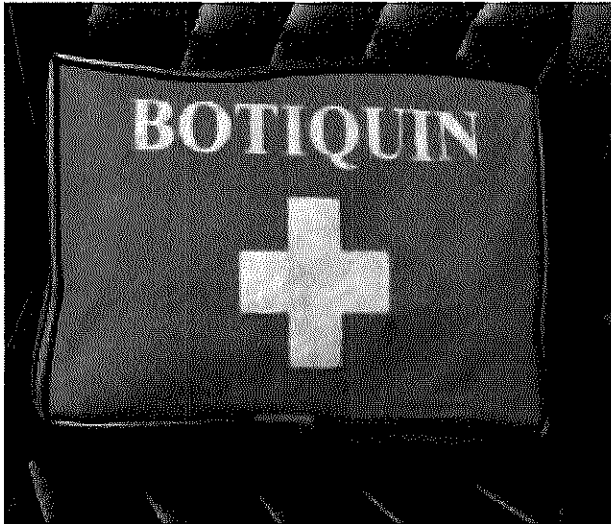
Documentación del vehículo



Cumplimiento menú del día No.19



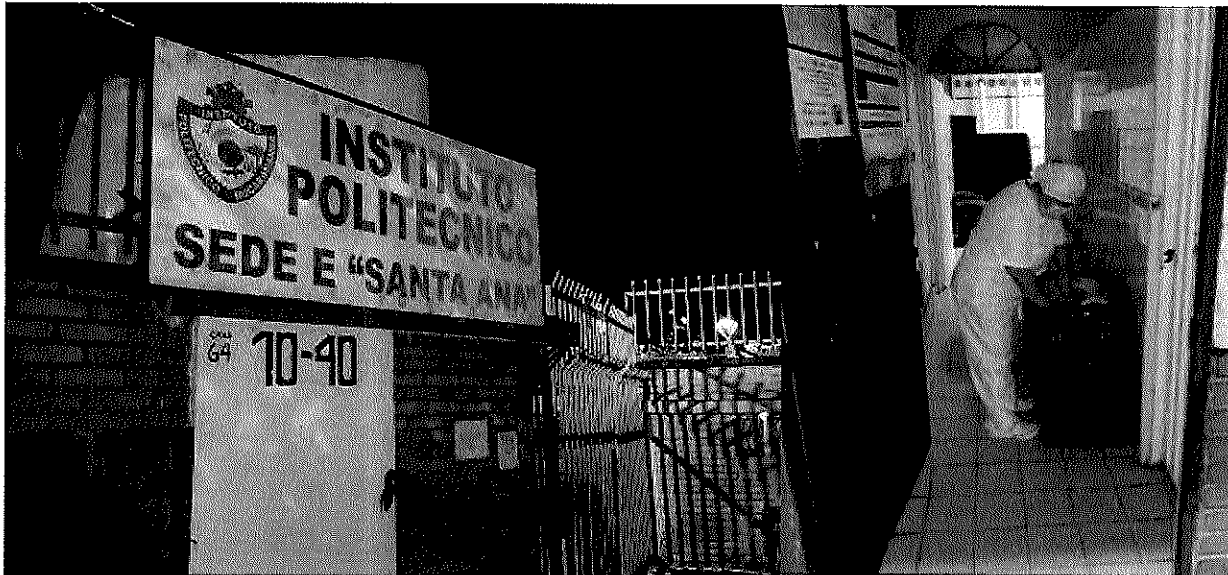
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Botiquín primeros auxilios



Extintor con carga vigente



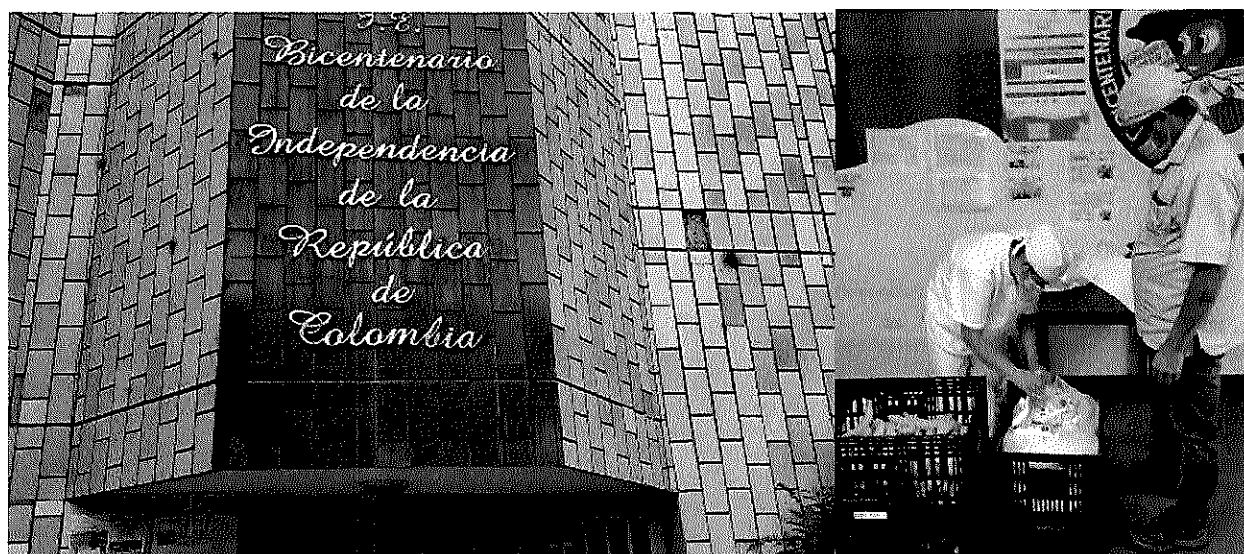
Punto de entrega: I.E. POLITECNICO SEDE E



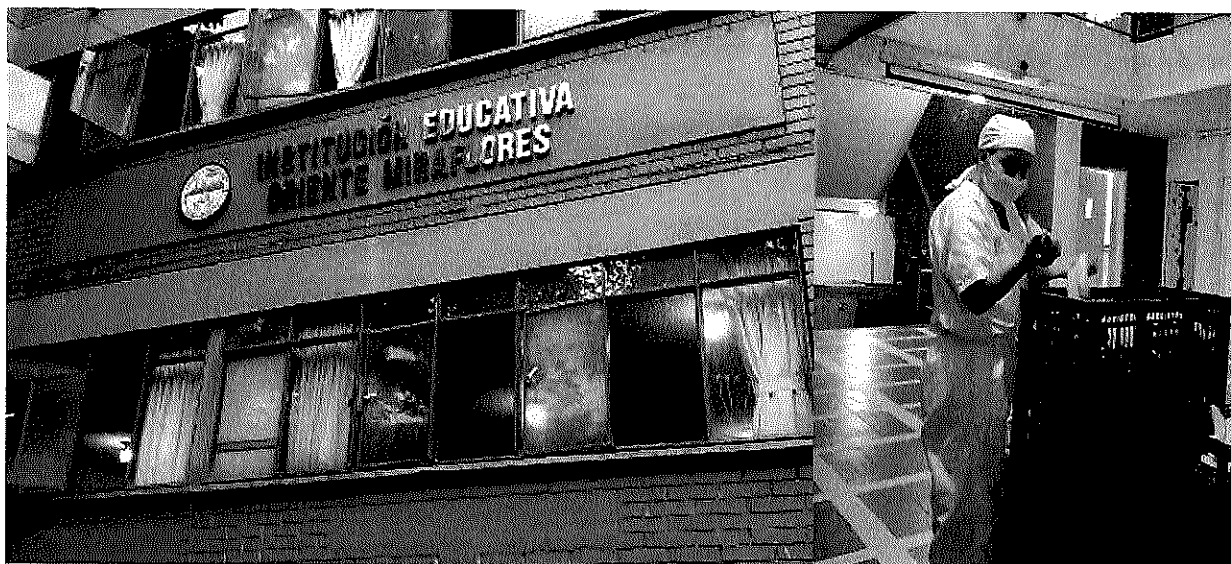
Punto de entrega: I.E. NAL. DE COMERCIO SEDE A



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



Punto de entrega: I.E. BICENTENARIO SEDE A



Punto de entrega: I.E. MIRAFLORES SEDE A



Punto de entrega: I.E. MIRAFLORES SEDE F

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA SEGUIMIENTO A RUTA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
Fecha		25-02-2026		Operador		1 UT ALIMENTART 26	
No. Contrato		359		Modalidad		PS I X	
No. Ruta		3		Placa Vehículo		6QV365	
Modelo vehículo		2022		Hora Inicio		5:10A.M	
Hora Final		9:00 P.M		Conductor		Josefin Calderon Abri	
Tipo de Vehículo		Furgón Refrigerado X		Auxiliar		Yefra Andres Aguilar	
Furgón Congelado				Vehículo Aprobado		SI X	
Furgón Carga Seca				NO			
Nombre Supervisor PAE				Mabel Rodio Olarte			
Objeto de la visita		Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO		31		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO		30	
PORCENTAJE OBTENIDO		96.77		CALIFICACIÓN CUALITATIVA		EXC.	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		< 59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno	
				De 97 a 100% Excelente			
Cumple = 1; No cumple = 0; No aplica (NA); No Observado (NO)							
No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)			Cantidad de Cupos Atendidos	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	Francisco de Paula Sclero			73 JM	73	05:35am	05:35am
2	Francisco de Paula Santander "A"			357 JM	357	05:45am	05:43 am
3	San Francisco de Asís			36 JM	36	06:00am	06:00 am
4	Politécnico sede "C"			143 JM	143	06:15am	06:16 am
5	Politécnico sede "D"			121 JM	121	06:30 am	06:29 am
6	Técnico Nacional Comercio "B"			58 JM	58	06:45am	06:44am
7	Andrés Bello de Sotomayor			129 JM	129	07:00am	07:02 am
8	Campohermoso Sede "B"			41 JM	41	07:20am	07:25am
9							
10							
I. PERSONAL DE TRANSPORTE							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución de alimentos.			1	Personal transporte por porta dotación		
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.			1	Se evidencio personal distribuidor con botas de seguridad		
3	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año), certificado de aptitud para manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación mensual.			1			
PUNTAJE ESPERADO		3		PUNTAJE OBTENIDO		3	
PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		100%					
II. CONDICIONES DE TRANSPORTE							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
4	El transporte se realiza en condiciones que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.			1	Transporte en condiciones optimas de higiene.		
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.			1	Se transportó Yogurt		
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 6 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).			1	Certificado de Termoservicios con fecha 16 de octubre de 2025		

7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1	Vehículo limpio y estibado.			
8	Los alimentos no se evidencian directamente sobre el piso de los vehículos y se transportan en canastillas con bolsatina.	1	Alimentar en canastillas con bolsatino estibado.			
9	El vehículo transporta de manera exclusiva alimentos y materias primas, no se evidencian sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1				
10	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "Transporte de Alimentos".	1	Se evidencia leyenda en ambos lados.			
11	Se cumple con la ruta establecida en el plan operativo y las cantidades asignadas por institución educativa.	1	Se cumple con ruta establecido.			
12	La unidad de frío se mantiene encendida durante todo el recorrido de la ruta, se evidencia funcionamiento del lector de temperatura en la cabina y se mantiene la temperatura requerida por los productos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados).	1				
13	Cumple con la temperatura requerida para los alimentos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados).	1				
PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %
III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.		1	Se evidencia registro de temperatura.		
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año.		1	Concepto Sanitario 19/01/2026 Favorable		
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de tránsito, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Tarjeta de Propiedad, y Revisión Técnico Mecánica cuando aplique); Modelo 2020 en adelante.		1			
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes.		0	Complementar la información de optitud para manipulación Alimentos		
18	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue.		1	Se verifica formato con registros de control de temp.		
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia máxima 3 meses).		1	Certificado de Ecosistema Industrial.		
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	83.33
IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
20	Se cumple con los horarios de entrega establecidos en el modelo operativo o cronograma de ruta.		1	Se cumple con los horarios de entrega.		
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas.		1	Se evidencia personal manipulado para recibir las comp.		
22	El personal manipulador de alimentos para recibir los complementos, cuenta con la dotación requerida, limpia, en buen estado.		1			
23	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados en las instituciones educativas.		1	Se observa la verificación de cantidad		
24	Se reportan novedades, faltantes o reposiciones en las remisiones de entrega o en los formatos de reposición.		1			
25	Se evidencia la entrega de la totalidad de complementos y/o materias primas registradas en la remisión de entrega de alimentos de acuerdo a la cobertura y niveles educativos atendidos.		1			
26	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.		1			

27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1					
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física o digital enviada por la ETC.	1					
29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas.	1	Se evidencian remisiones de entrega firmadas.				
PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%	
V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS				
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	Recarga vigente agosto 2026.				
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro).	1	Botiquín completo y con productos vigentes.				
PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES							
Se realiza acompañamiento y Seguimiento a ruta No. 3 de operador UT Alimentar + 26, se verifica documentación de vehículo, personal transportador y distribuidor de Alimentos. Condiciones físicas del vehículo, condiciones de los productos de Ración Industrializada. En cuanto a la documentación del Auxiliar se requiere complementar la información de aptitud para manipulación de Alimentos.							
OBSERVACIONES DEL OPERADOR							
No hay observaciones							
DATOS		DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE		DATOS		RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE		Mabel Rocio Olarte		NOMBRE		Toselin Calderón Ut	
IDENTIFICACIÓN		37721114		IDENTIFICACIÓN		13.906.183	
CARGO		Mabel Rocio Olarte		CARGO		Conductor	
FIRMA		Apoyo Técnico PAE.		FIRMA		Londra C. U.	
DATOS		DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE		DATOS		RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE				NOMBRE			
IDENTIFICACIÓN				IDENTIFICACIÓN			
CARGO				CARGO			
FIRMA				FIRMA			



Educación



75284

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 SEGUIMIENTO A RUTA No. 3 MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FECHA: (dd-mm-aaaa)

25

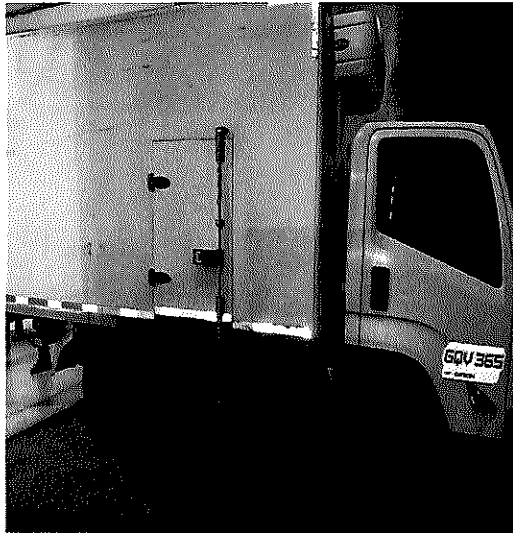
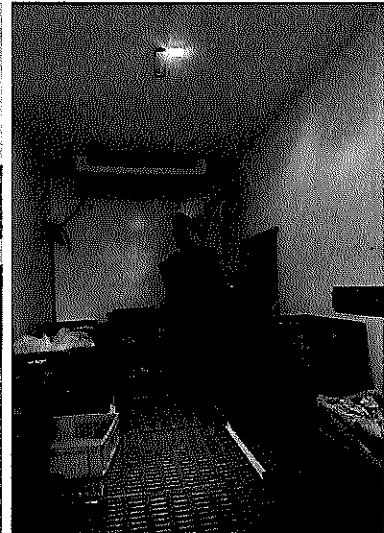
02

2026

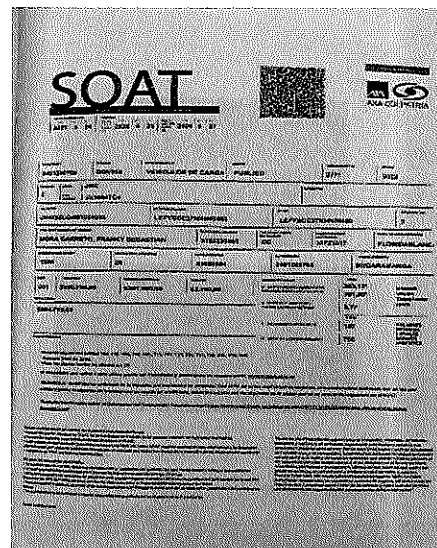
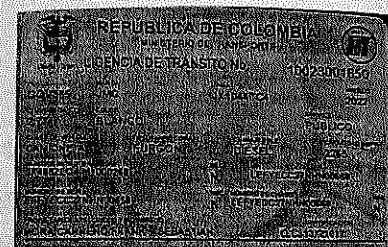
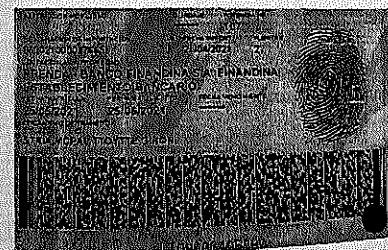
LUGAR:

Operador: UT ALIMENTAR +26

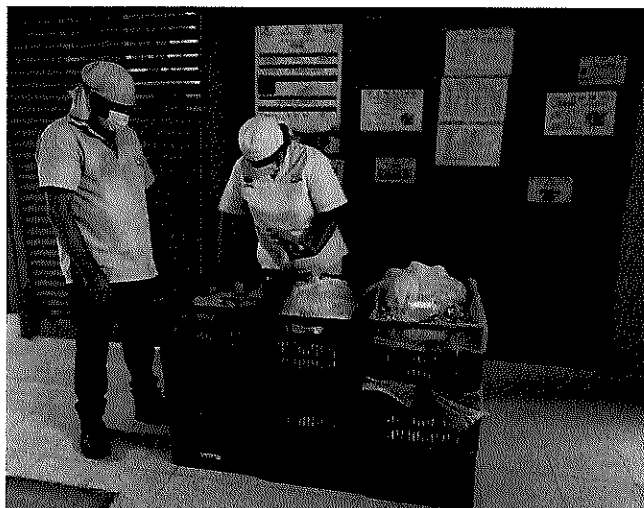
EVIDENCIA DE SEGUIMIENTO A RUTA



Vehículo transportador – Condiciones físicas



Documentación del vehículo



Cumplimiento menú del día No.19



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



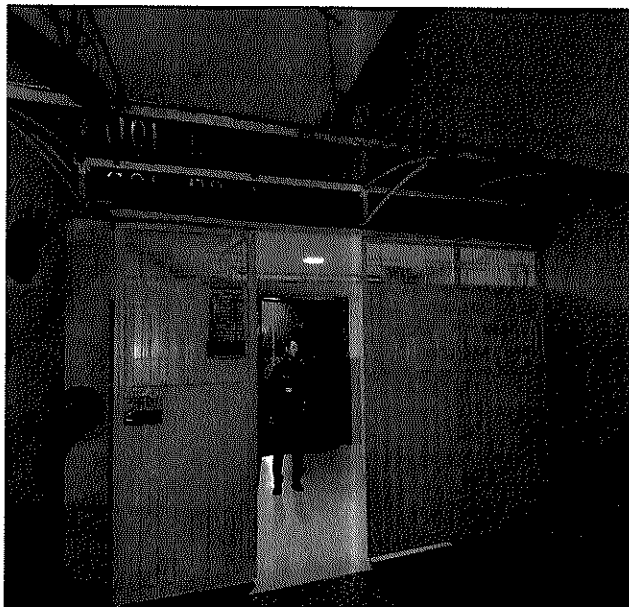
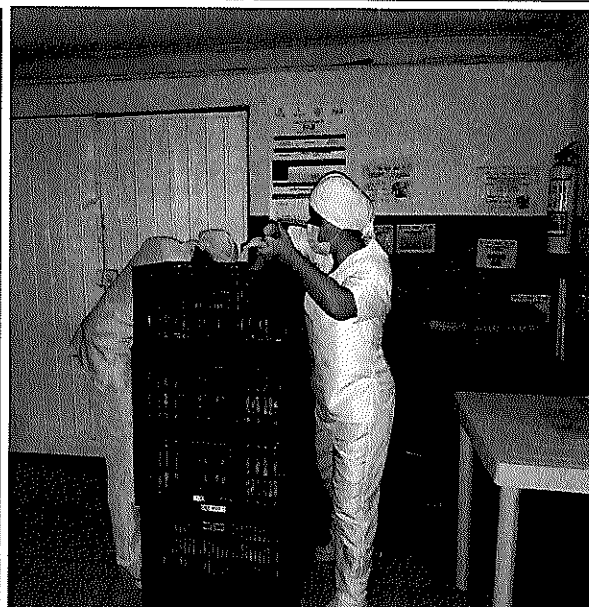
Botiquín primeros auxilios



Extintor con carga vigente



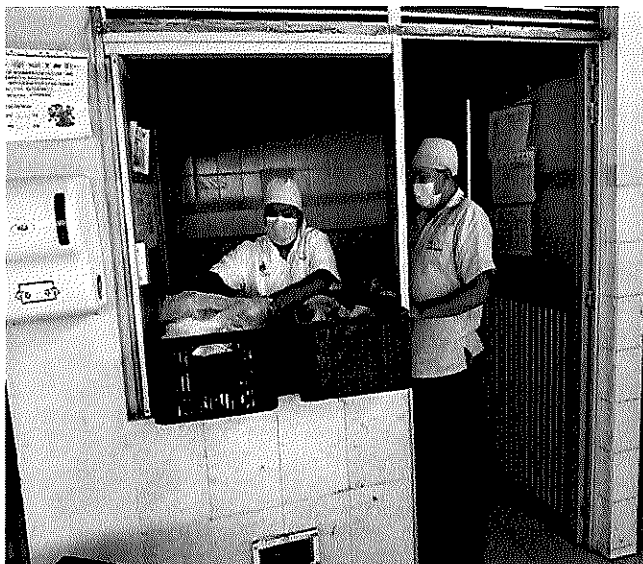
Punto de entrega: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C



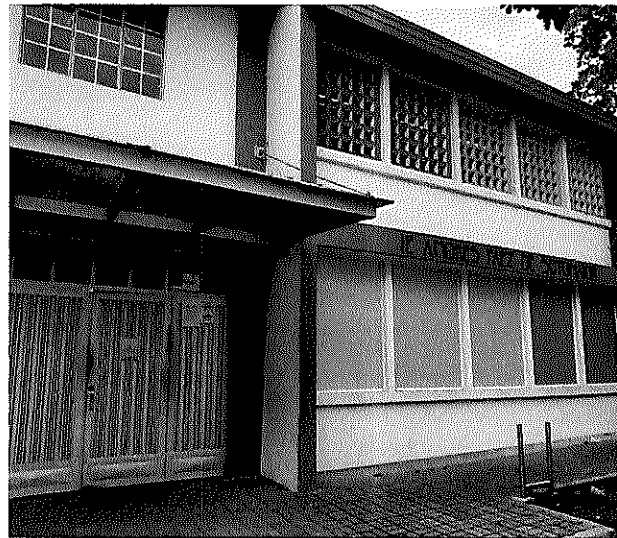
Punto de entrega: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE A



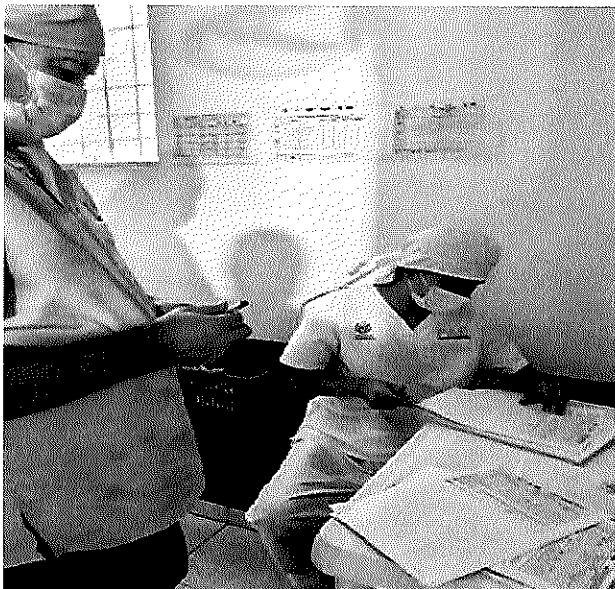
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Punto de entrega: I.E. INSTITUTO TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO SEDE B



Punto de entrega: I.E. ANDRÉS PAÉZ DE SOTOMAYOR



Punto de entrega: I.E. CAMPO HERMOSO SEDE B



Educación



Aprender



PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: 001-2025

FORMATO DE REGISTRO DE ALIMENTOS Y NUTRICIONALES RACION PREPARADA EN SITEO

CÓDIGO: 0021-001-2025

VIGENTE DE: 01-01-2025

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita:

25.02.2026

Sede educativa - Institución educativa:

I.E. Comacho

Horario de la visita:

6:30 AM

Hora de la evaluación:

1:30 PM

Operador del programa:

J. I. Alimentero + 36

Número de control:

359 de 2025

Tipo de Complemento:

Alimentación

Forma de Tarea:

Alimento

No de servicios:

745

Descripción del menú:

Harina de maíz, fritos quisados, arroz blanco, fritos de papa, ensalada de zanahoria y cebolla, vinagre de uva

Intercambios:

Alimento: N/A

Motivo del intercambio y/o ajuste: N/A

Fecha de aprobación: N/A

Autorizado por: N/A

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

RESULTADOS DE VISITA

NUMERO DE MANIPULADORAS

TOTAL PUNTAJES ESPERADOS

33

TOTAL PUNTAJES OBTENIDOS

29

PERCENTAJE TOTAL

87.87%

Calificación

Buena

RANGOS DE CALIFICACION

<59.9% Deficiente

60-79.9% Regular

80-90.9% Buena

91-100% Excelente

De 1 a 75

1

De 76 a 150

2

De 151 a 300

3

De 301 a 450

4

De 451 a 750

5

De 751 a 1500

6

De 1501 a 3000

7

De 3001 a 6000

8

De 6001 a 12000

9

De 12001 a 24000

10

De 24001 a 48000

11

De 48001 a 96000

12

Requerimientos alimentarios y nutricionales

7 manipuladoras

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	<div>Se entregó el menú número 18.</div> <div>Se encuentra publicado la estandarización por el MUC educativo</div> <div>El dedito de harina de maíz en algunos platos alteró la presentación</div>
2	La remanida 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 supervisión.	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 menú programado	1	
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Espasador de tela, Baja lengua de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico - yodopovidona, Solución salina (1 und), 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.	NA	
13	Son implementados los sazonzadores (Tomillo, Paprika, Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios.	1	
14	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	0	
15	Se cuenta con agua potable disponible 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.	0	



Educación



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

LISTA DE INTERCAMBIOS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA
Sede SEDE ALIMENTACIÓN EDUCATIVA CAMACHO
CARRERO
MODALIDAD: ALMUERZO

HORARIO DE ENTREGA:
10:30 AM - 1:00 PM

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR - 26

ALIMENTACIÓN ESCOLAR

HORARIO DE ATENCION A PARTIR DE LAS 10 Y 30 AM PARA PREESCOLAR Y CANELS DE ATENCIÓN

REMSIÓN

KARDEX



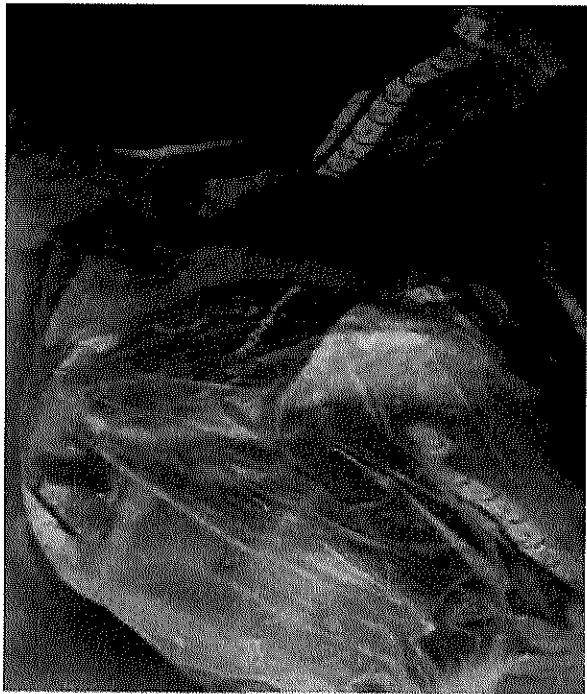
Educación



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



SE CAMBIÓ EL LUGAR DE ALIMNETOS FRUVER



ALMACENAMIENTO DE POLLO



ALMACENAMIENTO DE ARROZ Y HARINA



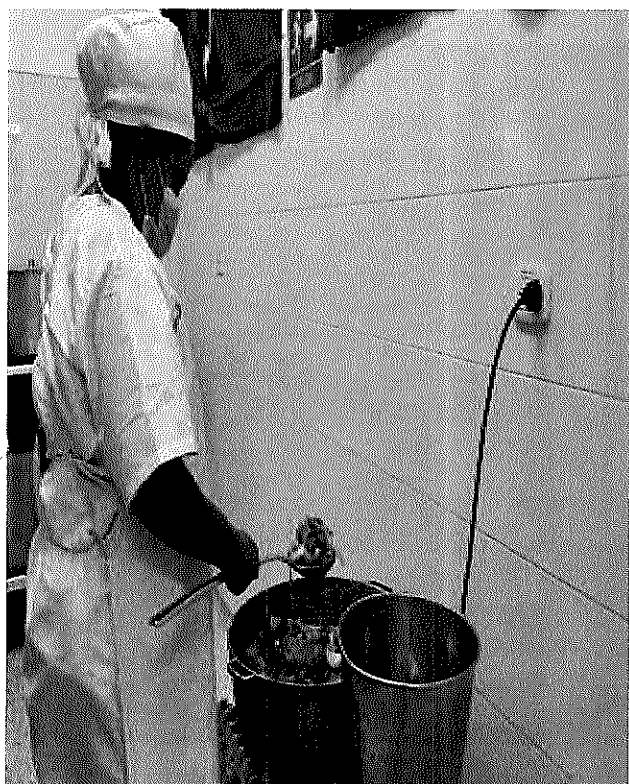
ALMACENAMIENTO DE PULPA



Educación



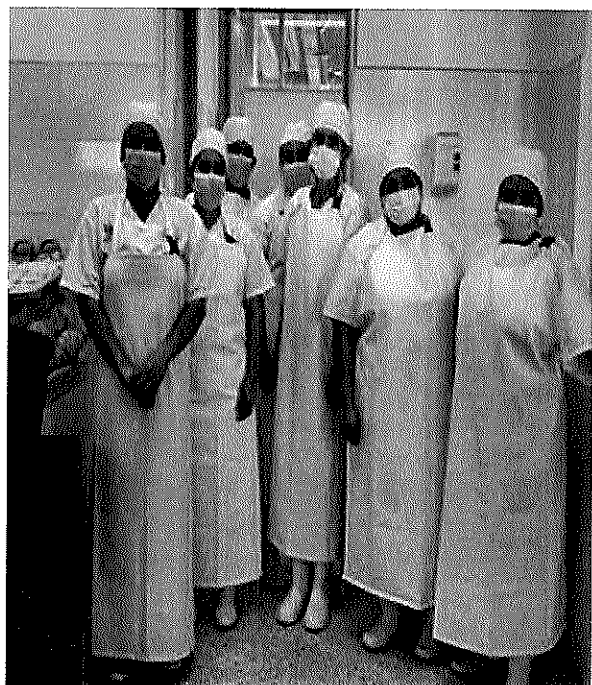
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



PREPARACION DEL ALMUERZO



PREPARACION DEL ALMUERZO



MANIPULADORAS



MENÚ DEL DÍA



Educación

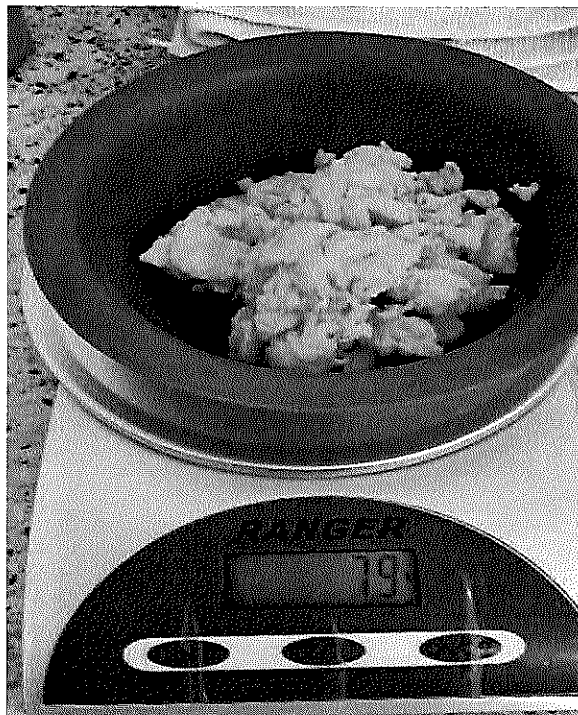


15292

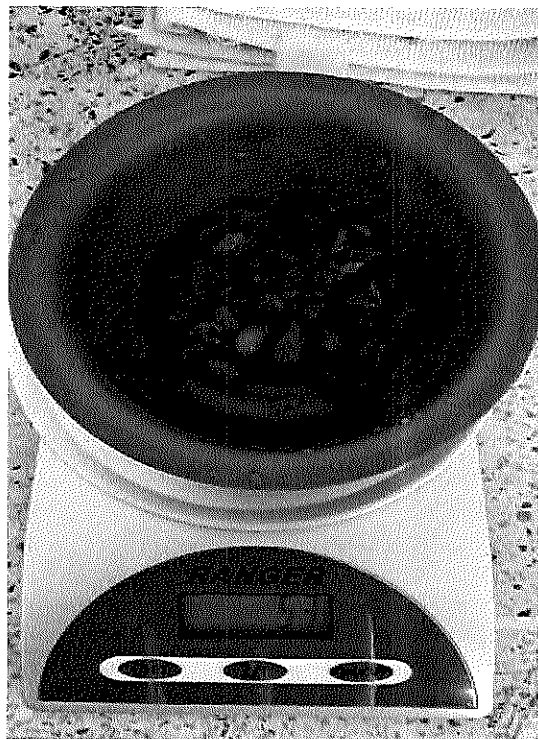
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



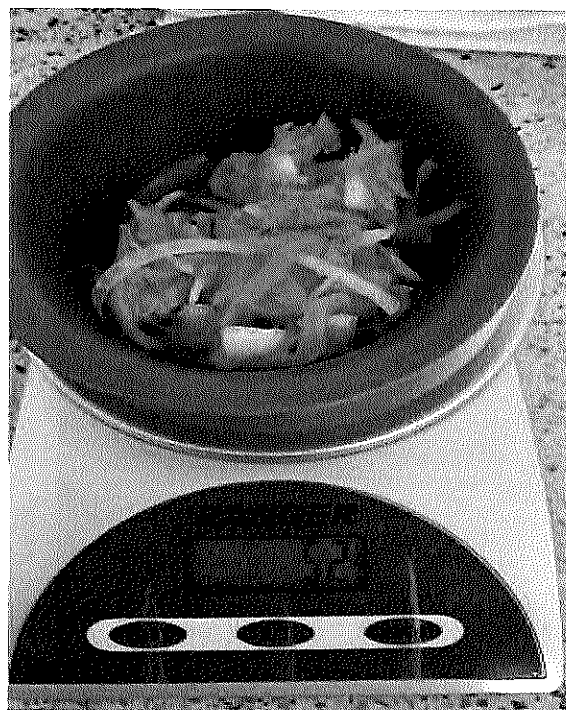
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



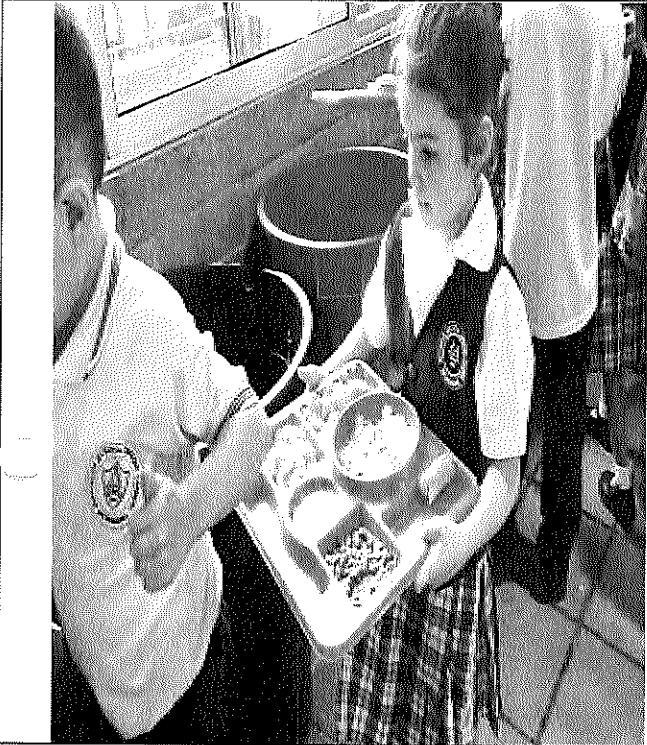
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



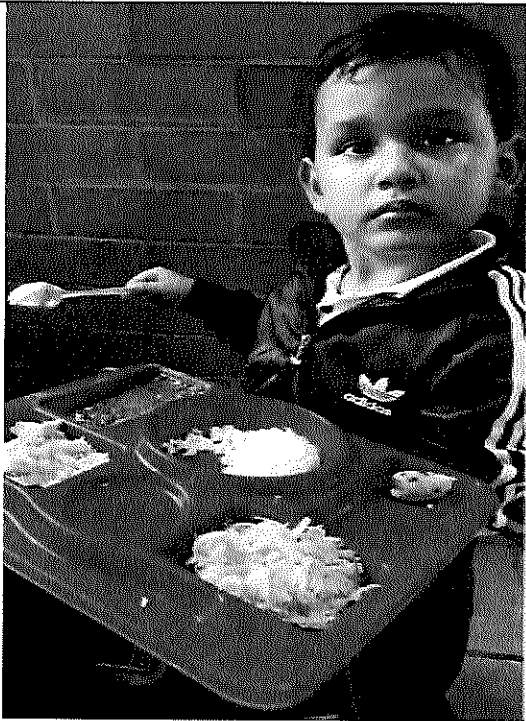
Educación



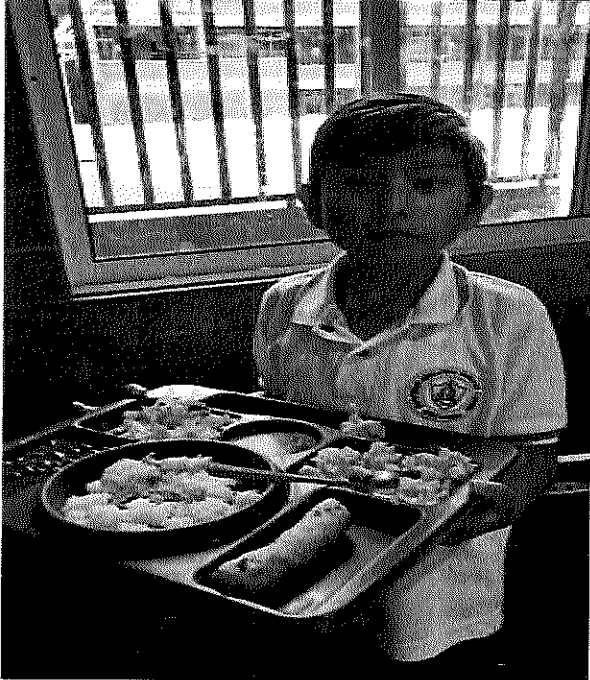
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



SE EVIDENCIA QUE ALGUNOS ESTUDIANTES NO CONSUMEN EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO; EN VARIOS CASOS PERMANECE CASI COMPLETO Y ES DEPOSITADO EN LA CANECA.



SE EVIDENCIA QUE ALGUNOS ESTUDIANTES NO CONSUMEN EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO; EN VARIOS CASOS PERMANECE CASI COMPLETO Y ES DEPOSITADO EN LA CANECA.



SE EVIDENCIA QUE ALGUNOS ESTUDIANTES NO CONSUMEN EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO; EN VARIOS CASOS PERMANECE CASI COMPLETO Y ES DEPOSITADO EN LA CANECA.



SE EVIDENCIA QUE ALGUNOS ESTUDIANTES NO CONSUMEN EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO; EN VARIOS CASOS PERMANECE CASI COMPLETO Y ES DEPOSITADO EN LA CANECA.

Educación   			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 ALIMENTAL + 26		No. Contrato:	359	Fecha Visita:	25/06/26	
Grupo:	1	Area Urbana:	☐	Area Rural:	☒	Hora Inicio:	6:50 am.
Institución Educativa/Sede:	Rural Vijagual sede H El Nogal.				Hora de Terminación:	9:30 am.	
Dirección:	Veredo El Nogal						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 a 9:30 am.						
No. De beneficiarios atendidos:	122	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	☒	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita:	Liliana Martinez			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JENIS HELWANDER MARTINEZ		
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	37	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE TOTAL		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	97.2%
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 mínimo		C		
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		Area que impide entrada de polvo y lluvia.		C.		
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos 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, paredes y techos en material de difícil limpieza y desinfección		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.		Baño compartido con los docentes.		C		
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		Iluminación y ventilación adecuada		C		
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		Area 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	Almacenamiento temporal 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				
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	se observo kit de visitante			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA							
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%		

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipulador con dotación completa.	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	-1		
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Hoja de vida completa.	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1		
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	último capacitado Febrero 2026	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencian 1 manipulador en la IE	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6
			PORCENTAJE	100%
IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1		
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	0	Falta Ficha técnica del Hipoclorito marca Blancax, todos desechables marca certiso, papel higiénico marca Arbolito. Falta Ficha técnica y hoja de seguridad del Jabón de manos marca Primax.	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1		
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada. Se cuenta con registro de remisión.	1		
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar su contaminación.	1		
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfección cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	NA	Utilizan agua veredal. acueducto veredal	
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1		
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1		
4.9	Existen tetreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	1	Se cuenta con avisos alusivos a BPM.	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
4.10	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1		
4.11	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Formato diligenciado	
CONTROL DE PLAGAS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1		
4.13	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	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO		12	PUNTAJE OBTENIDO	11
			PORCENTAJE	91.6%

9.4	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	
9.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	NO	
9.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NO	
9.7	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).	NO	
9.8	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	
9.9	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
------------------	----	------------------	----	------------	----

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%
------------------	---	------------------	---	------------	------

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica en la IE Rosal Vijaques sede H El Nogal, del operador OT Alimentar + 26, y 30- por la donde se entrega complemento industrializado para 122 beneficiarias en los grupos etarios preescolar y primaria. Se verifica menú #19, hay error de menú #19 por el menú #19 Aprobado por el componente nutricional SBO. Se resulta compromiso por parte de la manipuladora, y operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JENIS HELGADOZ MARTINEZ	NOMBRE	Liliana Martinez Moreno
CARGO	Responsable de Apoyo Técnico SBO	CARGO	Manipuladora.
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO 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: RURAL VIHAGUAL

FECHA: (dd-mm-aaaa) 25 02 2026 LUGAR: Sede Educativa: H – EL NOGAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Área almacenamiento Industrializados
Cumplimiento de menú.	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico - Yogurt
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante - Mantecada	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta - Banano



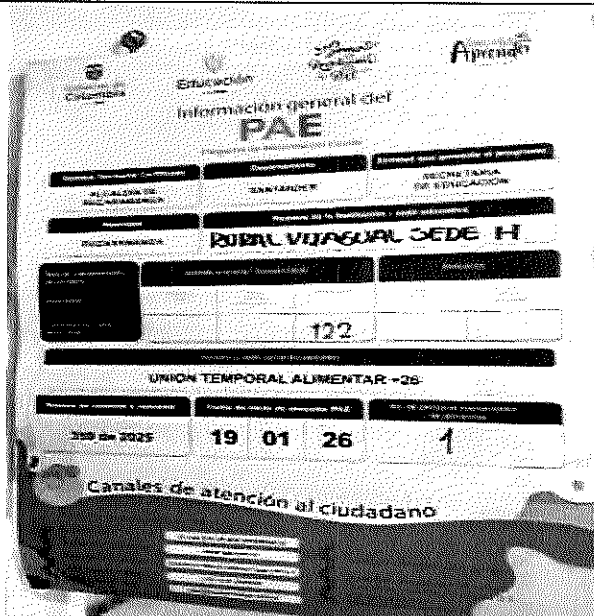
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



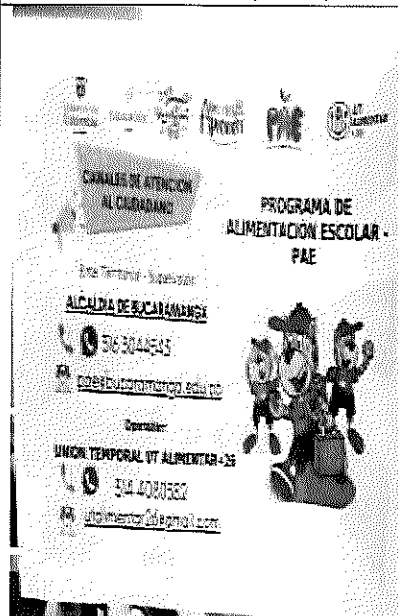
Condiciones de saneamiento.



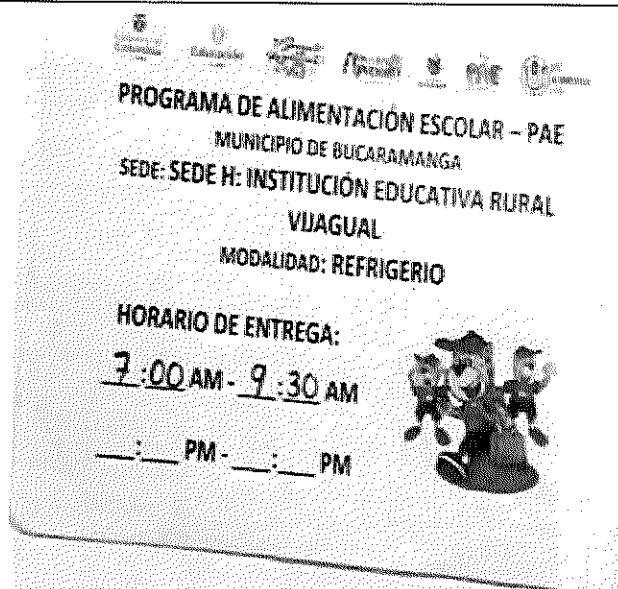
Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín



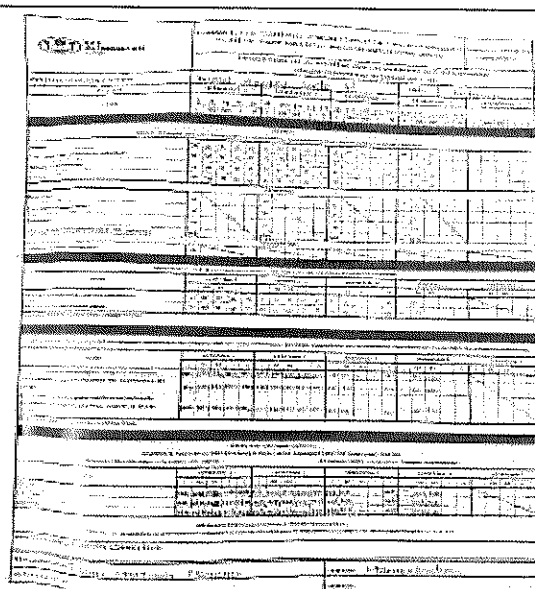
Gestión social. – Afiche información PAE



Gestión social. – Canal de comunicación/EAN



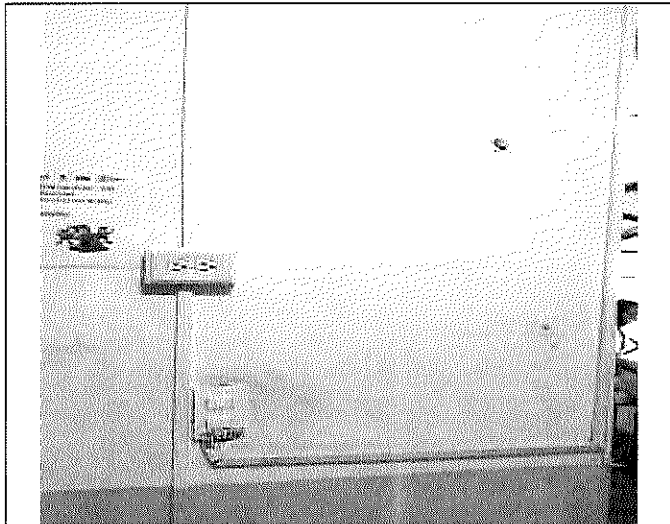
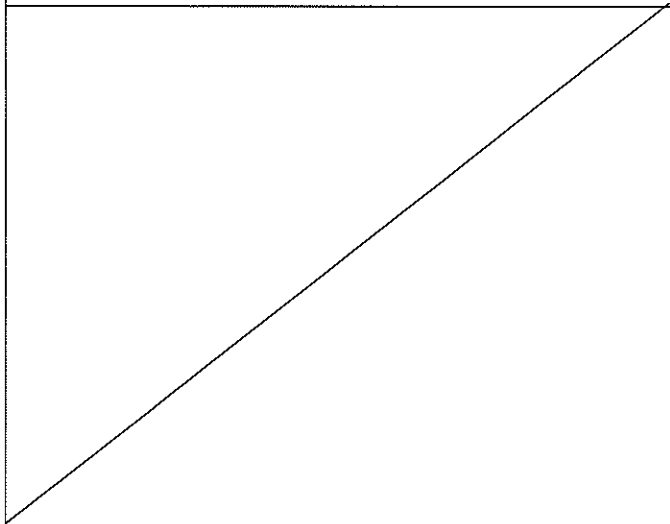
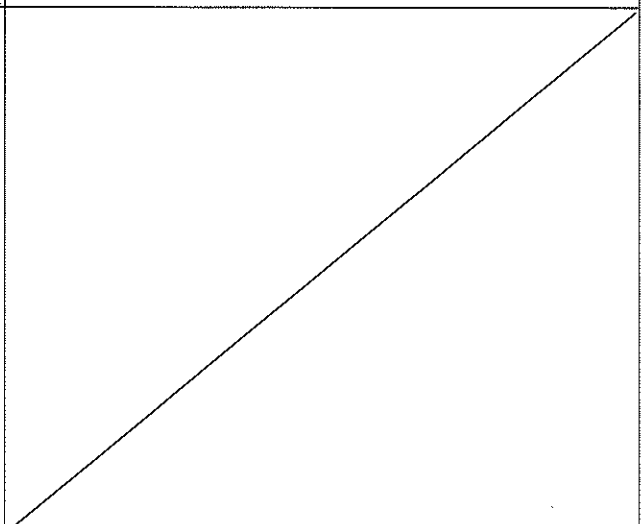
Horario publicado.

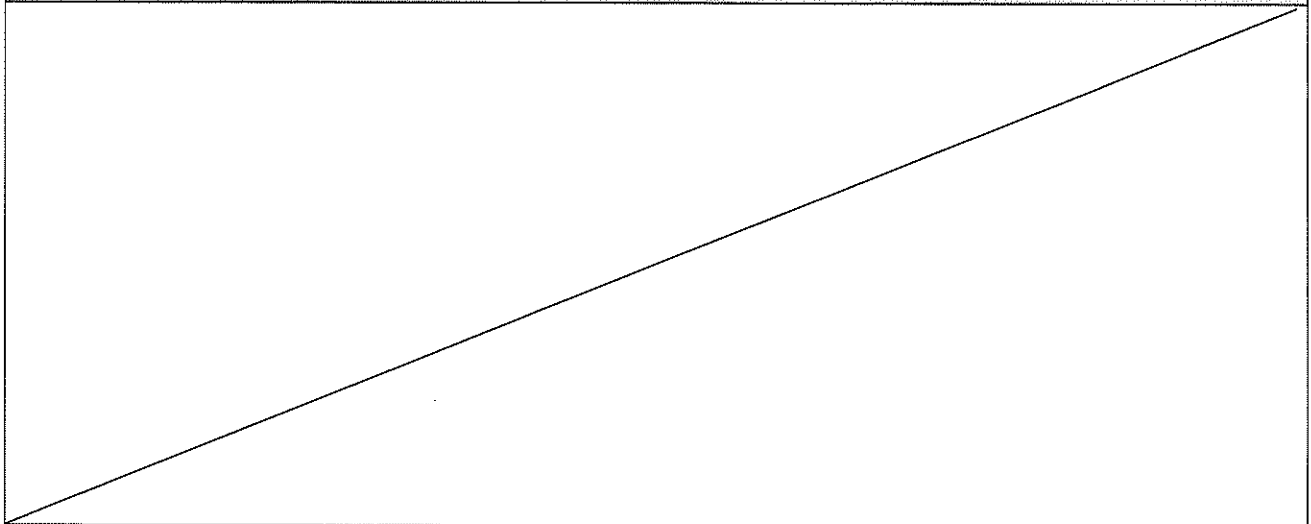


Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento



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

	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puertas

HALLAZGOS

Hallazgo 1. Falta ficha técnica del hipoclorito, marca blancox, toallas desechables marca Coltisú, papel higiénico marca arbola, falta ficha técnica y hoja de seguridad del jabón de manos marca primax.

			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 ALIMENTAL 26		No. Contrato:	359
Grupo:		I		Area Urbana:	☒
Institución Educativa/Sede:		Cafe Modn'd		Area Rural:	☐
Dirección:		Carrera 8B # 35AN-45 Barrio Cafe Modn'd		Hora Inicio:	12:30 pm
Horario de Entrega en Sede Educativa:		7:00 a 9:30 am - 1:00 a 3:30 pm		Hora de Terminación:	3:00 pm
No. De beneficiarios atendidos:		1400 Mariana Torde 755		No. De manipuladoras en el sitio:	4
				No. Manipuladores por complementos	
				1 a 200 1 601 a 800 ☒	
				201 a 400 2 801 a 1200 5	
				401 a 600 3	
Nombre de quien atiende la visita:		Jasmin Goaldra		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JENY HERNANDEZ MARTINEZ
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		39		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39
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 mínimo		C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		Pasillo que no impide entrada de polvo y humedad.		NC
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos 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, paredes y techos en material poroso		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.		Baños compartidos con estudiantes		C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		Adecuada.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		Area exclusiva		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	Almacenamiento en canastillas sobre estibas	
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	Se observa 1 kit	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO		4		PUNTAJE OBTENIDO	4
				PORCENTAJE	100%

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).	1	Conformación comité CAE: 29/01/2026
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 aprobación
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO
		2	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	Yogurt marca la mejor L: 06AAB1 Fu: 02/ABR/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	Montecarlo marca del CEN SAS L: 305626 Fu: 17/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	El menú del día de hoy no contempla dulce
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	Bonono
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			
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 #19. Dmante de menú #18 por menú #19. Aprobado por la ETC.
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	No hay cumplimiento de gramajes
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
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.	NO	No se observó transportador durante la visita.
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	

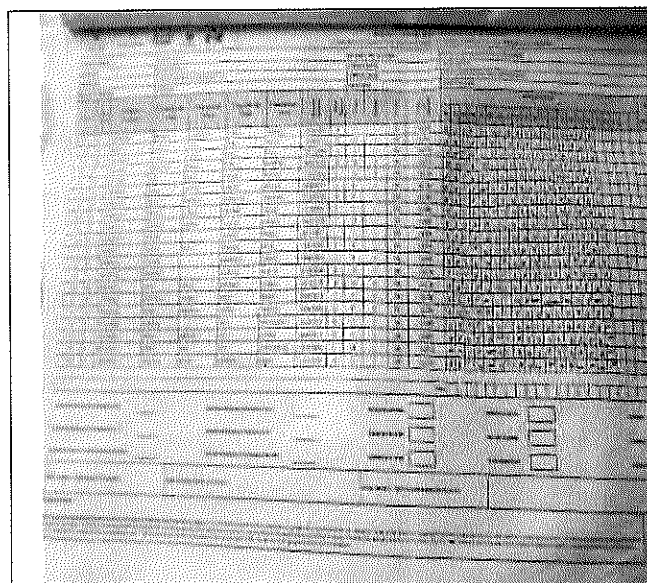


SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

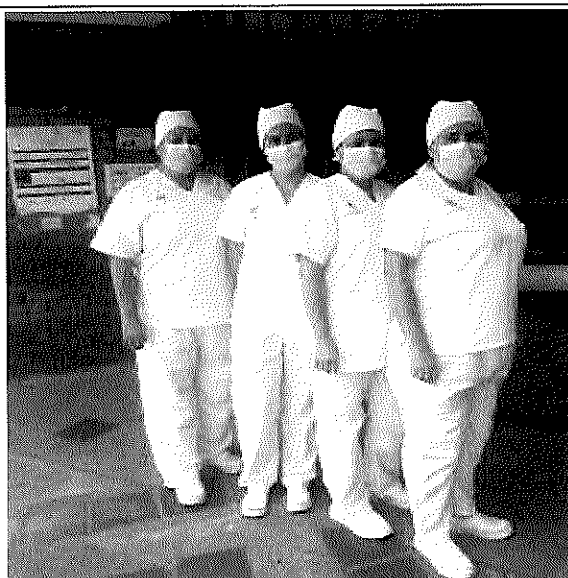
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro 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 – Jazmín Gualdron – Angie Sánchez – Martha Naranjo – Torcoroma Ortiz



Area de residuos

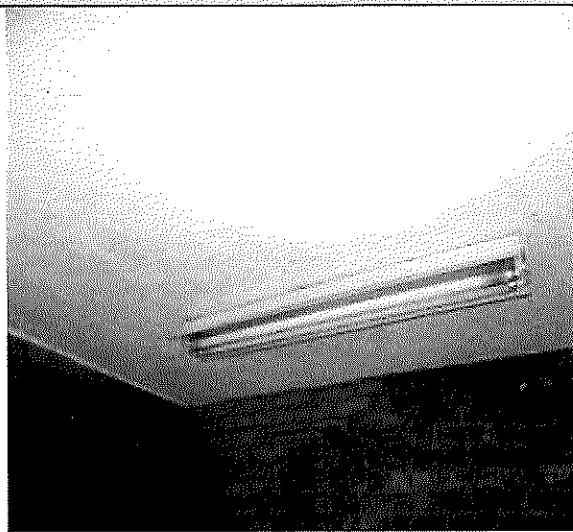


Realizando visita técnica

INFRAESTRUCTURA



Pisos.



Techos.

			FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA		
Version: 001-2026					
Operador:	Alimentor 726		No. Contrato:	359	
Grupo:	J	Área Urbana:	☒	Área Rural:	
Institución Educativa/Sede	Tecnológico Salesiano Eloy Volante Sede C			Hora Inicio:	8:30
Dirección:	Calle 17 # 2-14 Concordia				
Horario de Entrega en Sede Educativa		J.M. - 9:15 - 9:45 a.m.			
No. De beneficiarios atendidos:	J.M. 167 JT-159 total 326		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		Eduard Herrera		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andri Sánchez Romero
Cargo:		L. Manipulador			
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%
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 FÍSICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)					
I. INSTALACIONES FÍSICAS					
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 contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.				C
1.3	Las paredes están contruidas 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 garantiza 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.		falta Sellos interiores en Puertas.		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.				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.		J	Se evidencia almacenamiento ordenado de insumos y materias primas en estibas 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.		J		
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.		J		

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 protocolo para análisis de pH y cloro con registros actualizados.
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-0	
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-0	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
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	Se evidencia disponibilidad de recipientes suficientes, identificados y con tapa para disposición de residuos.
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 adecuada de residuos en la fuente.
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomida (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 identificado para almacenamiento de aceite usado y registro de generación.
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	
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	Se evidencia programa de control integrado de plagas con registros actualizados.
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	Falta Sello inicial en Puerto de cruce de preparación.
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			
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	Se evidencia publicación visible de la ficha técnica del PAE y canales de comunicación.
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-0	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N-0	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE			
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	Se evidencia que la carne cumple con condiciones de calidad y normatividad vigente.
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 que verduras hortalizas y frutas se encuentran en condiciones óptimas de calidad.
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	

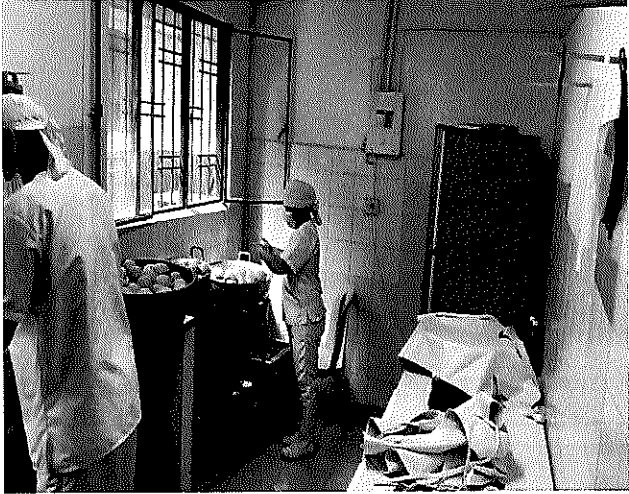
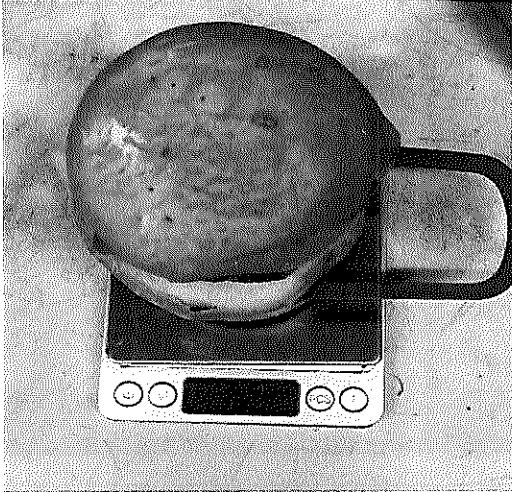
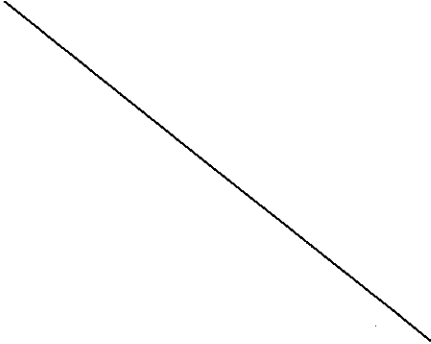
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O.			
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O.			
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de última fumigación realizada.	N.O.			
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N.O.			
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, 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					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	se evidencia registro actualizado de los complementos entregados		
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 y registro de novedades, debidamente diligenciada.		
TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%.
CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES					
Se socializa actua y se da por terminada la visita					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR			
NOMBRE	Hery Andrián Sánchez Ramírez	NOMBRE	Edward Giovanni Harrojo		
CARGO	AP + SUP.	CARGO	Manipulador		
FIRMA	[Firma]	FIRMA	Edward Giovanni Harrojo		
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

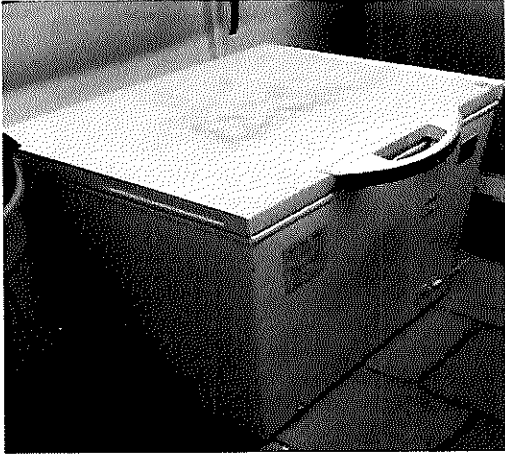
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA

FECHA: (dd-mm-aaaa) 25 02 2026 LUGAR: Sede Educativa: SEDE C

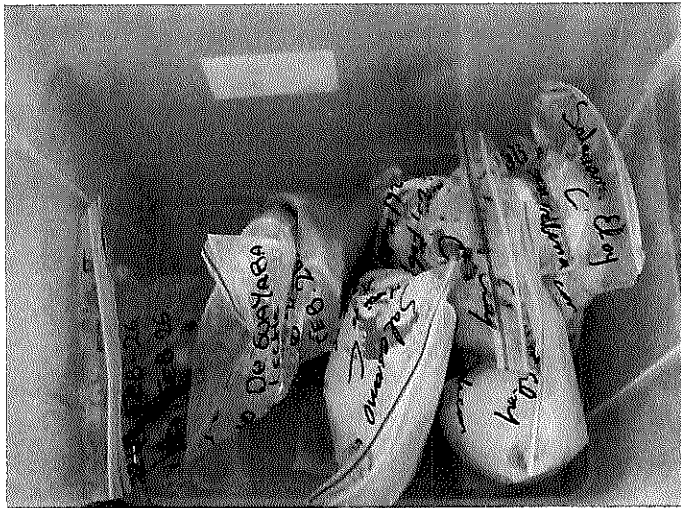
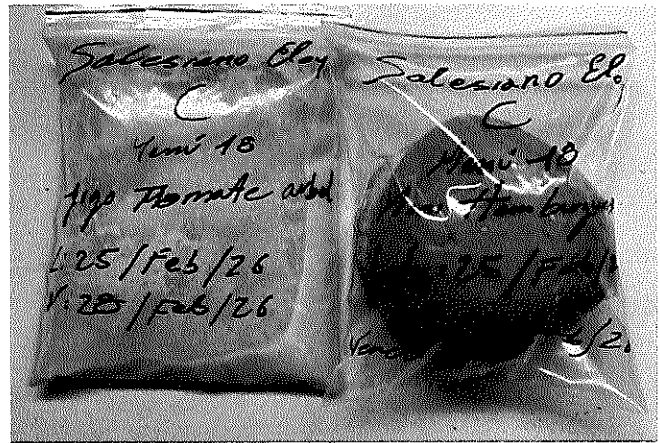
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú -- Suministro Menú No. 18
	
Verificación cumplimiento de gramaje -- Alimento proteico -- Mini hamburguesa	Verificación cumplimiento de gramaje -- Alimento Cereal -- incluido en la mini hamburguesa



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

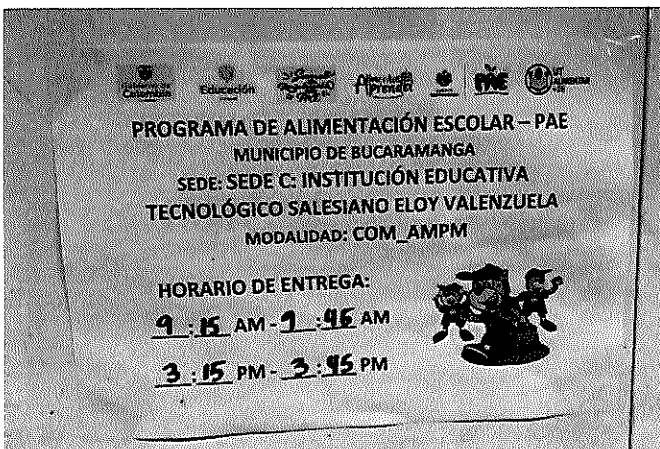


Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación – Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras

Toma de las contramuestras menú del día -Contramuestras Menú No. 18



Horario publicado.

Seguridad y Salud en el trabajo



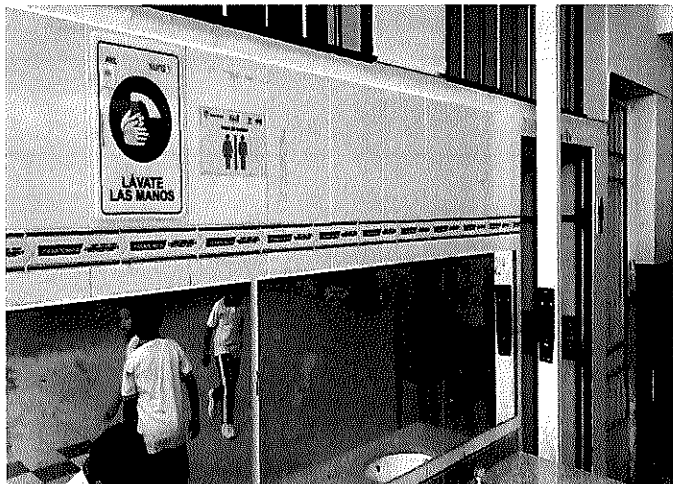
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



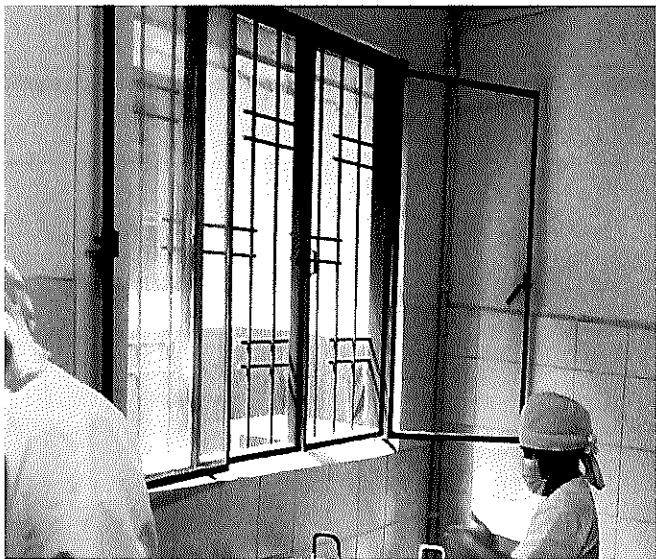
paredes.



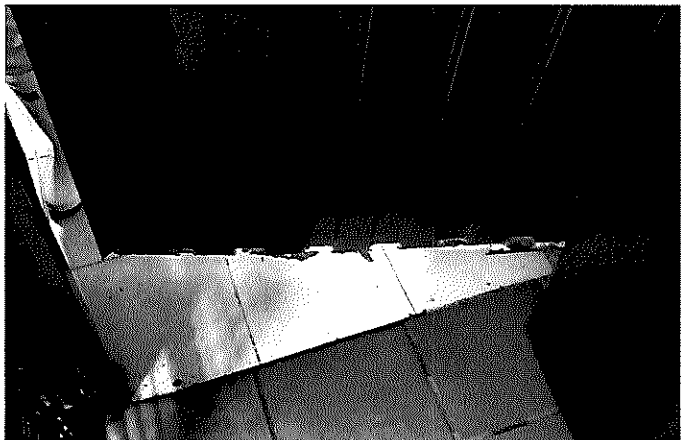
Mesones.



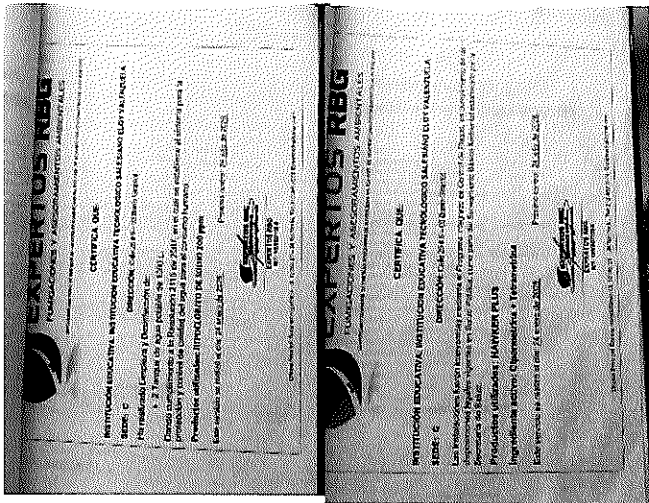
Servicios sanitarios: son compartidos con la I.E.



Ventanas.



Puertas.



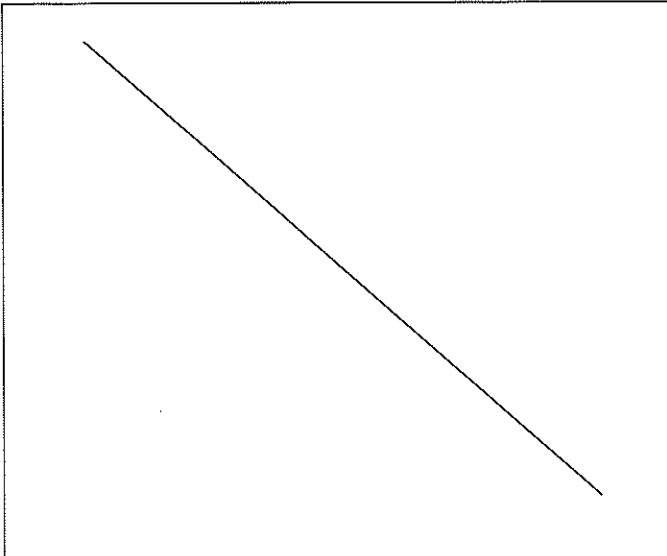
Certificado lavado 2 tanque agua potable de 1000 L- Certificado fumigación

			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 426		No. Contrato:		359 DE 2025	
Grupo:		Grupo 1		Area Urbana:		X	
Institución Educativa/Sede		I.E. CAMPO HERMOSO SEDE B.				Area Rural:	
Dirección:		CAUE 47 NO 10 OCC-68 BARRIO CAMPONEROSO					
Horario de Entrega en Sede Educativa:		9:30 am - 10:00 am					
No. De beneficiarios atendidos:		41.		No. De manipuladoras en el sitio:		1	
				No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200		1	
				201 a 400		2	
				401 a 600		3	
Nombre de quien atiende la visita:		JUAN FELIPE FUENTES S		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		JANNETH TRUJILLO ALVERNA	
Cargo:		MANIPULADOR ALIMENTARIO					
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		37	
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 SE REALIZA EN EL ESPACIO DEL SALÓN MULTIPLE DE LA I.E.			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.		LUGAR DESTINADO DEL ALMACENAMIENTO BUENAS CONDICIONES			C	
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.		- PISO BIEN CONDICIONADO - PAREDES CON PRESENCIA DE CORRIENTES EN UNA ESQUINA DEL SALÓN. - TECHO BUENAS CONDICIONES			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.		INSTALACIONES SANITARIAS SON COMPARTIDAS CON LOS ESTUDIANTES			C	
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		ILUMINACION Y VENTILACION BUENAS CONDICIONES			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.		ALMACENAMIENTO TEMPORAL TRANQUILO UBICADO EN EL SALÓN MULTIPLE DE LA I.E		
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 DESTINADO UBICACION COMPLEMENTOS SE ENCUENTRA EN BUENAS CONDICIONES		
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 ENCUENTRA MESAS Y SILLAS		
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).		1		SE ENCUENTRA KIT VISITANTE COMPLETO		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA							
PUNTAJE ESPERADO		4		PUNTAJE OBTENIDO		4	
				PORCENTAJE		100%	

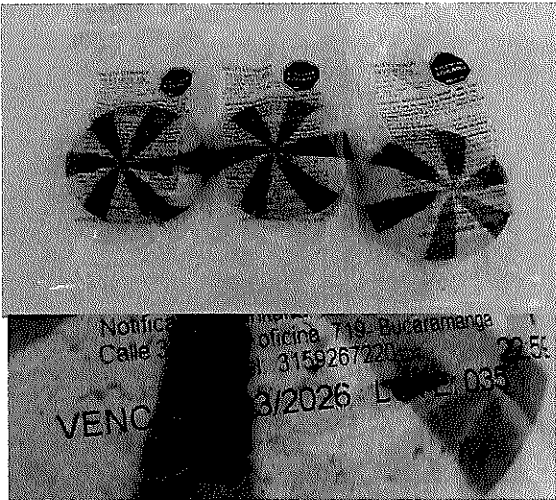
V. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1.	SE EVIDENCIA AFICHE INFORMACION PAE Y CANAL DE 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).	N.O	NO SE OBSERVA COPIA COMITE CAE.		
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.A	NO APLICA, PORQUE APROBACION EN LA ENTIDAD		
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	ELEMENTOS BOTIQUIN 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 LIGURAUHT ALBUERIA L/UGN: 30 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.	GALERA COMBINADA CNG, LOTE: 035 UGNE: 18/03/2026		
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).	N.A	MENU # 18, NO CONTEMPLA EL SUMINISTRO DEL POSTRE / DULCE		
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 SUMINISTRÓ FRUTA DURAZNO X 2 UNIDADES		
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1.	—N—		
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	0	NO SE CUENTA CON EL FORMATO DE REPOSICION EN LA AZ.		
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS					
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		4
			PORCENTAJE		80%
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	SE SUMINISTRA MENU # 18 CON ABRASITE APROBADO POR LA ENTIDAD		
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	—N—		
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	—N—		
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 SUMINISTRO: LECHE- GALERA- DURAZNO		
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	CUMPLIMIENTO GRAMAJES GRUPO NUB1 EDUCATIVO PRE-GRUPO		
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	NO OBSERVADO GN VISUM		
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	NO OBSERVADO GN VISUM		
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 GN VISUM		



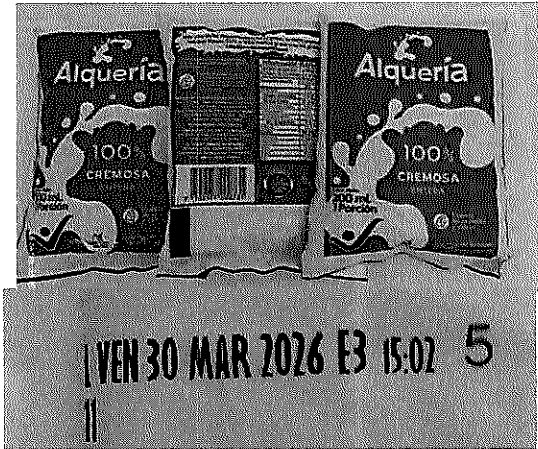
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Verificación cumplimiento de gramaje – postre – Menú No contempla suministro de postre



Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal - Galleta combinada



Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo – Leche entera marca Alquería



Condiciones de calidad: evidencia fruta entregada – Durazno se suministra 2 unidades

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE									
FUNDAMENTO LEGAL: DECRETOS 1873 DE 2014 Y 1415 DE 2016									
OBJETIVO: GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS DE CALIDAD PARA LOS ESTUDIANTES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA									
VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE PRODUCTOS									
FECHA: 30/03/2026									
LUGAR: BUCARAMANGA									
NOMBRE DEL OPERADOR: [Firma]									
NOMBRE DEL VERIFICADOR: [Firma]									
NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA INSTITUCIÓN: [Firma]									
DETALLE DE ENTREGA DE PRODUCTOS									
PRODUCTO: [Nombre del producto]									
CANTIDAD ENTREGADA: [Cantidad]									
CANTIDAD REQUERIDA: [Cantidad]									
OBSERVACIONES: [Observaciones]									

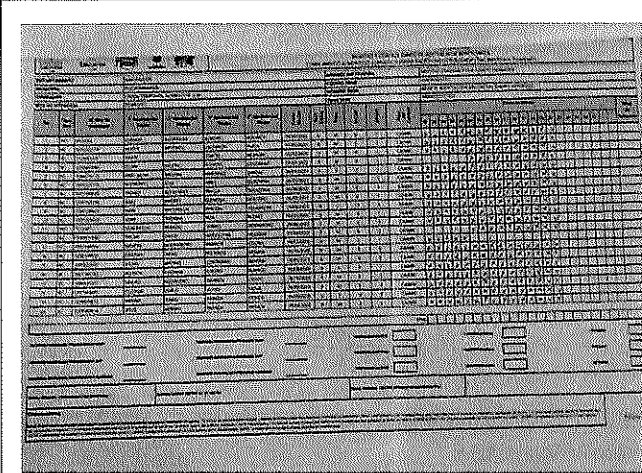
Verificación documental. – Remisión producto entregado



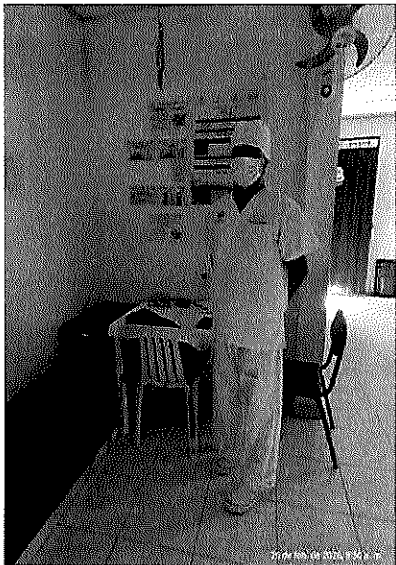
Suministro del complemento



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

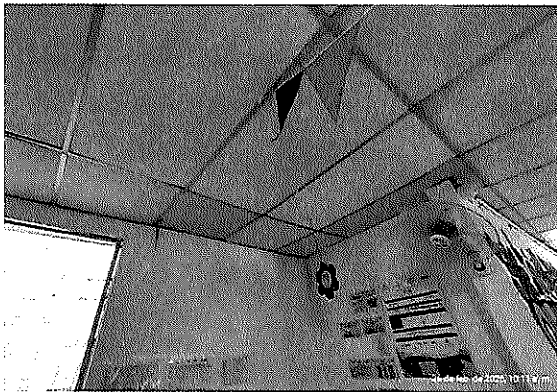


Personal manipulador

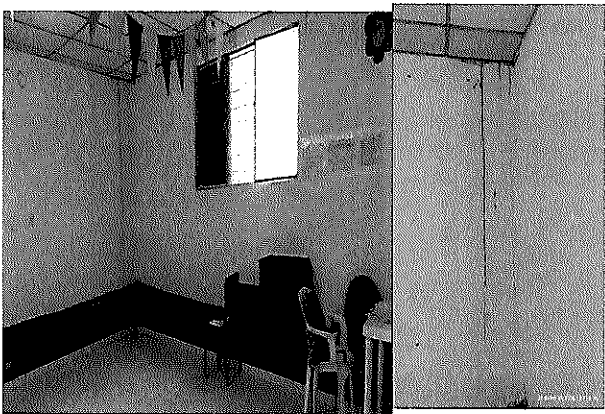
INFRAESTRUCTURA



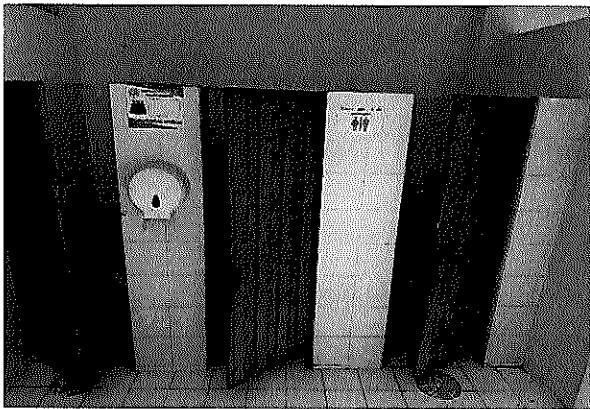
Pisos.



Techos.



Paredes con presencia de comején



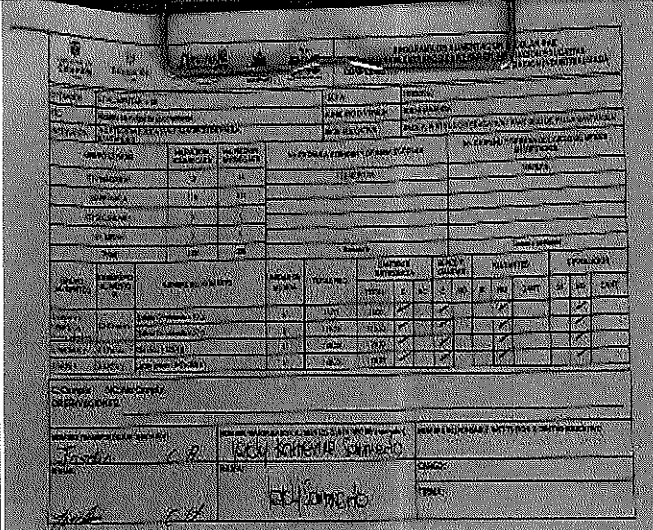
Servicios sanitarios: Demarcación

Educación    		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:	26/02/2026	
Grupo:	L	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	12:45
Institución Educativa/Sede:	Francisco De Paula Santander A				Hora de Terminación:	3:00 PM	
Dirección:	Cra 50cc #30-61 Barrio Santander						
Horario de Entrega en Sede Educativa:		1:30 PM 3:30 PM					
No. De beneficiarios atendidos:	485	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:			Leidy Sammiendo		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Gloria 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	41	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	41	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 FÍSICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)							
CUMPLIMIENTO DE 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.		No presenta Riesgos de contaminación			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 hay ingreso de lluvia Humedad, Plagas			C	
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos 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 Fácil limpieza en construcción materiales de Fácil 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.		compartidos con los estudiantes			C	
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		Aer 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 de los alimentos R.T			C	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
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%

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 Operación.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	13-02-2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE 100%
VI. 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	Leche UHT Alguero L V = 30/03/26
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	Galleta combinada L = 035 U = 18/03/26
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).	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	En correcta 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	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO 6 PORCENTAJE 100%
VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
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 MENÚ			
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".		

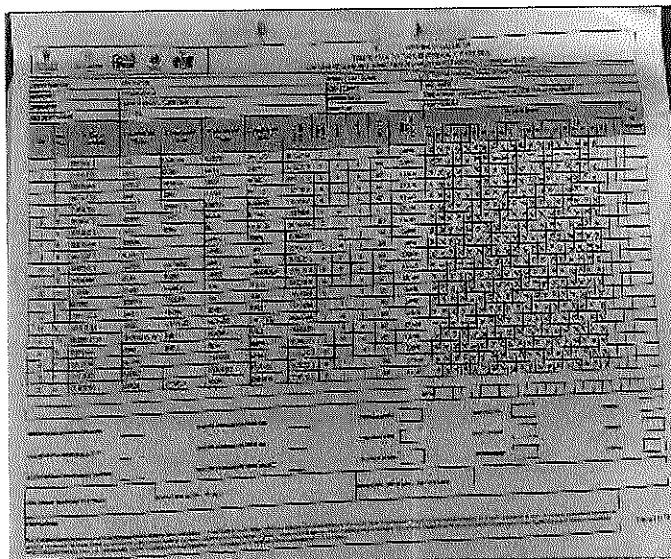


SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	<table><tr><td>MENU RI # 18</td></tr><tr><td>FECHA DE VENCIMIENTO 18/03/2026</td></tr><tr><td>LOTE 035</td></tr><tr><td>GALLETA CONBINADA</td></tr></table>	MENU RI # 18	FECHA DE VENCIMIENTO 18/03/2026	LOTE 035	GALLETA CONBINADA				
MENU RI # 18									
FECHA DE VENCIMIENTO 18/03/2026									
LOTE 035									
GALLETA CONBINADA									
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal								
<table><tr><td>MENU RI # 18</td></tr><tr><td>FECHA DE VENCIMIENTO 30/03/2026</td></tr><tr><td>LOTE 30/03/2026</td></tr><tr><td>LECHE UHT ALQUERIA</td></tr></table>	MENU RI # 18	FECHA DE VENCIMIENTO 30/03/2026	LOTE 30/03/2026	LECHE UHT ALQUERIA	<table><tr><td>MENU RI # 18</td></tr><tr><td>FRUTA</td></tr><tr><td>DURAZNO</td></tr><tr><td>CUMPLE</td></tr></table>	MENU RI # 18	FRUTA	DURAZNO	CUMPLE
MENU RI # 18									
FECHA DE VENCIMIENTO 30/03/2026									
LOTE 30/03/2026									
LECHE UHT ALQUERIA									
MENU RI # 18									
FRUTA									
DURAZNO									
CUMPLE									
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

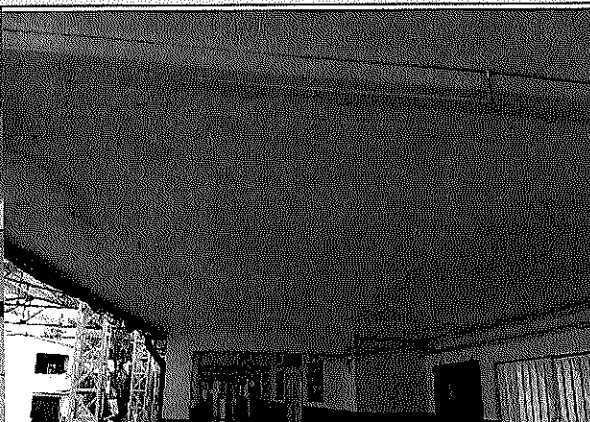


Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA



Pisos.



Techos.



Paredes.



Servicios sanitarios: Demarcación

Educación Alimentación P.A.E.		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA SEGUIMIENTO A RUTA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
Fecha	27-02-2026		Operador	Alimentant 26	
No. Contrato		Modalidad	PS	X	Hora Inicio 9:00 am Hora Final 3:15 pm
No. Ruta	2		Placa Vehículo	GQV257 2022	
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado	X	Conductor	Edwar Fernando Serrano	
	Furgón Congelado		Auxiliar	Cesar Augusto Mendieta	
	Furgón Carga Seca			Vehículo Aprobado SI X NO	
Nombre Supervisor PAE			Gloria Rios Moreno		
Objeto de la visita		Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.			
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	28	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	28	PORCENTAJE OBTENIDO	100%
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 60 a 79,9% Regular De 80 a 96,9% Buono De 97 a 100% Excelente			
Cumple = 1; No cumple = 0; No aplica (NA); No Observado (NO)					
No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Atendidos	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en LE
1	C. Hermoso sede D	132	132	9:45	10:25
2	Maipare sede A	177	177	11:00	11:25
3	Maipare sede C	168	168	11:50	12:20
4	Maipare sede B	527	527	12:50	1:20
5	Gustavo cole Uribe	238	238	1:40	2:05
6	Cafe madrid	755	755	2:30	2:45
7	Rafael Garcia Hereros	618	618	3:00	3:15
8					
9					
10					
I. PERSONAL DE TRANSPORTE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución de alimentos.	1	✓		
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.	1	✓		
3	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año), certificado de aptitud para manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación mensual.	1	✓		
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO		3
PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		100%			
II. CONDICIONES DE TRANSPORTE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
4	El transporte se realiza en condiciones que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	✓		
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1	✓		
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 6 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).	1	✓		

1

Scanned with
 CamScanner



Educación



75323

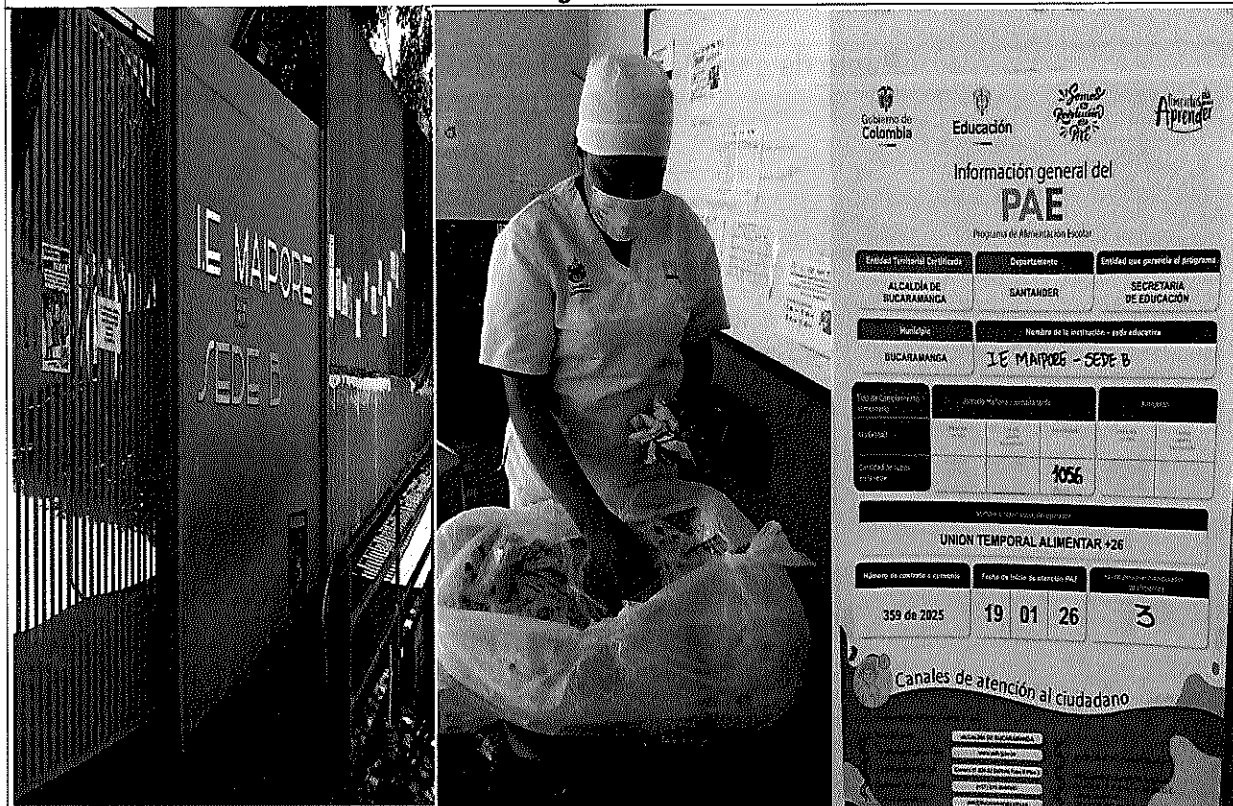
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<div></div> <div>REPUBLICA DE COLOMBIA MINISTERIO DE TRANSPORTES LICENCIA DE CONDUCCIÓN No. 1102372019</div> <div>NO. 1102372019</div> <div>EDUAR FERNANDO SERRANO SERRANO</div> <div>FECHA DE NACIMIENTO: 21-09-1993 SANGRE: O+</div> <div>FECHA DE EMISIÓN: 11-06-2024</div> <div>RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR</div> <div>ORGANISMO DE TRÁFICO EXPEDIDOR: STRIA TIOYMOV PIEDECUESTA/SANTANDER</div>	<div>HACE CONSTAR QUE EDUAR FERNANDO SERRANO SERRANO DOC: 1102372019</div> <div>El(a) participante recibió capacitación en el curso de MANIPULADOR DE ALIMENTOS - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), en el cual se desarrollaron los siguientes contenidos temáticos: • Generalidades de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) • Resolución 2674 de 2013 - Marco normativo aplicable • Enfermedades Transmisibles por los Alimentos (ETA) • Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos • Educación e instalaciones para procesos de alimentos • Manejo Integral de Plagas (MIP) • Introducción al Sistema HACCP • Programas de prevención • Ejemplos preliminares del sistema HACCP</div> <div>Se expide en Bogotá los 8 días del mes de enero del 2025</div> <div> Ing. de Alimentos Matrícula Profesional No. 091602-4634706</div> <div> EXPERTOS IPS SAS</div> <div>Vence: 8 días del mes de enero del 2027</div>	<div>Tras la valoración clínica integral y la revisión de los exámenes de laboratorio correspondientes, el(a) paciente NO presenta evidencia de enfermedades infecciosas, dermatológicas o gastrointestinales que contraindiquen la manipulación de alimentos o su convivencia en la comunidad.</div> <div>El examen físico se encuentra dentro de parámetros normales, incluyendo evaluación de órganos de los sentidos, sin hallazgos patológicos significativos.</div> <div>Los análisis practicados no evidencian agentes patógenos de interés en salud pública relacionados con la actividad de manipulación de alimentos.</div> <div>En consecuencia, el(a) evaluado(a) se considera:</div> <div>APT(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</div> <div>El presente certificado se expide para los fines que el interesado estime pertinentes ante las autoridades sanitarias, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.</div>
Documentación personal Transportador (Conductor)		
<div>REPUBLICA DE COLOMBIA MINISTERIO DE TRANSPORTES CEDULA DE CONDUCTOR NÚMERO: 1.102.383.352 MENDEZ JAIMES APELLIDOS: CESAR AUGUSTO NOMBRES: CESAR AUGUSTO M</div> <div>FIRMA: </div>	<div>HACE CONSTAR QUE CESAR AUGUSTO MENDEZ JAIMES DOC: 1102383352</div> <div>El(a) participante recibió capacitación en el curso de MANIPULADOR DE ALIMENTOS - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), en el cual se desarrollaron los siguientes contenidos temáticos: • Generalidades de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) • Resolución 2674 de 2013 - Marco normativo aplicable • Enfermedades Transmisibles por los Alimentos (ETA) • Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos • Educación e instalaciones para procesos de alimentos • Manejo Integral de Plagas (MIP) • Introducción al Sistema HACCP • Programas de prevención • Ejemplos preliminares del sistema HACCP</div> <div>Se expide en Bogotá los 14 días del mes de enero del 2025</div> <div> Ing. de Alimentos Matrícula Profesional No. 091602-4634706</div> <div> EXPERTOS IPS SAS</div> <div>Vence: 14 días del mes de enero del 2027</div>	<div>Tras la valoración clínica integral y la revisión de los exámenes de laboratorio correspondientes, el(a) paciente NO presenta evidencia de enfermedades infecciosas, dermatológicas o gastrointestinales que contraindiquen la manipulación de alimentos o su convivencia en la comunidad.</div> <div>El examen físico se encuentra dentro de parámetros normales, incluyendo evaluación de órganos de los sentidos, sin hallazgos patológicos significativos.</div> <div>Los análisis practicados no evidencian agentes patógenos de interés en salud pública relacionados con la actividad de manipulación de alimentos.</div> <div>En consecuencia, el(a) evaluado(a) se considera:</div> <div>APT(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</div> <div>El presente certificado se expide para los fines que el interesado estime pertinentes ante las autoridades sanitarias, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.</div>
Documentación personal Auxiliar (manipulador)		
Personal Conductor y Auxiliar (manipulador)		



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

Punto de entrega: IE MAIPORE SEDE B



Punto de entrega: IE MAIPORE SEDE C



**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**

Punto de entrega: IE RAFAEL GARCIA HERREROS



Educación Aprende		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VEREDAS 405-2025	
FORMATO DE REGISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y NUTRICIONAL RACION INDIVIDUALIZADA		VEREDAS 405-2025		VEREDAS 405-2025	
Entidad Territorial	ALCALDIA DE BUCARAMANGA				
Fecha de la visita	27-07-2024	Nombre del evaluador	J. E. Medina P. 12	HORA DE INICIO	7:30 AM
Operador del programa	LET. A. Hernandez + 26 de Septiembre	HORA DE FINALIZACIÓN	9:00 AM		
Descripción del sitio	Aldea H. P. - Calleta Acacris - Humi con pasas -				
Alimentación	NA	Alimentación	NA	Alimentación	NA
CONTENIDOS DE EVALUACIÓN: 1. CUMPLE O NO CUMPLE NA (NO APLICA)					
INDICADOR	17	INDICADOR	17	INDICADOR	100%
RANGOS DE CALIFICACIÓN			Excelente		
RANGOS DE CALIFICACIÓN			Entrega 129 manipuladores		
RANGOS DE CALIFICACIÓN			1 manipuladora		
Reportes de alimentación y nutrición					
Cumplimiento de la misma patrón		Calificación		Observaciones / Hallazgos	
1. El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menú y menú por día adaptado 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 actual en la institución educativa.		1			
4. Se evidencian cumplimiento del programa según el / los niveles de cantidad 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 cumplimiento corresponde a lo programado y aprobado.		1			
7. En caso de presentarse microbios y/o atritos, estos se realizan de acuerdo a lo establecido a la invocación permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.		NA		No se realizaron intercambios.	
8. El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y siendo atractivo para su consumo.		1			
9. El personal manipuleador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano de obra a la hora de la recepción y entrega del complemento.		1			
10. En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.		1			
11. Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Hija ligera de madera, Gomas Quirúrgicas, Venda Elástica, Jabón quirúrgico - yodopovidona, Solución salina (1ml), Alcohol antiseptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (cortina)).		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 individualizada es adecuada.		1			
14. La fecha de vencimiento de los productos de la ración individualizada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo.		1			

15326

		<small>UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small> <small>FORMULARIO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACION INDUSTRIALIZADA</small>		<small>PLANESON 601-0101</small> <small>COPIADO 01/04/2012</small> <small>VIGENTE 01/01/2012</small>
15	La bebida preparada se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	NA	Hoy la bebida Pacta es axina.	
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lácteos	L	NO se evidencian desperdicios	
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	L	NO se evidencian desperdicios	
18	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	L	En el caso de hoy que se entregó mani no se evidencia desperdicios	
19	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de donación de fruta a entregar	NA	Para el día de hoy no aplica	
20	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los planes de condiciones.	NA	Se tiene proyectado para el mes de Mayo	
21	Se evidencia la publicación del ciclo de mani según lo establecido en los planes de condiciones.	L.		

15327

Se distribuyeron 129 complementos de la RI. Para el nivel educativo Secundario. (Jornada de la mañana)

FORMA DE QUE SE REALIZA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS		FORMA DE QUE SE RECIBE LA ENTREGA	
Nombre:	Monforte Estela Rodriguez	Nombre:	Roth Jeckeline Rocho
Domicilio:	33891302	Domicilio:	Manipuladora 63.328.472
Cargo:	Nutricionista- Equipo Técnico	Cargo:	Manipuladora.



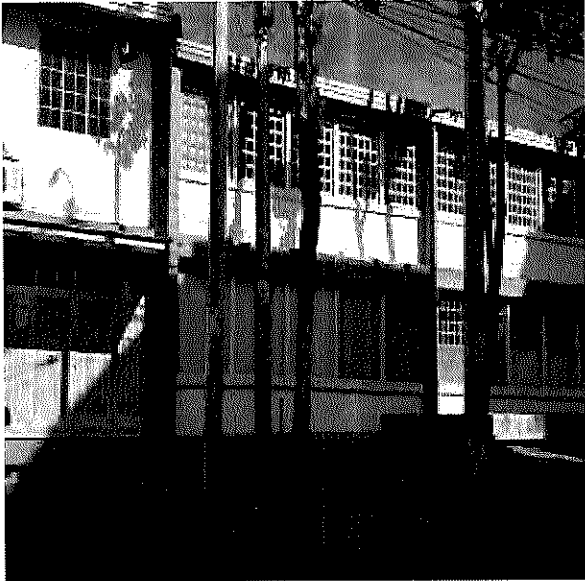
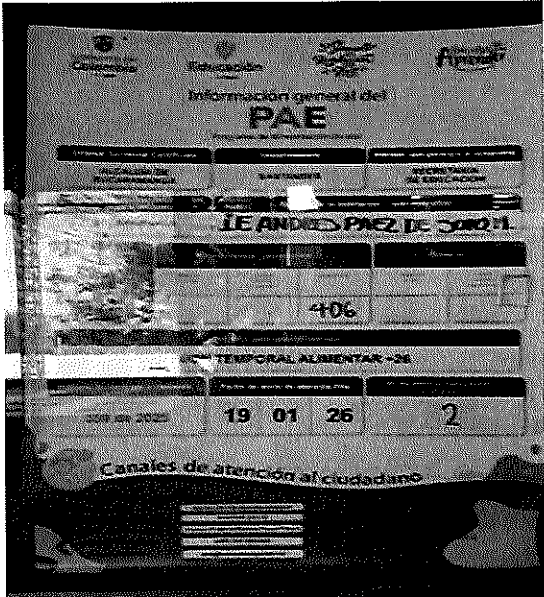
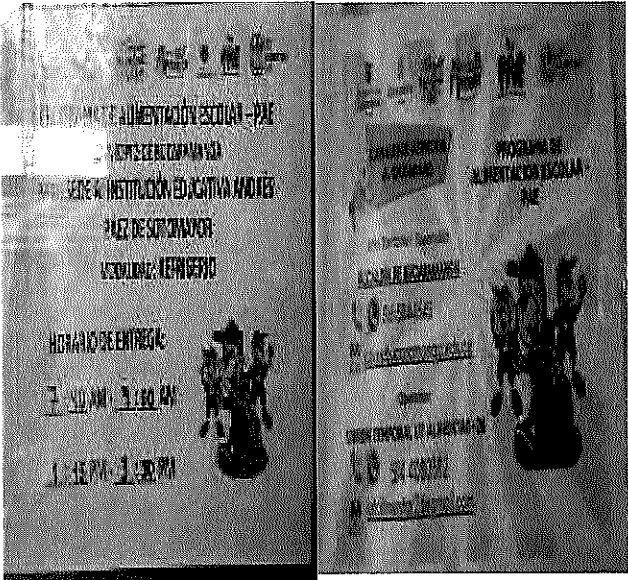
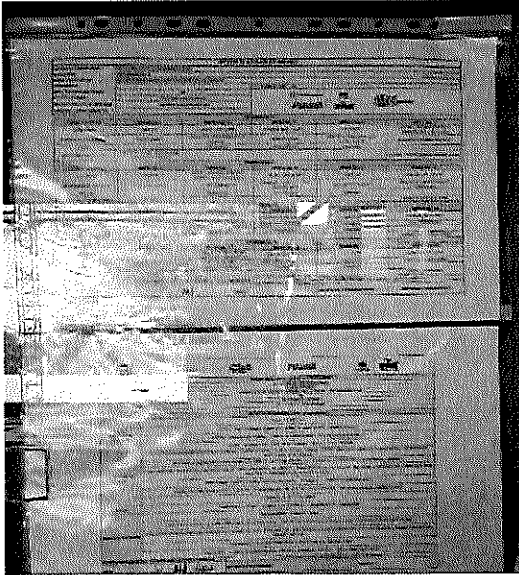
Educación



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) 27 02 2026 LUGAR: ANDRÉS PAEZ DE SOTOMAYOR

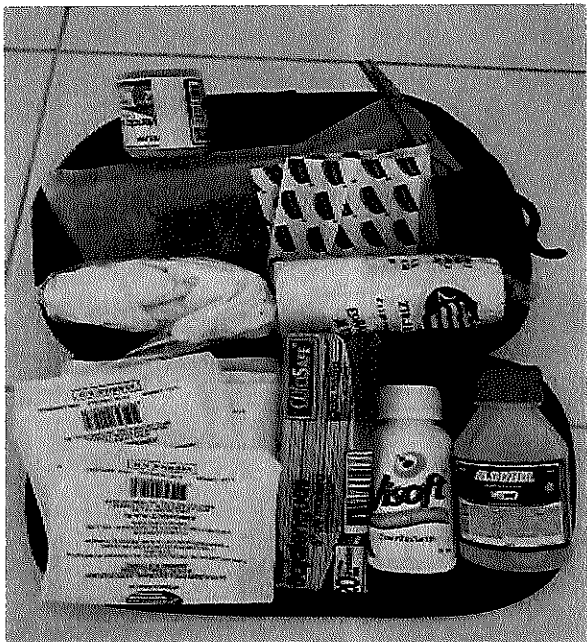
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
FACHADA	PUBLICACION DE LA FICHA TECNICA
	
PUBLICACIÓN DE HORARIOS Y CANALES DE ATENCION	PUBLICACION DE CICLO DE MENÚS



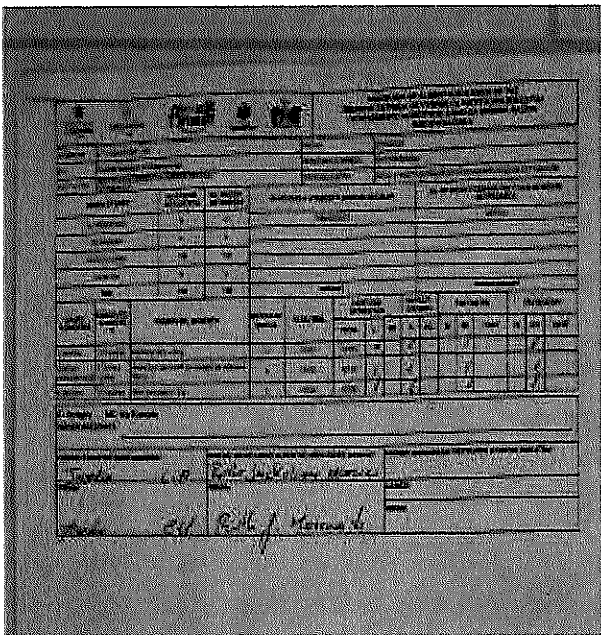
Educación



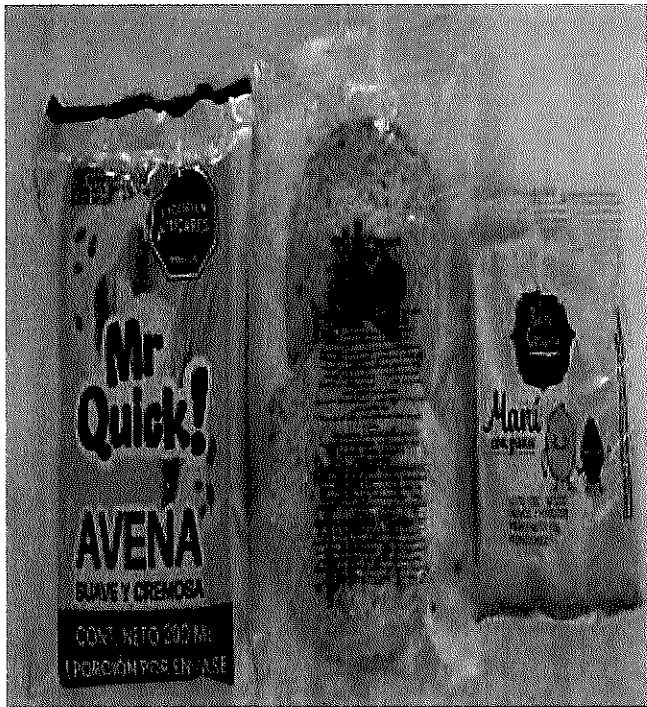
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



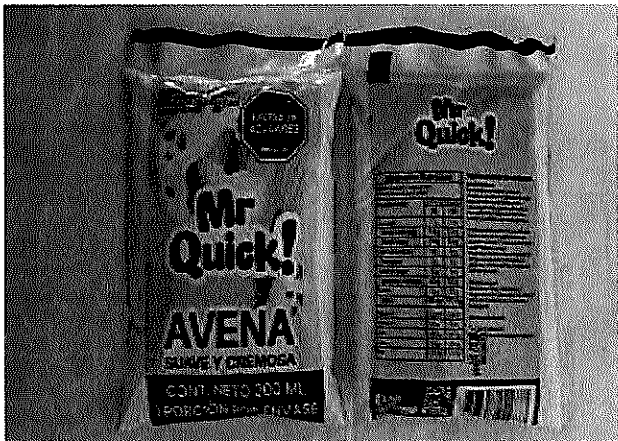
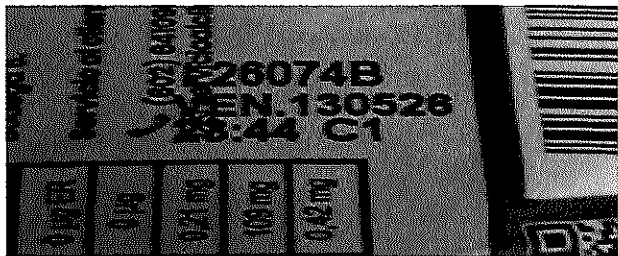
BOTIQUIN



REMISIÓN JORNADA DE LA MAÑANA



MENÚ NUMERO 20



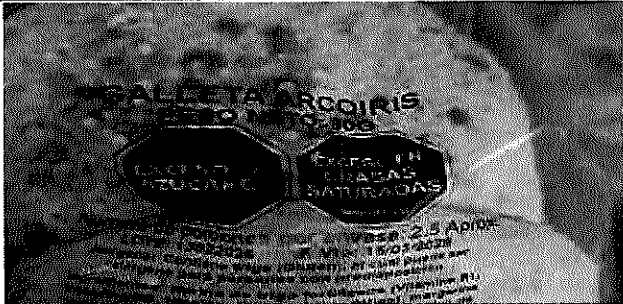
BEBIDA AVENA CON LOTE 26074B



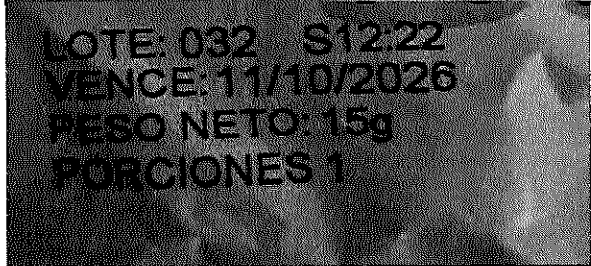
Educación



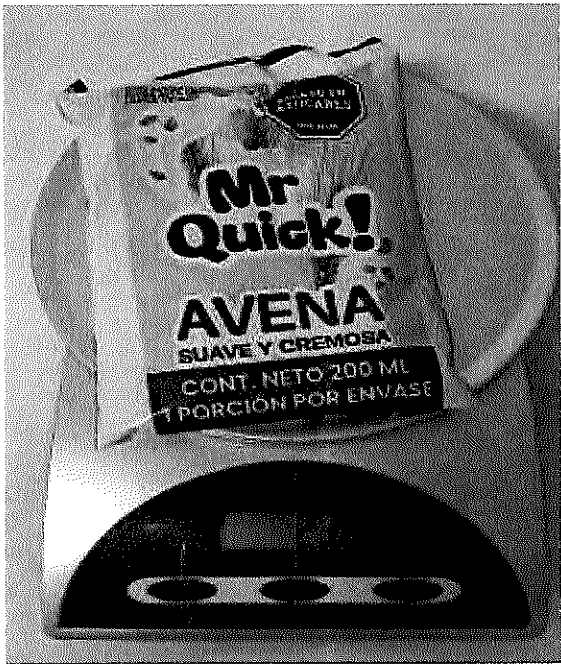
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



GALLETA ARCOIRIS –LOTE 13022026



MANI CON PASAS –LOTE 032



VERIFICACION GRAMAJE DE LA AVENA



VERIFICACION GRMAJE DE LA GALLETA



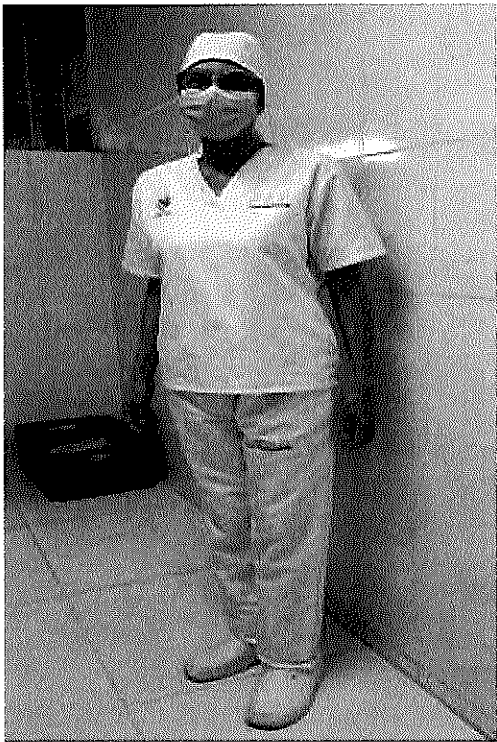
Educación



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 GRAMAJE DEL MANI



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



ENTREGA DEL COMPLEMENTO A LOS BENEFICIARIOS



INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 1.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.18 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 38

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°18 haciendo traslado obligación N°2 del componente transparencia y gestión social

Bucaramanga, Santander 6 de marzo 2026



75334

Doctora;
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.359 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

Referencia:

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: Certificado Obligación Técnica No.18 del componente de calidad e inocuidad

En cumplimiento de nuestro contrato No. 359 cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente". y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.18: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD: Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado**

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Alimentar +26 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación participo de las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.

Las actas de Comité de Alimentación Escolar CAE cuyos soportes que acreditan el cumplimiento de la presente obligación se encuentran en la **obligación del componente de transparencia y gestión social No.1** en el anexo N°91 del presente informe de ejecución.

Atentamente;


SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26
NIT: 902.019.683-6



INFORME DE OBLIGACIONES Nº2 FEBRERO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 1.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.19 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 39

- ✓ Soporte de abastecimiento de agua potable (certificación del prestador del servicio).

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 1.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.20 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 40

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°20. Traslado a la obligación Nutricional N°2

Bucaramanga, Santander 6 de marzo 2026



Doctora;
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
 Supervisora de contrato No.359 de 2025
 Alcaldía Bucaramanga
 Bucaramanga (Santander)
 Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

Referencia: Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE": GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.20 del componente de calidad e inocuidad**

En cumplimiento de nuestro contrato No. 359 cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente". y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.20: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD: Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de Ración para preparar en sitio, mediante protocolo o acciones a desarrollar.**

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Alimentar +26 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación durante la etapa de alistamiento se elaboró el protocolo de abastecimiento de agua potable para sedes rurales, que defina acciones según la fuente disponible. Dentro de este protocolo se establece la entrega de agua en bolsa para las sedes rurales que no cuentan con el acceso al Acueducto Metropolitano del Municipio de Bucaramanga – AMB, el cual se puede acreditar en la obligación técnica N°9 general en el anexo N°9 del informe de obligaciones de la etapa de alistamiento.

Durante la ejecución del mes de febrero y en el cumplimiento de la presente obligación las bolsas de agua se relacionan en las remisiones de alimentos suministradas y se encuentra en la **obligación Nutricional No.2 general en el anexo No.51 del informe de obligaciones del componente nutricional.**

Atentamente;


SUSANA CLAVIJO CASTRO
 REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
 UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26
 NIT: 902.019.683-6



INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 1.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.21 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 41

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°21
- ✓ Registro fotográfico de las actividades de realizadas

Bucaramanga, Santander 6 de marzo 2026



Doctora;
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.359 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

Referencia: Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: Certificado Obligación Técnica No.21 del componente de calidad e inocuidad

En cumplimiento de nuestro contrato No. 359 cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente". y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.21: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD: Realizar de forma periódica en cumplimiento a la normatividad legal vigente muestreo de calidad de agua de PH y cloro residual en las sedes educativas donde se presta servicio bajo la modalidad de Ración Preparada en sitio según la Resolución 2115 del 2007 y adjuntar.**

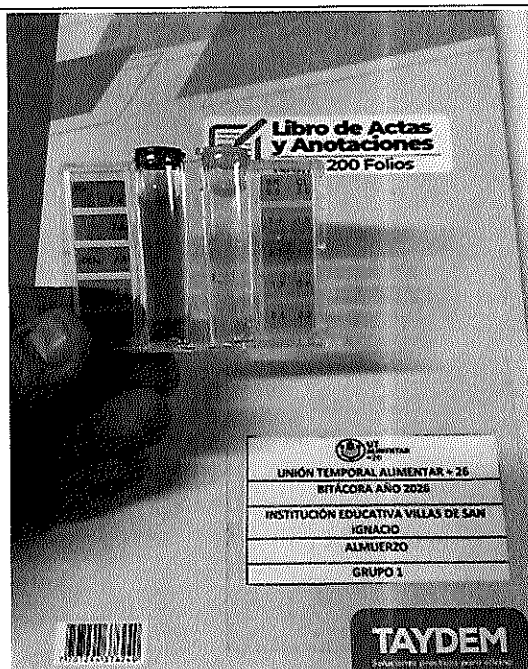
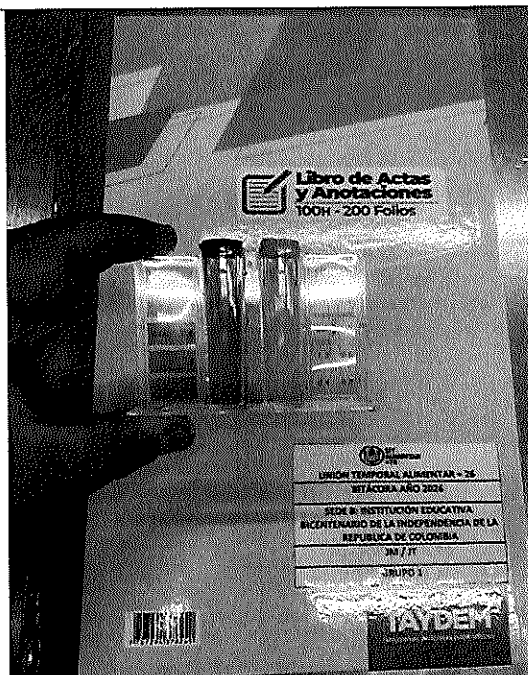
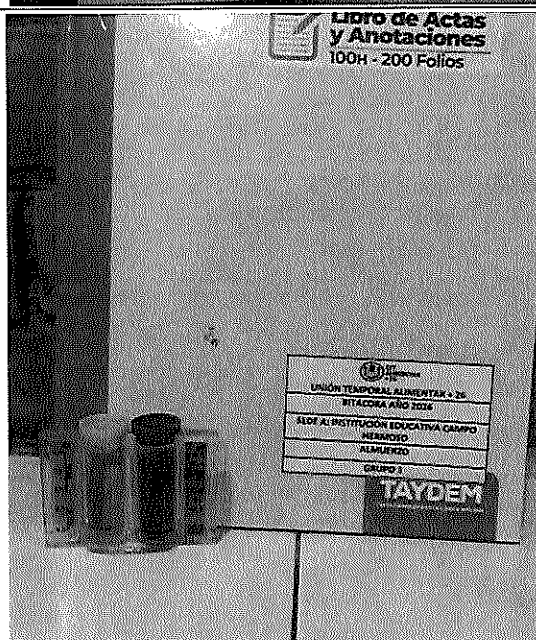
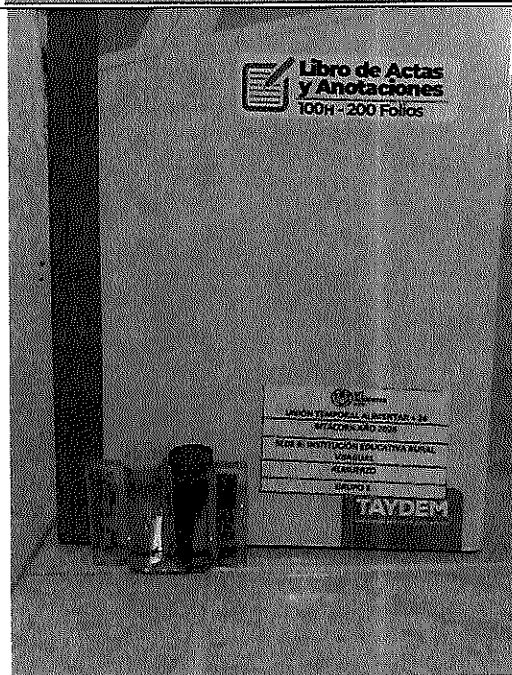
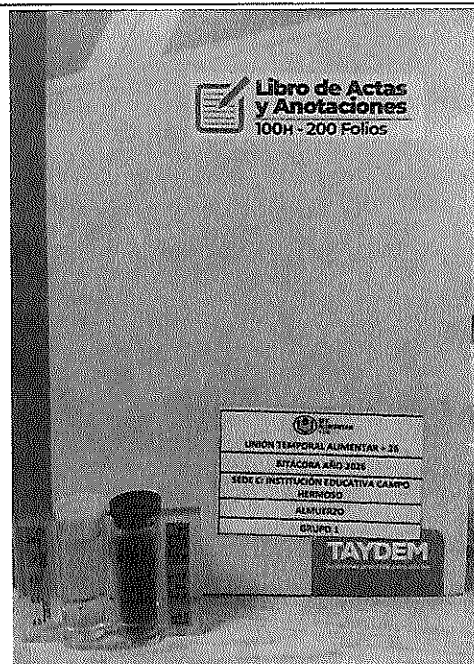
En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Alimentar +26 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación, durante la fase de alistamiento se presentó el protocolo y cronograma de toma de muestreo de calidad de agua implementada.

Se realizó entrega a cada supervisor de un kit para la medición de pH y cloro residual, dando cumplimiento a la periodicidad establecida en el programa de abastecimiento de agua potable para las sedes educativas que se atienden en la modalidad de preparado en sitio

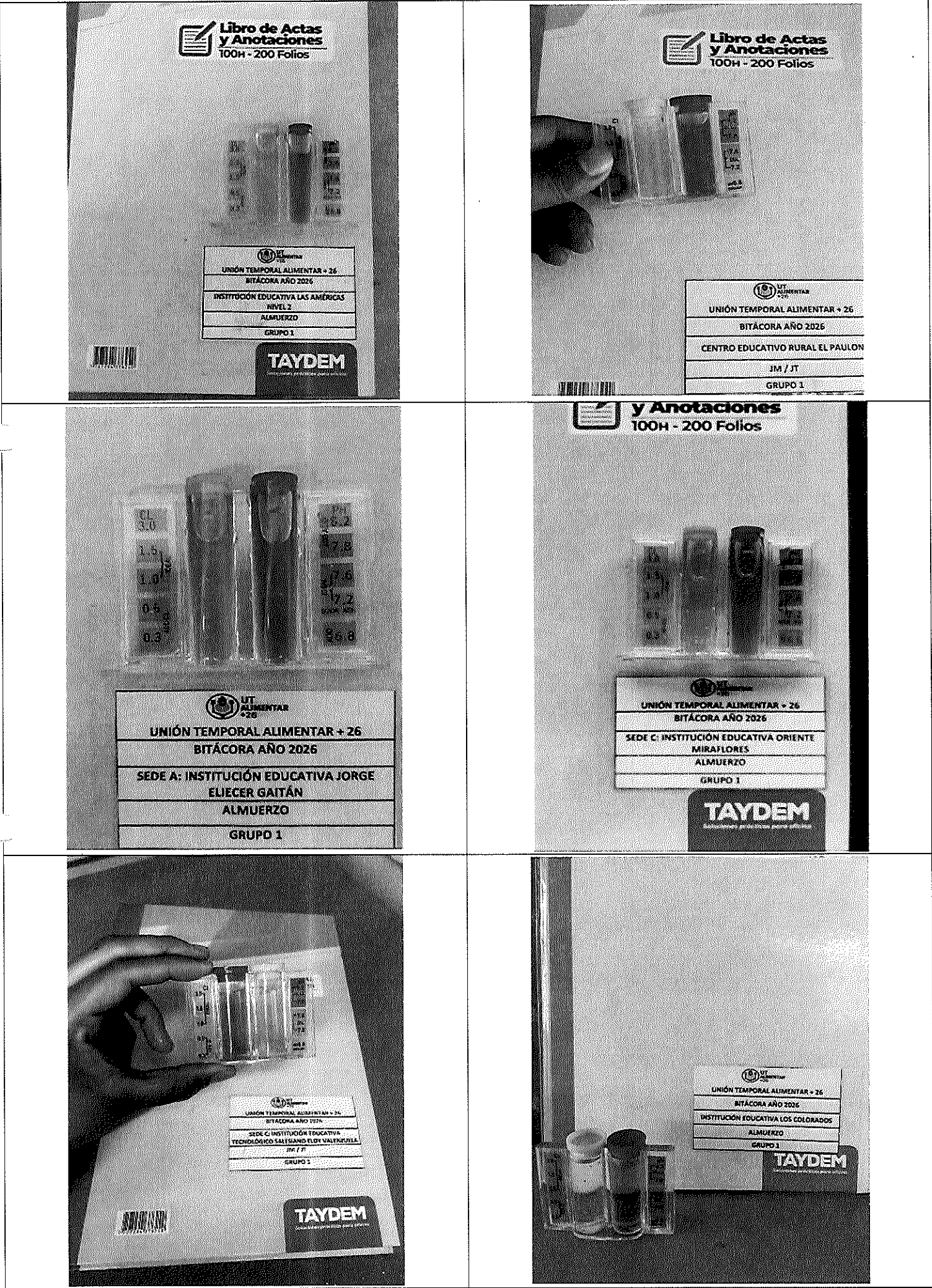
Durante la ejecución del mes de febrero y en el cumplimiento de la presente obligación se realizó la toma de PH y Cloro y la actividad se registró en el formato de abastecimiento de agua potable el cual se encuentra en la **obligación Técnica No.9 general en el anexo No.9 del informe de obligaciones generales del presente informe.**

Atentamente;


SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26
NIT: 902.019.683-6



 <div>UT ALIMENTAR +26</div>	INFORME MENSUAL UNIÓN TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26		
TOMA DE PH Y CLORO		MES/AÑO	FEBRERO/2026





INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 1.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.22 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 42

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°22
- ✓ Registro fotográfico del botiquín señalizado y dotado.

Bucaramanga, Santander 6 de marzo 2026



15344

Doctora;
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.359 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

Referencia:

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: Certificado Obligación Técnica No.22 del componente de calidad e inocuidad

En cumplimiento de nuestro contrato No. 359 cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente". y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.22: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD: El contratista deberá disponer, mantener y verificar mensualmente, la existencia y correcto estado de los botiquines de primeros auxilios dispuestos en las instituciones educativas y demás puntos operativos, garantizando que cuenten con los elementos mínimos exigidos, estén completos, señalizados, accesibles y dentro de la fecha de vencimiento, así mismos el contratista deberá llevar registro mensual de revisión y reposición de los botiquines y ponerlo a disposición de la supervisión cuando esta lo requiera, en concordancia con la normativa vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo y condiciones de calidad e inocuidad del PAE**

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Alimentar +26 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación, se realizó la dotación de botiquines de primeros auxilios en las instituciones educativas y bodega de alimentos de conformidad a lo establecido por la entidad territorial; garantizando que se encuentren completos, señalizados y accesibles y contengan los elementos en buen estado y dentro de fecha de vencimiento.

Durante la ejecución del mes de febrero no hubo necesidad de realizar reposición de los insumos utilizados o vencidos.

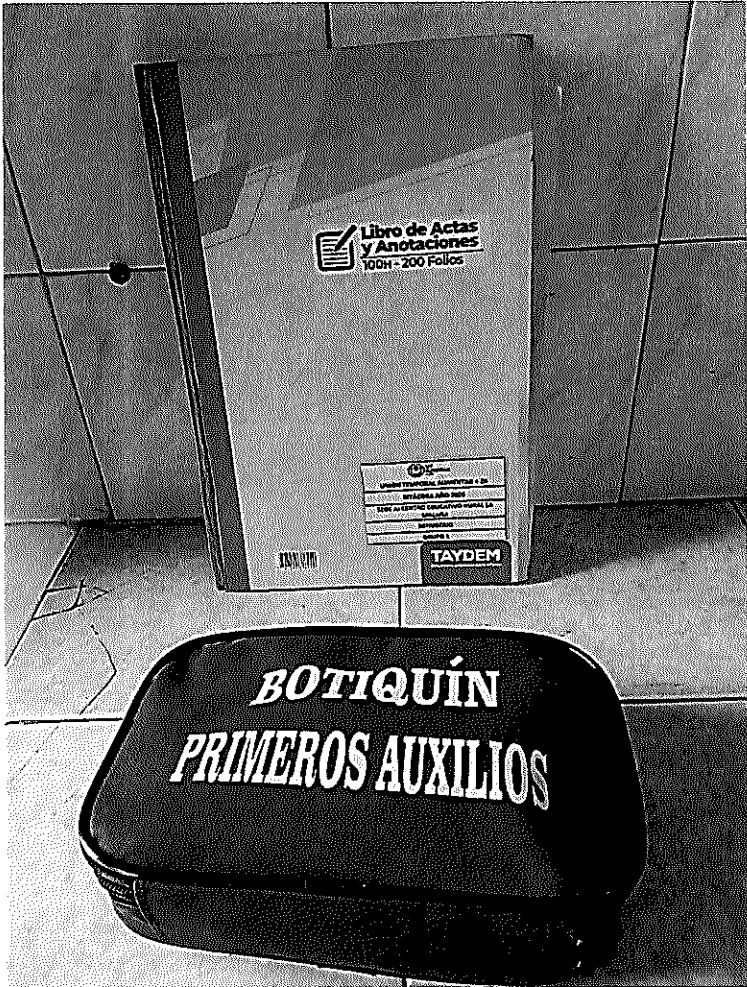
Atentamente;


SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26
NIT: 902.019.683-6

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26 - GRUPO 1				CRONOGRAMA DE ENTREGA DE REGISTRO				
SEDES EDUCATIVAS BUCARAMANGA				FOTOGRAFICO MENSUAL				
Nº	INSTITUCIÓN	SEDE	MODALIDAD	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
1	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE A:	RI	X				
2	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE B:	RPS ALM	X				
3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE A:	RPS ALM	X				
4	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE C:	RPS JM/JT	X				
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	SEDE A:	RI	X				
6	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE A:	RPS ALM	X				
7	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	SEDE A:	RI	X				
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	PRINCIPAL	RPS ALM	X				
9	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULÓN	PRINCIPAL	RPS JM/JT	X				
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA	PRINCIPAL	RI	X				
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VUAGUAL	SEDE A:	RPS ALM	X				
12	I E LAS AMERICAS	I E LAS AMERICAS	RI	X				
13	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO PATRIA	PRINCIPAL	RI		X			
14	I E LAS AMERICAS	NIVEL I SECUNDARIA	RPS ALM		X			
15	I E LAS AMERICAS	NINEL II PRIMARIA	RPS ALM		X			
16	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE B:	RI		X			
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO	SEDE A	RPS ALM		X			
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE A:	RI		X			
19	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE B:	RPS ALM		X			
20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	SEDE B: LA HORMIGA,	RPS JM/JT		X			
21	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE B:	RI		X			
22	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE A:	RPS ALM		X			
23	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL GARCÍA HERREROS		RI		X			
24	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VUAGUAL	SEDE D:	RPS ALM		X			
25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VUAGUAL	SEDE E:	RPS ALM		X			
26	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE A:	RI			X		
27	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE C:	RPS ALM			X		
28	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE A	RPS ALM			X		
29	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE B:	RPS ALM			X		
30	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE C	RI			X		
31	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	PRINCIPAL	RI			X		
32	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE C:	RPS ALM			X		
33	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAFÉ MADRID	PRINCIPAL	RI			X		
34	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE C:	RI			X		
35	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE B:	RI			X		
36	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS	PRINCIPAL	RPS ALM			X		
37	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VUAGUAL	SEDE F:	RI			X		
38	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE D:	RI				X	
39	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE E:	RPS ALM				X	
40	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	PRINCIPAL	RPS ALM				X	
41	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE A:	RI				X	
42	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	SEDE A:	RI				X	
43	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE C:	RI				X	
44	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE D:	RPS ALM				X	
45	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	PRINCIPAL	RI				X	
46	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO	PRINCIPAL	RPS ALM				X	
47	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE C:	RPS ALM				X	
48	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VUAGUAL	SEDE B:	RPS ALM				X	
49	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VUAGUAL	SEDE G:	RPS ALM				X	
50	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE F:	RI					X
51	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	SEDE B:	RI					X
52	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE B:	RPS ALM					X
53	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE B:	RPS ALM					X
54	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE D:	RI					X
55	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE E :	RI					X
56	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE E:	RPS ALM					X
57	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE A:	RI					X
58	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE D:	RI					X
59	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VUAGUAL	SEDE I	RPS ALM					X
60	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VUAGUAL	SEDE H:	RI					X

 UT ALIMENTAR +26		INFORME MENSUAL UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26			15346
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		LA MALAÑA SEDE A			
MODALIDAD DE ATENCIÓN		RACION INDUSTRIALIZADA		MES/AÑO	FEBRERO 2026

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



 UT ALIMENTAR +26		INFORME MENSUAL	
		UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		LA MALAÑA SEDE B	
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2026

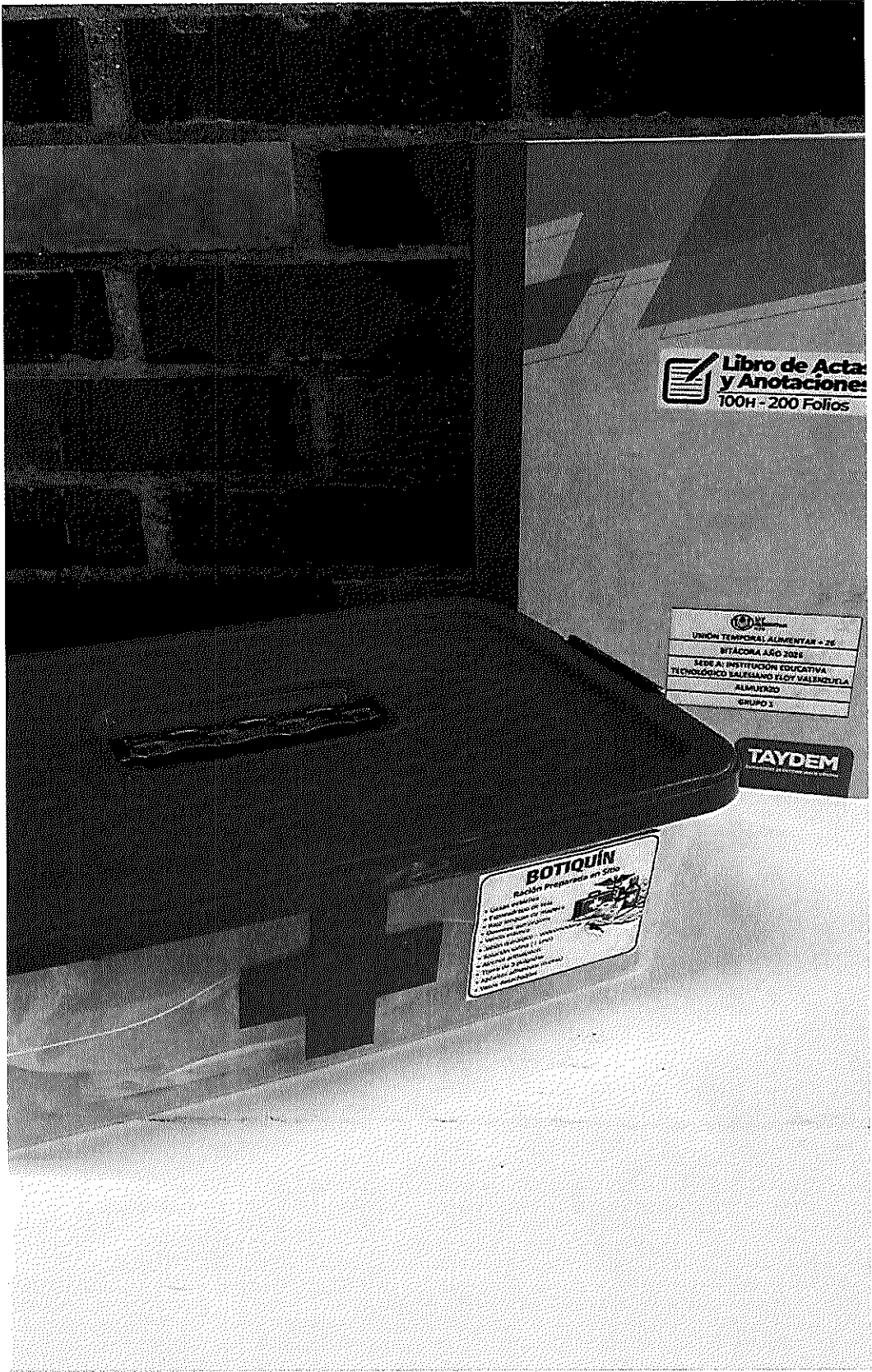
15347

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



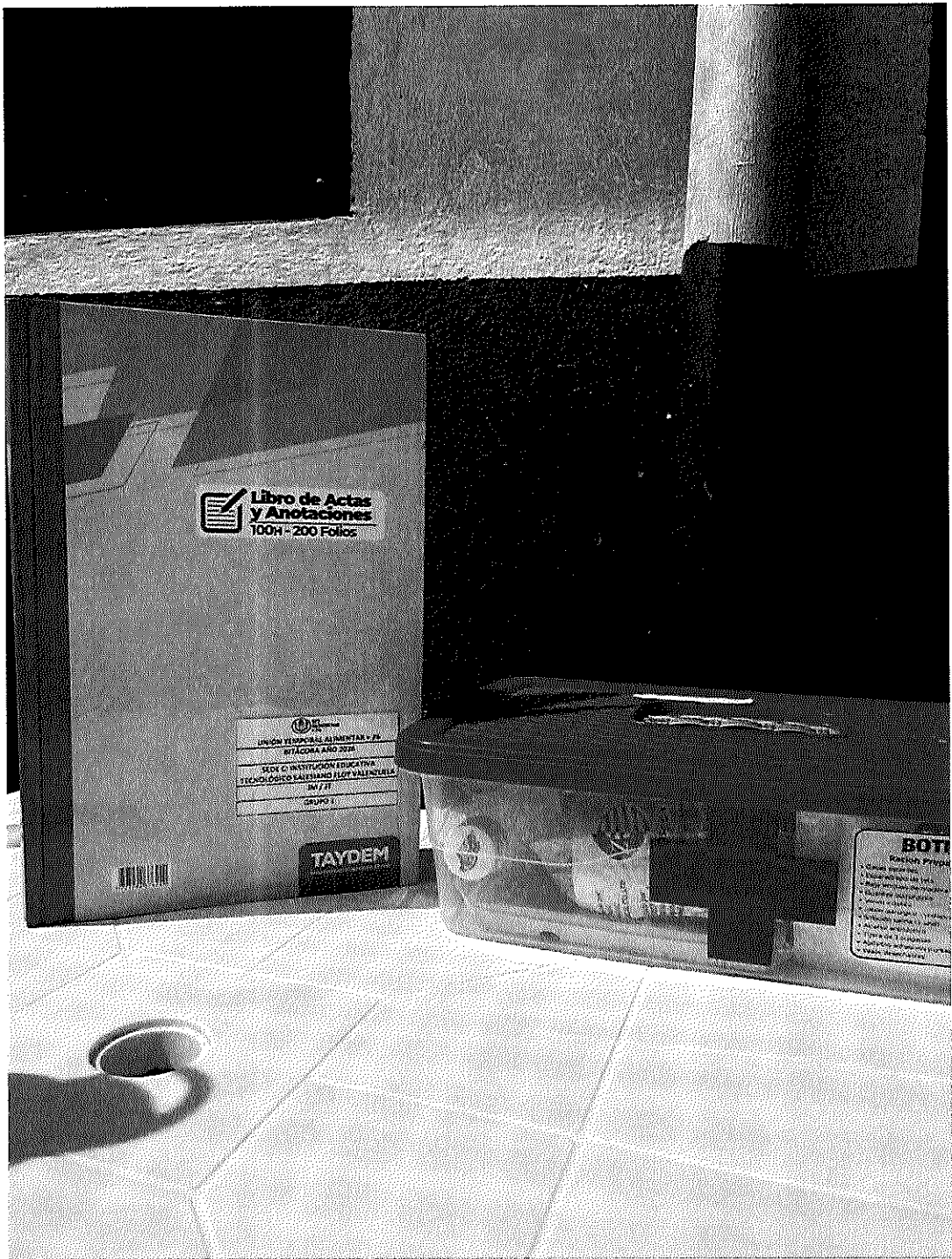
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO/2026

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



 UT ALIMENTAR +26		INFORME MENSUAL UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26			153
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		IE TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C			
MODALIDAD DE ATENCIÓN		RACION PREPARADA EN SITIO JM/JT		MES/AÑO	FEBRERO/2026

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE ANDREZ PAEZ SOTOMAYOR		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	FEBRERO/2026

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



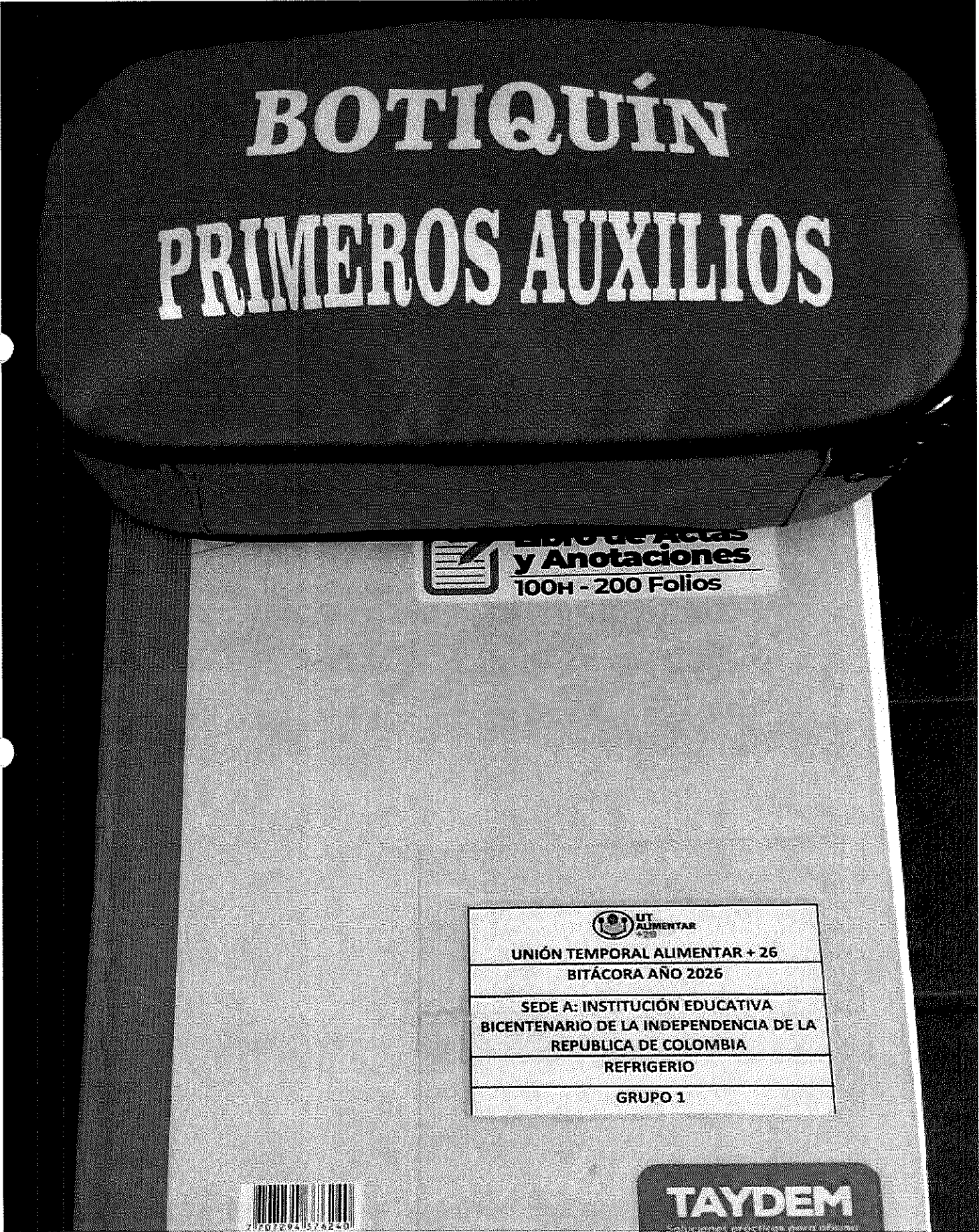
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CLUB UNION SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2026

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



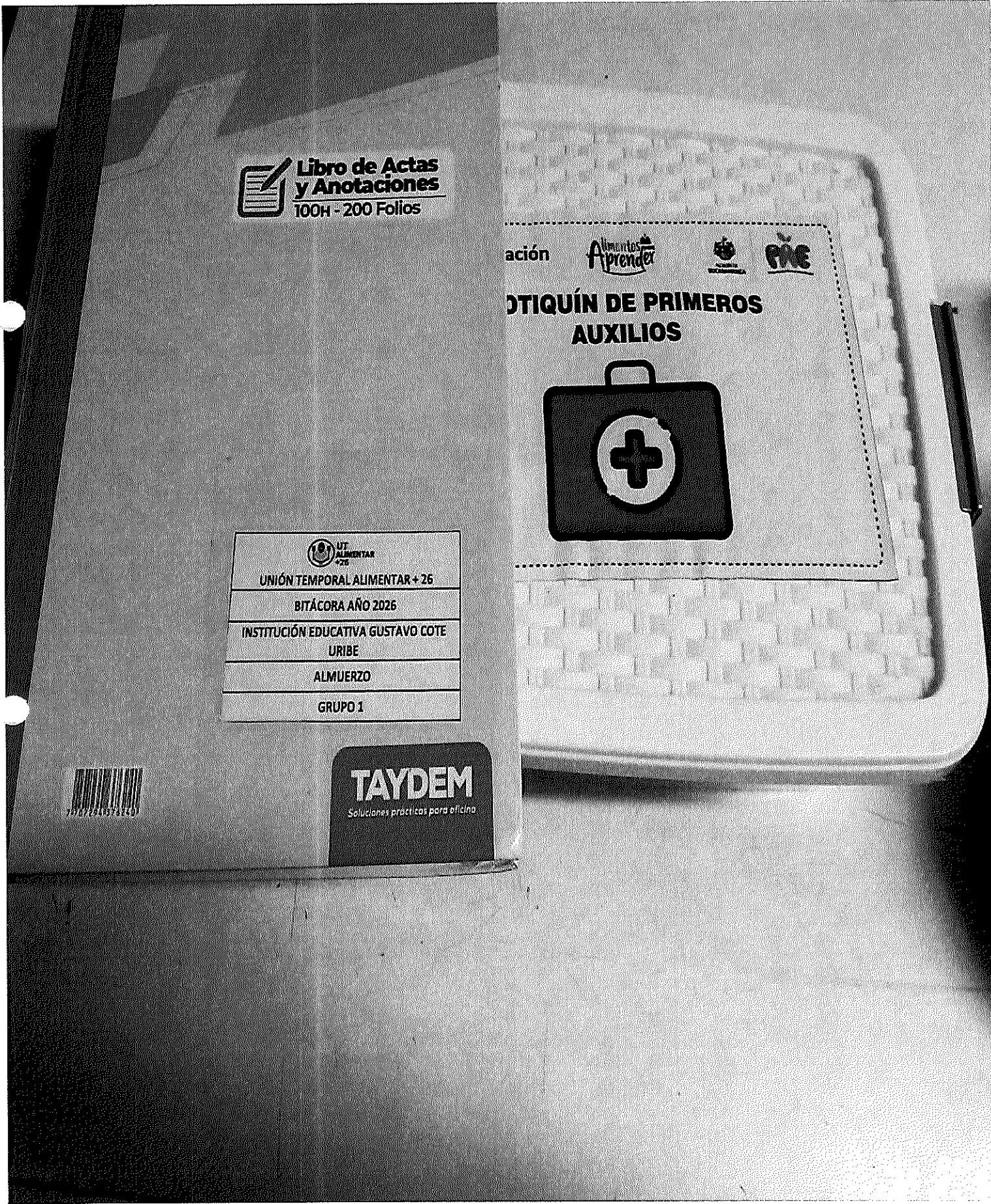
 UT ALIMENTAR +26		INFORME MENSUAL UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26		75352
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		BICENTENARIO SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÓN		RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	FEBRERO 2026

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



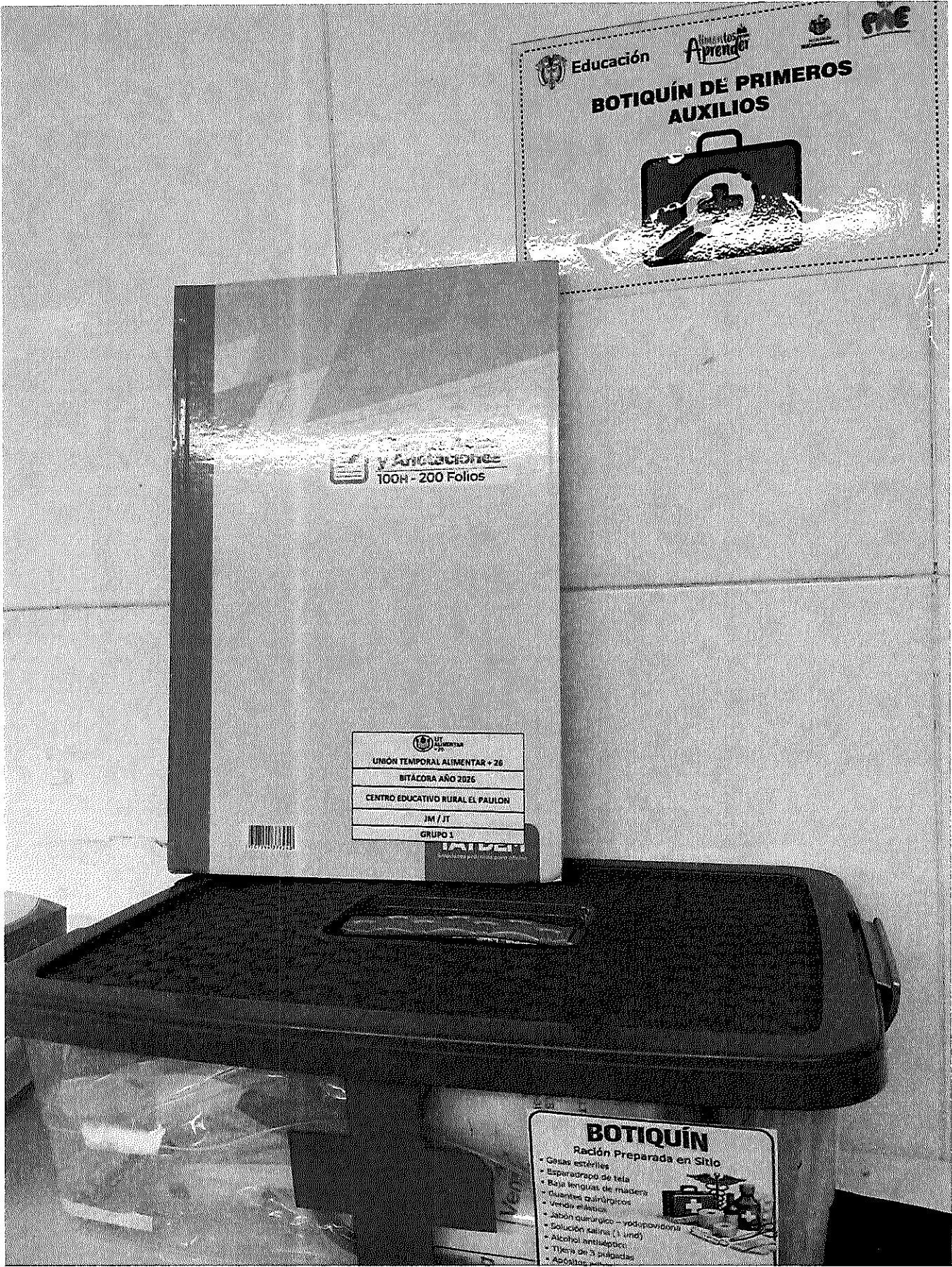
 UT ALIMENTAR +26		INFORME MENSUAL UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26		75353
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		GUSTAVO COTE URIBE		
MODALIDAD DE ATENCIÓN		RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2026

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



 UT ALIMENTAR +26		INFORME MENSUAL UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26			753
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RURAL PAULON				
MODALIDAD DE ATENCIÓN	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM / JT		MES/AÑO	FEBRERO 2026	

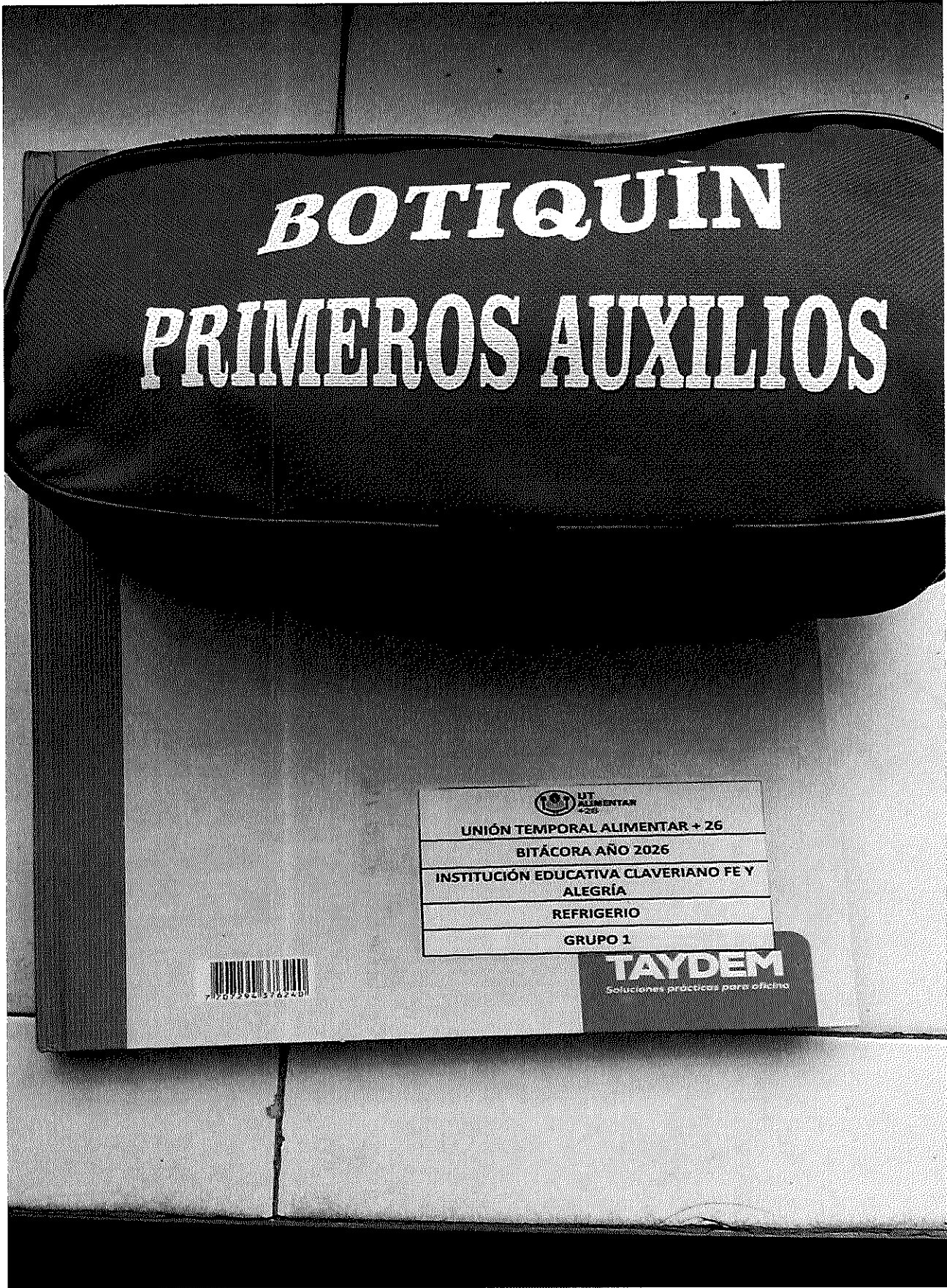
BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



utalimantar26@gmail.com -Carrera 13 N° 33-44 Barrio Centro
Bucaramanga - Santander

 UT ALIMENTAR +26		INFORME MENSUAL		15355
		UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA			
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	FEBRERO 2026	

BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS



 UT ALIMENTAR +26		INFORME MENSUAL UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26			753
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		I.E. RURAL VIAGUAL A			
MODALIDAD DE ATENCIÓN		RACION PREPARADA EN SITIO ALMUERZO	MES/AÑO	FEBRERO 2026	

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



 UT ALIMENTAR +26		INFORME MENSUAL		15357
		UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LAS AMERICAS			
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	FEBRERO 2026	

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 1.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.23 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 43

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°23

Bucaramanga, Santander 6 de marzo 2026



15359

Doctora;
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.359 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

Referencia:

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.23 del componente de calidad e inocuidad**

En cumplimiento de nuestro contrato No. 359 cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente". y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.23: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD: Suministrar los utensilios y menaje faltante necesario para la preparación y suministro de los alimentos, los cuales serán dispuestos en calidad de préstamo por parte del operador, de lo cual deberá dejar un acta con la relación del equipo y menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el operador y el delegado de la sede educativa.**

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Alimentar +26 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación, en la etapa de alistamiento presentó la relación de los equipos, utensilios y menaje que como operador realizó entrega en calidad de préstamo a los comedores escolares en las sedes educativas de acuerdo a la cobertura atendida y condiciones de espacios.

Así mismo, se presentó el inventario firmado por cada uno de los rectores, coordinadores, docentes y/o encargado del PAE de la sede educativa de los equipos que como sede educativa dieron en préstamo para la ejecución del programa. La documentación que acredita el cumplimiento de la presente **obligación se encuentra en la obligación técnica No.3 general en el anexo No.3 del informe** de obligaciones de la etapa de alistamiento.

Durante la ejecución del mes de febrero no se presentaron dotaciones adicionales de menaje a las establecidas.

Atentamente;


SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26
NIT: 902.019.683-6



INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÙN: RACIÙN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÙN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 1.

OBLIGACIÙN TÈCNICA No.24 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 44

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligaciÙn tÈcnica del componente de calidad e inocuidad N°24 haciendo traslado obligaciÙn N°10 de las obligaciones generales
- ✓ Cronograma de capacitacion.

Bucaramanga, Santander 6 de marzo 2026



15361

Doctora;
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.359 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

Referencia:

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: Certificado Obligación Técnica No.24 del componente de calidad e inocuidad

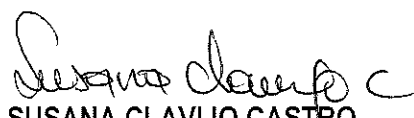
En cumplimiento de nuestro contrato No. 359 cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente". y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.24: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD: Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, auxiliares de bodega, conductores.**

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Alimentar +26 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación, en la fase de alistamiento se realizó entrega del Plan de capacitación continua.

Para el mes de febrero de 2026 se realizó capacitación del personal manipulador de alimentos, auxiliares de bodega, conductores de conformidad con el programa de capacitación presentado en la etapa de alistamiento y dando cumplimiento al cronograma establecido.

La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en la **obligación técnica No.10 general el anexo No.10** del presente informe de obligaciones.

Atentamente;


SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26
NIT: 902.019.683-6

utalimentar26@gmail.com -Carrera 13 N° 33-44 Barrio Centro
Bucaramanga - Santander

ANEXO: CRONOGRAMA

CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS UT ALIMENTAR +26 - PAE BUCARAMANAGA					
No.	TEMAS	INTENSIDAD HORARIA	MES		
			FEB	ABR	JUN
1	INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021 /	4 HORAS			
2	ANEXO TÉCNICO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENÚS, ESTANDARIZACIÓN DE GRAMAJES, GUÍA DE PREPARACIONES, PESO BRUTO, PESO NETO Y PORCIONES SERVIDAS PARA GRUPO ETÁREO, ETA / DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS	3 HORAS			
3	ANEXO TÉCNICO CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y BPM	3 HORAS			
4	DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DEL PROGRAMA PAE	2 HORAS			
5	PROTOCOLO DE SUPLENCIAS, REPITENCIAS Y REUBICACIONES	2 HORAS			
6	ANEXO TÉCNICO DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA	2 HORAS			
7	PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA	2 HORAS			

INFORME DE OBLIGACIONES

Nº2 FEBRERO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 1.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.25

OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 45

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°25

Bucaramanga, Santander 6 de marzo 2026



15364

Doctora;
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.359 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

Referencia: Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: Certificado Obligación Técnica No.25 del componente de calidad e inocuidad

En cumplimiento de nuestro contrato No. 359 cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente". y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.25: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD: Las demás que apliquen y que sean requeridas para la ejecución del contrato, según naturaleza y alcance.**

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Alimentar +26 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación, durante la ejecución del mes de febrero atendió y ejecutó las obligaciones contractuales y no se presentaron obligaciones adicionales y/o requeridas para la ejecución del contrato según la naturaleza y alcance.

Atentamente;


SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26
NIT: 902.019.683-6

utalimantar26@gmail.com -Carrera 13 N° 33-44 Barrio Centro
Bucaramanga - Santander

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 1.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.26 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 46

- ✓ Correo de reporte y cierre de hallazgos
- ✓ Consolidado y soporte de cumplimiento

Fwd: PROYECCION HALLAZGOS SEMANA DEL 02 AL 06 FEBRERO 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1

5 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 11 de febrero de 2026 a las 6:47
Para: utalimentar26@gmail.com
Cc: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>, Elsa Jeannethe Encinales Mora <ejencinales@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 11 febrero 2026

Señores
UT ALIMENTAR + 26
Operador Grupo 1

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar adjunto documento Excel donde se detallan los hallazgos correspondientes a las visitas realizadas por el Equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 02 al 06 de febrero 2026, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite los registros de las visitas realizadas.

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

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

<https://drive.google.com/drive/folders/1fLs67mjhvE1ggOYiIUea5XLYGyPpvcrd?usp=sharing>

Cordialmente

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



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

 PROYECCIÓN HALLAZGOS SEMANA 02 AL 06 FEBRERO UT ALIMENTAR+26.xlsx
156K

UT ALIMENTAR 26 <utalimentar26@gmail.com> 18 de febrero de 2026 a las 16:22
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA

Supervisora de contrato No.359
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: Equipo PAE Bucaramanga

15367

Buenas tardes envío los soportes para validación de los hallazgos de la semana del 2 al 6 de febrero.

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR+26

Coordinación General
Programa de Alimentación Escolar Bucaramanga - Grupo 1
Carrera 13 No.33-41



[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

-  **PROYECCIÓN HALLAZGOS SEMANA 02 AL 06 FEBRERO UT ALIMENTAR+26.xlsx**
159K
-  **ANEXOS DE HALLAZGOS SEMANA DEL 02 AL 6 FEBRERO UT ALIMENTAR + 26.pdf**
13511K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 24 de febrero de 2026 a las 14:54
Para: utalimentar26@gmail.com
Cc: Elsa Jeannethe Encinales Mora <ejencinales@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 24 de febrero de 2026

Señores

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR+26

Operador Grupo 1

Cordial saludo,

De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 02 al 06 de febrero de 2026.

- Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(25 hallazgos)**
- Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(13 hallazgos)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

15368



De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: miércoles, 18 de febrero de 2026 6:21 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: PROYECCION HALLAZGOS SEMANA DEL 02 AL 06 FEBRERO 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1

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

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000

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

----- Forwarded message -----
De: **UT ALIMENTAR 26** <utalimentar26@gmail.com>
Date: mié, 18 feb 2026 a la(s) 4:22 p.m.
Subject: Re: PROYECCION HALLAZGOS SEMANA DEL 02 AL 06 FEBRERO 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora

ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.359
Alcaldía Bucaramanga

Bucaramanga (Santander)

Aten: Equipo PAE Bucaramanga

75369

Buenas tardes envío los soportes para validación de los hallazgos de la semana del 2 al 6 de febrero.

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR+26

Coordinación General

Programa de Alimentación Escolar Bucaramanga - Grupo 1

Carrera 13 No.33-41

El mié, 11 feb 2026 a las 6:47, PAE Bucaramanga (<pae@bucaramanga.edu.co>) escribió:

Bucaramanga, 11 febrero 2026

Señores

UT ALIMENTAR + 26

Operador Grupo 1

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar adjunto documento Excel donde se detallan los hallazgos correspondientes a las visitas realizadas por el Equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 02 al 06 de febrero 2026, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite los registros de las visitas realizadas.

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

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

<https://drive.google.com/drive/folders/1fLs67mjhvE1ggOYiIUea5XLYGyPpvcrd?usp=sharing>

Cordialmente

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

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

Tel: 6337000

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

Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Profesional Apoyo Técnico

15370

“Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envíe su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido.”

*Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvío; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente.”

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

[El texto citado está oculto]

 **PROYECCIÓN HALLAZGOS SEMANA 02 AL 06 FEBRERO UT ALIMENTAR+26.xlsx**
160K

UT ALIMENTAR 26 <utalimentar26@gmail.com>
_ra: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

26 de febrero de 2026 a las 6:57

Buenos días envío soportes para su validación.

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR+26
Coordinación General
Programa de Alimentación Escolar Bucaramanga - Grupo 1
Carrera 13 No.33-41



[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

 **SUBSANACION HALLAZGOS DEL 2 AL 6.xlsx**
161K

 **ANEXOS DE HALLAZGOS SEMANA DEL 02 AL 6 FEBRERO UT ALIMENTAR + 26.pdf**
15417K

Bucaramanga, 02 de marzo de 2026

Señores

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR+26

Operador Grupo 1

Cordial saludo,

Por medio del presente, se confirma la revisión de la subsanación de los hallazgos reportados por el equipo técnico de supervisión del PAE durante la semana del 02 al 06 de febrero de 2026, reportados en las siguientes instituciones:

- SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN
- SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN
- SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN
- SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO
- SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES
- INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS N2
- SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO
- INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS N1
- SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
- CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON
- SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE
- SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO

Los documentos y evidencias presentadas respaldan la subsanación de los hallazgos comunicados por la supervisión, por lo cual se emite concepto de cierre para los hallazgos reportados durante las visitas técnicas de supervisión realizadas en la semana evaluada.

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

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

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



De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: jueves, 26 de febrero de 2026 8:27 a. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: PROYECCION HALLAZGOS SEMANA DEL 02 AL 06 FEBRERO 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le

solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenos días Yeimi,

Adjunto solicitud por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

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

Tel: 6337000

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

----- Forwarded message -----
De: **UT ALIMENTAR 26** <utalimentar26@gmail.com>
Date: jue, 26 feb 2026 a la(s) 6:58 a.m.
Subject: Re: PROYECCION HALLAZGOS SEMANA DEL 02 AL 06 FEBRERO 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Buenos días envío soportes para su validación.

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR+26

Coordinación General

Programa de Alimentación Escolar Bucaramanga - Grupo 1

Carrera 13 No.33-41

El mar, 24 feb 2026 a las 14:55, PAE Bucaramanga (<pae@bucaramanga.edu.co>) escribió:

Bucaramanga, 24 de febrero de 2026

Señores

Operador Grupo 1

Cordial saludo,

De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 02 al 06 de febrero de 2026.

- Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(25 hallazgos)**
- Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(13 hallazgos)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

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

Tel: 6337000

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

Proyectó: Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

[El texto citado está oculto]

[El texto citado está oculto]

[El texto citado está oculto]

[El texto citado está oculto]

 **SUBSANACION HALLAZGOS DEL 2 AL 6 FEBRERO.xlsx**
161K

<div><div><div><div>Ministerio de Educación</div><div>Alimentos Aprender</div></div><div><div>Unidad de Vigilancia y Control de Alimentos</div></div><div><div>Unidad de Vigilancia y Control de Alimentos</div></div></div></div> <div><div>VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD AL-RHPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE</div><div>ALCALDÍA DE BUCARAMANGA</div></div>										
OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTARIA-28									
SEMANA DE SUPERVISIÓN	SEMANA DEL 02 AL 06 FEBRERO 2028									
INSTITUCIÓN EDUCATIVA (RUT)/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CLASIFICACIÓN N.º CUALITATIVA	ÍTEM NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ÍTEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ítems con NO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALAZGO
I.E. ORIENTE MIRAFLORES	SEDE A MODALIDAD INDUSTRIALIZADA JORNADA TARDE	3/02/2028	91.0%	BUENO	3.3. Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	No se evidencia la hoja de vida del manipulador Kevin Jaimés.	Se allega la hoja de vida al comedor escolar con toda la documentación.	ANEXO 16 HOJA DE VIDA-CERTIFICADO MEDICO Y CERTIFICADO DE BPM.	Soporta evidencia de entrega de documento hoja de vida en la sede educativa	100%
					3.4. El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	El manipulador Kevin-Julian Jaimés no acredita experiencia mínima, certificado médico, ni BPM.	Se allega los documentos solicitados al comedor escolar certificado médico y certificado de BPM.	ANEXO 16 HOJA DE VIDA-CERTIFICADO MEDICO Y CERTIFICADO DE BPM.	Soporta evidencia de entrega de documento hoja de vida con soportes en la sede educativa	100%
					3.5. Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	No hay registros de capacitaciones de los manipuladores en la az	Se allega los documentos solicitados al comedor escolar correspondiente a la capacitación del personal manipulador.	ANEXO 16.1 REGISTRO DE CAPACITACION	Soporta evidencia de entrega de registro de capacitación en la institución educativa	100%

<div><div><div><div>Ministerio de Educación</div><div>Ministerio de Educación</div></div></div><div><div><div>SENAE</div></div><div><div>SENAE</div></div></div><div>VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RIAPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA</div></div>										
UNION TEMPORAL ALIMENTAR-28										
SEMANA DEL 02 AL 08 FEBRERO 2026										
OPERADOR										
INSTITUCIÓN EDUCATIVA PARTICIPANTE	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PONDERACIÓN E TOTAL (%)	CUMPLIMIENTO CUALITATIVO	ÍTEMAS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ÍTEMAS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN DE MEJORA DEL CUMPLIMIENTO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SISTEMAS DE VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORA DEL CUMPLIMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad)	ESTADO DEL HALLAZGO
1E. LAS AMERICAS	SEDE NIVEL 2 MODALIDAD PREPARADO EN SITIO - ALMUERZO	3/02/2026	96,7%	BUENO	3.8 Se garantiza la cantidad de manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial. 4.2 Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en la cocina y comedor en la respectiva Hoja de vida de los equipos, fotografías de mantenimiento, responsables).	Falta sus manipuladoras, se entregan 164 Almuerzos, según tabla a partir de 151 se requieren 3 manipuladores de alimentos No se evidencian hojas de vida de equipos ni registros de mantenimiento preventivo y/o correctivo.	Se contrata la manipuladora faltante y se allega la documentación al comedor escolar. Se allegan los documentos solicitados hojas de vida de los equipos al comedor escolar.	Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz ANEXO 17. HOJA DE VIDA COMPLETA CON SUS ANEXOS DE CARNET, CERTIFICADO DE BPM. ANEXO 18. HOJA DE VIDA DE LOS EQUIPOS	Soporta evidencia de hoja de vida de personal manipulador de alimentos asignado a la sede educativa en cumplimiento de lo requerido para la cobertura atendida. Soporta evidencia de entrega de hoja de vida de equipos y mantenimiento	<div></div> <div></div> <div></div>

VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MUNICIPALIDAD DE BARRIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ME														
UNION TEMPORAL ALIMENTARIA 20														
SEMANA DEL 02 AL 08 FEBRERO 2018														
INSTITUCIÓN EDUCATIVA MUNICIPAL	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PRESENCIA DEL COMITÉ	CONDICIONES DE LA VISITA	OPINIÓN DEL COMITÉ	OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES	ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN	OPINIÓN DEL COMITÉ	OPINIÓN DEL COMITÉ	OPINIÓN DEL COMITÉ	OPINIÓN DEL COMITÉ	OPINIÓN DEL COMITÉ	OPINIÓN DEL COMITÉ	
LE CAMPO HERMOSO	SEDE A MODALIDAD PREPARADO EN SITIO - ALMUERZO	AGOSTO 2018	95%	BUENO	4.2 Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se cuenta con los materiales necesarios para la adecuación, cercas con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	Se entregan alabos líquidos para marca marca para la limpieza de las superficies. Se entregan los documentos solicitados del plan, desinfectante y lavabos. Lavabos Agüitos.	Se entregan los documentos solicitados del plan, desinfectante y lavabos.	ANEXO 19. HOJAS DE SEGURIDAD.	Avance incompleto, hoja en blanco, entrega aprobación.	SEGURO	Se entregan los formatos laborales de los equipos de aseo.	ANEXO 19. HOJAS DE SEGURIDAD Y CORREO DE APROBACIÓN.	Se entrega evidencia de entrega de hojas de seguridad y aprobación de los insumos de limpieza.	SEGURO
					4.2.1 Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están protegidas con malla antiferrocarril en buen estado. Se entregan los documentos solicitados de cualquier tipo de plan, (mantenimiento) para el área de preparación y almacenamiento.	Se entregan los documentos solicitados de cualquier tipo de plan, (mantenimiento) para el área de preparación y almacenamiento.	Se entrega la instalación de un nuevo nuevo en la ventana y en el piso a punta se coloca también una barra.	ANEXO 20. EVIDENCIA FOTOGRÁFICA.	Se entrega evidencia de cambio de agua e instalación de protección en punto.	SEGURO	Se entregan los formatos laborales correspondientes a las hojas de vida de los equipos.	ANEXO 21. HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS Y CROQUIS.	Se entrega evidencia de entrega de hoja de vida de los equipos y cronograma de mantenimiento.	SEGURO
					8.2 Editan manuales y registros para servir a la comunidad, se entregan los documentos de registro de acuerdo a los establecidos en la resolución (hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, reportables).	No se entregan los documentos solicitados. Hoja de vida y cronograma de los equipos al comedor escolar.	Se entregan los documentos solicitados. Hoja de vida y cronograma de los equipos al comedor escolar.	ANEXO 21. HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS Y CROQUIS.	Avance incompleto, hoja en blanco.	SEGURO	Se entregan los formatos laborales correspondientes a las hojas de vida de los equipos.	ANEXO 21. HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS Y CROQUIS.	Se entrega evidencia de entrega de hoja de vida de los equipos y cronograma de mantenimiento.	SEGURO



UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 1

FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN					
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR +26					
FECHA:		TIPO DE CAPACITACIÓN:			
LUGAR:	11 febrero / 26		CAPACITACIÓN:		
EXPOSITOR:	Colegio club union A		REFUERZO: X		
TEMAS:	Desplomas		PLAN DE MEJORA:		
OTRA:					
Se realiza capacitación en la temáticas de Almacenamiento de materias primas y Composición					
Nº	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/DE EDUCATIVA	FIRMA
1	Enka Gera Diaz Bello	109863493	Manejadora	Club union A	Enka Diaz Bello
2	Maria del Rosendo Torres	63322493	Manejadora	Club union A	Maria Torres
3	Liliana Diaz Velez	109863493	Manejadora	Club union A	Liliana Velez
4	Naila Toranzo	100321485	Manejadora	Club union A	Naila Toranzo
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
NOMBRE DE EXPOSITOR		EXPOSITOR 1		EXPOSITOR 2	
PROFESION/CARGO		Desplomas		Prof. Supervisora	
FIRMA EXPOSITOR					



Educación

Alimentos para Aprender

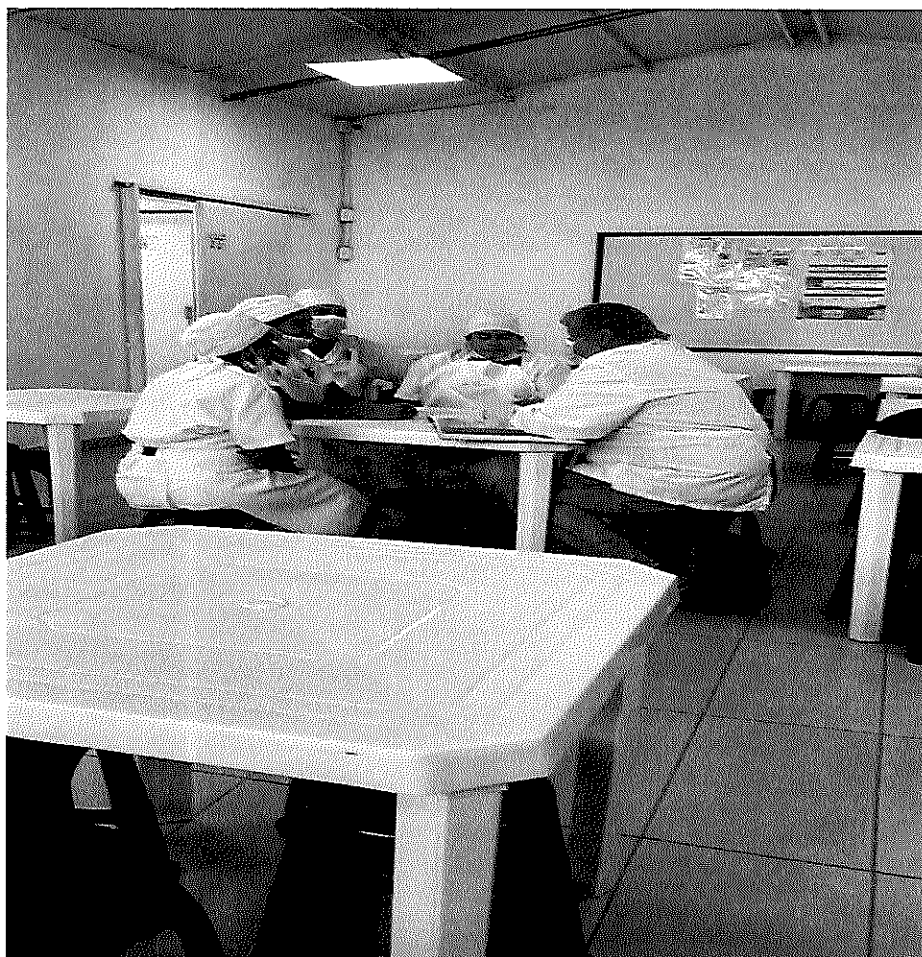


UT
ALIMENTAR
+26

75387

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

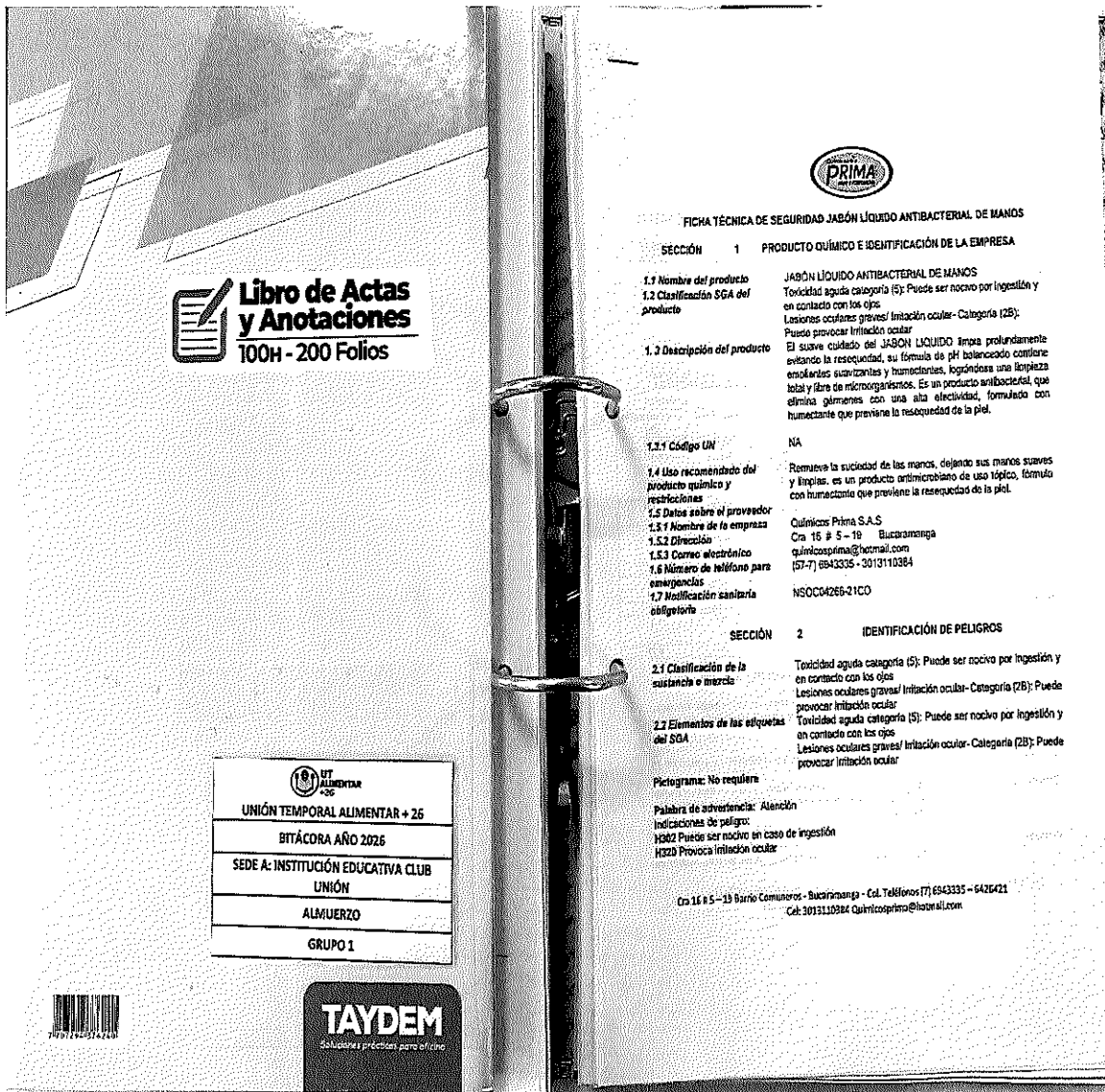
ANEXO 2





UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 3



UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 3



PAE Bucaramanga
para Yeimi, kimatallanad@bucaramanga.gov.co, Elsa, mi
Bucaramanga, febrero 12 de 2026

8:48 (hace 8 minutos) ☆ 😊 ↶ ⋮

Señores

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR+26
Operador Grupo 1

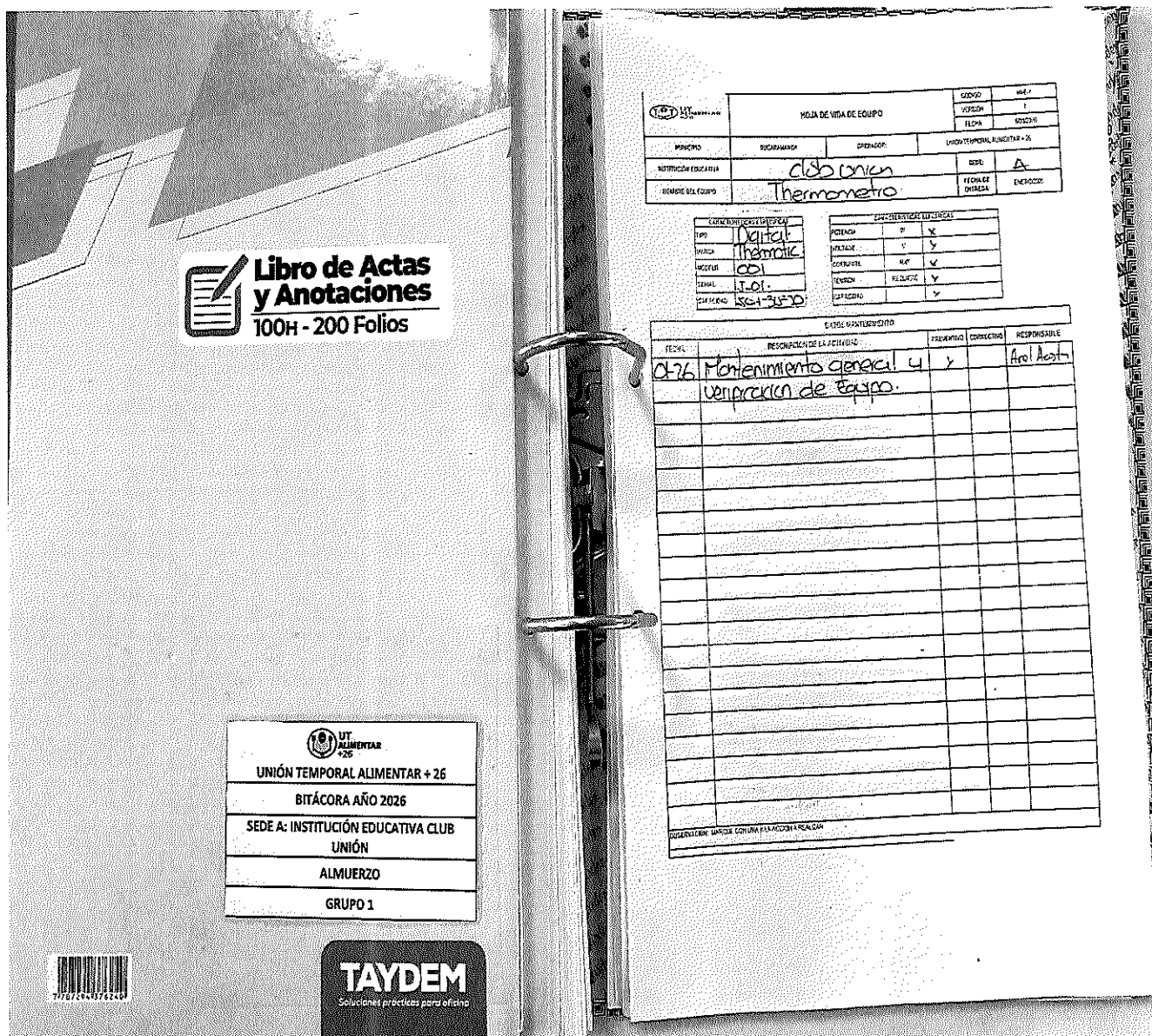
Cordial saludo,

Se confirma la revisión de la ficha técnica del producto jabón líquido antibacterial para manos marca PRIMA del fabricante Quimicos Prima S.A.S para entrega en las modalidades preparada en sitio e industrializada, se envia el consolidado de productos aprobados con la respectiva actualización.

PRODUCTO	MODALIDAD		MARCA	FABRICANTE
	RI	RPS		
Desinfectante 	X	X	Biancox	Brinsa S.A
Desengrasante 		X	Agentex	Bemian de Colombia
Jabón líquido antibacterial 	X	X	PQP	Productos Quimicos Panamericanos S.A
Jabón líquido antibacterial 	X	X	PRIMA	Quimicos PRIMA S.A.S
Detergente en polvo profesional multiusos 	X	X	PQP	Productos Quimicos Panamericanos S.A
Jabón Lavaioza 		X	Agentex	ALIANZAS Y/O INDUSTRIAS ALTA PUREZA S.A.S

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 4



ANEXO 4

[illegible]



15392

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 4

[illegible]

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

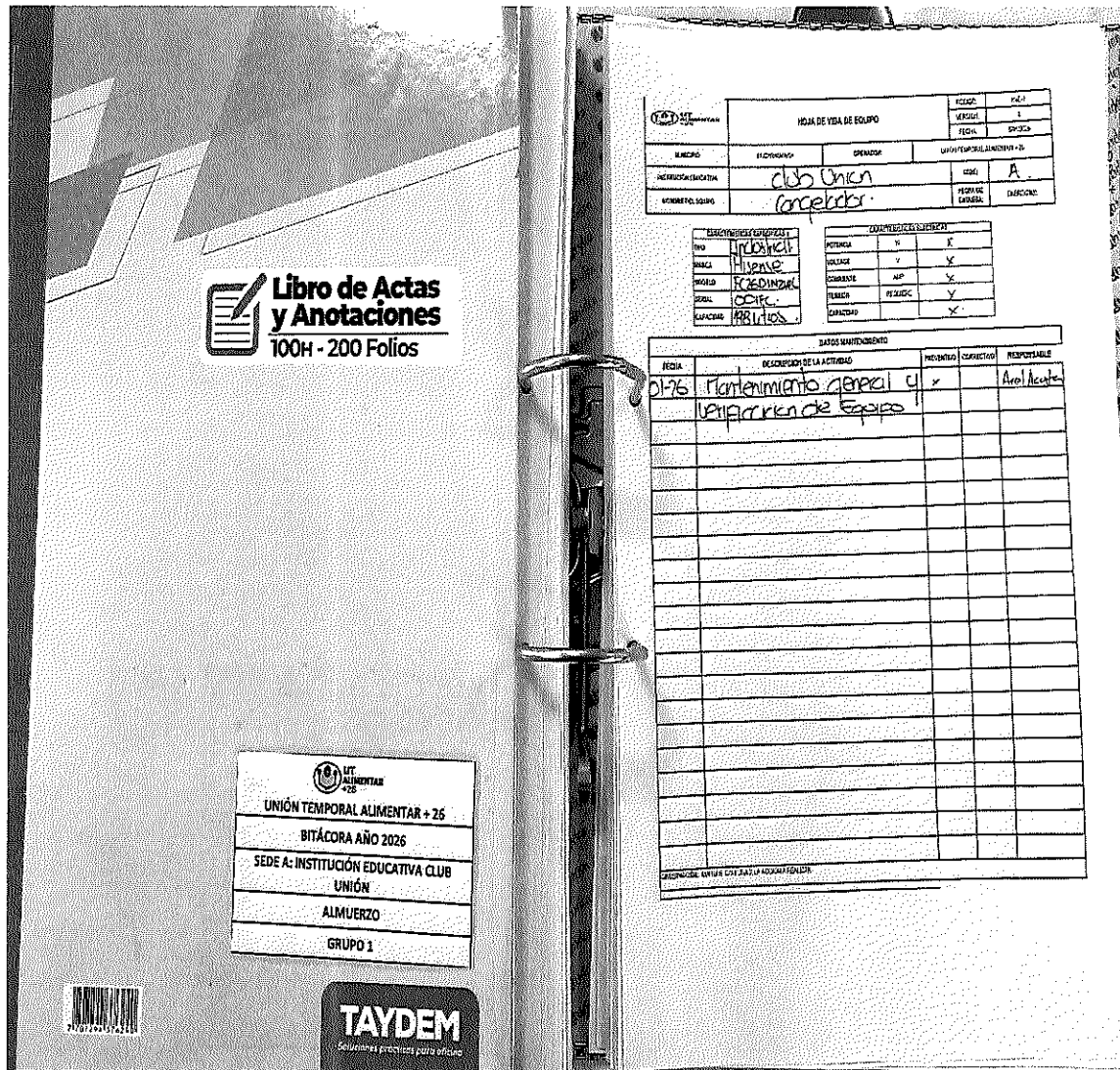
ANEXO 4

[illegible]



UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 4



ANEXO 4

[illegible]

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 4