Alcaldía Municipal de
MADRID
Departamento de Cundinamarca

CERTIFICACIÓN DE PAGO CONTRATO		
GJC-F-004	VERSIÓN 5	FECHA DE EMISIÓN 07/03/2024

LA SECRETARIA DE EDUCACIÒN
EN CALIDAD DE SUPERVISORA

CERTIFICA:

Que U.T BIENESTAR Y AMOR MADRID, identificada con Nit. 902.019.242-, ha cumplió de con el objeto, obligaciones y plazo de ejecución consignados en el CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 979 – 2025, cuyo objeto es: **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA "SIMAT" EN LAS SEDES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2026".**

Que, de igual forma, el contratista ha acreditado y aportado el pago de los aportes a la seguridad social integral y parafiscal en los montos y plazos establecidos verificando el cumplimiento conforme a lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

En razón a ello, autorizo el pago conforme al siguiente detalle:

No. de pago:	**PRIMER PAGO.**
Período:	DEL 26 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026.
Rubros por afectar	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.11004 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 11004-RP SOBRETASA A LA GASOLINA. **$ 598.410.049.oo** 2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21001 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 21001-12/12 SGP EDUCACION CALIDAD. **$ 150.000.000.oo** 2.3.2201028.2024012.2.3.2.02.02.006.025.21011 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21011 - 11/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR. **$ 100.000.000.oo** 2.3.2201028.2024012.2.3.2.02.02.006.025.22011 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 22011 - U/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR. **$ 8.088. 620.oo**

Documento Controlado

Alcaldía Municipal de
MADRID
Departamento de Cundinamarca

CERTIFICACIÓN DE PAGO CONTRATO		
GJC-F-004	VERSIÓN 5	FECHA DE EMISIÓN 07/03/2024

Registro Presupuestal	**REGISTRO PRESUPUESTAL No. RES-2026000379 26 DE ENERO DE 2026.**
Valor para cancelar:	**$ 856.498.669.oo**
No. de Factura.	**FEBM No. 1** Por valor de **$ 856.498.669.oo**

Se expide en Madrid Cundinamarca, a los veinticinco (25) días de 2026.

MARELVI MUÑOZ BARAJAS.
Secretaria de Educación.

Elaboró y proyectó: José Darío Duarte Gamboa – Profesional Universitario Secretaría de Educación
Revisó: Iván Páramo. – Contratista
Revisó y aprobó: Marelvi Muñoz Barajas – Secretaria de Educación

ANEXOS			
• Informe de actividades	X	• Soporte magnético	X
• Soportes pago de Seguridad Social y Parafiscales Persona natural: Planilla y recibo de caja. Persona Jurídica: Certificación Representante Legal o Revisor Fiscal	X	• Entrada de Almacén	
		• Factura Comercial	X

Documento Controlado

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

INFORME DEL PERIODO: 26 ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026.	
OBJETO DEL CONTRATO:	"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA "SIMAT" EN LAS SEDES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2026".
NÚMERO DEL CONTRATO:	Contrato de prestación de servicios – CPS 979 - 2025.
CONTRATANTE:	Municipio de Madrid Cundinamarca.
NIT/C.C. CONTRANTE:	899999325-8.
CONTRATISTA:	U.T BIENESTAR Y AMOR MADRID
NIT/C.C. CONTRATISTA:	902.019.242
VALOR DEL CONTRATO:	$ 3.080.000.000.oo
PLAZO DE EJECUCIÓN:	CINCO (5) MESES Y 15 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, contado a partir de la suscripción del acta de inicio y sin superar el 31 de diciembre de 2026.
FECHA DE INICIACIÓN:	26 de enero de 2026.
VALOR TOTAL CONTRATADO	TRES MIL NOVECIENTOS ONCE MILLONES NOVECIENTOS VEINTISÉIS MIL PESOS M/CTE ($3.911.926.000), A MONTO AGOTABLE INCLUIDO IVA (SI APLICA) COSTO DIRECTOS E INDIRECTOS ASOCIADOS AL CONTRATO, CONFORME A LOS VALORES UNITARIOS POR SERVICIO OFERTADOS.
FECHA DE TERMINACIÓN:	10 de Julio de 2026.
VALOR EJECUTADO A LA FECHA:	$ 856.498.669.oo
VALOR DEL PRESENTE PAGO:	**$ 856.498.669-oo**
SALDO POR EJECUTAR:	**$ 3.055.427.331.oo**

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

REGISTRO DE ACCIONES Y EVIDENCIAS REALIZADAS EN EL CONTRATO.

FECHA	ACCIONES REALIZADAS	LUGAR Y EVIDENCIAS	UBICACIÓN DONDE REPOSARAN LAS EVIDENCIAS	OBJETIVO DE LAS ACCIONES CON RELACIÓN AL CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL	OBSERVACIONES O SUGERENCIAS
02/02/2026	Convocatoria para adelantar COMITÉ DE INICIO OPERACIÓN, en la cual se revisan las obligaciones contractuales del contrato 979-2025	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
05/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Tibaitatá, sede principal.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
05/02/2026	Remisión al operador de Formatos inicio operación del programa.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta.
05/02/2026	Remisión del SIMAT con corte 5 febrero 2026.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
06/02/2026	Remisión a Secretaria de Hacienda Informe UAPA PAE - CUARTO TRIMESTRE 2025.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
09/02/2026	Remisión de intercambios de menú – Semana del 9 al 13 de febrero.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Aprobar a los ciclos am/pm – industrializada y preparada en sitio presentados por el operador.	Se anexa email
09/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Tibaitatá, Sede Urbana El Cortijo.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta

09/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Serrezuela, sede principal.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
09/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Tibaitatá, Sede Urbana El Cortijo.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
09/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Serrezuela, sede principal.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
09/01/2026	Respuesta a observaciones realizadas por la contraloría, mediante el diligenciamiento del archivo de Excel.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
10/02/2026	El operador Solicita actas de visita, requerimiento de trazabilidad documental y aclaración de protocolos de supervisión.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
11/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Serrezuela, sede Antonio Nariño.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
11/02/2026	Reporte encuestas PAE- INFORME DE IMPACTO vigencia 2025.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
12/02/2026	Respuesta Radicado No. 2026-002098-E - Certificado de fumigación y lavado de tanques.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email

12/02/2026	Remisión queja formalizada por medio del adjunto desde la rectoría de la IED Tecnológico, sede el Corzo objeto del operador del departamento.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Informar oportunamente por escrito a la Administración a través del Supervisor, los inconvenientes que afecten el desarrollo del contrato	Se anexa email
12/02/2026	Remisión resolución PAE 003 Unidad de Alimentos para Aprender -UaPA.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este.	Se anexa email
12/02/2026	La universidad Nacional emite respuesta preliminar PQRS 0006-CUN-26. Novedad.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este.	Se anexa email
12/02/2026	Remisión del SIMAT con corte 12 febrero 2026.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
13/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Tibaitatá, Sede Urbana la Magnolia.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
13/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED María Teresa Ortiz, sede la Prosperidad.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
14/02/2026	Solicitud aprobación los intercambios de menú programados para la semana comprendida entre el 16 y el20 de febrero de 2026	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Aprobar a los ciclos am/pm – industrializada y preparada en sitio presentados por el operador.	Se anexa email
16/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Tibaitatá, Sede Urbana la Magnolia.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta

16/02/2026	Respuesta preliminar No.2 PQRS-0006-CUN-26: ALCANCE RV: Queja calidad alimentos PAE CMARCA - ER CORZO MADRID.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar	Se anexa email
16/02/2026	Remisión queja calidad alimentos PAE Cundinamarca - ER CORZO MADRID.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
18/02/2026	Solicita un informe detallado de las acciones y actividades realizadas, SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA PARA REALIZAR EL MONITOREO, SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
18/02/2026	Presentación informe SIRECI vigencia 2025 formato F18.1: estadísticas sobre atención a la población escolar ver 2.0	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta.
19/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Serrezuela, Sede Urbana El Loreto.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
19/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Tibaitatá, sede principal.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
19/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED María Teresa Ortiz, sede la Prosperidad.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta

19/02/2026	Solicitud de estandarización de muestras testigo y tiempos de descarte basados en análisis de riesgo y antecedentes epidemiológicos.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
22/01/2026	Remisión del SIMAT con corte 22 enero 2026.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
22/02/2026	Remisión a operador de actas de visitas adelantadas durante febrero de 2026, para revisión a las observaciones y hallazgo evidenciados para generar planes de acción y mejora	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
23/02/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Tibaitatá, Sede Urbana El Cortijo.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
23/02/2026	Presentación de documento de aprobación de los planes de alistamiento e inicio del operador para verificación y aprobación.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Informar oportunamente por escrito a la Administración a través del Supervisor, los inconvenientes que afecten el desarrollo del contrato	Se anexa email
24/02/2026	Respuesta Radicado No. 2026-003724-E - No: GOB-S-CR-2026-0024410-solicitud de información inicio de ejecución PAE - 2026	Secretaria de Educación – email-acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar	Se anexa email y acta.
24/02/2026	Presentación del Plan de Acción Febrero 2026.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
25/02/2026	Notificación APROBACION de Planes y Programas de la Planeación o Alistamiento. Contrato No. CPS-979-2025	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
25/02/2026	Recordatorio - invitación primera sesión comité de seguimiento operativo municipal del programa de alimentación escolar -PAE.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este.	Se anexa email

25/02/2026	Convocatoria 2do comite de seguimiento programa PAE	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Aprobar a los ciclos am/pm – industrializada y preparada en sitio presentados por el operador.	Se anexa email.
25/02/2026	Solicitud del operador del cronograma Equipo PAE consolidado - Marzo 2026.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Informar oportunamente por escrito a la Administración a través del Supervisor, los inconvenientes que afecten el desarrollo del contrato	Se anexa email
26/02/2026	Respuesta Final PQRS 0006 CUN 2026. Novedad: Calidad e inocuidad de las materias primas – modalidad RPS, Madrid - Cundinamarca. Operación No. 89479186, Segmento II.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este.	Se anexa email
27/01/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED María Teresa Ortiz, sede la Prosperidad.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
27/01/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Serrezuela, sede Antonio Nariño.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta.
27/02/2026	Remisión reporte SIMAT focalización PAE actualizada	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este.	Se anexa email.
28/01/2026	Remisión del SIMAT con corte 28 enero 2026.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este.	Se anexa email.
30/01/2026	Socialización al operador Registro 280126 de Pequeños Productores Compras locales.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este.	Se anexa email.

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

RELACIÓN DE RACIONES ENTREGAS Y VALOR DE LA EJECUCION EN EL PERIODO.

RACIONES ENTREGADAS DEL 26 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026

IED	SEDES	NO. BENEFICIARIOS	TIPO DE RACION		TOTALES
			PS	INDUSTRIAL.	
TIBAITATÁ	IED TIBAITATA PRINCIPAL	2.167	36.001	8.880	44.881
	C. URBANA EL CORTIJO	831	14.446	3.370	17.816
	C. URBANA LA MAGNOLIA	357	6.284	1.565	7.849
SERREZUELA	IED SERREZUELA PRINCIPAL	2.028		38.435	38.435
	C. URBANA ANTONIO NARIÑO	1.305	22.050	5.305	27.355
	C. URB. NTRA SEÑORA DE LORETO	356	6.127	1.440	7.567
	JARDIN DEPARTAMENTAL	115	1.050	-	1.050
MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	ESC. URBANA LA PROSPERIDAD	1.565	29.673	5.368	35.041
TOTALES		**8.724**	**115.631**	**64.363**	**179.994**

LIQUIDACIÓN DEL 26 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026

TIPO RACION	NO. RACIONES	VALOR RACION	VALOR TOTAL
PREPARADA EN SITIO	115.631	$ 4.771	$ 551.675.501
INDUSTRIALIZADA	64.363	$ 4.736	$ 304.823.168
VALOR A CANCELAR	**179.994**		**$ 856.498.669**

VALOR POR CANCELAR EN EL SEGUNDO PERIODO DE PAGO DEL 26 DE NERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026:
$ 859.498.669.oo

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - RELACION DE PAGOS POR RUBROS CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS 979 - 2025

ITEM	RUBROS AFECTADOS	VALOR ASIGNADO	ADICIONES - REDUCCIONES	TOTAL ASIGNACIONES	PAGOS 2026						TOTAL EJECUTADO	SALDOS O VALORES SIN EJECUTAR
					PRIMER (ENERO-FEBRERO)	SEGUNDO (MARZO)	TERCER (ABRIL)	CUARTO (MAYO)	QUINTO (JUNIO)	SEXTO (JULIO)		
1	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.11001 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 11001-RP IMPUESTOS.	$ 1.000.000.000		$ 1.000.000.000	$ -						$ -	$ 1.000.000.000
2	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.11004 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 11004-RP SOBRETASA A LA GASOLINA.	$ 2.119.286.120		$ 2.119.286.120	$ 598.410.049						$ 598.410.049	$ 1.520.876.071
3	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21001 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 21001-12/12 SGP EDUCACION CALIDAD.	$ 536.802.167		$ 536.802.167	$ 150.000.000						$ 150.000.000	$ 386.802.167
4	2.3.2201028.2024012.2.3.2.02.02.006.025.21011 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21011 - 11/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR.	$ 247.749.093		$ 247.749.093	$ 100.000.000						$ 100.000.000	$ 147.749.093
5	2.3.2201028.2024012.2.3.2.02.02.006.025.22011 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 22011 - U/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR.	$ 8.088.620		$ 8.088.620	$ 8.088.620						$ 8.088.620	$ -
TOTALES		$ 3.911.926.000	$ -	$ 3.911.926.000	$ 856.498.669	$ -	$ -			$ -	$ 856.498.669	$ 3.055.427.331

ANEXOS

- Registro fotográfico.
- Formato Seguimiento Al Proceso Contractual - Programa De Alimentación Escolar-PAE
- Informe del operador.
- Actas de reunión y seguimiento.
- Comunicados.

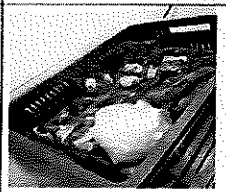
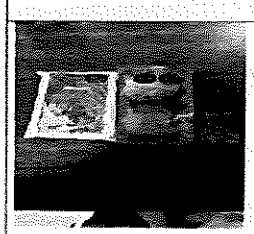
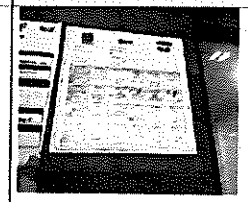
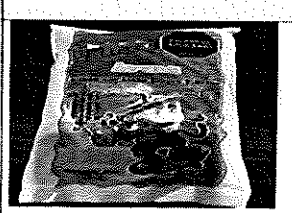
MARELVI MUÑOZ BARAJAS.
Secretaria de Educación.
Madrid Cundinamarca.

Proyecto: Jose Dario Duarte Gamboa - Prof. Universitario

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

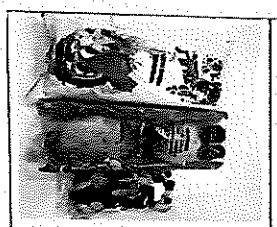
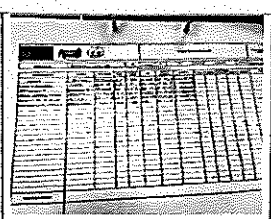
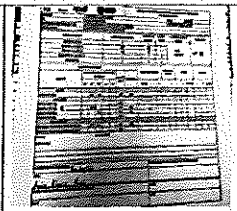
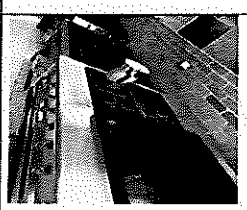
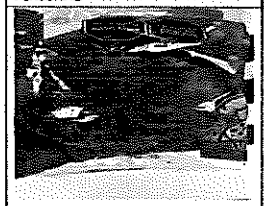
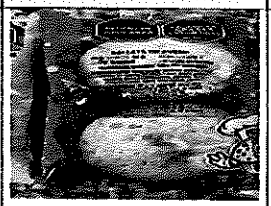
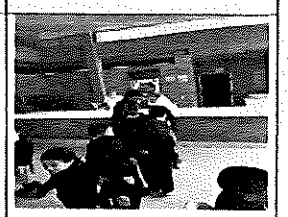
DEPENDENCIA: Secretaria de Educación **FECHA:**26 ENERO 2026
ACTA NÚMERO: 01
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Mónica Alexandra Gómez Santamaría
Nutricionista –Dietista PAE Madrid-Cundinamarca.
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento de la operación Programa de Alimentación Escolar IED María Teresa Ortiz – **PROSPERIDAD.**

		
DESCRIPCIÓN: REUNION DE BIENVENIDA A LOS ALUMNOS E INICIO DE JORNADA ESCOLAR Y PAE.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LA MINUTA PROGRAMADA Y CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA TOTAL DE LAS RACIONES INDUSTRIALIZADAS PROGRAMADAS PARA LA JORNADA, CURSO Y SEDE A LOS TITULARES DE DERECHO.
		
DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA PUBLICACIÓN DE LOS HORARIOS ESTABLECIDOS POR LA IED, PARA LA ENTREGA A LOS TITULARES.	DESCRIPCIÓN: SE VERIFICA QUE CUMPLEN CON EL ALMACENAMIENTO ADECUADO PARA EVITAR CONTAMINACIÓN DE LAS MISMAS.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACION DE USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, BUEN USO DE LOS MISMOS Y BPM POR PARTE DEL PERSONAL MANIPULADOR.
		
DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE GRAMAJES ESTABLECIDOS PARA LA TOMA DE MUESTRAS DE REFERENCIA Y FECHAS DE VENCIMIENTO DE CADA UNO DE LOS COMPONENTES DE LA MINUTA.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA PUBLICACIÓN DEL CICLO DE MENUS EN EL COMEDOR ESCOLAR.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LAS FECHAS DE VENCIMIENTO, LOTES Y EMPAQUES DE LOS COMPONENTES DE LA PROGRAMACIÓN DE MENÚ

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

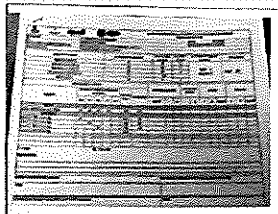
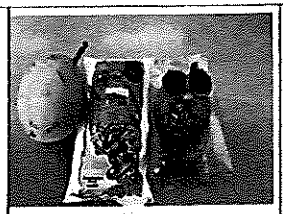
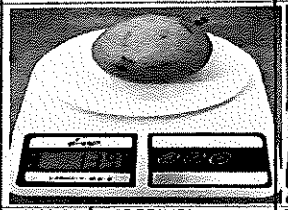
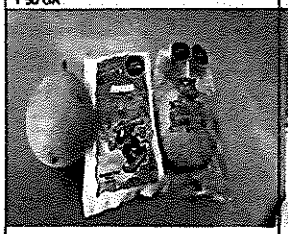
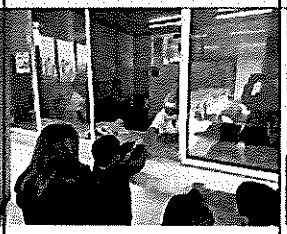
DEPENDENCIA: Secretaría de Educación **FECHA:** 27 ENERO 2026
ACTA NÚMERO: 02
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Mónica Alexandra Gómez Santamaría
Nutricionista –Dietista PAE Madrid-Cundinamarca.
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento de la operación Programa de Alimentación Escolar IED Serrezuela Concentración Urbana ANTONIO NARIÑO.

		
DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LA MINUTA PROGRAMADA, Y CUMPLIMIENTO DE LAS CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DE LA PREPARACIÓN.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DEL DILIGENCIAMIENTO ADECUADO Y OPORTUNO DEL FORMATO DE KARDEX Y FORMATO DE FALTANTES.	DESCRIPCIÓN: SE EVIDENCIA MEDIANTE EL FORMATO DE REMISIÓN LA ENTREGA DE LOS COMPONENTES DE LOS MENUS 1 Y 2 DE LA PRIMERA SEMANA DEL CICLO AL COMEDOR.
		
DESCRIPCIÓN.SE EVIDENCIA UNA ADECUADA ATENCIÓN DURANTE LA ENTREGA DE ALIMENTOS A LOS TITULARES DE DERECHO POR PARTE DEL PERSONAL.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACION DE USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, BUEN USO DE LOS MISMOS Y BPM POR PARTE DEL PERSONAL MANIPULADOR.	DESCRIPCIÓN: SE EVIDENCIA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS CANASTILLAS Y EQUIPOS QUE SE USAN EN EL SUMINISTRO Y ALMACENAMIENTO DE LAS RACIONES.
		
DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS GRAMAJES ESTABLECIDOS POR GRADO DE ESCOLARIDAD, DE LOS COMPONENTES DEL MENÚ.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS(COLOR, TEXTURA, CALIDAD Y PRESENTACIÓN) DE LOS COMPONENTES DE LA MINUTA.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA TOTAL DE LAS RACIONES INDUSTRIALIZADAS PROGRAMADAS PARA LA JORNADA, CURSO Y SEDE A LOS TITULARES DE DERECHO.

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

DEPENDENCIA: Secretaria de Educación **FECHA:** 30 ENERO 2026
ACTA NÚMERO: 003
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Mónica Alexandra Gómez Santamaria
Nutricionista –Dietista PAE Madrid-Cundinamarca.
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento de la operación Programa de Alimentación Escolar IED TIBAIATA – EL CORTIJO

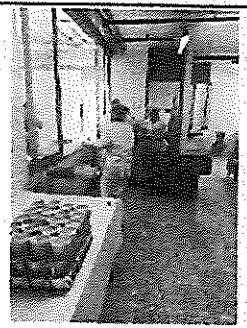
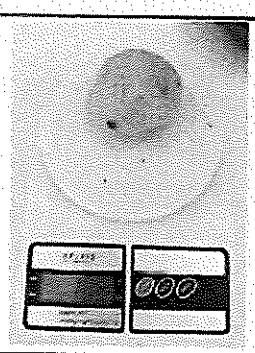
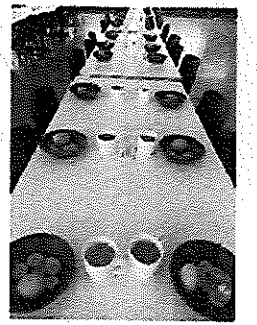
		
DESCRIPCIÓN: SE REALIZA VERIFICACIÓN Y SE ENCUENTRAN REMISIONES DE MATERIA PRIMA SIN FIRMAS Y NO SE ENCUENTRA LA REMISION CORRESPONDIENTE AL 30 DE ENERO, YA QUE EL TRANSPORTADOR NO LA DEJO.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LA MINUTA PROGRAMADA, Y CUMPLIMIENTO DE LAS CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DE LOS COMPONENTES.	DESCRIPCIÓN: SE VERIFICA EL ALMACENAMIENTO DE LAS RACIONES PARA EVITAR CONTAMINACIÓN.
		
DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS GRAMAJES ESTABLECIDOS POR GRADO DE ESCOLARIDAD, NO SE CUMPLE EL GRAMAJE DE GRADO 4 Y 5 EN EL PANIFICADO SEGÚN CICLO ESTABLECIDO POR LA SEM, SOLO LLEGA GALLETA DE 30 Y 50 GR.	DESCRIPCIÓN: SE REALIZA VERIFICACIÓN EL GRADO DE MADURACIÓN Y CARÁCTERÍSTICAS DEL COMPONENTE FRUTA.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ROTULACIÓN COMPLETA DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA SEGÚN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005.
		
DESCRIPCIÓN: EL PAQUETE DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA,CONTIENE 3 DE LOS 4 COMPONENTES: BEBIDA LÁCTEA, FRUTA Y GALLETA DE 30 Y 50 GRAMOS.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA TOTAL DE LAS RACIONES PROGRAMADAS POR SEDE, JORNADA Y CURSO.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ADECUADA ATENCIÓN DURANTE LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LOS TITULARES DEL DERECHO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION
ACTA NÚMERO: 1
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Diego Bermúdez – Ingeniero Industrial Equipo de apoyo a la supervisión PAE
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento a de la operación del Programa de Alimentación Escolar en **sede Tibaitata**

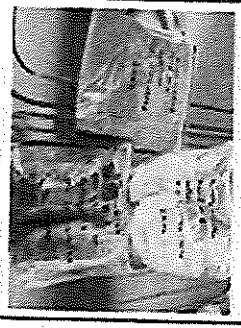
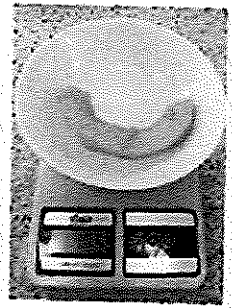
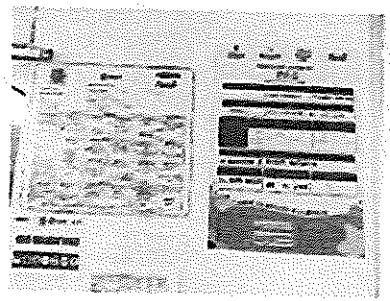
Fecha Visita: 05/02/2026

		
Descripcion: Contramuestras	Descripcion: Alimentos	Descripcion: Comedor Escolar
		
Descripcion: Cocina	Descripcion: Gramaje alimentos	Descripcion: Entrega de Alimentos

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

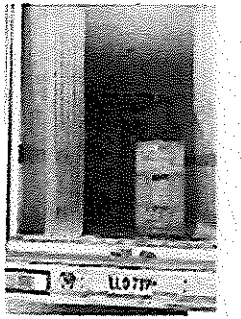
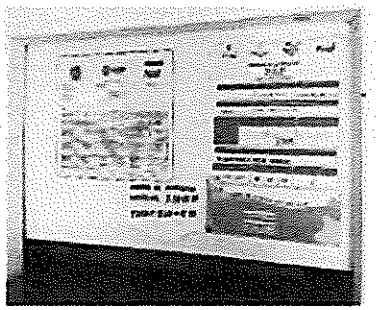
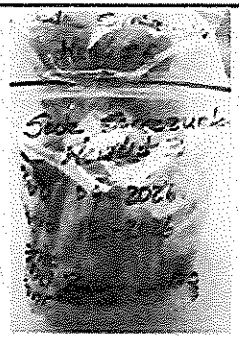
DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION
ACTA NÚMERO: 1
Fecha Visita: 09/02/2026
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Diego Bermúdez – Ingeniero Industrial Equipo de apoyo a la supervisión PAE
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento a de la operación del Programa de Alimentación Escolar en **sede Cortijo**

		
Descripcion: Elementos de Aseo	Descripcion: Contramuestras	Descripcion: Gramaje Alimentos
		
Descripcion: Ficha Tecnica del PAE	Descripcion: Entrega de Alimentos	Descripcion: Comedor Escolar

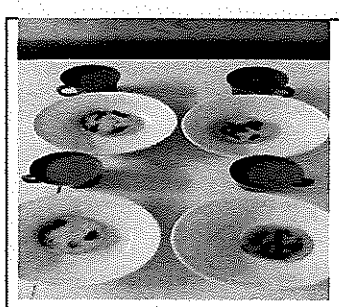
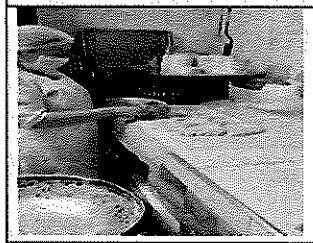
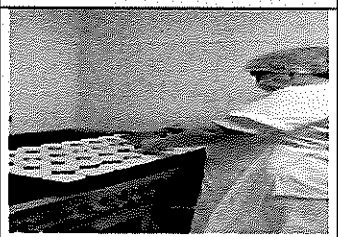
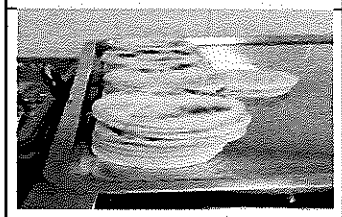
Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION **Fecha Visita: 09/02/2026**
ACTA NÚMERO: 1
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Diego Bermúdez – Ingeniero Industrial Equipo de apoyo a la supervisión PAE
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento a de la operación del Programa de Alimentación Escolar en **sede Serrezuela**

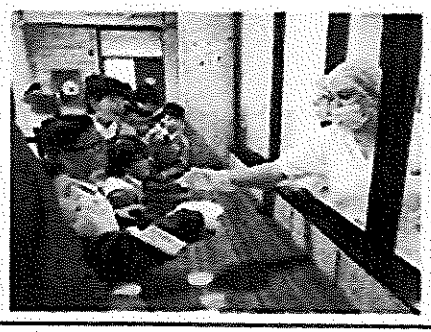
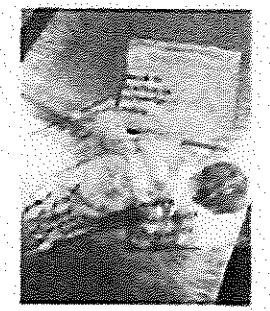
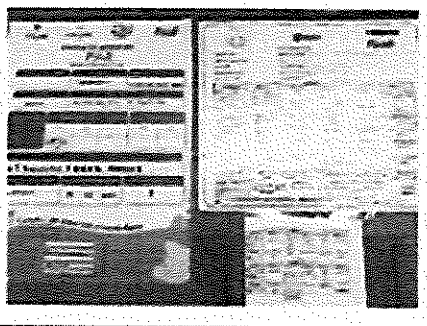
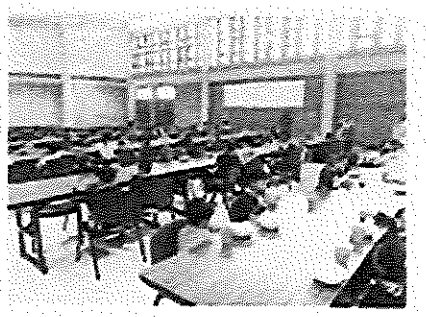
		
Descripcion: Inspeccion Vehiculo transporte de alimentos	Descripcion: Entrega Alimentos	Descripcion: Alimentos
		
Descripcion: Ficha Tecnica del PAE	Descripcion: Contramuestra	Descripcion: Elemento de Aseo

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 12/02/2026
ACTA NÚMERO: 120226LORETO
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: ***SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED SERREZUELA, SEDE URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO.***

		
DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos según menú programado.	DESCRIPCIÓN: Verificación alistamiento alimentos para preparación.	DESCRIPCIÓN: Verificación distribución de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación actividades alistamiento preparación de alimentos.
		N.A.
DESCRIPCIÓN: Verificacion servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificacion áreas saneamiento comedor escolar.	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION
ACTA NÚMERO: 1
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Diego Bermúdez – Ingeniero Industrial Equipo de apoyo a la supervisión PAE
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento a de la operación del Programa de Alimentación Escolar en sede Prosperidad

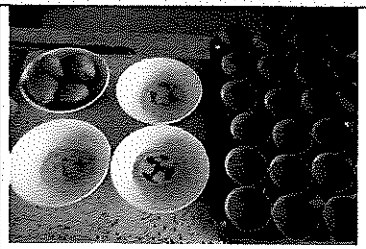
Fecha Visita: 13/02/2026

		
Descripcion: Alimentos	Descripcion: Alimentos	Descripcion: Entrega Alimentos
		
Descripcion: Contramuestra	Descripcion: Ficha Tecnica del PAE	Descripcion: Comedor escolar

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 13/02/2026
ACTA NÚMERO: 130226MAGNOLIA
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: ***SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED TIBAITATA, SEDE URBANA LA MAGNOLIA.***

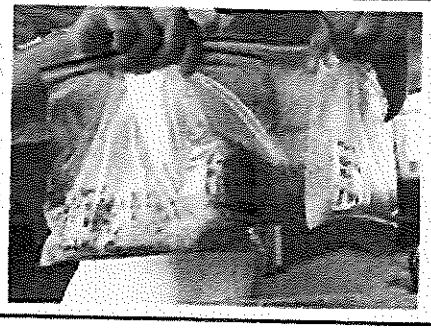
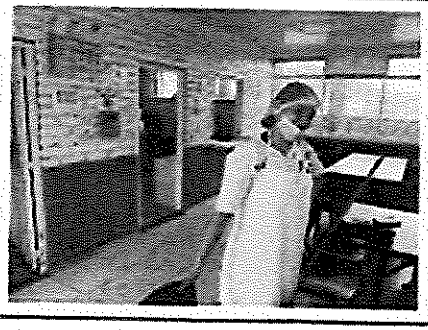
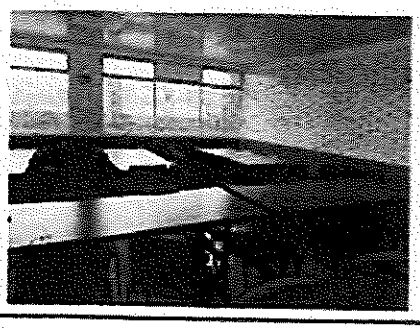
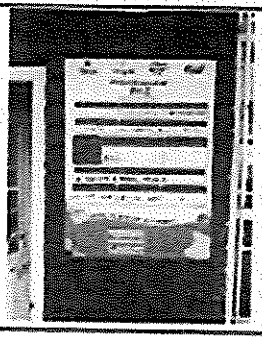
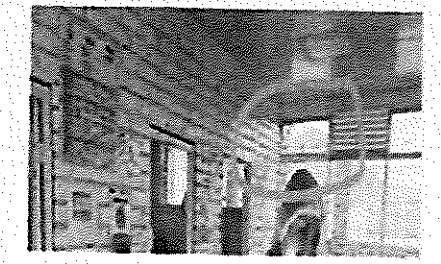
		
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación distribución de alimentos.
		**NA**
DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento áreas y preparación de alimentos..	DESCRIPCIÓN: Verificación distribución y servido de alimentos.	DESCRIPCION: ESPACIO EN BLANCO
NA	**NAN**	NA
DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION
ACTA NÚMERO: 1
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Diego Bermúdez – Ingeniero Industrial Equipo de apoyo a la supervisión PAE
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento a de la operación del Programa de Alimentación Escolar en sede Magnolia

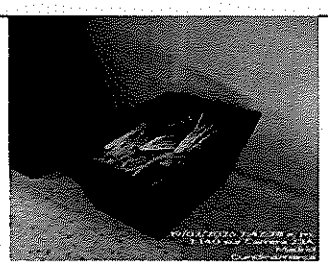
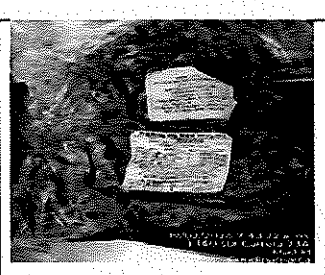
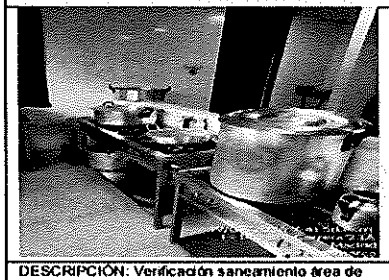
Fecha Visita: 16/02/2026

		
Descripcion: Contramuestra	Descripcion: Economa	Descripcion: Comedor Escolar
		
Descripcion: Menaje	Descripcion: Ficha Tecnica del PAE	Descripcion: Requerimiento Malla Anti Insectos

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

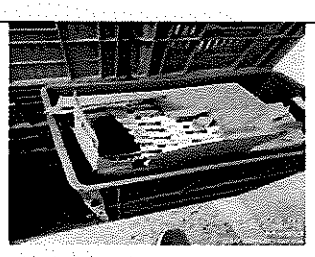
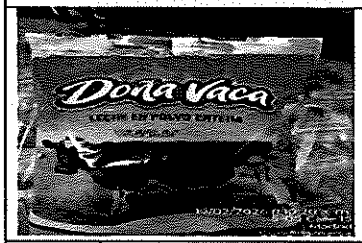
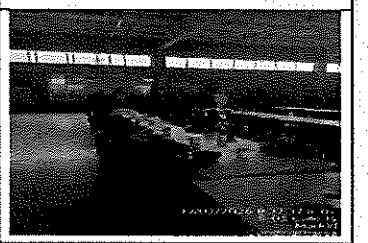
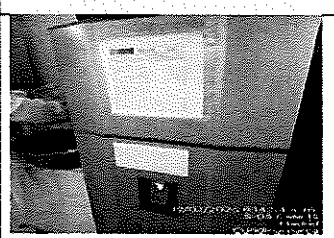
DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION FECHA: 19/02/2026
ACTA NÚMERO: 190226PROSPERIDAD
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN*: SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED MARIA TERESA ORTIZ, SEDE URBANA LA PROSPERIDAD.*

		
DESCRIPCIÓN: Verificación actividades de preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos perocederos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos alto riesgo.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento área de preparación.	DESCRIPCIÓN: Verificación actividades de preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento área de distribución de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación área de almacenamiento temporal de residuos.	DESCRIPCIÓN: Verificación actividades de servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación dotación y presentación economas.

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

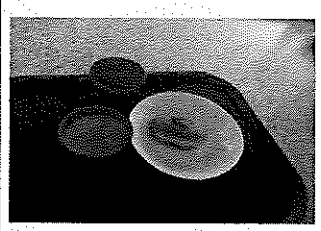
DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION FECHA: 19/02/2026
ACTA NÚMERO: 190226TIBAITATA
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN*: SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED TIBAITATA, SEDE PRINCIPAL.*

		
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos del dia anterior y carne sin identificar.	DESCRIPCIÓN: Verificación desorden en área de almacenamiento, exceso de empaques.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos de alto riesgo.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos de alto riesgo..	DESCRIPCIÓN: Verificación consumo de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación toma de muestras microbiológicas.	DESCRIPCIÓN: Verificación falta de rotulado de alimentos en almacenamiento.

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA SECRETARÌA DE EDUCACIÓN		
GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION FECHA: 23/02/2026
ACTA NÚMERO: 230226CORTIJO
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: ***SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED TIBAITATA, SEDE CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO.***

		
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento áreas de comedor escolar..	DESCRIPCIÓN: Verificación menú programado con sus componentes.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación actividades de saneamiento.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación distribución y consumo de alimentos.
		NA
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación actividades de servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

SEGUIMIENTO AL PROCESO CONTRACTUAL - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE		
GE-F-041	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES INFORME MES DEL 26 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026

OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA "SIMAT" EN LAS SEDES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2026

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA. NIT: 899999325-8

CONTRATISTA: U.T BIENESTAR Y AMOR MADRID - NIT: 902.019.242

VALOR: $ 3.911.926.000.oo

NÚMERO CONTRATO: 979-2025

ADICIÓN (OTRO SI): NO.

PRORROGA: NO

ITEM	OBLIGACIONES.	DESCRIPCIÓN DEL AVANCE - POR EL CONTRATISTA	ANEXOS	VERIFICACIÓN (CUMPLE/NO CUMPLE)	OBSERVACIONES REVISIÓN ENTIDAD
	OBLIGACIONES ESPECIFICAS				
1	Cumplir con lo establecido en la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y todos sus anexos técnicos, para el desarrollo del objeto del presente proceso	Se **cumplió** aplicando lo establecido en la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos, dando respuesta a la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/10kzRnEIJMvOgre3oiB-5HOWd5NPPuG8xM	**CUMPLE**	Se da cumplimiento según informes, documentos, anexos y soportes técnicos.
2	2.Cumplir con el objeto del presente Contrato, desarrollando directa y exclusivamente, con su propia infraestructura organizacional, recursos humanos, tecnológicos y logísticos, todas las obligaciones pactadas, así como aquellas que directa o indirectamente sean necesarias para la correcta ejecución del objeto convenido.	Se **ejecutó** el objeto contractual con infraestructura propia y recursos humanos, tecnológicos y logísticos, cumpliendo la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/1_LcXHGPf7hp06IztHoFIfsA-J_GY389A	**CUMPLE**	Durante el presente periodo, el operador ejecuto el PAE con sus propios recursos tanto tecnológicos como humanos y de logística.

3	Cumplir con lo establecido en el decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el decreto 1852 de 2015, y la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y todos sus anexos técnicos para el desarrollo del presente proceso.	Se **acató** la normatividad vigente, cumpliendo lo dispuesto en el Decreto 1075 de 2015, Decreto 1852 de 2015 y Resolución 00335 de 2021.	https://drive.google.com/drive/folders/1ePT9XWVb2UX5P45ckr9-b5DW7ux38TDp	**CUMPLE**	Anexa informe ejecutivo
4	No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objeto del mismo	Se **garantizó** el uso exclusivo del PAE sin fines políticos, electorales ni comerciales.	https://drive.google.com/drive/folders/1I11F4NJEvq4SAc8sQi4b_Mbn_AhJ9sWi	**CUMPLE**	NO se ha evidenciado que el Programa de Alimentación Escolar - PAE sea utilizadopor el operador para fines políticos, electorales, comerciales.
5	Dar inicio a la ejecución del contrato mediante la entrega de los complementos alimentarios en las sedes que defina el Municipio de Madrid, cumpliendo con lo establecido y en las modalidades de la resolución 00335 de 2021 y sus anexos, previa ejecución de las actividades de alistamiento requeridas asociadas a la contratación de personal, dotación del personal, capacitación al personal, compra y entrega de elementos de aseo, compra de materias primas para cada uno de los complementos, logística de vehículos entre otros, necesarios para cumplir con todos los aspectos de calidad, oportunidad, cantidad e inocuidad.	Se **inició** la ejecución del contrato con la entrega de complementos alimentarios en las sedes definidas, conforme a la Resolución 00335 de 2021.	https://drive.google.com/drive/folders/1_Og9rF_Pb5Vxv7rVH0HKGpRTZkTRQXks	**CUMPLE**	AnexaN planillas de control de asistencia medio físico y magnético
6	Suministrar los complementos alimentarios a los niños, niñas, adolescentes, y jóvenes, beneficiados, en las modalidades definidas, tipo de complementos, recomendaciones nivel/grado, y horarios definidos para cada sede educativa	Se **suministraron** los complementos alimentarios a los beneficiarios según las modalidades, tipos y horarios establecidos.	https://drive.google.com/drive/folders/1NJcf0VnapC_Z6CQCkS6fJnx22OrDpzG	**CUMPLE**	El operador cumplió conel suministro de los complementos alimentarios a los niños, niñas, adolescentes, y jóvenes, beneficiados, en las modalidades definidas.

7	Presentar dentro de los tres días hábiles de anterioridad al inicio de la distribución de cada periodo de entregas según firma de acta de inicio, un plan de rutas detallado de materias primas especificando la logística de suministro a cada sede educativa, los elementos de aseo y el suministro de gas, en cada una de las sedes focalizadas por el Municipio. Las rutas de distribución se deben realizar en días y horario hábil concertado con la Institución Educativa.	Se **presentó** el plan de rutas detallado de materias primas, elementos de aseo y gas antes de cada entrega.	https://drive.google.com/drive/folders/13vTU7xBSWaPGVs_zjvypHLgUgSthQwzJ	**CUMPLE**	Entregan plan de rutas detallado de materias primas especificando la logística de suministro a cada sede educativa, los elementos de aseo y el suministro de gas, en cada una de las sedes focalizadas por el Municipio.
8	Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones contenidas en la resolución 00335 de 2021.	Se **dispuso** de personal suficiente, idóneo y competente conforme a la Resolución 00335 de 2021.	https://drive.google.com/drive/folders/1CMcR6-DXpdx4RDM5YGceX7oMhYuxRLW7	**CUMPLE**	El operador ha operado con elpersonal requerido.
9	Garantizar en el marco legal laboral t cumplir con el objeto del contrato dentro de las condiciones de contratación establecidas en el marco legal laboral y cumplir con el pago oportuno, dentro de los siguientes 10 días calendario mes vencido de los salarios u honorarios v demás obligaciones relacionadas con la responsabilidad laboral teniendo en cuenta los requerimientos establecidos y los lineamientos de la resolución No. 00335 de 2021.	Se **efectuó** el pago oportuno de salarios y honorarios dentro de los plazos establecidos.	https://drive.google.com/drive/folders/1gSbr0fJlnA11Q_xUGCDj1JNK0jR4lsxj	**CUMPLE**	Anexan soporte de pago del personal contratado y hojas de vida.
10	Durante el primer mes de ejecución, el operador deberá presentar a la entidad, la lista del personal contratado con el tipo de contrato realizado con cada uno, así como la distribución en los puntos donde ejecutará su labor (sede, bodega, a administrativa), este será actualizado mensualmente con el informe, de acuerdo con los cambios realizado	Se **entregó** la lista del personal contratado y su distribución en sedes, actualizada mensualmente.	https://drive.google.com/drive/folders/1uB3GI6p6YUcMyZ9CN6_X6Xu9Evlssl-J	**CUMPLE**	Para el periodo, el operador contó con el personal necesario e idoneo para el desarrollo del programa de alimentación.
11	En caso de requerir cambio del personal ofertado inicialmente, este deberá cumplir con el perfil solicitado para el cargo y deberá informarse a la entidad para la respectiva aprobación, antes de ser contratado.	Se **informó** y se solicitó aprobación previa para cambios de personal, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1r6O43Q98ZuQgHx6kFDUY1sJHfSptPbwAU	**CUMPLE**	El operador ha informado y solicitado aprobación en los cambios del personal.
12	Entregar a la supervisión, dentro de los tres (5) días hábiles posteriores al inicio, los documentos de los planes y programas de la planeación o alistamiento del programa:	Se **presentaron** los planes y programas de alistamiento requeridos, dando cumplimiento a la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/1jjkCZrA3qk6JVL2R7sC56CIlYmMsolFC	**CUMPLE**	El operador ha entregado los documentos establecidos en la fase de alistamiento, para verificación y aprobación.
13	Ajustar en caso de ser requerido por la Supervisión del Programa los siguientes documentos máximo en 3 días hábiles contados a partir de la solicitud: 13.1) a) Plan de saneamiento básico para Bodega y establecimientos educativos en donde se suministren complementos industrializados y preparados en sitio, con los 4 programas definidos en la resolución 2674 de 2013:	Se **ajustaron** los documentos solicitados por la supervisión dentro del plazo establecido.	https://drive.google.com/drive/folders/1twfIthNecxFqjLqgRKGEwAlciUHlstSCR	**CUMPLE**	Se ajustó el plan de alistamiento acorde a lo indicado por la supervisión el cual fue aprobado.-
14	Entregar dentro de los 5 días hábiles posteriores a la perfección del contrato, programa de garantía de trazabilidad de las materias primas. Debe contener procedimientos, formatos de control y las estrategias del manejo sistemático de la información en bodega	Se **entregó** el programa de trazabilidad de materias primas en el plazo definido.	https://drive.google.com/drive/folders/198K_sr5DIaI18HEwkLoeY2IfocV8g3viL	**CUMPLE**	Anexan formato de control de recepción de materias primas.

15	Entregar a la supervisión, dentro de los tres (3) días hábiles posteriores al inicio del contrato, la lista de vehículos del operador, que desarrollarán las actividades en el programa de alimentación escolar del Municipio de Madrid, así como la respectiva documentación requerida para el transporte de alimentos. Si durante la ejecución se requiere cambios o modificaciones, deben ser informadas a la entidad.	Se **remitió** la lista de vehículos y documentación requerida para transporte de alimentos dentro del plazo establecido.	https://drive.google.com/drive/folders/1J8JulRC2dLHoWxuxFUOWCAcFV0mAx0FV	**CUMPLE**	Adjuntam listadó y documentación de vehículos con los que el operador desarrollará las actividades en el programa de alimentación escolar.
16	Mantener durante la ejecución del contrato la bodega de almacenamiento y embalaje presentada con la oferta.	Se **mantuvo** la bodega de almacenamiento y embalaje ofertada, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1k0yDqLQwwGgSxrSOC7n9YhIRRX8lcuJ3	**CUMPLE**	Anexan carpeta la información relacionada con el concepto sanitario y contrato de arrendamiento de la Bodega.
17	Dar estricto cumplimiento a las minutas y a los ciclos de menús establecidos por el municipio. Cualquier necesidad de intercambio debe ser informada cinco días previos a la recha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada debe ser informada cinco días previos a la fecha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada por parte de la supervisión del programa. Parágrafo 1: Cualquier solicitud de cambio frente al ciclo de menús establecido deberá ser informada previamente al supervisor para revisión y en caso de ser aprobada, esta deberá ser implementada únicamente a partir del concepto del equipó supervisor, de igual manera, cualquier solicitud en el mismo sentido, pero desde la Entidad será revisada y concertada en mesas de trabajo con el operador, teniendo siempre presente lo establecido en términos nutricionales en la Resolución 0335 de 2021	Se **respetaron** las minutas y ciclos de menús establecidos por el municipio.	https://drive.google.com/drive/folders/1IEObGDE8pOAypuBp5xz5wYqMHeC1xN7M	**CUMPLE**	anexan soportes
18	Garantizar la entrega de materias primas según las minutas aprobadas, en las frecuencias y cantidades requeridas, teniendo en cuenta el peso neto de los alimentos que lo requieren y el porcentaje de merma durante la cocción, así mismo, cumplir con los tiempos establecidos en el plan de rutas aprobado por la entidad.	Se **garantizó** la entrega de materias primas conforme a las minutas aprobadas y frecuencias requeridas.	https://drive.google.com/drive/folders/1IyazX5voNTIkP2hCwbqVE16FuddXIn78	**CUMPLE**	Aenxan soportes
19	Garantizar la entrega de elementos de aseo mensual en las frecuencias y cantidades requeridas cumpliendo con el plan de rutas, para asegurar las condiciones de limpieza y desinfección	Se **proveyeron** mensualmente los elementos de aseo en las cantidades requeridas.	https://drive.google.com/drive/folders/13slmZKiJQ8IIBhec2IBkeiYWtPV9xpmYSG	**CUMPLE**	Aenxan soportes
20	Garantizar que se cuente con el servicio de gas, bien sea mediante el suministro de pipetas o el servicio de gas domiciliario según aplique, en las sedes con preparación en sitio, sin que se vea afectado el suministro.	Se **aseguró** el suministro de gas en las sedes con preparación en sitio, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1XRRN3hAQnJxOY7lW9wu3EhM8ZeiiDcPn	**CUMPLE**	Anexa facturas del gas propano

21	Realizar la entrega de víveres e insumos a los establecimientos educativos en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos de la resolución 2505 de 2004, resolución 2674 de 2013, acorde con lo presentado en las condiciones de participación y demás normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE y con vigencia no mayor a un año, expedido por la autoridad sanitaria	Se **utilizaron** vehículos con concepto higiénico sanitario vigente para la entrega de víveres e insumos, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1I2NsBTjQ3zBYXKFjvE6aWrGUQVoFJF4D	**CUMPLE**	Se anexan las remisiones.
22	Reponer de inmediato (el mismo día) los faltantes de alimentos, o las devoluciones realizadas por desviaciones de calidad, y presentar a la supervisión un plan de mejoramiento que responda a los hallazgos realizados de forma coherente y pertinente en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse la desviación técnica. Lo anterior aplica para bodegas y sedes. Tanto el rechazo como la reposición se debe dejar consignado en el formato establecido por el Municipio.	Se **repusieron** de inmediato los faltantes y devoluciones de alimentos, atendiendo las desviaciones de calidad.	https://drive.google.com/drive/folders/1DCr5o7eOtyhicWiJHB2mjb1OdXBHyyXX	**CUMPLE**	anexan soportes
23	Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas que permitan cumplir con el gramaje neto y peso servido a suministrar, teniendo en cuenta la parte comestible de cada alimento y la disminución por cocción, conforme a las características y condiciones de madurez, así con las condiciones de inocuidad y de calidad exigidas. En los cálculos debe incluirse los ajustes necesarios para garantizar que en el comedor queden las contra muestras acordes a lo establecido.	Se **implementaron** controles que garantizaron el gramaje neto y el peso servido de los alimentos.	https://drive.google.com/drive/folders/1kkQY07iYF5vQZZ4lNy7PdZ9dFtHTVu3	**CUMPLE**	anexan soportes
24	Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente y fichas técnicas de los alimentos. Todos los alimentos que sean utilizados en el programa de alimentación escolar deben tener la ficha técnica según lo establecido en la resolución 00335 de 2021. Así mismo, las plantas de producción y lugares de almacenamiento deben contar con concepto sanitario favorable.	Se **aseguró** que todos los alimentos contaran con registro sanitario, permiso o notificación vigente.	https://drive.google.com/drive/folders/10zZKtdk1RAF4nD_ywDutJus3qbDfTTy	**CUMPLE**	anexan soportes
25	Garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad mínima requeridas para cada alimento, según las fichas técnicas que se relacionan en el anexo Calidad e Inocuidad de la resolución 00335 de 2021.	Se **verificó** y se cumplió con las condiciones de calidad mínima de cada alimento conforme a las fichas técnicas.	https://drive.google.com/drive/folders/1qFOE3WHI_hNz9dT-ivRYfY81q6Pk3pDP	**CUMPLE**	anexan soportes
26	Garantizar que todos los productos de alto riesgo en salud pública cumplan con lo definido por el INVIMA.	Se **garantizó** que los productos de alto riesgo cumplieran con lo definido por el INVIMA.	https://drive.google.com/drive/folders/1wbtnUSsKvt14eV3GJTKUVLEYXnv9R8V4	**CUMPLE**	anexan soportes
27	Implementar los Planes de Saneamiento Básico de bodega de almacenamiento, comedor escolar de ración preparada en sitio e Industrializada acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas complementaria. Estos planes deben ser adaptados a cada institución educativa	Se **ejecutaron** los planes de saneamiento básico en bodegas y comedores escolares.	https://drive.google.com/drive/folders/1j0uOtwBmjZNQjdmHp2vqrGG8w0ToKUkO	**CUMPLE**	anexan soprotes
28	Implementar el Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, realizando los arreglos en equipos que presenten fallas durante la ejecución de manera oportuna, con el fin de evitar inconvenientes en la implementación del Programa	Se **aplicó** el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.	https://drive.google.com/drive/folders/1y539jSuvXuOSNvYiXD-RoDwdolYEDlk	**CUMPLE**	anexa en medio magnético los planes de saneamiento y su formatos de seguimiento presentados en la fase de alistamiento.

29	Ejecutar las acciones preventivas en la bodega para el control de vectores y aplicar métodos químicos en caso de evidenciar infestaciones que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, cumpliendo en todo caso con lo dispuesto por la Autoridad sanitaria competente	Se **realizaron** acciones preventivas y correctivas para el control de vectores en bodegas.	https://drive.google.com/drive/folders/1bLxl4_oRokGOeDMc8fWBPuLoUR1u5IfvK	**CUMPLE**	anexan soprotes
30	Ejecutar el programa de salud y seguridad en el trabajo que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa en las diferentes modalidades (Preparada en sitio – Industrializada). Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes.	Se **desarrolló** el programa de salud y seguridad en el trabajo para el personal de bodega y sedes.	https://drive.google.com/drive/folders/1C_uSXFCMocWLvh40DIiSIgPYOb300REi	**CUMPLE**	anexan soportes
31	Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del programa	Se **activó** el plan de contingencias frente a situaciones que afectaron el programa.	https://drive.google.com/drive/folders/1KGcpcj0Z97BK3pcj6PtTxq2lWzoNuVX	**CUMPLE**	anexan soportes
32	Ejecutar el programa de calidad y control microbiológico de materias primas y alimentos que garantice el cumplimiento de atributos como cantidad, oportunidad, calidad e inocuidad e incluya la evaluación periódica de proveedores, lo cual se deberá reportar en el informe mensual	Se **implementó** el programa de calidad y control microbiológico de materias primas y alimentos.	https://drive.google.com/drive/folders/1AYJTLaJm_18LZnNN36ZblqEBcimF1vY	**CUMPLE**	anexan soportes
33	Entregar dentro de los tres días siguientes al inicio del contrato, las fichas técnicas según lo establecido en la resolución 00335 de 2021, de los alimentos que conforman la ración industrializada, y los alimentos que conforman las raciones para preparar en sitio, para revisión y aprobación. Así mismo, deben ser relacionados a la supervisión previa distribución, las fichas técnicas de los alimentos nuevos para su revisión y aprobación. En este orden, se debe relacionar con cada ficha técnica de alimento el concepto sanitario de la planta fabricante el cual debe ser favorable	Se **entregaron** las fichas técnicas de alimentos industrializados y preparados en sitio dentro del plazo establecido.	https://drive.google.com/drive/folders/1PglUXWPponadJ_oi-ffDeLOFZKnu7Ox5N	**CUMPLE**	anexan soportes
34	El operador debe relacionar a la supervisión los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos de alto riesgo en salud pública de los alimentos que se definan de alto riesgo en salud pública según la resolución 719 de 2015 y que hagan parte de la Ración Industrializada - RI y la Ración para Preparar en Sitio - RPS en el informe19de 2015 y que hagan parte de la ración industrializada -RI y la Ración para Preparar en Sitio - RPS en el informe pertinente del periodo respectivo de reporte para certificación de pagos con todos los soportes y con análisis completos (no en estado pendiente, o en curso, o incompletos o en trámite, o algún estado similar), de alimentos que se hayan utilizado durante dicho periodo de reporte: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, bebidas lácteas UHT, leche en polvo, huevos y quesos	Se **presentaron** los resultados de análisis microbiológicos de alimentos de alto riesgo, cumpliendo la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/14ulUuOLbWSAIKU1WfSqSs7-K2fR8orGp	**CUMPLE**	anexan soportes
35	Para los productos de alto riesgo en salud pública el Operador deberá presentar a la supervisión, desde el inicio del contrato y cada vez que se realice cambio de alimento o de proveedor, los datos de los proveedores de estos alimentos, con todos los documentos soporte concepto sanitario planta o bodega del proveedor, información representantes legales así como contactos de los mismos	Se **remitieron** los datos y documentos de proveedores de alimentos de alto riesgo.	https://drive.google.com/drive/folders/1sVLG419F0LGxCWHMDiSSxLiWGjrhBel9	**CUMPLE**	anexan soportes

36	Solicitar autorización a lasupervisión del cambio (en caso de requerirse) de proveedores de carne y pollo y allegar los documentos que aseguren la idoneidad según lo definido por el INVIMA	Se **solicitó** autorización previa para el cambio de proveedores de carne y pollo, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1G45FRYzXzKOswyhkFYp4URjQewIbUIDs	**CUMPLE**	Anexan soportes
37	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 00335 de 2021). Copia de estos documentos deben permanecer para su consulta desde el inicio del contrato en cada institución y en la sede administrativa del Operador.	Se **verificó** que el personal manipulador cumpliera con los requisitos de la normatividad sanitaria vigente.	https://drive.google.com/drive/folders/1ZEzFig7TglYcacvIsq-oLMzMFcpym9GN	**CUMPLE**	El operador adjunta los documento del personal manipulador de alimentos en cumplimineto de la normatividad.
38	Capacitar a la totalidad del personal manipulador de alimentos en temas como: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por alimentos, tomas de muestras y demás aspectos del Programa. Estos temas deben estar contenidos en el plan de capacitación y cronograma aprobado por la supervisión	Se **capacitaron** los manipuladores de alimentos en BPM, higiene, minutas, saneamiento y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.	https://drive.google.com/drive/folders/1W1-UTwIAuGoekqGF7GqG8aejjqApQY_G	**CUMPLE**	Anexan hojas de vida, certificados de capacitaciones y exámenes médicosdel persona manipulador de alimentos
39	Permitir el ingreso de la entidad territorial de salud, supervisión, UApA, a las Bodegas y/o Comedores para hacer visitas de seguimiento o para realizar la toma de muestreo microbiológico de alimentos.	Se **permitió** el ingreso de autoridades sanitarias y de la supervisión para visitas y muestreos.	https://drive.google.com/drive/folders/1lVjiwX7F26XraYkqpbMIel-o13JyiWQi	**CUMPLE**	El operador cumple con esta obligación.
40	Entregar al inicio del contrato y antes de inicio de la operación en sedes educativas a todo el personal manipulador de alimentos, dos (2) uniformes, los cuales deberá estar conformado por: Pantalón, Blusa, delantal plástico, zapatos cerrados y gorro. Todos estos elementos deben ser de color blanco con el logo del Operador, UApA y Municipio de Madrid	Se **proveyeron** dos uniformes completos a cada manipulador de alimentos al inicio del contrato.	https://drive.google.com/drive/folders/1FIu3LampxG8w4sxIM9s_URmienMZeWWe	**CUMPLE**	Entregan planillas de entrega de la dotación al personal nuevo que ingresa para apoyo a las actividades en cocina.
41	Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse algun suceso de Enfermedad Transmitida por Alimentos -ETA-, cumpliendo con manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud y el numeral 5.1.7 "GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA" del anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021.	Se **atendieron** oportunamente los requerimientos relacionados con casos de ETA, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/12vxkTmPS9a34VgS9VXKpyJPMpD4Jt2kv	**CUMPLE**	El operador ha atendido los requerimientos realziados por la supervisión.
42	Informar de inmediato por escrito al supervisor de cualquier situación que pueda afectar la prestación del servicio o la ejecución del objeto del contrato	Se **informó** de manera inmediata al supervisor las situaciones que afectaron la prestación del servicio.	https://drive.google.com/drive/folders/1z8fquqaGrLbQxpLWCSMJPd5ILuTXnwGn	**CUMPLE**	Adjuntan evidencias

43	Informar al supervisor y al rector de la Institución Educativa las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa	Se **reportaron** las deficiencias de infraestructura y equipos al supervisor y rector de la institución.	https://drive.google.com/drive/folders/18E-KhoiC3aFaVd_hbCRKWZI3Fmksiv7m	**CUMPLE**	Anexan soportes
44	Enviar copia de las actas de visita a bodega realizadas por la autoridad sanitaria (Secreta de salud departamental, municipal o INVIMA), máximo al siguiente día hábil de ejecutada. Si se presentan hallazgos que representan riesgo deben ser informados de inmediato al supervisor si se evidencian en bodega (El mismo día).	Se **remitieron** las copias de las actas de visita a bodegas realizadas por la autoridad sanitaria.	https://drive.google.com/drive/folders/1dOGenp0uZeF7ESSOZbZi0_fVEmwOs6-ñ	**CUMPLE**	Anexan acta de visita de la autoridad unitaria.
45	Acatar las directrices del supervisor del contrato en caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales u olas invernales que impidan o afecten el normal desarrollo de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE	Se **acataron** las directrices del supervisor frente a calamidades, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1kJIGSBpSckL7qkxJ8xQ5nRE3_0Wg8tQy	**CUMPLE**	No se reportaron novedades.
46	46.Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los 5 (cinco) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizados por los entes de control, Supervisión, UApA y demás actores que participen en el PAE. Para el caso de los requerimientos emitidos a partir de las PQRS, la respuesta debe ser máximo a los 3 (tres) días hábiles desde el recibo de los mismos, con análisis de causas y soportes de las acciones correctivas que permitan cerrar la no conformidad con soluciones efectivas.	Se **respondió** oportunamente a los requerimientos de entes de control y PQRS dentro de los plazos establecidos.	https://drive.google.com/drive/folders/1zIBHl-EiqdvDwdcn39D-Ch0EicWJ9wW2	**CUMPLE**	Adjuntam soportes como evidencias.
47	Mantener en la sede administrativa del Operador en medio físico o magnético los documentos por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los soportes que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos y los contratos. Copia física de estos documentos debe estar disponible en el restaurante escolar de cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.	Se **conservaron** en la sede administrativa los documentos de cada manipulador de alimentos.	https://drive.google.com/drive/folders/18BqfazilEfe0GxPCII5wvSzgUB_Jan68f	**CUMPLE**	La supervisión ha evidenciado el cumplimiento de esta obligación.
48	Publicar en la totalidad de establecimientos educativos el ciclo de menús según la modalidad definida y el formato de visibilidad de información general del PAE con las especificaciones de tamaño, papel y diseño definidas por el Supervisor.	Se **publicó** en todas las instituciones educativas el ciclo de menús y la información general del PAE.	https://drive.google.com/drive/folders/1O40kqXV1Je4MiRMioSnrUjdTMOqyihpU	**CUMPLE**	La supervisión ha evidenciado el cumplimiento de esta obligación.
49	Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, incluyendo avisos alusivos a Buenas Prácticas de Manufactura.	Se **señalizaron** las áreas de comedor escolar con avisos de BPM, cumpliendo la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/1KwWFzr2MkR_91VF4TIWxVJcWdTPuKDPI	**CUMPLE**	La supervisión ha evidenciado el cumplimiento de esta obligación.
50	Publicar en un lugar visible la ficha técnica de información del PAE y el horario de servido de las raciones en cada comedor escolar. La Ficha técnica deberá cumplir con lo definido en el numeral 4.3.1 del anexo técnico Participación ciudadana.	Se **colocó** la ficha técnica de información del PAE y el horario de servido en cada comedor escolar.	https://drive.google.com/drive/folders/1KpFqG94hlpkxscYreHbidbJAWPRWXOgu	**CUMPLE**	La supervisión ha evidenciado el cumplimiento de esta obligación.
51	Utilizar los formatos establecidos por la UApA y la Supervisión durante la ejecución del contrato	Se **utilizaron** los formatos oficiales establecidos por la entidad para reportes y registros.	https://drive.google.com/drive/folders/1LkobMdFBCz3MZmr5QMLG9NHpRVAfGGnm	**CUMPLE**	El operador cumple con esta obligaciones.
52	Efectuar el registro de raciones entregadas a titulares de derecho atendidos por cada sede educativa, en el formato establecido, las cuales son requisito para los pagos correspondientes. Este documento debe permanecer en la sede desde el primer día de inicio de suministro para diligenciamiento por parte de la institución y se retirará de la sede o recto posterior a la finalización de prestación del servicio del periodo a facturar	Se Efectuaron los registros con el uno a uno los cuales estan en la sedes	https://drive.google.com/drive/folders/1pTyD3K5mD-YOzQLHUS7sP5ziNwowymN	**CUMPLE**	Anexan planillas entrega de raciones por instituciones y sedes educativas.

53	Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite la Supervisión.	Para este perido no se participo en la mesas, no hay fechas programadas	https://drive.google.com/drive/folders/1bCTeY6eolITXotSoEv1QbiOpdH543W9	**CUMPLE**	NA
54	Asistir y participar en las reuniones de los Comités y reuniones programados por la Supervisión	Se **participó** en las reuniones convocadas por la entidad contratante, atendiendo las directrices.	https://drive.google.com/drive/folders/1hVAG3LAM5O2xCREVI4nCQzoFKAur-HB2	**CUMPLE**	el operador ha participados de los reuniones y comites programados por la supervisión.
55	Operador deberá realizar de acuerdo a lo establecido por la Dirección de Salud Pública del Departamento y el numeral 5.1.5.1 "Toma de Muestras y Contra Muestras" del anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021, la toma de contra muestras de cada una de los alimentos preparados tanto del complemento tipo almuerzo como del tipo AM/PM, las cuales; deberán disponerse de forma individual en las bolsas de cierre hermético, rotularse con la fecha de toma de la muestra y el nombre del alimento preparado, almacenarse en refrigeración y mantenerse en custodia por 72 horas. Una vez finalizado dicho período de custodia, deberán ser descartadas por el personal manipulador de alimentos.	Se realizaron las contramuestras de los alimentos preparados (almuerzo y AM/PM), empacadas en bolsas herméticas, rotuladas con fecha y nombre del alimento, almacenadas en refrigeración y custodiadas por 72 horas, siendo posteriormente descartadas por el personal manipulador.	https://drive.google.com/drive/folders/1QDxeJK88KdmlF8QJbx2mQB-_vyzTCfO-	**CUMPLE**	Anexan contramuestas.
56	Suministrar por cada periodo de presentación del informe para pagos, y conforme a lo definido en el presente documento, a la supervisión los análisis microbiológicos completos y finales, realizados por el Proveedor, a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte de la Ración Industrializada y la Ración para Preparar en Sitio (RPS), como parte del análisis de liberación, en donde se identifique claramente en el informe; el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha del informe y fecha y concepto del análisis.	Se suministro los análisis microbiológicos completos y finales de los componentes de alto riesgo (Ración Industrializada y RPS), indicando alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha del informe y concepto del análisis..	https://drive.google.com/drive/folders/1YzyyrS-qKFbIEssmbud9W0gOc4ktxaJtw	**CUMPLE**	Anexan soportes.
57	57.Entregar a la supervisión, máximo dentro de los diez (10) días hábiles siguientes contados a partir del último día hábil del respectivo mes en que se prestó el servicio de alimentación, todos los documentos que se relacionen en cada pago	Se entregaron a la supervisión, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al último día hábil de cada mes en que se prestó el servicio, todos los documentos requeridos para el respectivo pago.	https://drive.google.com/drive/folders/1tBKkfbusiDAK8_9v8DTYf08d6-vKxpMD	**CUMPLE**	Anexan documentos.
58	Presentar informe ejecutivo técnico, financiero y administrativo por cada periodo de pago o en el momento que se requiera, conforme a los formatos definidos por la Secreta de Educación, la supervisión.	Se entrega el informe tecnico, financiero y administrativo	https://drive.google.com/drive/folders/1skWGT1s2CehRuhlPrdIZgZwp17b6W9plx	**CUMPLE**	Presentan informe.
59	Garantizar las compras públicas a pequeños productores de la agricultura familiar y campesina, en un porcentaje equivalente al 30% del recurso destinado a materia prima. Estas compras corresponderán a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, y anexar los soportes requeridos en la forma de pago.	Se realizaron los análisis microbiológicos solicitados por la supervisión y se atendieron las demás obligaciones derivadas de la ejecución del contrato, conforme a las directrices impartidas por el municipio de Madrid–Cundinamarca.	https://drive.google.com/drive/folders/1VAKKYuv-cpkwVsJYxVWFJH5Y-IhJt76Vf	**CUMPLE**	Adjuntan informe

60	Realizar los respectivos microbiológicos requeridos por la supervisión y la respectiva ejecución	Se garantizaron las compras públicas a pequeños productores de la agricultura familiar y campesina, cumpliendo con el porcentaje del 30% del recurso destinado a materia prima y anexando los soportes correspondientes en la forma de pago.	https://drive.google.com/drive/folders/1DyKLlNAj7KIFE-cD38wAuqqEbk-uXn4r	CUMPLE	Anexan reportes microbiologicos
61	Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por el municipio de Madrid- Cundinamarca, que tengan relación con el objeto contractual.	Se realiza y entrega informe ejecutivo con todas las obligaciones contractuales y la demas que deriven de la ejecucion del contrato	https://drive.google.com/drive/folders/1VAKKYuv-cpkwVsJYsVWFJHY-4hJt76Vf	CUMPLE	Adjuntan informe ejecutivo
PONDERACION DE LAS PROPUESTAS ELEGIDAS - PLIEGO DE CONDICIONES					
1	vehiculos	se anexan los vehiculos	https://drive.google.com/drive/folders/1cuoLcVhRjaf0AfX6ynbCFa6E2JStejDSo	CUMPLE	Adjuntan certificaciones.
2	contratacion de manipuladore de alimentos residentes en el municipio	se anexa hojas de vida y pagos	https://drive.google.com/drive/folders/1tCy7fru-tOCU97iFCYnQUdzbdI2QVjKq	CUMPLE	anexan soportes
3	actividades ludicas recreativas	se anexa la actividades ludica recreativa y la aprobacion de la fase de alistamiento	https://drive.google.com/drive/folders/10fPGwaYmWAWTbJ-V97EQnQtLSj3X7xDC	CUMPLE	adjuntan porpuesta.
4	menu especial	se anexan las aprobaciones del menu especial	https://drive.google.com/drive/folders/1ET2N_ZOAPtxCoLt08K0xvxOXmnhWFBX6	CUMPLE	se anexan soportes.
5	contratacion de porfesional de calidad	se presenta certificado de pago y contrato del profesional	https://drive.google.com/drive/folders/1vATtuac5aWxJH28pr490bKShvxMICkg9	CUMPLE	anexan soportes
6	Factor Industria NACIONAL	SE PRESENTAN HOJAS DE VIDA	https://drive.google.com/drive/folders/13M9otCkOXVJw_viqWWMfaIzmJWGQYSir	CUMPLE	anexan soportes
7	COMPRAS LOCALES	se presentan los informes de compras locales	https://drive.google.com/drive/folders/1PMKhZ5U3zK0c3MuH8mQ9o4xq38CUgv5o	CUMPLE	anexan soportes
8	TRABAJADORES EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	se anexa soporte presentado en la propuesta	https://drive.google.com/drive/folders/1Fn-6ixu5phM820qSyXNQqbc6UwIRQxVn	CUMPLE	anexan soportes

Revisaron:

Diego Bermudez – Profesional de Apoyo.

Jose Dario Duarte Gamboa - Prof. Universitario.

Juan José Páez - Profesional de apoyo.

Libardo Samacá – Profesional de Apoyo.

APROBACIÓN Y Vo. Bo.

Nombre: MARELVI MUÑOZ BARAJAS

Cargo: SECRETARIA DE EDUCACION

Supervisora del contrato

Outlook

09-01-2026

RE: Solicitud información para respuesta a contraloría

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Vie 09/01/2026 11:25
Para educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; tecnico.12pae@gmail.com <tecnico.12pae@gmail.com>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

1 archivo adjunto (12 KB)
madrid - BASE PARA DESCENTRALIZADOS - PROGRAMA PAE.xlsx;

Buenos días

Se Adjunta lo solicitado.

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSITARIO.
SECRETARIA DE EDUCACION.

De: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>
Enviado: jueves, 8 de enero de 2026 9:38
Para: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: Fwd: Solicitud información para respuesta a contraloría

Dar trámite

Atentamente;

MARELVI MUÑOZ BARAJAS
SECRETARIA DE EDUCACIÓN
ALCALDÍA MUNICIPAL DE MADRID

---------- Forwarded message ---------
De: **marcela socadagui** <tecnico.12pae@gmail.com>
Date: mié, 7 ene 2026 a las 20:58
Subject: Solicitud información para respuesta a contraloría
To: <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, <paemadrid.educacion@gmail.com>, <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>, <secretariadeeducacion@cota.gov.co>, <pae@alcaldiacota.gov.co>, <secretariadeeducacion@tocancipa.gov.co>, <luzdarysanchezzamudio@tocancipa.gov.co>, <tocancipa.nutricion25@gmail.com>

Señores
Secretarios de Educación
Municipios Descentralizados

Deseándoles éxitos en sus labores diarias y un feliz año 2026.

Con el fin de dar respuesta a observaciones realizadas por la contraloría, agradecemos su colaboración en el diligenciamiento del archivo de excel adjunto en el presente correo.

Este se requiere para el día de mañana, por lo cual agradecemos el envío de la información al presente correo.

Saludos

Marcela Socadagui A.

22-01-2026

Gmail

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

RV: SIMAT CORTE 22 DE ENERO DE 2026

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Thu, Jan 22, 2026 at 10:02 AM
To: bienestar para los niños de madrid <utbienestarmadrid25@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Srs

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

Cordial saludo,

Conforme a los compromisos de la entidad frente a la remisión del estado de la matricula para programación de actividades relacionadas con el PAE en el municipio, de manera atenta remitidos el actualizado a la fecha de la matricula simat.

De: YURY ADRIANA MURCIA ANGEL <yury.murcia@madridcundinamarca.gov.co>
Enviado el: jueves, 22 de enero de 2026 9:58 a. m.
Para: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
CC: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: SIMAT CORTE 22 DE ENERO DE 2026

Cordial saludo

De acuerdo a la solicitud remito la información del SIMAT a corte del 22 de enero de 2026.

Atentamente;

YURY ADRIANA MURCIA ANGEL

Profesional Universitario

Secretaría de Educación

Alcaldía de Madrid

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Línea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

---

SIMAT 22 ENERO DE 2026 - PAE.xlsx
14108K

Acta N° 02.

DATOS GENERALES	
Fecha: **26 DE ENERO DE 2026**	Hora de inicio y finalización: 10:04: AM –11:55 AM
Tipo de Sesión: **ORDINARIA**	Lugar: Sala Despacho Secretaria de Educacion.

Responsable de la reunión:

Secretaria de Educación de Madrid.

Asistentes de la reunión:

- Marelvi Muñoz Barajas –secretario de educación.
- Mónica Alexandra Gómez- Nutricionista.
- Diego Alexander Bermúdez – Ingeniero Industrial.
- Jose Dario Duarte Gamboa – Prof. Universitario.

UT Bienestar Para Los Niños de Madrid.

- Luis Guillermo Molina – R/L UT Bienestar y amor Madrid.

Se anexa planilla de asistencia.

TEMA DE LA REUNIÓN

1. Planeación Inicio programa de alimentación escolar.

ORDEN DEL DÍA

1. Menú primera semana de operación.
2. focalización del programa.
3. logística.
4. Varios.
5. Lectura y aprobación del acta.
6. Cierre.

DESARROLLO DEL LA REUNIÓN

1. Menú primera semana de operación.

La secretaria de Educación Marelvi Muñoz Barajas expresa que aun que la nutricionista ha elaborado los menús del programa, se ha evidenciado en el día de hoy que tienen muchos elementos dulces, lo cual requiere de ajustes.

El señor Luis Guillermo Molina contesta que se ha entregado las raciones, según lo dispone la minuta, pero que en esta semana se hará entrega de raciones con frutas los miércoles con banano y viernes entrega de granadilla.

El Ing. Diego Bermúdez manifiesta que, en la próxima semana, el miércoles a las 3 pm, se entregará el SIMAT al contratista que refocalizar la población estudiantil beneficiará del programa, ya que se empieza con raciones preparadas en sitio.

La secretaria de Educación manifiesta que se debe informar a los rectores que deben registrar las matrículas al SIMAT, para que se refleje la población estudiantil que está estudiando y la que aparece en el SIMAT, para no dejar a los niños sin el programa, pues sólo se les entregará a los niños que estén registrados en el SIMAT, también es necesario que se ajuste los menús ya que parece estar con mucho dulce. Agrega que se le debe recomendar al rector del Tecnológico el suministro de raciones preparadas en sito, ya que se tiene el comedor debidamente dotado y no tiene justificación que sigan suministrando raciones industrializadas.

2. **focalización del programa.**

Se acuerda entregar al operador el listado de beneficiarios registrados en el SIMAT el miércoles 28 de enero, a las 3 pm, para que se tenga el tiempo necesario para la programación y compras requeridas por el operador.

3. logística:

Diego Bermúdez, recuerda al operador PAE, que debe tener en cuenta la tabla de personal manipulador, definida en los estudios previos, también le manifiesta al operador que debe actualizar la información y fichas técnicas informativas, carpetas y demás información´ del programa, que deben estar en los comedores para informar sobre la operación del programa.

Mónica Alejandra Gómez le expresa al operador la necesidad de cumplir con las obligaciones para la disposición final de residuos sólidos, establecidos en el plan de gestión ambiental de la institución educativa, Agrega que por seguridad es necesario que el operador entregue las bebidas lácteas con un periodo mínimo de 8 días antes del vencimiento.

El operador contesta que están articulados con el Plan Ambiental de la institución y que además son muy pocos los residuos sólidos que se presentan, en cuanto al periodo de vencimiento expresa que no existe en la UAPA o las normas del programa que obliguen a cumplir con este periodo, pero que hará lo posible para acatar esta sugerencia.

4. Varios.

El operador solicita cumplir con la entrega del SIMAT cada semana, los miércoles a las 3 pm para poder programar las compras semanales y evitar cambios repentinos en los menús, porque también afectan la programación de las compras.

5. Lectura y aprobación del acta.

El acta es leída y aprobada por unanimidad.

5. Cierre.

Siendo las 11:55 am se da por terminada la reunión.

COMPROMISOS

NO	TEMA	RESPONSABLE (S)	FECHA DE EJECUCIÓN
1	Entrega del SIMAT, miércoles a las 3 pm	Secretaria de Educación.	28 de enero de 2026
2	Entregas planes de acción y fichas informativas en los comedores escolares.	UT Bienestar y amor Madrid.	27 de enero de 2026.

CONVOCATORIA: .
ANEXOS: SI: X **NO:**

- Planilla de asistencia a la reunión.

Acta No. 02
Fecha: 26 de enero 2026
Tipo de Sesion: Ordinaria.
Tema de la reunión: Seguimiento y monitoreo programa Alimentación Escolar.

Hora inicio y finalización: enero/26 10:04 – 11:55 AM
Lugar: Despacho secretaria de Educación

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
	José Dario Duarte Gamboa	Prof. universitario	Sec. educación Madrid	Jose.duarte.madrid@cundinamarca.gov.co	316 5083715	
	Luis Guillermo Molina	Abogado	Sec. Educación Madrid			
	Diego Alexander Fernandez	contratista	Secretaria educacion	diegofernandez@cundinamarca.gov.co	3134122394	
	Mónica A Gomez	Nutricionista	Sec. Educación	monigomezalvarez@hotmail.com	3138213111	
	Marelvi Muñoz B	Sec Educacion	Alcaldía	marelvi.munoz@madridcundinamarca.gov.co	3219343640	

Anexo #04

26-01-2026

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

VERIFICACIÓN DE NUTRICIÓN MODALIDAD INDUSTRIALIZADO

GE-F-051	VERSION 1	FECHA DE EMISION 30/05/2025

Institución Educativa: I.E.D. Hogar Perez Ortiz — Modalidad: P. I

Sede: I.A Prosperidad. — ETC/ ciudad o Municipio: Madrid — Numero de manipuladoras: 3

Dirección: Calle 4 sur No 73 A 30 — Fecha Visita: 26/01/2026 — Tipo de visita

Operador: U.T Bienestar y Amor Madrid — No Contrato / Convenio: CPS-999-2025

No titulares de derecho atendidos: 1342 — No de visita: 01 — 1ra Visita: X — 2da Visita: — 3ra Visita

PUNTAJE ESPERADO	46	PORCENTAJE ESPERADO%	100%	PORCENTAJE OBTENIDO :

CRITERIOS DE EVALUACION: 2 (CUMPLE), 1 (CUMPLE PARCIALMENTE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE VR. NUTRICION	OBSERVACIONES (Describir la no conformidad encontrada y/o accion correctiva y/o accion de mejora)
1	El paquete de la Racion Industrializada evidencia los 4 componentes de la programación (lácteo UHT, derivado de cereal, fruta, azúcares, dulces y frutos secos)	2	Jugo 200cc Bocadillo 20gr Galleta de coco 50gr
2	El componente de lácteo U-HT cumple con las características técnicas (color, textura, calidad y presentación) especificadas en las fichas técnicas.	2	
3	El componente de derivado de cereal con las características técnicas (color, textura, calidad y presentación) especificadas en las fichas técnicas.	2	
4	El componente de frutas cumple con las características técnicas (color, textura, calidad y presentación)	N.O	
5	El componente de azúcares, dulces y frutos secos cumple con las características técnicas (color, textura, calidad y presentación) especificadas en las fichas técnicas	1	NO están las fichas técnicas
6	Las raciones cumplen con el almacenamiento adecuado para evitar contaminacion de las mismas	2	
7	Cuenta con planilla de resgistro de temperatura diaria y cumple con los rangos de temperatura	2	
8	Cumple con los gramajes establecidos para la Racion Industrializada según la resolucion 29452 de 2017.	1	Produce de Panadería de 1 solo alimento 50gr.
9	Se diligencia adecuada y oportunamente el formato de Kardex y formato de faltantes	2	
10	Se diligencia adecuada y oportunamente el formato de Entrega diaria de raciones a titulares de derecho	0	No hay formato de registro y control diario de Asistencia
11	Se evidencia entrega total de las raciones industrializdas programadas para la jornada, curso y sede a los titulares de derecho	1	No se puede verificar por Ausencia de listados de Registro
12	Se evidencia calibracion de los equipos como grameras, balanzas, neveras y termómetros (Especificar fechas de calibracion)	2	
13	Se evidencia rotulacion completa de los productos que conforman la ración industrializada según resolucion 5109 de 2005 (Fecha de vencimiento, Número de lote, Registro INVIMA con datos legibles)	2	
14	Se realizaron los intercambios de alimentos entregados en el paquete RPC aprobados por la ETC	2	
15	Se evidencia que el personal manipulador cuenta con elementos de proteccionn personal y hace buen uso de los mismos	2	
16	Se evidencia el cumplimiento del plan de saneamiento y buenas practicas de manufactura según resolucion 2674 de 2013	2	
17	Se evidencia limpieza y desinfección de las canastillas y equipos que se usan en el suministro y almacenamiento de las raciones	2	

Alcaldía Municipal de MADRID Corresponsable	VERIFICACIÓN DE NUTRICIÒN MODALIDAD INDUSTRIALIZADO		
18	Se evidencia la entrega completa de alimentos de acuerdo a la orden de remisión de víveres para el cumplimiento del 100% de las raciones contratadas	2	
19	Se evidencia participación del personal manipulador de alimentos en actividades de formación y/o capacitaciones en temas de alimentación y nutrición	2	
20	Se evidencia curso de higiene y manipulacion de alimentos de acuerdo a la resolucion 2674 de 2013 (especificando 10 horas de capacitacion)	2	
21	En el momento de entrega de la Racion Industrializada se evidencia la proyeccion de videos educativos o material educativo (imágenes, carteleras, pendones) que fomenten habitos alimentarios saludables por parte del operador al 100 % de los titulares de derecho	N.A.	
22	Se evidencia una adecuada atención durante la entrega de los alimentos a los titulares de derecho por parte del personal manipulador de alimentos	2	
23	Cuenta con concepto sanitario por parte de la entidad sanitaria territorial acorde a lo mismo requerido según las condiciones de infraestructura del punto de entrega de RPC	2	25/04/25 % Cumplimiento 96%
	PUNTAJE TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO: 46	PUNTAJE OBTENIDO:	PORCENTAJE OBTENIDO %:	87 90

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

x Se realiza verificación de Personal:

1 Tatiana Rivera Ordoñez CC 1121833204

2 Eloiza Herrera Cespedes CC 39'770 036

3 Moris Yulima Alvarez CC 1'092 356 977

x se realiza retroalimentación de la Prevención que se debe Incluir en Carpetas a la Supervisor del Contrato y a la Ecónoma lider

Elaborado por: MÓNICA ALEXANDRA GÓMEZ SANTAMARÍA

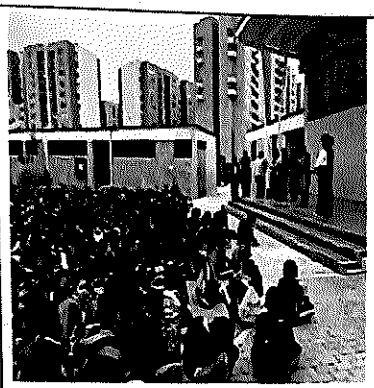
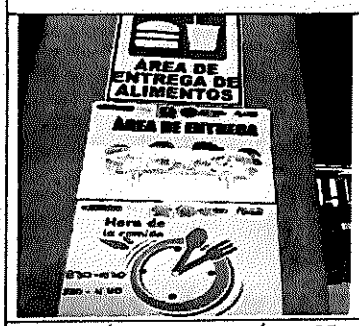
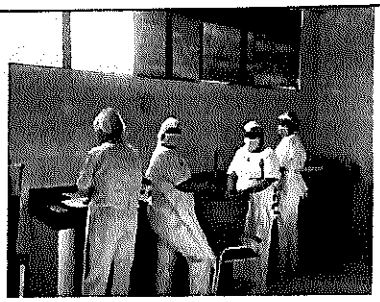
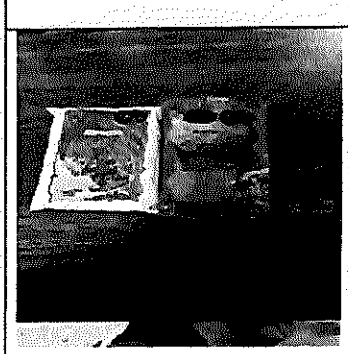
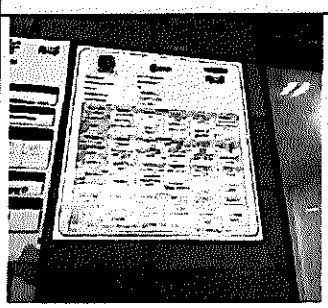
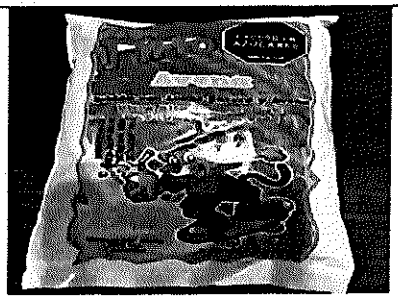
QUIEN RECIBE LA VISITA: Tatiana Rivera CARGO: Ecónoma

TATIANA RIVERA Lider.

Cargo: Nutricionista - Dietista PAE Madrid - Cundinamarca.

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
GE-F-047	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 23/04/2025

DEPENDENCIA: Secretaria de Educación **FECHA:**26 ENERO 2026
ACTA NÚMERO: 01
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Mónica Alexandra Gómez Santamaria
Nutricionista –Dietista PAE Madrid-Cundinamarca.
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento de la operación Programa de Alimentación Escolar IED María Teresa Ortiz – **PROSPERIDAD.**

		
DESCRIPCIÓN: REUNION DE BIENVENIDA A LOS ALUMNOS E INICIO DE JORNADA ESCOLAR Y PAE.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LA MINUTA PROGRAMADA Y CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA TOTAL DE LAS RACIONES INDUSTRIALIZADAS PROGRAMADAS PARA LA JORNADA, CURSO Y SEDE A LOS TITULARES DE DERECHO.
		
DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA PUBLICACIÓN DE LOS HORARIOS ESTABLECIDOS POR LA IED, PARA LA ENTREGA A LOS TITULARES.	DESCRIPCIÓN: SE VERIFICA QUE CUMPLEN CON EL ALMACENAMIENTO ADECUADO PARA EVITAR CONTAMINACIÓN DE LAS MISMAS.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACION DE USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÒN PERSONAL, BUEN USO DE LOS MISMOS Y BPM POR PARTE DEL PERSONAL MANIPULADOR.
		
DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE GRAMAJES ESTABLECIDOS PARA LA TOMA DE MUESTRAS DE REFERENCIA. Y FECHAS DE VENCIMIENTO DE CADA UNO DE LOS COMPONENTES DE LA MINUTA.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA PUBLICACIÓN DEL CICLO DE MENÚS EN EL COMEDOR ESCOLAR.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LAS FECHAS DE VENCIMIENTO, LOTES Y EMPAQUES DE LOS COMPONENTES DE LA PROGRAMACIÓN DE MENÚ

Anexo #05

27-01-2026.

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

VERIFICACIÓN DE NUTRICIÓN MODALIDAD INDUSTRIALIZADO

GE-F-051	VERSION 1	FECHA DE EMISION 30/05/2025

Institución Educativa: I.E.D Seiferuela	ETC/ ciudad o Municipio: Madrid	Modalidad: P.T.	
Sede: Antonio Nariño	Fecha Visita: 27/01/2026	Numero de manipuladoras: 3	
Dirección: Calle 3 N° 3-50 San Francisco	No Contrato / Convenio:	Tipo de visita	
Operador: UT Bienestar y Amor Madrid.	No de visita 02	1ra Visita: X	2da Visita: 3ra Visita
No titulares de derecho atendidos: 1061		919 - 2025	

PUNTAJE ESPERADO	46	PORCENTAJE ESPERADO%	100%	PORCENTAJE OBTENIDO :

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 2 (CUMPLE), 1 (CUMPLE PARCIALMENTE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la no conformidad encontrada y/o acción correctiva y/o acción de mejora)
		VR. NUTRICION	
1	El paquete de la Ración Industrializada evidencia los 4 componentes de la programación (lácteo UHT, derivado de cereal, fruta, azúcares, dulces y frutos secos)	2	Leche Saborizada 200cc 305 mani con uvas 25gr Galleta Avena 50gr
2	El componente de lácteo UHT cumple con las características técnicas (color, textura, calidad y presentación) especificadas en las fichas técnicas	2	
3	El componente de derivado de cereal con las características técnicas (color, textura, calidad y presentación) especificadas en las fichas técnicas	2	
4	El componente de frutas cumple con las características técnicas (color, textura, calidad y presentación).	N.O.	No presentaron fruta en este menú.
5	El componente de azúcares, dulces y frutos secos cumple con las características técnicas (color, textura, calidad y presentación) especificadas en las fichas técnicas.	2	
6	Las raciones cumplen con el almacenamiento adecuado para evitar contaminacion de las mismas	2	
7	Cuenta con planilla de resgistro de temperatura diaria y cumple con los rangos de temperatura	2	
8	Cumple con los gramajes establecidos para la Racion Industrializada según la resolucion 29452 de 2017	2	Cereal Panitas de 30 y de 50 gramos
9	Se diligencia adecuada y oportunamente el formato de Kardex y formato de faltantes	2	
10	Se diligencia adecuada y oportunamente el formato de Entrega diaria de raciones a titulares de derecho	2	
11	Se evidencia entrega total de las raciones industrializdas programadas para la jornada, curso y sede a los titulares de derecho	2	
12	Se evidencia calibracion de los equipos como gramineras, balanzas, neveras y termómetros (Especificar fechas de calibracion)	2	
13	Se evidencia rotulacion completa de los productos que conforman la ración industrializada según resolucion 5109 de 2005 (Fecha de vencimiento, Número de lote, Registro INVIMA con datos legibles)	2	
14	Se realizaron los intercambios de alimentos entregados en el paquete RPC aprobados por la ETC	2	
15	Se evidencia que el personal manipulador cuenta con elementos de proteccionn personal y hace buen uso de los mismos	2	
16	Se evidencia el cumplimiento del plan de saneamiento y buenas practicas de manufactura según resolucion 2674 de 2013	2	
17	Se evidencia limpieza y desinfección de las canastillas y equipos que se usan en el suministro y almacenamiento de las raciones	2	

Alcaldía Municipal de MADRID

VERIFICACIÓN DE NUTRICIÒN MODALIDAD INDUSTRIALIZADO

18	Se evidencia la entrega completa de alimentos de acuerdo a la orden de remisión de víveres para el cumplimiento del 100% de las raciones contratadas	2	
19	Se evidencia participación del personal manipulador de alimentos en actividades de formación y/o capacitaciones en temas de alimentación y nutrición	N.O.	
20	Se evidencia curso de higiene y manipulacion de alimentos de acuerdo a la resolucion 2674 de 2013 (especificando 10 horas de capacitacion)	2	
21	En el momento de entrega de la Racion Industrializada se evidencia la proyeccion de videos educativos o material educativo (imágenes, carteleras, pendones) que fomenten habitos alimentarios saludables por parte del operador al 100 % de los titulares de derecho	N.A.	no hay tv en Comedor
22	Se evidencia una adecuada atención durante la entrega de los alimentos a los titulares de derecho por parte del personal manipulador de alimentos	2	
23	Cuenta con concepto sanitario por parte de la entidad sanitaria territorial acorde a lo mínimo requerido según las condiciones de infraestrutura del punto de entrega de RPC	2	24/02/2025 % de cumplimiento = 93,5%

PUNTAJE TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	46	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE OBTENIDO %	91 %

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

(1) Se realiza Verificación del personal manipulador:

1) Sandra Patricia Camelo Jimenez CC 39179441

2) Maria del Pilar Hernandez Murcia CC 39706.323

3) Julia Estela Diaz Castelblanco CC 24.054.946

(2) Se Solicita por favor Incluir en Carpeta de Documentación del Comedor de Antonio Nariño la Capacitacion realizada al personal (Acta de Capacitación con Fecha, Firmas, Nº de horas y temas tratados).

(3) Se Solicita Incluir en Carpeta las Hojas de Seguridad de los Productos Quimicos utilizados. (Aseo)

(4) Se Solicita llenar el Diario el Registro y Control diario de Asistencia de los titulares del Derecho, ya que no se ha realizado ni el 26 ni el 27 de Enero.

Elaborado por: MÓNICA ALEXANDRA GÓMEZ SANTAMARÍA

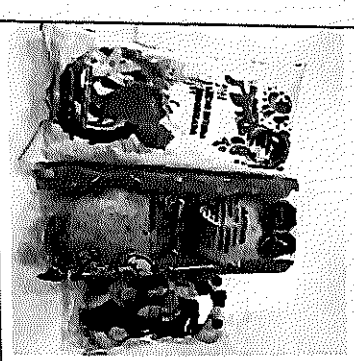
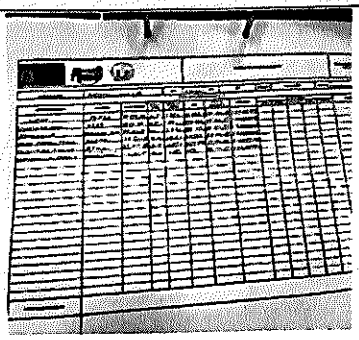
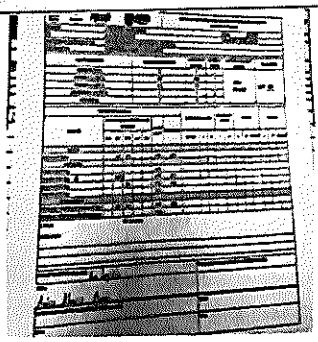
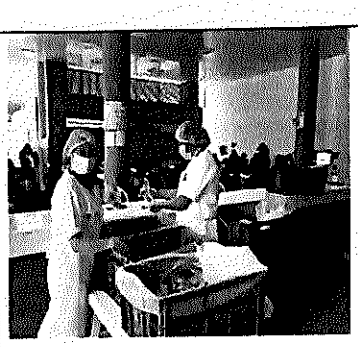
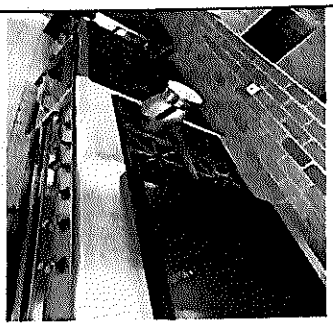
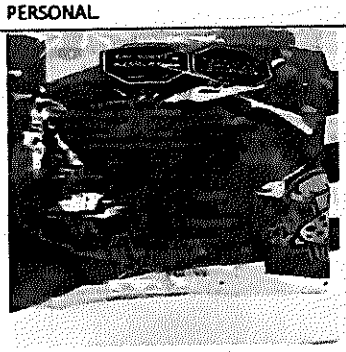
QUIEN RECIBE LA VISITA: Sandra Patricia Camelo Jimenez CARGO: Manipulador de Alimentos PAE

Cargo: Nutricionista - Dietista PAE Madrid - Cundinamarca

C03.04.F05 FORMATO DE VERIFICACIÓN DE NUTRICION MODALIDAD INDUSTRIALIZADO

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
GE-F-047	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 23/04/2025

DEPENDENCIA: Secretaría de Educación **FECHA:** 27 ENERO 2026
ACTA NÚMERO: 02
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Mónica Alexandra Gómez Santamaría
Nutricionista –Dietista PAE Madrid-Cundinamarca.
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento de la operación Programa de Alimentación Escolar IED Serrezuela Concentración Urbana ANTONIO NARIÑO.

		
DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LA MINUTA PROGRAMADA, Y CUMPLIMIENTO DE LAS CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DE LA PREPARACIÓN.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DEL DILIGENCIAMIENTO ADECUADO Y OPORTUNO DEL FORMATO DE KARDEX Y FORMATO DE FALTANTES.	DESCRIPCIÓN: SE EVIDENCIA MEDIANTE EL FORMATO DE REMISIÓN LA ENTREGA DE LOS COMPONENTES DE LOS MENUS 1 Y 2 DE LA PRIMERA SEMANA DEL CICLO AL COMEDOR.
		
DESCRIPCIÓN:SE EVIDENCIA UNA ADECUADA ATENCIÓN DURANTE LA ENTREGA DE ALIMENTOS A LOS TITULARES DE DERECHO POR PARTE DEL PERSONAL	DESCRIPCIÓN: VERIFICACION DE USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÒN PERSONAL, BUEN USO DE LOS MISMOS Y BPM POR PARTE DEL PERSONAL MANIPULADOR.	DESCRIPCIÓN: SE EVIDENCIA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS CANASTILLAS Y EQUIPOS QUE SE USAN EN EL SUMINISTRO Y ALMACENAMIENTO DE LAS RACIONES.
		
DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS GRAMAJES ESTABLECIDOS POR GRADO DE ESCOLARIDAD, DE LOS COMPONENTES DEL MENÚ.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS(COLOR, TEXTURA, CALIDAD Y PRESENTACIÓN) DE LOS COMPONENTES DE LA MINUTA.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA TOTAL DE LAS RACIONES INDUSTRIALIZADAS PROGRAMADAS PARA LA JORNADA, CURSO Y SEDE A LOS TITULARES DE DERECHO.

28-01-2026

Gmail

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

SIMAT CORTE 28 DE ENERO DE 2026

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION Wed, Jan 28, 2026 at 4:37 PM
<pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
To: bienestar para los niños de madrid <utbienestarmadrid25@gmail.com>
Cc: "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>, educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Srs

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

Cordial saludo,

Conforme a los compromisos de la entidad frente a la remisión del estado de la matricula para programación de actividades relacionadas con el PAE en el municipio, de manera atenta remitidos el actualizado a la fecha de la matricula simat.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

SIMAT 28 ENERO DE 2026 - PAE.xlsx
10657K

30-01-2026

Alcaldía Municipal de **MADRID** Cundinamarca

VERIFICACIÓN DE NUTRICIÒN MODALIDAD INDUSTRIALIZADO

GE-F-051	VERSION 1	FECHA DE EMISION 30/05/2025

Institución Educativa: IED Montata	Acta N°3	Modalidad: PI	
Sede: El Carmen	ETC/ ciudad o Municipio: Madrid	Numero de manipuladoras: 2	
Dirección: Cr M Kr 12 -60	Fecha Visita: 30 Enero /2026	Tipo de visita	
Operador: U.T. Bienestar y amor Madrid	No Contrato / Convenio: 979-2025		
No titulares de derecho atendidos: 679	No de visita	1ra Visita: X	2da Visita: 3ra Visita
PUNTAJE ESPERADO 46	PORCENTAJE ESPERADO% 100%	PORCENTAJE OBTENIDO :	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 2 (CUMPLE), 1 (CUMPLE PARCIALMENTE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la no conformidad encontrada y/o acción correctiva y/o acción de mejora)
	VR. NUTRICION		
1	El paquete de la Racion Industrializada evidencia los 4 componentes de la programación (lácteo UHT, derivado de cereal, fruta, azúcares, dulces y frutos secos)	2	3 Componentes Galleta Cosera 30450Gramos Granola = 139gr
2	El componente de lácteo UHT cumple con las características técnicas (color, textura, calidad y presentación) especificadas en las fichas técnicas.	2	Avena UHT = 200cc
3	El componente de derivado de cereal con las características técnicas (color, textura, calidad y presentación) especificadas en las fiches técnicas.	2	
4	El componente de frutas cumple con las caracteristicas técnicas (color, textura, calidad y presentación)	2	
5	El componente de azúcares, dulces y frutos secos cumple con las caracteristicas técnicas (color, textura, calidad y presentación) especificadas en las fiches técnicas.	2	
6	Las raciones cumplen con el almacenamiento adecuado para evitar contaminacion de las mismas	2	
7	Cuenta con planilla de registro de temperatura diaria y cumple con los rangos de temperatura	2	
8	Cumple con los gramajes establecidos para la Racion Industrializada según la resolucion 29452 de 2017.	2	
9	Se diligencia adecuada y oportunamente el formato de Kardex y formato de faltantes	2	
10	Se diligencia adecuada y oportunamente el formato de Entrega diaria de raciones a titulares de derecho	2	
11	Se evidencia entrega total de las raciones industrializdas programadas para la jornada, curso y sede a los titulares de derecho	2	
12	Se evidencia calibracion de los equipos como grameras, balanzas, neveras y termómetros (Especificar fechas de calibracion)	0	NO Cumple el formato, NO permite realizar la Calibración de la Gramera
13	Se evidencia rotulacion completa de los productos que conforman la racón industrializada según resolucion 5109 de 2005 (Fecha de vencimiento, Número de lote, Registro INVIMA con datos legibles)	2	
14	Se realizaron los intercambios de alimentos entregados en el paquete RPC aprobados por la ETC	2	
15	Se evidencia que el personal manipulador cuenta con elementos de proteccionn personal y hace buen uso de los mismos	2	
16	Se evidencia el cumplimiento del plan de saneamiento y buenas practicas de manufactura según resolucion 2674 de 2013.	2	
17	Se evidencia limpieza y desinfección de las canastillas y equipos que se usan en el suministro y almacenamiento de las raciones	2	

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

VERIFICACIÓN DE NUTRICIÒN MODALIDAD INDUSTRIALIZADO

18	Se evidencia la entrega completa de alimentos de acuerdo a la orden de remesón de víveres para el cumplimiento del 100% de las raciones contratadas	0	No dejaron la remisión de hoy de Entrega de Alimentos firmada en la IED, se solicita firme el próximo día.
19	Se evidencia participación del personal manipulador de alimentos en actividades de formación y/o capacitaciones en temas de alimentación y nutrición	N.O.	Conductor y Ecónomo no se encuentran en el día de Capacitación
20	Se evidencia curso de higiene y manipulacion de alimentos de acuerdo a la resolucion 2674 de 2013 (especificando 10 horas de capacitacion)	2	
21	En el momento de entrega de la Racion Industrializada se evidencia la proyeccion de videos educativos o material educativo (imágenes, carteleras, pendones) que fomenten habitos alimentanos saludables por parte del operador al 100 % de los titulares de derecho	N.A.	No hay TV en el Comedor
22	Se evidencia una adecuada atención durante la entrega de los alimentos a los titulares de derecho por parte del personal manipulador de alimentos	2	
23	Cuenta con concepto sanitario por parte de la entidad sanitaria territorial acorde a lo minimo requerido según las condiciones de infraestrutura del punto de entrega de RPC	2	Ultima visita 31/10/2025 % Cumplimiento 98 %.

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PUNTAJE TOTAL	PORCENTAJE OBTENIDO %
46		38	86,3 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

(1) Se realiza Verificación de Personal:
(1) Yedire Martínez Rodríguez CC 1070750431
(2) Esperanza Pinzón Barbosa CC 39.730.007

(2) Se Solicita Incluir en la Carpeta el Cronograma de Capacitación del personal manipulador de alimentos y las actas de capacitación con Fecha, temas tratados, Actas de Firmas de Asistencia.

(3) Se Solicita modificar el Formato de mantenimiento Preventivo de equipos, ya que el operador incluyó la Calibración de hornos y le Calibración de termómetros en el mismo y no permite registrar la T° de la Calibración del termómetro ni los valores de error de la Horno para su verificación ya que el Formato especifica que se debe diligenciarse con una (x)

(4) No se estan Firmando los formatos de remisión de entrega de complementos que llegan al Servicio de alimentos (se encuentran Remisiones sin Firma) estas deben ser Firmadas por el Conductor, la manipuladora y el responsable de verificar en la IED

(5) No se encuentra la remisión del día de hoy en la IED, el conductor no la dejo.

Elaborado por: MÓNICA ALEXANDRA GÓMEZ SANTAMARÍA

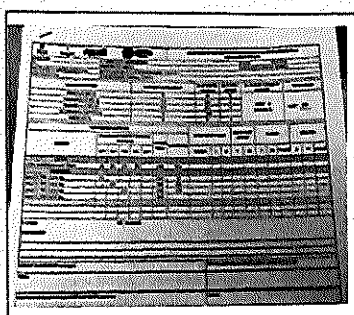
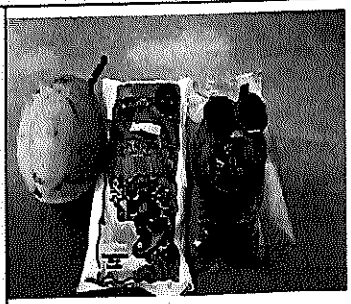
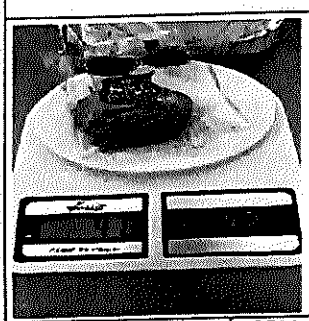
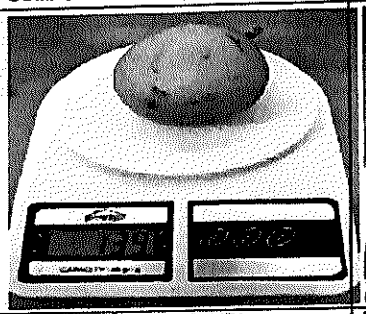
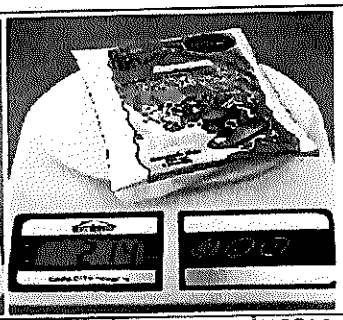
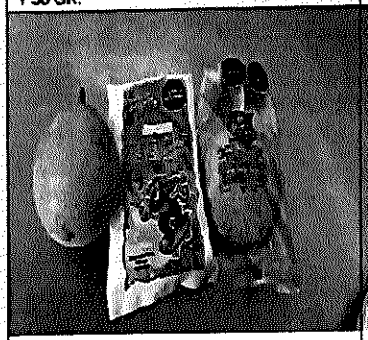
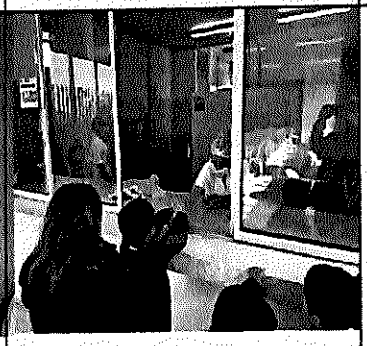
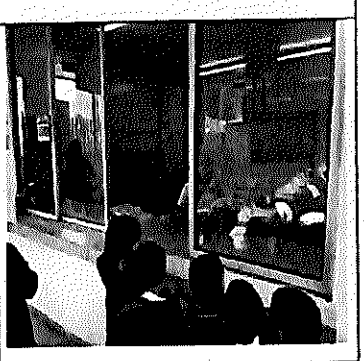
QUIEN RECIBE LA VISITA: Yadira Martinez CARGO: Ecónomo/a

Cargo: Nutricionista - Distrito PAE Madrid - Cundinamarca.

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
GE-F-047	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 23/04/2025

DEPENDENCIA: Secretaria de Educación **FECHA:** 30 ENERO 2026
ACTA NÚMERO: 003
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Mónica Alexandra Gómez Santamaría.
Nutricionista –Dietista PAE Madrid-Cundinamarca.
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento de la operación Programa de Alimentación Escolar IED TIBAIATA – **EL CORTIJO**

		
DESCRIPCIÓN: SE REALIZA VERIFICACIÓN Y SE ENCUENTRAN REMISIONES DE MATERIA PRIMA SIN FIRMAS Y NO SE ENCUENTRA LA REMISION CORRESPONDIENTE AL 30 DE ENERO, YA QUE EL TRANSPORTADOR NO LA DEJO.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LA MINUTA PROGRAMADA, Y CUMPLIMIENTO DE LAS CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DE LOS COMPONENTES.	DESCRIPCIÓN: SE VERIFICA EL ALMACENAMIENTO DE LAS RACIONES PARA EVITAR CONTAMINACIÓN.
		
DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS GRAMAJES ESTABLECIDOS POR GRADO DE ESCOLARIDAD, NO SE CUMPLE EL GRAMAJE DE GRADO 4 Y 5 EN EL PANIFICADO SEGÚN CICLO ESTABLECIDO POR LA SEM, SOLO LLEGA GALLETA DE 30 Y 50 GR.	DESCRIPCIÓN: SE REALIZA VERIFICACIÓN EL GRADO DE MADURACIÓN Y CARÁCTERÍSTICAS DEL COMPONENTE FRUTA.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ROTULACIÓN COMPLETA DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA SEGÚN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005..
		
DESCRIPCIÓN: EL PAQUETE DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA,CONTIENE 3 DE LOS 4 COMPONENTES: BEBIDA LÁCTEA, FRUTA Y GALLETA DE 30 Y 50 GRAMOS.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA TOTAL DE LAS RACIONES PROGRAMADAS POR SEDE, JORNADA Y CURSO.	DESCRIPCIÓN: VERIFICACIÓN DE LA ADECUADA ATENCIÓN DURANTE LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LOS TITULARES DEL DERECHO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

30 - 01 - 2026

Gmail

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Socialización Registro 280126 de Pequeños Productores Compras locales

1 message

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Fri, Jan 30, 2026 at 11:40 AM

To: "utbienestaryamormadrid@gmail.com" <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Señores

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE Madrid

Reciban un cordial saludo,

Por medio del presente, desde la Secretaría de Educación de Cundinamarca, para su conocimiento y fines pertinentes, ponemos en conocimiento la base de datos actualizada al 28 de enero de 2026 de los Pequeños Productores y Productores de agricultura campesina, familiar y comunitario registrados ante la Secretaría del Agrocampesinado del Departamento de Cundinamarca.

Quedando atentos a cualquier inquietud adicional.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

28012026 REGISTRO PEQUEÑOS PRODUCTORES CMARCA.pdf
1206K

02-02-2026

Gmail Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Convocatoria Comite de Inicio PAE UT Bienestar y Amor

2 messages

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co> Mon, Feb 2, 2026 at 3:45 PM
To: "utbienestaryamormadrid@gmail.com" <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Srs

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

Cordial saludo,

En atención a las actividades de supervisión y seguimiento por parte de la entidad, de manera atenta se realiza convocatoria para adelantar COMITÉ DE INICIO OPERACIÓN, en la cual se realizara revision de todas las obligaciones contractuales del contrato 979-2025, con la siguiente programación:

- Fecha: 03 de febrero 2026.
- Lugar: Secretaria Educacion – Biblioteca.
- Hora: 9:00 am.

Agradecemos contar con su valiosa disposición para con la activiad.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

---

ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com> Mon, Feb 2, 2026 at 6:35 PM
To: pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co, MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, paemadrid.educacion1@gmail.com, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Asunto: Solicitud de reprogramación Comité de Inicio Operación – Contrato CPS-979-2025

Srs.
Dra Marelvi Muños
Secretria de educación
Madrid Cumdinamamrca

Cordial saludo,

En atención a la convocatoria realizada para adelantar el Comité de Inicio de Operación del contrato CPS-979-2025, programado para el día 03 de febrero de 2026 a las 9:00 a.m. en la Secretaría de Educación – Biblioteca, me permito manifestar que, por motivos de calamidad doméstica, la Coordinación Operativa no podrá asistir en la fecha indicada.

Dado que la presencia de la coordinación es fundamental para la toma de decisiones y la definición de compromisos relacionados con las obligaciones contractuales, respetuosamente solicito la reprogramación de la reunión en una nueva fecha que permita garantizar la participación activa y el cumplimiento de los objetivos del comité.

Agradezco de antemano su comprensión y quedo atento a la confirmación de la nueva programación.

En caso de nos aceitar la reprogramación solicito omitir compromisos, mientras se programa una nube reunión en la cual esté el componente operativo para dichos compromisos

Atentamente,

Luis Guillermo Molina Combita
Representante Legal
UT Bienestar y Amor Madrid

Enviado desde mi iPhone
[Quoted text hidden]

Acta N° 03.

DATOS GENERALES	
Fecha: **3 DE FEBRERO DE 2026**	Hora de inicio y finalización: 10:00: AM –11: 20AM
Tipo de Sesión: **ORDINARIA**	Lugar: Sala Multimodal -Biblioteca Municipal.

Responsable de la reunión: Secretaria de Educación de Madrid.

Asistentes de la reunión:

- Mónica Alexandra Gómez- Nutricionista.
- Diego Alexander Bermúdez – Ingeniero Industrial.
- Jose Dario Duarte Gamboa – Prof. Universitario.

UT Bienestar y Amor por Madrid.

- Luis Felipe Velasquez Gonzaelz – Coordinador de logística.
- Yazmid Lozano Diaz – Supervisora PAE.

Se anexa planilla de asistencia.

TEMA DE LA REUNIÓN

1. Verificación y socialización obligaciones contractuales

ORDEN DEL DÍA

1. Comité de apertura para verificación de obligaciones contractuales.
2. Lectura y aprobación del acta.
3. Cierre.

DESARROLLO DEL LA REUNIÓN

1. Comité de apertura para verificación de obligaciones contractuales.

El Ing.: JUAN JOSE PAEZS expresa que se hace necesario verificar cada una de las obligaciones establecidas en el contrato CPS 979 DE 2025, para que se cumpla cada una y también se aclare en las que existan dudas.

A continuación, se realiza la lectura, análisis y explicación de cada una de las obligaciones del contrato, así:

Obligaciones específicas de EL CONTRATISTA: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:1. Cumplir con lo establecido en la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y todos sus anexos técnicos, para el desarrollo del objeto del presente proceso. 2.Cumplir con el objeto del presente Contrato, desarrollando directa y exclusivamente, con su propia infraestructura organizacional, recursos humanos, tecnológicos y logísticos, todas las obligaciones pactadas, así como aquellas que directa o indirectamente sean necesarias para la correcta ejecución del objeto convenido.3.Cumplir con lo establecido en el decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el decreto 1852 de 2015, y la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y todos sus anexos técnicos para el desarrollo del presente proceso.4.No usar el Programa de

Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objeto del mismo.5.Dar inicio a la ejecución del contrato mediante la entrega de los complementos alimentarios en las sedes que defina el Municipio de Madrid, cumpliendo con lo establecido y en las modalidades de la resolución 00335 de 2021 y sus anexos, previa ejecución de las actividades de alistamiento requeridas asociadas a la contratación de personal, dotación del personal, capacitación al personal, compra y entrega de elementos de aseo, compra de materias primas para cada uno de los complementos, logística de vehículos entre otros, necesarios para cumplir con todos los aspectos de calidad, oportunidad, cantidad e inocuidad.6.Suministrar los complementos alimentarios a los niños, niñas, adolescentes, y jóvenes, beneficiados, en las modalidades definidas, tipo de complementos, recomendaciones nivel/grado, y horarios definidos para cada sede educativa. 7.Presentar dentro de los tres días hábiles de anterioridad al inicio de la distribución de cada periodo de entregas según firma de acta de inicio, un plan de rutas detallado de materias primas especificando la logística de suministro a cada sede educativa, los elementos de aseo y el suministro de gas, en cada una de las sedes focalizadas por el Municipio. Las rutas de distribución se deben realizar en días y horario hábil concertado con la Institución Educativa. 8.Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones contenidas en la resolución 00335 de 2021. 9. Garantizar en el marco legal laboral t cumplir con el objeto del contrato dentro de las condiciones de contratación establecidas en el marco legal laboral y cumplir con el pago oportuno, dentro de los siguientes 10 días calendario mes vencido de los salarios u honorarios v demás obligaciones relacionadas con la responsabilidad laboral teniendo en cuenta los requerimientos establecidos y los lineamientos de la resolución No. 00335 de 2021. 10. Durante el primer mes de ejecución, el operador deberá presentar a la entidad, la lista del personal contratado con el tipo de contrato realizado con cada uno, así como la distribución en los puntos donde ejecutará su labor (sede, bodega, a administrativa), este será actualizado mensualmente con el informe, de acuerdo con los cambios realizado.11.En caso de requerir cambio del personal ofertado inicialmente, este deberá cumplir con el perfil solicitado para el cargo y deberá informarse a la entidad para la respectiva aprobación, antes de ser contratado. 12.Entregar a la supervisión, dentro de los tres (5) días hábiles posteriores al inicio, los documentos de los planes y programas de la planeación o alistamiento del programa: 1) Plan de saneamiento básico para Bodega y establecimientos educativos en donde se suministren complementos industrializados y preparados en sitio, con los 4 programas definidos en la resolución 2674 de 2013: a. Programa de limpieza y desinfección, b. Programa de Desechos Sólidos en el cual se deberán incluir adicionalmente las estrategias de la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos c. Programa de Control de Plagas, d. Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua. 2) Plan de Manejo Ambiental. 3) Listado y hojas de vida de equipos de la bodega de almacenamiento y Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega y establecimientos educativos. 4) Programa de salud y seguridad en el trabajo para el personal de Bodega y de establecimientos educativos 5) Programa de proveedores, calidad de materias primas e insumos en bodega y establecimientos educativos. 6) Plan de contingencias frente al suministro de gas (corte del servicio de gas, fuga de gas), fallas de energía, falla en servicio de acueducto, fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima. 7) Programa de Capacitación continua para el personal de bodega y establecimientos educativos con los respectivos cronogramas 8) Plan de rutas especificando la logística para la distribución de complementos, materias primas, elementos de aseo y suministro de gas. 9) Fichas técnicas de cada una de las materias primas para la modalidad preparada en sitio y los alimentos que conforman la modalidad industrializada para la revisión y aprobación, así mismo, presentar la actualización de la ficha técnica cada vez que se genere un cambio de producto o proveedor. cronogramas13.8) Plan de rutas para la distribución de complementos, materias primas, elementos de aseo y suministro de gas.13. 9) Programa de Control Microbiológico de los Alimentos 13.10) Fichas técnicas de cada una de las materias primas para la modalidad preparada en sitio y los alimentos que conforman la modalidad industrializada para la revisión y aprobación, así mismo, presentar la actualización de la ficha técnica cada vez que se genere un cambio de producto o proveedor. 13.11) Hojas de vida del recurso humano mínimo requerido. Una vez ajustados los anteriores deben permanecer actualizados en las sedes educativas.14. Entregar dentro de los 5 días hábiles posteriores a la perfección del contrato, programa de garantía de trazabilidad de las materias primas. Debe contener procedimientos, formatos de control y las estrategias del manejo sistemático de la información en bodega.15. Entregar a la supervisión, dentro de los tres (3) días hábiles posteriores al inicio del contrato, la lista de vehículos del operador, que desarrollarán las actividades en el

programa de alimentación escolar del Municipio de Madrid, así como la respectiva documentación requerida para el transporte de alimentos. Si durante la ejecución se requiere cambios o modificaciones, deben ser informadas a la entidad.16. Mantener durante la ejecución del contrato la bodega de almacenamiento y embalaje presentada con la oferta. 17. Dar estricto cumplimiento a las minutas y a los ciclos de menús establecidos por el municipio. Cualquier necesidad de intercambio debe ser informada cinco días previos a la recha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada debe ser informada cinco días previos a la fecha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada por parte de la supervisión del programa. Parágrafo 1: Cualquier solicitud de cambio frente al ciclo de menús establecido deberá ser informada previamente al supervisor para revisión y en caso de ser aprobada, esta deberá ser implementada únicamente a partir del concepto del equipó supervisor, de igual manera, cualquier solicitud en el mismo sentido, pero desde la Entidad será revisada y concertada en mesas de trabajo con el operador, teniendo siempre presente lo establecido en términos nutricionales en la Resolución 0335 de 2021.18. Garantizar la entrega de materias primas según las minutas aprobadas, en las frecuencias y cantidades requeridas, teniendo en cuenta el peso neto de los alimentos que lo requieren y el porcentaje de merma durante la cocción, así mismo, cumplir con los tiempos establecidos en el plan de rutas aprobado por la entidad.19. Garantizar la entrega de elementos de aseo mensual en las frecuencias y cantidades requeridas cumpliendo con el plan de rutas, para asegurar las condiciones de limpieza y desinfección, 20.Garantizar que se cuente con el servicio de gas, bien sea mediante el suministro de pipetas o el servicio de gas domiciliario según aplique, en las sedes con preparación en sitio, sin que se vea afectado el suministro.21.Realizar la entrega de víveres e insumos a los establecimientos educativos en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos de la resolución 2505 de 2004, resolución 2674 de 2013, acorde con lo presentado en las condiciones de participación y demás normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE y con vigencia no mayor a un año, expedido por la autoridad sanitaria.22.Reponer de inmediato (el mismo día) los faltantes de alimentos, o las devoluciones realizadas por desviaciones de calidad, y presentar a la supervisión un plan de mejoramiento que responda a los hallazgos realizados de forma coherente y pertinente en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse la desviación técnica. Lo anterior aplica para bodegas y sedes. Tanto el rechazo como la reposición se debe dejar consignado en el formato establecido por el Municipio. 23.Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas que permitan cumplir con el gramaje neto y peso servido a suministrar, teniendo en cuenta la parte comestible de cada alimento y la disminución por cocción, conforme a las características y condiciones de madurez, así con las condiciones de inocuidad y de calidad exigidas. En los cálculos debe incluirse los ajustes necesarios para garantizar que en el comedor queden las contra muestras acordes a lo establecido.24. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente y fichas técnicas de los alimentos. Todos los alimentos que sean utilizados en el programa de alimentación escolar deben tener la ficha técnica según lo establecido en la resolución 00335 de 2021. Así mismo, las plantas de producción y lugares de almacenamiento deben contar con concepto sanitario favorable.25. Garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad mínima requeridas para cada alimento, según las fichas técnicas que se relacionan en el anexo Calidad e Inocuidad de la resolución 00335 de 2021. 26.Garantizar que todos los productos de alto riesgo en salud pública cumplan con lo definido por el INVIMA. 27. Implementar los Planes de Saneamiento Básico de bodega de almacenamiento, comedor escolar de ración preparada en sitio e Industrializada acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas complementaria. Estos planes deben ser adaptados a cada institución educativa.28. Implementar el Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, realizando los arreglos en equipos que presenten fallas durante la ejecución de manera oportuna, con el fin de evitar inconvenientes en la implementación del Programa.29.Ejecutar las acciones preventivas en la bodega para el control de vectores y aplicar métodos químicos en caso de evidenciar infestaciones que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, cumpliendo en todo caso con lo dispuesto por la Autoridad sanitaria competente.30. Ejecutar el programa de salud y seguridad en el trabajo que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa en las diferentes modalidades (Preparada en sitio – Industrializada). Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada

cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes.31. Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del programa.32. Ejecutar el programa de calidad y control microbiológico de materias primas y alimentos que garantice el cumplimiento de atributos como cantidad, oportunidad, calidad e inocuidad e incluya la evaluación periódica de proveedores, lo cual se deberá reportar en el informe mensual.33.Entregar dentro de los tres días siguientes al inicio del contrato, las fichas técnicas según lo establecido en la resolución 00335 de 2021, de los alimentos que conforman la ración industrializada, y los alimentos que conforman las raciones para preparar en sitio, para revisión y aprobación. Así mismo, deben ser relacionados a la supervisión previa distribución, las fichas técnicas de los alimentos nuevos para su revisión y aprobación. En este orden, se debe relacionar con cada ficha técnica de alimento el concepto sanitario de la planta fabricante el cual debe ser favorable.34. El operador debe relacionar a la supervisión los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos de alto riesgo en salud pública de los alimentos que se definan de alto riesgo en salud pública según la resolución 719 de 2015 y que hagan parte de la Ración Industrializada - RI y la Ración para Preparar en Sitio - RPS en el informe19de 2015 y que hagan parte de la ración industrializada -Ri y la Ración para Preparar en Sitio - RPS en el informe pertinente del periodo respectivo de reporte para certificación de pagos con todos los soportes y con análisis completos (no en estado pendiente, o en curso, o incompletos o en trámite, o algún estado similar), de alimentos que se hayan utilizado durante dicho periodo de reporte: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, bebidas lácteas UHT, leche en polvo, huevos y quesos. 35.Para los productos de alto riesgo en salud pública el Operador deberá presentar a la supervisión, desde el inicio del contrato y cada vez que se realice cambio de alimento o de proveedor, los datos de los proveedores de estos alimentos, con todos los documentos soporte concepto sanitario planta o bodega del proveedor, información representantes legales así como contactos de los mismos.36.Solicitar autorización a la supervisión del cambio (en caso de requerirse) de proveedores de carne y pollo y allegar los documentos que aseguren la idoneidad según lo definido por el INVIMA.37.El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 00335 de 2021). Copia de estos documentos deben permanecer para su consulta desde el inicio del contrato en cada institución y en la sede administrativa del Operador.38.Capacitar a la totalidad del personal manipulador de alimentos en temas como: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por alimentos, tomas de muestras y demás aspectos del Programa. Estos temas deben estar contenidos en el plan de capacitación y cronograma aprobado por la supervisión.39. Permitir el ingreso de la entidad territorial de salud, supervisión, UApA, a las Bodegas y/o Comedores para hacer visitas de seguimiento o para realizar la toma de muestreo microbiológico de alimentos. 40.Entregar al inicio del contrato y antes de inicio de la operación en sedes educativas a todo el personal manipulador de alimentos, dos (2) uniformes, los cuales deberá estar conformado por: Pantalón, Blusa, delantal plástico, zapatos cerrados y gorro. Todos estos elementos deben ser de color blanco con el logo del Operador, UApA y Municipio de Madrid. 41.Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse algún suceso de Enfermedad Transmitida por Alimentos -ETA-, cumpliendo con manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud y el numeral 5.1.7 "GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA" del anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021. 42.Informar de inmediato por escrito al supervisor de cualquier situación que pueda afectar la prestación del servicio o la ejecución del objeto del contrato.43.Informar al supervisor y al rector de la Institución Educativa las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa.44.Enviar copia de las actas de visita a bodega realizadas por la autoridad sanitaria (Secreta de salud departamental, municipal o INVIMA), máximo al siguiente día hábil de ejecutada. Si se presentan hallazgos que representan riesgo deben ser informados de inmediato al supervisor si se evidencian en bodega (El mismo día).45.Acatar las directrices del supervisor del contrato en caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales u olas invernales que impidan o afecten el normal desarrollo de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE.46.Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los 5 (cinco) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizados por los entes de control, Supervisión, UApA y demás actores que participen en el PAE. Para el caso de los requerimientos emitidos

a partir de las PQRS, la respuesta debe ser máximo a los 3 (tres) días hábiles desde el recibo de los mismos, con análisis de causas y soportes de las acciones correctivas que permitan cerrar la no conformidad con soluciones efectivas. 47.Mantener en la sede administrativa del Operador en medio físico o magnético los documentos por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los soportes que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos y los contratos. Copia física de estos documentos debe estar disponible en el restaurante escolar de cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos. 48.Publicar en la totalidad de establecimientos educativos el ciclo de menús según la modalidad definida y el formato de visibilidad de información general del PAE con las especificaciones de tamaño, papel y diseño definidas por el Supervisor. 49. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, incluyendo avisos alusivos a Buenas Prácticas de Manufactura. 50.Publicar en un lugar visible la ficha técnica de información del PAE y el horario de servido de las raciones en cada comedor escolar. La Ficha técnica deberá cumplir con lo definido en el numeral 4.3.1 del anexo técnico Participación ciudadana.51. Utilizar los formatos establecidos por la UApA y la Supervisión durante la ejecución del contrato.52. Efectuar el registro de raciones entregadas a titulares de derecho atendidos por cada sede educativa, en el formato establecido, las cuales son requisito para los pagos correspondientes. Este documento debe permanecer en la sede desde el primer día de inicio de suministro para diligenciamiento por parte de la institución y se retirará de la sede o recto posterior a la finalización de prestación del servicio del periodo a facturar.53. Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite la Supervisión. 54.Asistir y participar en las reuniones de los Comités y reuniones programados por la Supervisión. 55.El Operador deberá realizar de acuerdo a lo establecido por la Dirección de Salud Pública del Departamento y el numeral 5.1.5.1 "Toma de Muestras y Contra Muestras" del anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021 la toma de contra muestras de cada una de los alimentos preparados tanto del complemento tipo almuerzo como del tipo AM/PM, las cuales; deberán disponerse de forma individual en las bolsas de cierre hermético, rotularse con la fecha de toma de la muestra y el nombre del alimento preparado, almacenarse en refrigeración y mantenerse en custodia por 72 horas. Una vez finalizado dicho período de custodia, deberán ser descartadas por el personal manipulador de alimentos.56.Suministrar por cada periodo de presentación del informe para pagos, y conforme a lo definido en el presente documento, a la supervisión los análisis microbiológicos completos y finales, realizados por el Proveedor, a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte de la Ración Industrializada y la Ración para Preparar en Sitio (RPS), como parte del análisis de liberación, en donde se identifique claramente en el informe; el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha del informe y fecha y concepto del análisis.57.Entregar a la supervisión, máximo dentro de los diez (10) días hábiles siguientes contados a partir del último día hábil del respectivo mes en que se prestó el servicio de alimentación, todos los documentos que se relacionen en cada pago.58. Presentar informe ejecutivo técnico, financiero y administrativo por cada periodo de pago o en el momento que se requiera, conforme a los formatos definidos por la Secreta de Educación, la supervisión.59. Garantizar las compras públicas a pequeños productores de la agricultura familiar y campesina, en un porcentaje equivalente al 30% del recurso destinado a materia prima. Estas compras corresponderán a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, y anexar los soportes requeridos en la forma de pago. 60. Realizar los respectivos microbiológicos requeridos por la supervisión y la respectiva ejecución.61. Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por el municipio de Madrid- Cundinamarca, que tengan relación con el objeto contractual.

Finalmente, se le informa al operador que debe aplicar todos los formatos establecidos para el programa y cada una de las actividades y soportes acordados en las cláusulas del contrasto.

2. Lectura y aprobación del acta.

El acta fue leída y aprobada el acta por los asistentes.

3. Cierre.

Siendo las 11:20 am se da por terminada la reunión

COMPROMISOS

NO	TEMA	RESPONSABLE (S)	FECHA DE EJECUCIÓN
1	Cumplimiento de las obligaciones y entrega de los soportes descritos en el contrato.	UT Bienestar y Amor por Madrid.	De enero a noviembre de 2026.
1	Aplicación de formatos establecidos para el programa.	UT Bienestar y Amor por Madrid.	De enero a noviembre de 2026.

CONVOCATORIA:
ANEXOS: SI: X NO:

- Planilla de asistencia a la reunión y registro fotográfico.





Acta No. 03

Fecha: 3 de Febrero de 2026

Hora inicio y finalización: 10: AM

Tipo de Sesión: Ordinaria de seguimiento

Lugar: SALA multimodal - 226 Palace

Tema de la reunión: Seguimiento programa PAE

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÈFONO	FIRMA
	Luis Felipe Velasquez Gonzalez	coor Logistico	V.T Bienestar Amor - Madrid	Facture. Bienestar Amor @ Gmail.		
	Hazmid Josino Diaz.	supervisores	vt bienestar y amor	factura. bienestar amor@ganzi.com	3143203328	Hazmid J.
	Diego A. Bermudez	Supervisor PAE	Secretaria Educacion	diego.bermudez.cela	3134777394	
	Juan José Pérez P.	Supervisor	SED	juanposapaez@gmail.com	3105786528	
	Jose Dario Duarte G.	supervisor	S ED.	jose.duarte.madrid@cundinamarca.gov.co	3165085715	
	Mónica A Gomez S	Nutricionista PAE	SEC. Educación	monigsantamaria@hotmail.com	3138713311	

Gmail

5 02 - 2026

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

SIMAT CORTE 5 feb DE 2026

1 message

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Thu, Feb 5, 2026 at 9:08 AM
To: "utbienestaryamormadrid@gmail.com" <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Srs

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

Cordial saludo,

Conforme a los compromisos de la entidad frente a la remisión del estado de la matricula para programación de actividades relacionadas con el PAE en el municipio, de manera atenta remitidos el actualizado a la fecha de la matricula simat.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

SIMAT 5 FEB DE 2026 - PAE.xlsx
4693K

05-02-2026

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
GE-F-047	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 23/04/2025

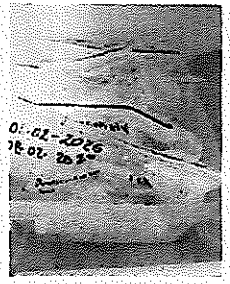
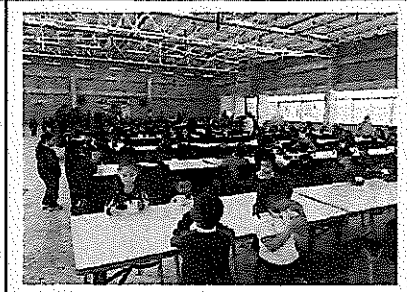
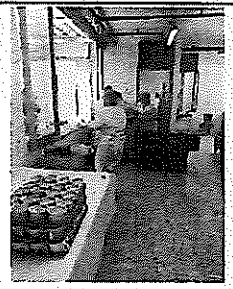
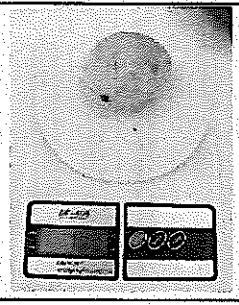
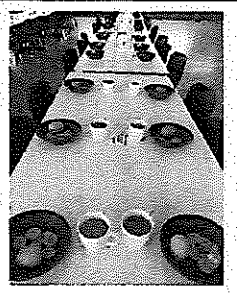
DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION

Fecha Visita: 05/02/2026

ACTA NÚMERO: 1

FUNCIONARIO RESPONSABLE: Diego Bermúdez – Ingeniero Industrial Equipo de apoyo a la supervisión PAE

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento a de la operación del Programa de Alimentación Escolar en **sede Tibaitata**

		
Descripcion: Contramuestras	Descripcion: Alimentos	Descripcion: Comedor Escolar
		
Descripcion: Cocina	Descripcion: Gramaje alimentos	Descripcion: Entrega de Alimentos

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

GE-F-050	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN: 30/05/2025

Institución educativa:	Tibaitata	Sede: Tibaitata		Ciudad/ Municipio:	Madrid
Dirección:	Tibaitata colegio	Fecha Visita: 5/02/2026		Hora inicio:	7:00
Operador:	UT BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID	No Contrato / Convenio:	CPS-979-2025	Hora de terminación:	9:00
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI / NO: X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:	N/A		
No titulares de derecho atendidos:	1774	No de visita:	1ra Visita: X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:		Nombre y cargo de quien realiza la visita:	Diego Bermudez - Ingeniero Industrial- Supervisor Plan de Alimentacion Escolar		
Visita técnica:	X	Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:	N/A	Visita BPGR:	N/A

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del servicio en comedores escolares contrato operador.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		
	FECHA DE VISITA:	N/A
	CONCEPTO EMITIDO:	N/A

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	Criterio Pliego Condiciones Res 335/2021	1	No. de Manipuladoras encontradas	9
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 2(CUMPLE, NO APLICA, NO OBSERVADO), 0 (NO CUMPLE)

RPS: Racion Preparada en sitio - RI: Ración Industrializada

II. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS						
PUNTAJE ESPERADO		32	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (carnecos con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	2	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algún tipo de contaminación, y son aptos para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestación de vectores (RPS-RI)	2	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-RI)	2	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	2	
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotuladas e identificadas	2	
32	RPS RI	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	2	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	2	
36	RPS RI	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	2	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %
V. DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	2	
42	RPS RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no Sobe registros de entrega de raciones de manera anticipada	2	
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	2	
44	RPS RI	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	2	
45	RPS RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abombamiento, u otro aspecto que incumpla con las características de calidad e inocuidad de los productos	2	
46	RPS RI	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús aprobado	2	
47	RPS RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosa en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de salchicha, atún o sardina, carne molida, embutidos cárnicos. No se reemplaza jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales	2	
48	RPS RI	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	2	
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	2	
SUB-TOTAL DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %
VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (bata, pantalón, zapatos, gorro, tapaboca), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	2	

51	RPS RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cofia/o cachucha sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	2	
52	RPS RI	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	2	
53	RPS RI	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	2	
54	RPS RI	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	2	
55	RPS RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	2	

SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		2	
57	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)		2	
58	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados		2	
60	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas		2	
61	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBA PLASTICA GRANDE. RPS-RI. 1. TRAPERO. RPS-RI. 1. RECOGEDOR PLASTICO. RPS-RI. 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO. RPS-RI. 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS. RPS-RI. 2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificadas. RPS-RI		2	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:			
	RPS	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 500 cupos. RPS	2	
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS.	2	
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	2	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos. RPS	2	
	RPS RI	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS-RI	2	
	RPS RI	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	2	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico). RPS-RI	2	
	RPS RI	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	2	
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por sede por economat. RPS-RI	2	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada almuerzo. RPS-RI	2	
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por día. RPS	2	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por economat por mes. RPS-RI.	2	
	RPS RI	Fósforos	2 cajas grandes por sede. RPS	2	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	2	
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo conteo y revisión		0	No se encuentra remisión.

GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
01	RPS 81	El corredor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE	2	
02	RPS 81	Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las PQRS en el corredor escolar	2	
SUBTOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	172	PUNTAJE OBTENIDO	170	98%.
CONCEPTO FINAL:	operador cumple con requerimientos.			

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Ninguna

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	DIEGO ALEXANDER BERMUDEZ	NOMBRE	Claudia Camelo
CEDULA	1.073.156.859	CEDULA	52.433.514
CARGO	INGENIERO INDUSTRIAL SUPERVISOR PAE	CARGO:	Coordinadora
FIRMA		FIRMA	

65	RPS RI	Existen lavaros en buen estado, abastos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	2	
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección	2	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua	2	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	2	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	2	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	2	
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	2	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	2	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	2	

SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE %	

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	2	N/A
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	2	N/A No se pudo identificar en la visita
79	RPS RI	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	2	N/A
80	RPS RI	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	2	N/A
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	2	N/A
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	2	N/A
83	RPS RI	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	2	N/A

SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	

IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás manejo estén fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	2	
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	2	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	2	
87	RPS RI	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronograma de mantenimiento, responsables)	2	
88	RPS RI	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	2	

SUB-TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	2	
90	RPS RI	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	2	

SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

05-02-2026

Gmail

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Formatos inicio operacion

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Thu, Feb 5, 2026 at 6:08 PM
To: "utbienestaryamormadrid@gmail.com" <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Srs

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

Buena tarde,

Conforme a las actividades de inicio, desde la entidad, de manera atenta se compartes los documentos formatos de inicio.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

14 attachments



LOGO UAPA.jpeg
9K

Certificación mensual Uso Exclusivo Bodega.docx
844K

Certificación Uso Exclusivo Bodega_Inicio de Operación.docx
844K

FICHA TÉCNICA - PAE.pdf
3094K

FORMATO - REPOSICIÓN DE FALTANTES O ENTREGA RI.docx
1119K

FORMATO - CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES.xlsx
978K

FORMATO - IDENTIFICACIÓN DE LA DEMANDA DE ALIMENTOS_COMPRAS LOCALES.xlsx
191K

FORMATO - PLAN DE RUTAS.xlsx
69K

FORMATO - REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA.xls
1014K

FORMATO - REMISIÓN COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS_RI.docx
1209K

FORMATO - REMISIÓN DE VÍVERES ALMUERZO_CAJMJT.docx
1203K

FORMATO - REPOSICIÓN O FALTANTES VÍVERES_RPS.docx
1115K

FORMATO - SEGUIMIENTO MENSUAL COMPRAS LOCALES.xlsx
938K

FORMATO REPORTE PROVEEDORES PAE_Segmento X_MES.xlsx
380K

Outlook

06-02-2026

Informe UAPA PAE - CUARTO TRIMESTRE 2025.

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Fecha Vie 06/02/2026 8:33

Para JULIA ARMINDA ZAPATA LEMUS <julia.zapata@madridcundinamarca.gov.co>; LUIS ARMANDO SANCHEZ BELTRAN <luis.sanchezb@madridcundinamarca.gov.co>

CC educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>

5 archivos adjuntos (192 KB)

A. DATOS GENERALES.xls; B. FINANCIACION - BOLSA COMUN.xls; C. CONTRATACION.xls; D. PRESTACIÓN DE SERVICIOS.xls; E. EJECUCION DE RECURSOS.xls;

Madrid Cundinamarca, 6 de febrero de 2026.

Señores:

SECRETARIA DE HACIENDA.

Madrid Cundinamarca.

REF: Informe UAPA PAE - CUARTO TRIMESTRE 2025.

Reciba un cordial saludo de parte de la Secretaria de Educación, deseándole éxito en sus labores diarias.

Se ha diligenciado los formatos según las siguientes consideraciones:

A. DATOS GENERALES: Diligenciamiento completo del Formato.

B. FINANCIACION Y BOLSA COMUN: . Se requiere diligenciar las casillas: **VALOR DE LA ASIGNACIÓN- TOTAL RECAUDADO ACUM. A CORTE**; El cual lo conoce la secretaria de Hacienda.(Señalada en color amarillo).

C. CONTRATACION: Diligenciamiento completo del Formato.

D. PRESTACION DEL SERVICIO: Diligenciamiento completo del Formato.

E. EJECUCION DE RECURSOS: Se requiere que la secretaria de hacienda diligencia la casilla : , **VALOR DE LA ASIGNACION EJEC. REC - VALOR RECAUDADO ACUM. A CORTE EJ -VALOR COMPROMETIDO ACUM. CORTE** ; (Señalada en color amarillo).

Lo anterior para los acciones y fines pertinentes.

Atentamente,

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSITARIO.
SECRETARIA DE EDUCACION.

Outlook

09-02-2026

Re: Remisión de intercambios de menú – Semana del 9 al 13 de febrero | Contrato No. CPS-979-2025

Desde ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Fecha Lun 09/02/2026 11:10
Para MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>
CC PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>; JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Respetados Señores

SUPERVISION

MUNICIPIO DE MADRID

En calidad de Representante Legal de la **UT BIENESTAR Y AMOR MADRID**, doy respuesta a su comunicación enviada por la Nutricionista del PAE, referente a la no aprobación del intercambio de menú en la sede PROSPERIDAD. Al respecto, me permito fundamentar nuestra posición técnica y legal:

1. Sobre la Imposibilidad Física de Suministro (Principio de lo Razonable)

Reiteramos que el contratista se encuentra ante una **imposibilidad física de suministro** del componente "yogurt" para el día de mañana. Esta situación no es una decisión arbitraria, sino una consecuencia directa de la cadena de suministro:

- **Logística de Proveedores:** Los proveedores de lácteos operan con ciclos de producción y pedidos cerrados que requieren una antelación mínima de 8 días.
- **Agotamiento de Inventario:** El proveedor ha certificado formalmente que no cuenta con el inventario bajo las especificaciones técnicas exigidas para una entr
- **Fuerza Mayor Derivada:** Exigir la entrega de un producto que no existe en inventario local y cuyo proceso de producción no se puede acelerar, vulnera el princ

2. Causa Raíz: Entrega Tardía de Información (SIMAT)

El argumento de la entidad sobre la entrega de productos la semana pasada no aplica a la contingencia actual.

- La planeación de compras depende estrictamente de la base **SIMAT** semanal.
- A pesar de los acuerdos previos para recibir esta información los miércoles, el retraso sistemático impide una programación logística adecuada.
- Sin la información de matrícula oportuna, el contratista no puede emitir órdenes de compra precisas a los proveedores de perecederos, generando el desabaste

3. Respuesta a la Objeción por "Repetición de Menú"

Si bien la supervisión señala que el sorbete de banano se entregó el pasado viernes, ante la falta de yogurt por causas no imputables al contratista, nuestra prioridad es **garantizar la continuidad del servicio y el valor nutricional**. Dejar a los niños sin el componente lácteo por una rigidez administrativa sería una falta mayor a la calidad del programa.

4. Solicitud de Mesa de Trabajo Urgente

Ante la postura de la supervisión que, en la práctica, está **obligando al contratista a un incumplimiento inevitable**, solicito formalmente:

1. **Autorización Excepcional:** Aprobar el sorbete de banano para el día de mañana únicamente para salvaguardar la atención de los beneficiarios.
2. **Mesa de Trabajo:** Convocar de carácter urgente a una mesa de trabajo con la supervisión y el equipo técnico para subsanar los nudos críticos en la entrega de

El contratista mantiene su voluntad de cumplimiento, pero la ejecución contractual debe basarse en la realidad logística y la oportunidad de la información proporcionada por la Entidad.

Atentamente,

LUIS GUILLERMO MOLINA CÓMBITA
Representante Legal
UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

El lun, 9 feb 2026 a la(s) 8:36 a.m., PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION (pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co) escribió:

> **Asunto:** Solicitud de reconsideración de intercambio de menú - Sede PROSPERIDAD Contrato No. CPS-979-2025

SEÑORES

U.T Bienestar y Amor Madrid

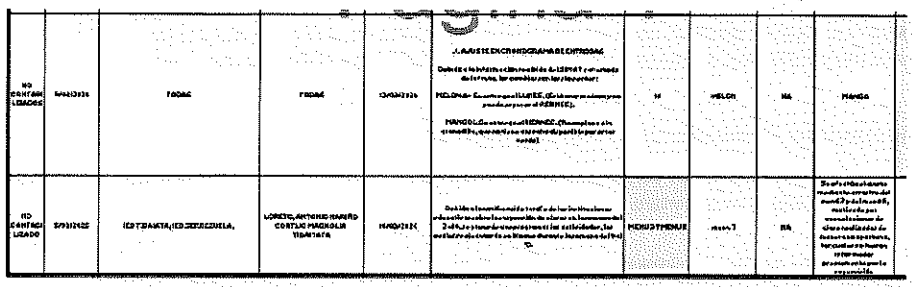
Por medio de la presente se informa que la respuesta emitida mediante el correo electrónico el 7 de febrero de 2026 , referente a la NO aprobación del cambio de yogur por sorbete de banano en el Menú No. 7 para la sede **PROSPERIDAD.**

1.**No fue solicitado por usted dentro del cuadro de solicitud de intercambios somo se aprecia en la imagen a continuación.(ver adjunto anexo) imagen1**

2. El día viernes se e entregó a los titulares sorbete de BANANO como se muestra en la segunda imagen encola de este correo, lo cual constituye una repetición de componentes del menú y **nuevamente repetición** tanto de bebida como de la fruta banano, la cuál es una queja constante de alumnos y padres de famila por esa razón ese cambio No se aprueba. (Ver en imagen 2 el menú 5 correspondiente al viernes 6 de febrero)

3. El resto de los cambios se aprobaron de fruta de mano se aprobaron

imagen 1



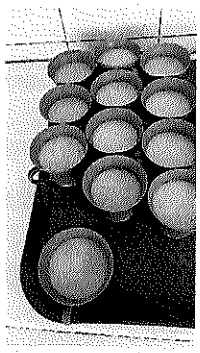
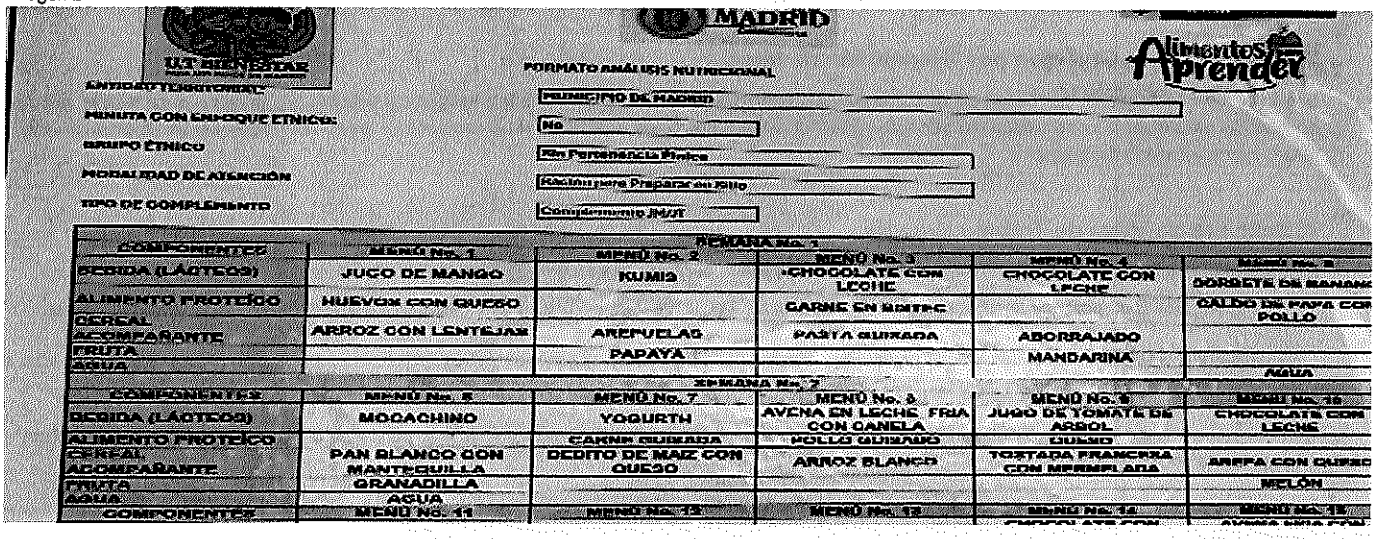


Imagen 2



SEMANA No. 5					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA (LÁCTEOS)	JUGO DE MANGO	KUMIS	*CHOCOLATE CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	SORBETE DE BANANO
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS CON QUESO		CARNE EN SALSA		CALDO DE PAPA CON POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON LENTEJAS	AREPUELAS	PASTA GUISADA	ABORRAJADO	
FRUTA		PAPAYA		MANDARINA	
AGUA					AGUA

SEMANA No. 7					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8 AVENA EN LECHE FRIA CON CANELA	MENÚ No. 9 Jugo DE TOMATE DE ARBOL	MENÚ No. 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	MOCACHINO	YOGURTH			CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO		CARNE GUISADA	POLLO GUISADO	GUISO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO CON MANTEQUILLA	DEDITO DE MAIZ CON QUESO	ARROZ BLANCO	TOSTADA FRANCESA CON MERMELADA	AREPA CON QUESO
FRUTA	GRANADILLA				MELÓN
AGUA	AGUA				
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15

Agradezco la atención prestada,

MONICA ALEXANDRA GOMEZ-

NUTRICIONISTA PAE
SECRETARIA DE EDUCACIÓN.

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
GE-F-047	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 23/04/2025

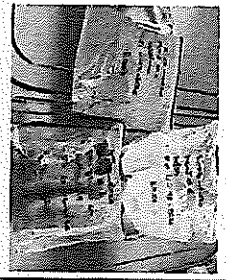
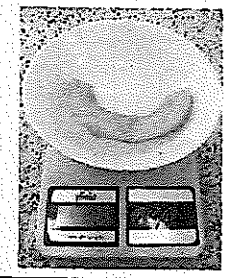
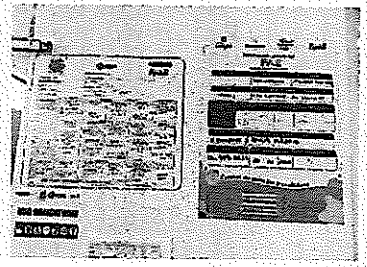
DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION

Fecha Visita: 09/02/2026

ACTA NÚMERO: 1

FUNCIONARIO RESPONSABLE: Diego Bermúdez – Ingeniero Industrial Equipo de apoyo a la supervisión PAE

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento a de la operación del Programa de Alimentación Escolar en sede Cortijo

		
Descripcion: Elementos de Aseo	Descripcion: Contramuestras	Descripcion: Gramaje Alimentos
		
Descripcion: Ficha Tecnica del PAE	Descripcion: Entrega de Alimentos	Descripcion: Comedor Escolar

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

GE-F-056	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN: 30/05/2023

Institución educativa:	Tibabitata	Sede:	Cortijo	Ciudad/ Municipio:	Madrid
Dirección:		Fecha Visita:	09/02/2026	Hora Inicio:	8:10
Operador:	UT BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID	No Contrato / Convenio:	CPS - 979-2025	Hora de terminación:	9:00
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI / NO : X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:			
No titulares de derecho atendidos:	761	No de visita:	1ra Visita: X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	Yaddira Martinez - Economa	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	Diego Bermudez - Ingeniero Industrial- Supervisor Plan de Alimentacion Escolar		
Visita técnica:	X	Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:	N/A	Visita BPM:	N/A

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del servicio en comedores escolares contrato operador.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		
	FECHA DE VISITA:	N/A
	CONCEPTO EMITIDO:	N/A

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	Criterio Pliego Condiciones Rsln 335/2021	1	No. de Manipuladoras encontradas	5
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 2(CUMPLE, NO APLICA, NO OBSERVADO), 0 (NO CUMPLE)

RPS: Racion Preparada en sitio - RI: Ración Industrializada

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		32	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	

III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canastas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	2	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algún tipo de contaminación, y son aptas para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestación de vectores (RPS-RI)	2	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-RI)	0	No se identifica remisión
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	2	
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotuladas e identificadas	2	
32	RPS RI	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	2	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	2	
36	RPS RI	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (SI es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	0	No se cumple la minuta, porque se está dando pan queso y es pan mantequilla, no se da agua.
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %

V. DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	0	No se encuentra publicado el horario de entrega
42	RPS RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	2	
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	2	
44	RPS RI	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	2	
45	RPS RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abombamiento, u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	2	
46	RPS RI	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús aprobado	0	No se cumple la minuta
47	RPS RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosa en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de rabadilla, alas o costillar, carne molida, embutidos cárnicos. No se reemplaza jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales	2	
48	RPS RI	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	2	
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos cumplen su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	2	
SUB-TOTAL DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %

VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (blusa, pantalón, zapatos, gorro, tapabocas), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	2	

51	RPS RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (telas cortas, limpias y sin estrella, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	2	
52	RPS RI	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	2	
53	RPS RI	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	2	
54	RPS RI	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	2	
55	RPS RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	2	

SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		2	
57	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)		2	
58	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados		0	implementos no estan rotulados y organizados y se encuentran en otra area a la identificada inicialmente
60	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas		2	
61	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBA PLASTICA GRANDE. RPS-RI 1. TRAPERO. RPS-RI 1. RECOGEDOR PLASTICO. RPS-RI 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO. RPS-RI. 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS. RPS-RI. 2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificadas. RPS-RI		2	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:			
	RPS	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 500 cupos. RPS	2	
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina	2 litros o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS.	0	se identifican solo 10 kilos - No hay remision
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	2	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos. RPS	0	solo se identifican 4 - No hay remision
	RPS RI	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 litros o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS-RI	0	No hay jabon. - No hay remision.
	RPS RI	Jabón antimaterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	0	solo hay envase, pero no se puede identificar los C.C - No hay remision
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico). RPS-RI	2	
	RPS RI	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	2	
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por sede por economa. RPS-RI	2	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada almuerzo. RPS-RI	2	
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por día. RPS	2	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por economa por mes. RPS-RI.	2	
	RPS RI	Fósforos	2 cajas grandes por sede. RPS	2	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	0	Solo hay un envase, no se identifica los C.C No hay remision.
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo conteo y revisión		0	No hay documentacion.

65	RPS RI	Existen letreros en buen estado, alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	2	
66	RPS RI	Se aplican los proceso y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección	2	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua	2	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	2	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	2	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	2	
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	2	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	2	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	2	

SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	52	PUNTAJE OBTENIDO	49	PORCENTAJE %	

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	2	
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	2	No se identifico en campo los vehiculos
79	RPS RI	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	2	
80	RPS RI	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	2	
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	2	
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	2	
83	RPS RI	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	2	

SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	

IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cuchillas, ollas y demás enseres están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	2	
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	2	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	2	
87	RPS RI	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	solo se identifico registro de mantenimiento
88	RPS RI	Las neveras, congeladoras y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	2	

SUB-TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	2	
90	RPS RI	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	2	

SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RP8 R/	El comedor escolar (bare publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE	2	
92	RP8 R/	Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las PQRSR en el comedor escolar	2	

SUBTOTAL GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	172	PUNTAJE OBTENIDO	149	86.62 %

CONCEPTO FINAL:

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

hay incumplimiento de minutas
No hay remision de insumo de aseo
No hay remision de entrega de alimentos

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	DIEGO ALEXANDER BERMUDEZ	NOMBRE	Yadira Martinez
CEDULA	1.073.166.868	CEDULA	1020750431
CARGO	INGENIERO INDUSTRIAL SUPERVISOR PAE .	CARGO:	Economa
FIRMA		FIRMA	Yadira Martinez

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
GE-F-047	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 23/04/2025

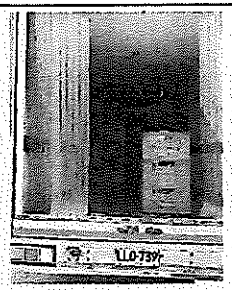
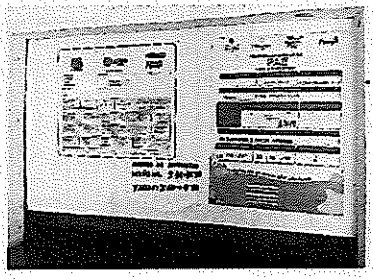
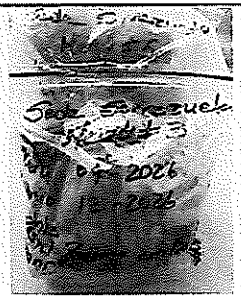
DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION

Fecha Visita: 09/02/2026

ACTA NÚMERO: 1

FUNCIONARIO RESPONSABLE: Diego Bermúdez – Ingeniero Industrial Equipo de apoyo a la supervisión PAE

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento a de la operación del Programa de Alimentación Escolar en **sede Serrezuela**

		
Descripcion: Inspeccion Vehiculo transporte de alimentos	Descripcion: Entrega Alimentos	Descripcion: Alimentos
		
Descripcion: Ficha Tecnica del PAE	Descripcion: Contramuestra	Descripcion: Elemento de Aseo

Alcaldía Municipal de **MADRID** Cundinamarca

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

GE-F-050	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN: 30/05/2025

Institución educativa:	Serrezuela	Sede:	Serrezuela Ppal	Ciudad Municipio:	Madrid
Dirección:	colegio Serrezuela	Fecha Visita:	09/02/2026	Hora inicio:	10:10
Operador:	BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID	No Contrato / Convenio:	979-2025	Hora de terminación:	11:20
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI / NO : X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:			
No titulares de derecho atendidos:	1549	No de visita:	1ra Visita: X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:		Nombre y cargo de quien realiza la visita:	Diego Bermudez - Ingeniero Industrial- Supervisor Plan de Alimentacion Escolar		
Visita técnica:	X	Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:	N/A	Visita BPOR:	N/A

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del servicio en comedores escolares contrato operador.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		
	FECHA DE VISITA:	N/A
	CONCEPTO EMITIDO:	N/A

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	Criterio Pliego Condiciones Res 335/2021	1	No. de Manipuladoras encontradas	2
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 2(CUMPLE, NO APLICA, NO OBSERVADO), 0 (NO CUMPLE)

RPS:Racion Preparada en sitio - RI: Ración Industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	2	N/A
2	RPS RI	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	2	N/A
3	RPS RI	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación	2	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	2	
5	RPS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	2	
6	RPS RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	0	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	~~0~~ 2	N/A
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	2	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	2	
10	RPS RI	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	2	
11	RPS RI	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	2	
12	RPS RI	Cuenta con Área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	2	N/A
13	RPS RI	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	0	Ventanas sin mallas
14	RPS RI	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	2	
15	RPS RI	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y toallas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	No hay instalaciones sanitarias
16	RPS RI	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura-, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	2	
SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO		32	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	

65	RPS RI	Existen loteros en buen estado, atendiendo a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, operativo en las instalaciones del comedor escolar	2	
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección	0	No se identifica programa de limpieza y desinfeccion

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periodica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua	2	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	Sin Programa

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	2	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	0	No se identifica
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	2	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	2	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	0	NO se identifica

SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI SE EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	2	Se identifica en campo
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	2	" " " " " "
79	RPS RI	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	2	" " " " " "
80	RPS RI	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	2	" " " " " "
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	2	" " " " " "
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	0	No cuenta por la vestimenta adecuada No se identifico documentacion
83	RPS RI	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	2	se identifica en campo

SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	

IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás enseres están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	2	
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	2	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	2	N/A
87	RPS RI	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronograma de mantenimiento, responsables)	0	
88	RPS RI	Las neveras, congeladoras y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	2	

SUB-TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	2	
90	RPS RI	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	2	

SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

51	RPS RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios al maquillaje) y cubierta limpia	2	
52	RPS RI	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	0	sin hoja de vida de Juan David Poveda
53	RPS RI	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	0	/ / / / / / / / /
54	RPS RI	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	2	
55	RPS RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	2	

SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	No se encuentran procedimientos.
57	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)		2	
58	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados		0	No cumple
60	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas			
61	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBA PLASTICA GRANDE. RPS-RI 1. TRAPERO. RPS-RI 1. RECOGEDOR PLASTICO. RPS-RI 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO. RPS-RI 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS. RPS-RI 2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificadas. RPS-RI		2	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:			
	RPS	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 500 cupos. RPS	2	N/A
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina	2 litros o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS.	2	N/A
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	2	N/A
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos. RPS	2	N/A
	RPS RI	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS-RI	0	No cumple solo hay 2 kilos
	RPS RI	Jabón antimaterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	0	No se identifica los C.C
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico). RPS-RI	2	
	RPS RI	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	0	solo se encuentra 1 rollo
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por sede por economa. RPS-RI	2	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento. RPS-RI	2	
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por día. RPS	2	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por economa por mes. RPS-RI	2	
	RPS RI	Fosforos	2 cajas grandes por sede. RPS	0	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	0	No se identifica los C.C
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo conteo y revisión		0	sin remision.

III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canastas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	2	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algún tipo de contaminación, y son aptos para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestación de vectores (RPS-RI)	2	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-RI)	0	Sin Remision de alimentos
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	2	N/A
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotuladas e identificadas	2	
32	RPS RI	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	2	N/A
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	2	
36	RPS RI	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	2	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %
V. DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	2	
42	RPS RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	2	
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	2	
44	RPS RI	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	2	N/A
45	RPS RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abombamiento, u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	2	
46	RPS RI	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús aprobado	2	
47	RPS RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosas en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de ratadilla, ala o costilla, carne molida, embutidos cárnicos. No se reemplaza jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales	2	
48	RPS RI	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	2	
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	2	N/A
SUB-TOTAL DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE %
VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (blusa, pantalón, zapatos, gorro, tapabocas), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	2	

XI. GESTION SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS RI	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	2	
92	RPS RI	Es visible el mecanismo que el operador y la Gerencia Territorial Certificada tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	2	
SUB TOTAL GESTION SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	172	PUNTAJE OBTENIDO	129	75%

CONCEPTO FINAL:

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Sin remision de insumo de aseos
Sin remision de alimentos
Otras observaciones identificadas en el Acta

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observacion.

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	DIEGO ALEXANDER BERMUDEZ	NOMBRE	Norma Ortiz
CEDULA	1.073.158.868	CEDULA	39 763 034
CARGO	INGENIERO INDUSTRIAL SUPERVISOR PAE	CARGO:	Economa
FIRMA		FIRMA	

09-02-2026

De: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Enviado: lunes, 9 de febrero de 2026 4:50
Para: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Cc: MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: Re: Remisión de intercambios de menú – Semana del 9 al 13 de febrero | Contrato No. CPS-979-2025

Asunto: Solicitud de reconsideración de intercambio de menú - Sede PROSPERIDAD Contrato No. CPS-979-2025

Respetados señores:

En atención a la respuesta emitida mediante el correo electrónico de fecha 7 de febrero de 2026 , nos permitimos solicitar formalmente la **reconsideración del numeral 1**, referente a la no aprobación del cambio de yogur por sorbete de banano en el Menú No. 7 para la sede **PROSPERIDAD**.

Nuestra solicitud se fundamenta en los siguientes puntos:

1. Incumplimiento en los tiempos de entrega del SIMAT

Si bien la supervisión argumenta que la variación del SIMAT fue del 5%, el inconveniente raíz no es el porcentaje de variación, sino la **oportunidad en la entrega de la información.**

- Se acordó de manera bilateral con la Dra. Marelvy Muñoz y su equipo de supervisión el manejo de un SIMAT semanal debido a la estabilización de la matrícula, con fecha de entrega los **miércoles por la tarde.**
- A la fecha, este compromiso no se ha cumplido a cabalidad. La entrega tardía de estas bases de datos impide una programación de compras adecuada con nuestros proveedores de alimentos perecederos.

2. Imposibilidad física de suministro (Principio de cumplimiento razonable)

Como se ha expresado en distintos espacios de articulación, el riesgo inherente a la entrega tardía del SIMAT es la **indisponibilidad de componentes específicos.**

- Los proveedores de lácteos (yogur) requieren tiempos de producción y logística que no pueden ajustarse a pedidos de última hora derivados de una información de matrícula tardía.
- El proveedor ha informado el día de hoy que no cuenta con el inventario de yogur bajo las especificaciones técnicas exigidas para entrega el día de mañana.

3. Garantía del valor nutricional y continuidad del servicio

Ante la falta del insumo por causas no atribuibles al contratista, se propone el **sorbete de banano** como una alternativa que busca:

- **Mantener el índice de adecuación nutricional** exigido en la minuta patrón.
- **Garantizar la continuidad del servicio** alimentario para los estudiantes de la sede Prosperidad, evitando el desabastecimiento de la bebida láctea.

4. Recomendación para la operación futura

Para evitar que estas contingencias se repitan y asegurar la seguridad jurídica de ambas partes, reiteramos la necesidad de que la entidad entregue las bases del SIMAT a más tardar los **lunes en la mañana.** Esto permitiría una planeación logística con el margen necesario (8 días) para garantizar la adquisición de productos como el yogur sin recurrir a sustituciones de emergencia.

Agradecemos que, en el marco de los acuerdos previos y dada la imposibilidad de conseguir el producto lácteo para el día de mañana por la demora en la información base, se autorice el suministro de **SORBETE DE BANANO** para dar cumplimiento a la atención de los beneficiarios.

Luis Guillermo Molina Combita
R legal
UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Seda respuesta a su solicitud donde se informa lo siguiente:

1. En la sede PROSPERIDAD **NO se aprueba el cambio de yogurth por sorbete de banano,** en el menú 7 **que usted relaciona en el cuadro a continuación ,** ya que en esta IED no hubo ningúna cancelación de clase y el intercambio de la bebida No ha sido solicitado por usted en el cuadro de intercambios como se puede apreciar en el archivo adjunto, y según confirmación de su operador logístico :

PROSPERIDAD					
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
BEBIDA (LÁCTEOS)	**MOCACHINO**	**SORBETE DE BANANO (No es lo programado por ciclo)**	**AVENA EN LECHE FRIA CON CANELA**	**JUGO DE TOMATE DE ARBOL**	**CHOCOLATE CON LECHE**

ALIMENTO PROTEÍCO		CARNE GUISADA	POLLO GUISADO	QUESO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO CON MANTEQUILLA	DEDITO DE MAIZ CON QUESO	ARROZ BLANCO	TOSTADA FRANCESA CON MERMELADA	AREPA CON QUESO
FRUTA	MELON				MANGO
AGUA	AGUA				

El menu 7 aprobado para prosperidad es :

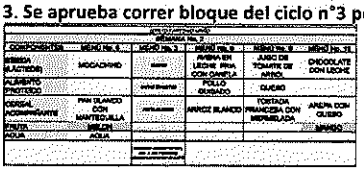
MENÚ No. 7
YOGURTH
CARNE GUISADA
DEDITO DE MAIZ CON QUESO

2. Se da aprobación al intercambio DE FRUTAS solicitado, sin embargo se recuerda que el ciclo de menús que esta establecido para este contrato 979-2025 , es de su pleno conocimiento y como parte de la planeación a proveedores , se debe contemplar la solicitud de los componentes de la minuta dando cumplimiento ya que el horario de entrega de las bases de simat, no alteran la programacion de los ciclos de menus establecidos y la variación del simat del 28 de enero al 5 de febrero fue de un 5% no fue signiificativa.

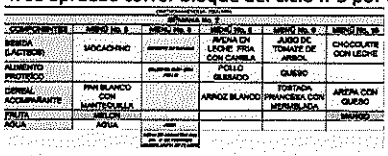
El cambio de dia de entrega del **melón** del viernes para el lunes **no se contempla como intercambio** y se aprueba.

El intercambio de la fruta granadilla por mango si constituye un intercambio (el numero N°2), ya que ademas de ser un cambio por fruta no programada, genera una repetición de fruta , como se observa en el intercambio N° 1 en la semana 1 del formato de intercambios adjunto a este correo, el operador solicitó cambiar **mandarina por mango**, el cuál se repite en esta semana 2 , entregando nuevamente **mango x granadilla,** el día viernes, se aprueba pero se solicita no repetir las mismas frrutas.

3. Se aprueba correr bloque del ciclo n°3 por el blooque 7 del dia martes en serrezuela y sus sedes.



4. se aprueba correr bloque del ciclo n°5 por el blooque 7 del dia martes en tibaitata y sus sedes



Favor publicar en los comedores scolares.

MONICA ALEXANDRA GOMEZ-
NUTRICIONISTA PAE
SECRETARIA DE EDUCACIÓN.

De: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Enviado: jueves, 5 de febrero de 2026 19:50
Para: MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>
Cc: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: Remisión de intercambios de menú – Semana del 9 al 13 de febrero | Contrato No. CPS-979-2025

Cordial saludo,

Doctora Marelvis Muñoz Secretaria de Educación Municipal Municipio de Madrid – Cundinamarca

Respetada Doctora Marelvis:

En cumplimiento de lo estipulado en el **Contrato No. CPS-979-2025** y atendiendo las directrices de la **Unidad de Alimentos para Aprender (UApA)**, me permito remitir para su conocimiento y aprobación los intercambios de menú programados para la semana comprendida entre el **9 y el 13 de febrero de 2026** en las instituciones educativas oficiales del municipio.

Es importante precisar que la necesidad de estos ajustes se deriva, en gran medida, de la **entrega tardía de la focalización**, situación que impacta directamente la logística de compras y la planeación operativa de la Unión Temporal. Dicha demora genera imprevistos que nos obligan a realizar modificaciones técnicas para garantizar el suministro oportuno, sin afectar la calidad del servicio.

Estos ajustes se realizan conforme a lo establecido en la **Resolución 335 de 2021** y sus anexos técnicos, garantizando que los cambios respeten los criterios nutricionales, de calidad e inocuidad definidos por la UApA, así como las condiciones contractuales vigentes.

La presente remisión incluye:

- **Detalle de los intercambios de alimentos** efectuados para cada día de la semana.
- **Justificación técnica de los cambios**, sustentada en los pronunciamientos de la UApA y en las variables logísticas mencionadas.
- **Cronograma de aplicación** en las sedes educativas para asegurar la continuidad del servicio.

Solicito respetuosamente realizar la revisión y validación de los intercambios remitidos, resaltando que los mismos buscan mitigar los efectos de las cancelaciones de clase no notificadas oportunamente y las dificultades logísticas derivadas de los tiempos de entrega de la información de focalización.

Agradezco su atención y colaboración, reiterando nuestro compromiso con el bienestar de los beneficiarios del PAE.

Cordialmente,

Luis Guillermo Molina Combita

Representante Legal UT Bienestar y Amor Madrid.

YEREEMY GONZALO LÓPEZ M.

NUTRICIONISTA DIETISTA UN
GERENCIA DE LA CALIDAD Y AUDITORÍA EN SALUD

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co
El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

Outlook

10-02-2026

RE: Solicitud formal de actas de visita, requerimiento de trazabilidad documental y aclaración de protocolos de supervisión.

Desde CONTACTENOS <contactenos@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Mar 10/02/2026 9:26
Para ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>; MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>
CC JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Reciba un saludo cordial de parte de la Dirección de Servicio al Ciudadano - Alcaldía de Madrid (Cundinamarca)

Me permito informar que su comunicación se radicó con **No. 2026-002908-E** y se gestionó por competencia para **"La Secretaria de educacion ".**

Para nosotros es muy importante conocer su percepción frente a los trámites y servicios recibidos. Por lo anterior agradecemos ingresar en el siguiente enlace y responder la encuesta: https://forms.office.com/r/RvRCyTvbe8?origin=lprLink

Cordialmente,

YAQUELINNE ROBLES PINTO
DIRECCIÓN DE SERVICIO AL CIUDADANO - ALCALDIA DE MADRID (CUNDINAMARCA)

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

De: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Enviado: domingo, 8 de febrero de 2026 0:04

Para: MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>
Cc: CONTACTENOS <contactenos@madridcundinamarca.gov.co>; JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: Solicitud formal de actas de visita, requerimiento de trazabilidad documental y aclaración de protocolos de supervisión.

Cordial saludo,

Señores

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) Alcaldía de Madrid, Cundinamarca
Referencia: Contrato de Operación PAE - Requerimiento de Transparencia Documental.
Respetados señores,
En mi calidad de representante de la **UT Bienestar y Amor Madrid**, me dirijo a ustedes de manera cordial pero enfática para solicitar formalmente las **copias íntegras de las actas de visita de supervisión** realizadas en las últimas semanas en las diferentes Instituciones Educativas Municipales (IED).
Esta solicitud se fundamenta en que, contraviniendo los principios de publicidad y debido proceso, la supervisión no ha hecho entrega de los soportes físicos o digitales correspondientes al momento de finalizar las visitas. Al día de hoy, el operador solo cuenta con registros fotográficos parciales de actas las cuales las cueles se anexan , lo cual impide ejecutar un plan de mejoramiento efectivo y subsanar hallazgos de manera oportuna.
Bajo este contexto, y en el marco de la **Gestión Documental del Municipio de Madrid, Cundinamarca**, solicito se sirvan dar respuesta técnica y legal sobre los siguientes puntos:

1. **Protocolo de Formalización:** Aclarar el procedimiento para la recolección de firmas tanto del supervisor como de la persona que atiende la visita (manipuladora o ecónoma), garantizando que el documento sea validado por ambas partes en el sitio.
2. **Obligatoriedad de Entrega (Copia de Acta):** Explicar el fundamento por el cual se ha omitido la obligación de dejar copia del acta en cada unidad de servicio, afectando el derecho de defensa y la trazabilidad del servicio.
3. **Integridad en la Gestión Documental Municipal:** Informar sobre el estado del soporte documental que reposa en el archivo oficial del municipio. De acuerdo con la **Ley 594 de 2000**, todos los registros de supervisión de contratos públicos deben cumplir con procesos de foliación, archivo y disponibilidad para las partes interesadas.
4. **Análisis Técnico de Ingeniería:** Reiteramos que la ausencia de estas actas imposibilita a nuestro equipo de **Ingeniería de Alimentos** verificar las exigencias técnicas realizadas en campo, lo cual genera un riesgo innecesario en la operación del programa.

Quedamos a la espera de la entrega inmediata de la totalidad de las actas pendientes para proceder con los respectivos descargos o acciones de mejora a que haya lugar.
Atentamente,
LUIS GUILLERMO MOLINA
Coordinador Operativo
UT Bienestar y Amor Madrid
El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso

de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

11-02-2026.

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA — PAE

OCJP-004	VERSION 1	FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025

Institución educativa:	IED VENEZUELA	Sede: CU ANTONIO NARIÑO		Ciudad/Municipio:	MADRID
Dirección:	CARRARA 4 No 2-50	Fecha Visita:	11/02/2026	Hora Inicio:	7:30:00 a. m.
Operador:	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	No Contrato / Convenio:	CPS-079-2025	Hora de terminación:	12:00:00 p. m.
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:	NO APLICA		
No titulares de derecho atendidos:	1252 JM 542 JT 499	No de Visita:	1ra Visita: X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	SANDRA CAMELO-ECONOMA	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - NOMBRO DE ALIMENTOS - SEC MADRID		
Visita tecnica:	VISITA DE SEGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	Visita verificación de Enfermedades Trasmitidas por Alimentos:	NO APLICA	Visita EPOR:	NO APLICA

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del suministro en comedores escolares contrato operador UT BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA:	15/05/2024
	CONCEPTO EMITIDO:	#N/A

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Criteria Riego Candelianos Rsln 3346/2021	1	No. de Manipuladoras encontradas	4
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 600 raciones		4		
De 601 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1600 raciones		7		

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

RPR:Racion Preparada en sitio - RI: Racion Industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, malezas y aguas estancadas	1	
2	RPS RI	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en servicio suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	
3	RPS RI	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilite la ejecución de limpieza, desinfección y desinfestación	1	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y de fácil mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	RPS RI	El área de distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o recalentadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	RPS RI	Las paredes están construidas en materiales resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	1	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de aguas protegidos con tapa, siendo capacidad suficiente para brindar como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y productos terminados (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
10	RPS RI	Las lámparas e iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	RPS RI	Los utensilios y enseres, se encuentran en buen estado, protegidos (malla), funcionando y limpios	1	
12	RPS RI	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evidente contaminación cruzada	1	
13	RPS RI	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto, de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la intemperie y la manipulación. Las vigas de las ventanas ubicadas en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1	
14	RPS RI	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1	
15	RPS RI	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papelera) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	RPS RI	Existen lavados en buen estado acorde a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura., ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	

SUBTOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cercano con todo u otra forma de almacenamiento) y dispone exteriormente de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	1	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algún tipo de contaminación, y son aptas para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestación de roedores (RPS-RI)	1	
19	RPS RI	Se lleva actualizado el control de entradas y salidas. Kárdex y rotación de productos - PEPS	1	
20	RPS RI	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	RPS RI	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	RPS RI	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	
23	RPS RI	Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un área específica e identificada para evitar su uso	1	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos (en forma de almuerzo por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y turnados. (RPS-RI)	1	

SUBTOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

II. CONDICIONES DEL ALISTAMIENTO Y/O PREPARACION DE LOS ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	RPS R1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
36	RPS R2	Se realiza la limpieza y desinfección de las utensilios de manera permanente (posterior al consumo de alimentos por cada proceso). La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para esta etapa	1	
37	RPS R2	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
29	RPS R2	El servido de los alimentos se hace con cernidor/a (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y no más no contacto directo directamente con las manos	1	
29	RPS R1	Se encuentra contramuestras de las ultimas 72 horas de los productos de alto riesgo (mezclados, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotulados e identificados	1	
30	RPS R1	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 76°C)	1	
31	RPS R1	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 63°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C	1	
32	RPS R1	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	1	
33	RPS R1	Se cuenta con los certificados microscópicos de los productos de alto riesgo	1	
SUBTOTAL CUMPLIMIENTO DEL ALISTAMIENTO Y/O PREPARACION DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENDO	9	PORCENTAJE % 100%
III. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS R1	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú servido por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
35	RPS R1	Se tienen estandarizadas las porciones para el servido	1	
36	RPS R1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si se cree conveni, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	1	
37	RPS R1	Se cumple con los gramajes servidos de las preparaciones, complementos, suministros industrializados según aplique	1	
39	RPS R1	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones, complementos, y raciones industrializadas	1	
38	RPS R1	Se entrega la materia prima completa para garantizar el rendimiento de alimentos (neto) de la venta y para el periodo de almacenamiento, teniendo en los pesos de materias primas establecidos	1	
SUBTOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDO	6	PORCENTAJE % 100%
IV. ENTREGA Y/O CONSUMO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS R1	El complemento alimentario se entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente y acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
41	RPS R1	El complemento alimentario se entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente y acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
42	RPS R1	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Titulares de Derecho en las formatos correspondientes definidos para validar (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, en fechorías, no entregadoras, y no cuenta registro de entrega de raciones de manera anticipada	1	
43	RPS R1	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	1	
44	RPS R1	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	1	
45	RPS R2	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abombamiento, u otro aspecto que incumpla con las características de calidad e inocuidad de los productos	1	
46	RPS R1	Se sirven las preparaciones con los complementos completos, incluyendo el refresco preparado, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús aprobado	1	
47	RPS R1	No se reciben cárnicos de alimentos no autorizados, como humo o ingredientes en sacos de palo o cerra. No se sirven cortes de cabeza de, vaca o caballo, como mocha, embutidos cárnicos, ni se reempaca loja por terceros, reempaca o porciones artificiales.	1	
48	RPS R1	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (control de modalidad sin autorización)	NO APLICA	LA SEDE SE ENCUENTRA FOCALIZADA EN RPS
49	RPS R1	Durante el servido de los alimentos caliente no tiempo de exposición durante el periodo al ambiente no comprometa la integridad e inocuidad de los mismos	1	
SUBTOTAL ENTREGA Y/O CONSUMO				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDO	6	PORCENTAJE % 100%
V. CONDICIONES HIGIENICAS DE LOS ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS R1	El personal manipulador, y el personal incluido del comité de alimentación escolar (si aplica), usan la dotación completa (blusa, delantal, cofia, gorra, tapabocas), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	1	
51	RPS R1	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios o maquillaje) y uniforme limpio	1	
52	RPS R1	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) no mayor a un año	1	
53	RPS R1	El personal manipulador recibió formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1	
54	RPS R1	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
55	RPS R1	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	1	
SUBTOTAL CONDICIONES HIGIENICAS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDO	6	PORCENTAJE % 100%

III CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
Ítem		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
67	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)		1	
68	RPS RI	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón industrialización		1	
69	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y señalizados		1	
69	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la protección del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas		1	
61	RPS RI	Empresa debe suministrar los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBA PLASTICA GRANDE, RPS-RI; 1. TRAPERO, RPS-RI; 1. RECOGEDOR PLASTICO, RPS-RI; 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO, RPS-RI; 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RI; 2 cambios por cada cambio escolar. Material polietileno de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificados, RPS-RI		1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Estropajo plástico para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 500 cupos, RPS	1	
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería usada	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS,	1	
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS	1	
	RPS RI	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico - inorgánico), RPS-RI	1	
	RPS RI	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por cada por sanitario, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento, RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes nitrilo	1 par cada manipulador por día, RPS	1	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 par cada mes, RPS-RI,	1	
	RPS RI	Fosforera	2 cajas grandes por cada, RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo cotejo y revisión		1	
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como jumigas o dosificadores		1	
65	RPS RI	Existen baños en buen estado, dotados y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar		1	
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
Ítem		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, en buen registros de las actividades		1	
69	RPS RI	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y sus evidencias soporte		1	
70	RPS RI	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad		1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS R2	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio estratégico para la recolección temporal de residuos sólidos y en proximidad a los baños	1	
73	RPS R1	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS R1	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, materiales orgánicos separados de papel, plásticos y empaques	1	
74	RPS R1	El drenaje de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ANTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS R2	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
76	RPS R2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENDO	36	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS R3	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con carácter favorable	1	
78	RPS R1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o camastillas de material sanitario con tapa, etc., y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	
79	RPS R1	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
80	RPS R1	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.(Si Aplica)	1	
81	RPS R1	Los complementos alimenticios son transportados en camastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	1	
82	RPS R1	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y capacitación adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1	
83	RPS R1	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, camastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	
SUB TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENDO	7	PORCENTAJE % 100%
EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS R1	Los utensilios tales como tablas, cuchillos, ollas y demás enseres están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
85	RPS R1	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los niños/as de preescolar son de material lavable y fácil desinfección	1	
86	RPS R1	El equipo y manejo con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de usuarios de servicio	1	
87	RPS R1	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución, (hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
88	RPS R1	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con termómetros y registro de temperatura	1	
SUB TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDO	6	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS R1	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
90	RPS R1	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	
SUB TOTAL CONDICIONES ALMACENAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENDO	2	PORCENTAJE % 100%
MENU ESCOLAR				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS R1	El comedor escolar sirve publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE	1	
92	RPS R1	Se visibiliza almacenamiento que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las SPDR en el comedor escolar	1	
SUB TOTAL MENU ESCOLAR				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL PEPA				
PUNTAJE ESPERADO	92	PUNTAJE OBTENDO	92	PORCENTAJE % 100%

CONCEPTO FINAL:

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE REALIZA SEGUIMIENTO DATOS DE TRAZABILIDAD MATERIAS PRIMAS DE ALTO RIESGO

PULPA DE FRUTA LOTE 110226, FV 17 FEB 2027, LECHE EN POLVO PROVEEDOR ZONA LECHE LOTE 141625, FV 190CT2026, HUEVOS PROVEEDOR LO NUESTRO LOTE 37, FV 5MAR2026,QUESO DOBLE CREMA PROVEEDOR SANTORINI LOTE 0940, FV 04SEP26,

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA, SE DEJA CONFORMIDAD CON VISITA A ECONOMA QUE RECIBE, SE NOTIFICA QUE ACTA SERA ENVIADA VIA CORREO,

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	SANDRA CAMELO
CEDULA	80.124.701	CEDULA	38.748.647
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC EDUCACION MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	FIRMA	LILIA VARGA

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

ACTA DE REUNIÓN Página 1 de 1		
DIGH-F-004	VERSIÓN 12	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

Acta No. 110226AntonioNariño	
Fecha: 11 febrero 2026	**Hora inicio y finalización:** 7:30am - 12:00pm
Tipo de Sesión: Ordinaria. Visita de seguimiento tecnico a comedores Escolares.	**Lugar:** IED Servezuela, sede urbana Antonio Nariño.
Tema de la reunión: Supervisión y seguimiento tecnico ejecución Programa de Alimentación Escolar por parte del contratista UT Bienestar y Amor contrato 979-2026.	

ASISTENTES

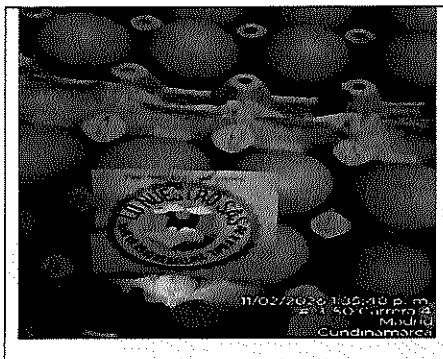
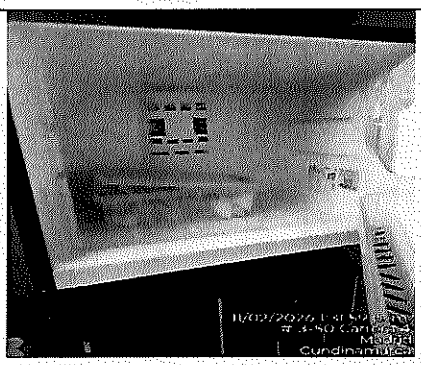
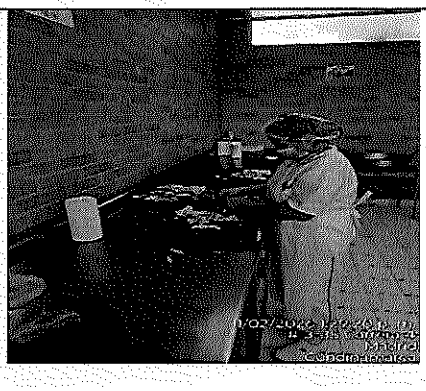
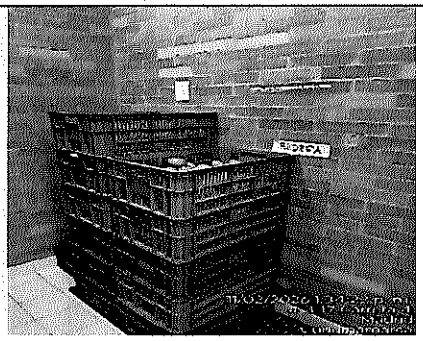
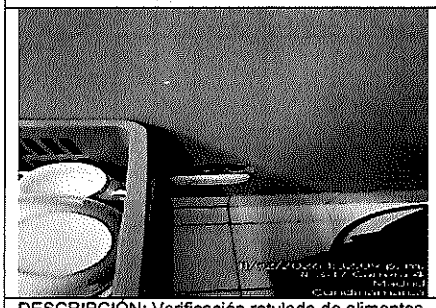
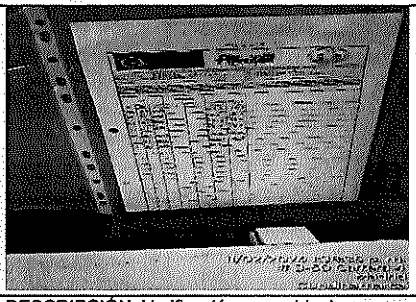
No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÈFONO	FIRMA
1	Juan José Páez R.	Ing Alimentos	Sec. Educación	pae.educacion@madrid-cundinamarca.gov	305-786529	
2	Sandra Camelo	Economa	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	Sandracam1426@gmail	3054716920	Sandra Camelo
3	Sandra Cuellar	Economa	UT Bienestar y amor por Madrid	Sandrita-Valery@	3158272766	Sandra
4	Jenny Garavz	Economa.	UT Bienestar y Amor por Madrid.	Jeny127garavz@gamil	3213912486	
5	Sandra Milena Rodriguez	Economa	UT bienestar y amor por madrid.		3132227473	Sandra M Rodriguez
6	Julieth Stella Diaz.	Economa.	UT Bienestar y Amor por Madrid.	Judis @ hotmail.co.	3105809938	Julieth Diaz
7	Lilia Vargas	Economa	UT Bienestar y amor por madri	Sorucha 15300	3202089998	
8						
9						
10						
11						

Powered by CamScanner

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

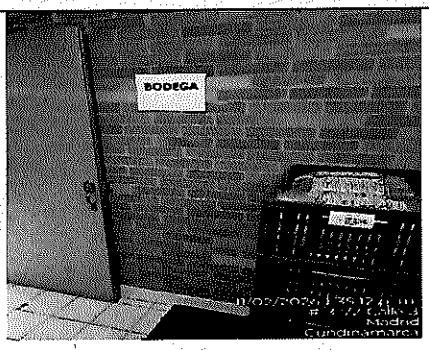
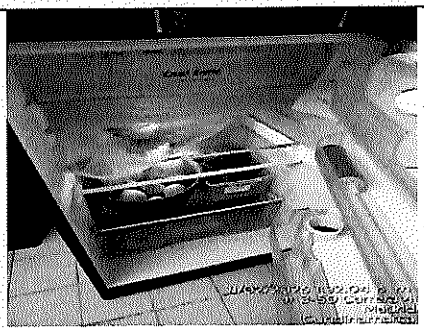
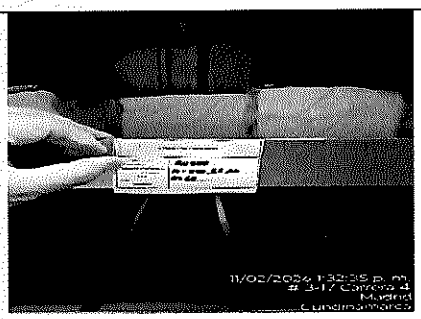
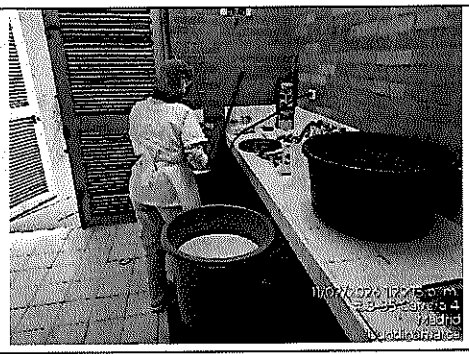
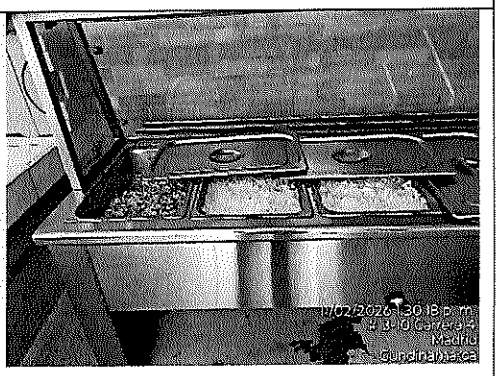
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 25/03/2025

DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 11/02/2026
ACTA NÚMERO: 110226ANTONIONARIÑO
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN*: SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED SERREZUELA, SEDE URBANA ANTONIO NARIÑO.*

		
DESCRIPCIÓN: Verificación condiciones de transporte de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación área de ensamble y saneamiento.	DESCRIPCIÓN: Verificación ensamble complementos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento temporal fruta complemento.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCION: Verificación condiciones de dotación y cantidad economas.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación ensamble de complementos.

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 25/03/2025

		
DESCRIPCIÓN: Verificación ensamble y almacenamiento complementos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación condiciones de transporte de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación condiciones de transporte de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCION: Verificación uso de dotación y actividades de ensamble de complementos.
		
DESCRIPCIÓN: NA	DESCRIPCIÓN: NA	DESCRIPCIÓN: NA

Outlook

11 052-2026

RV: ajustes - SOLICITUD REPORTE ENCUESTAS PAE VIGENCIA 2025

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Mié 11/02/2026 11:32
Para CRISTIAN CAMILO GRANADOS MEJÍA <cristian.granados@madridcundinamarca.gov.co>

2 archivos adjuntos (2 MB)
SIG-F-030 INFORME DE IMPACTO- corregido vr FINAL.docx; SIG-F-030 INFORME DE IMPACTO- corregido vr FINAL.pdf;

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSTARIO.
SECRETARIA DE EDUCACION.

De: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Enviado: martes, 10 de febrero de 2026 17:07
Para: CRISTIAN CAMILO GRANADOS MEJÍA <cristian.granados@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: ajustes - SOLICITUD REPORTE ENCUESTAS PAE VIGENCIA 2025

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSTARIO.
SECRETARIA DE EDUCACION.

De: CRISTIAN CAMILO GRANADOS MEJÍA <cristian.granados@madridcundinamarca.gov.co>
Enviado: martes, 10 de febrero de 2026 16:11
Para: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: Fw: SOLICITUD REPORTE ENCUESTAS PAE VIGENCIA 2025

Enviado desde mi Samsung Mobile de Claro
Obtener Outlook para Android

From: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Sent: Friday, January 9, 2026 9:33:17 AM
To: CRISTIAN CAMILO GRANADOS MEJÍA <cristian.granados@madridcundinamarca.gov.co>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>
Subject: RE: SOLICITUD REPORTE ENCUESTAS PAE VIGENCIA 2025

Buenos dias:

Se adjunta lo solicitado.

Atentamente,

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSTARIO.
SECRETARIA DE EDUCACION.

De: CRISTIAN CAMILO GRANADOS MEJÍA <cristian.granados@madridcundinamarca.gov.co>
Enviado: miércoles, 24 de diciembre de 2025 12:28
Para: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>; PAE MADRID SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>
Cc: MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>; educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>
Asunto: SOLICITUD REPORTE ENCUESTAS PAE VIGENCIA 2025

Buenas tardes compañero, cordial saludo, agradezco todo el apoyo brindado en la vigencia 2025, de la misma manera agradezco sean enviadas las evidencias con respecto a las encuestas de satisfacción que hacen parte de los indicadores de procesos de la Secretaria de Planeación:

IND #01. Encuesta de Satisfacción PAE preparado en sitio

Número de encuestas con resultado (muy satisfecho y satisfecho)
Número total de encuestas.

GE-F-032 Encuesta de Medición de Satisfacción - PAE Preparado en Sitio. Versión 1 Fecha de Emision: 02/01/2025

IND #02. Encuesta de Satisfacción PAE Industrializado

Número de encuestas con resultado (muy satisfecho y satisfecho)

Número total de encuestas.

GE-F-032 Encuesta de Medición de Satisfacción - PAE Preparado en Sitio. Versión 1 Fecha de Emision: 02/01/2025

Agradezco su valiosa colaboración, ya que esta información se debio reportar antes de finalizar la vigencia 2025.

Cristian Camilo Granados Mejía
Profesional Universitario
Secretaria de Educación
Alcaldía de Madrid Cundinamarca

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Linea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co
El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co
El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

Acta N° 04.

DATOS GENERALES	
Fecha: **12 DE FEBRERO DE 2026**	Hora de inicio y finalización: 9:30 AM –11: 20AM
Tipo de Sesión: **ORDINARIA**	Lugar: Sala Multimodal -Biblioteca Municipal.

Responsable de la reunión: Secretaria de Educación de Madrid.

Asistentes de la reunión:

- Juan José Páez – Ing. De Alimentos.
- Diego Alexander Bermúdez – Ingeniero Industrial.
- Jose Dario Duarte Gamboa – Prof. Universitario.

UT Bienestar y Amor por Madrid.

- Luis Guillermo Molina – Representante legal.
- Yazmid Lozano Diaz – Supervisora PAE.

Rectores IED OFICIALES.

Se anexa planilla de asistencia.

TEMA DE LA REUNIÓN

Socialización de las generalidades y operación del Programa de Alimentación Escolar con los rectores de las Instituciones educativas oficiales.

ORDEN DEL DÍA

1. Generalidades del PAE.
2. Presentación del operador.
3. Varios.
4. Cierre.

DESARROLLO DEL LA REUNIÓN

1. Generalidades del PAE.

El ing. Juan Jose Péaz, manifiesta que el programa PAE ha iniciado con el calendario escolar de 2026, que es necesario coordinar la información para atender las PQRS, que se esta coordinado con las Instituciones Educativas para implementar el lavado de tanques para garantizar la calidad del agua y establecer con la Dirección de Salud el Madrid el respectivo seguimiento, como lo dispone todo lo relacionado con el cumplimiento de los aspectos que enmarcan en la resolución 2674 de 2013.

Respecto a la fumigación, aunque la norma no obliga si es necesario llevar un control y monitoreo y tomas las acciones en caso de presentarse casos que ameriten intervención.

Agrega que la Dirección General de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación escolar- Alimentos para aprender, expidió la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, en la cual se establece los lineamientos técnicos, los estándares y condiciones mínimas del programa de alimentación escolar -PAE; que debido a que la contratación del PAE Madrid se efectuó antes de la resolución, el contrato actual se regirá por la Resolución No. 335 del 23 de Diciembre de 2021, Solicita a los señores rectores leer y socializar esta nueva resolución, la cual modifica aspectos importantes tales como:

- Anexo 1 Diagnóstico del PAE
- Anexo 2 Estructuración y contratación.
- Anexo 3. Alimentación Saludable y Sostenible.
- Anexo 4. Compras Públicas Locales.
- Anexo 5. Calidad e Inocuidad.
- Anexo 6. Planeación Financiera.
- Anexo 7. Participación Ciudadana.
- Anexo 8. Evaluación.

2. Presentación del operador.

Seguidamente interviene el señor LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA, Representante Legal de la UT Bienestar y Amor Madrid, hace la presentación de su equipo de coordinación en la operación, solicitando se efectúe el registro oportuno de los estudiantes en el SIMAT, para dar la cobertura total, ya que si no están inscritos en el SIMAT no se les puede atender; igualmente se le reporte oportunamente antes de miércoles de cada semana para establecer el plan de compras y dar cumplimiento con la cobertura y las minutas establecidas.

Le solicita al Rector de Tibaitatá coordinar para que se pague por parte de la institución educativa pague el cambio del contador que aparece en la factura, ya que el operador paga el consumo del gas.

3. Varios.

La Rectora de la IED María Teresa Orttiz manifiesta que tiene problemas con plagas, ya que dejan las basuras en la esquina de la calle de la sede principal, y a pesar de tutelas no ha sido posible el control.

La Rectora de la IED Serrezuela expresa que se está gestionado la apertura de la Sede Jardin Departamental y necesita conocer cómo está el comedor escolar; también solicita que se de cobertura para la alimentación escolar para la jornada única en los grados 10 y 11.

Juan José Páez contesta que se realizará una visita de diagnostico con el equipo de monitoreo y seguimiento PAE, para conocer los equipos y enseres que hacen falta y de las condiciones necesarias para la operación del comedor escolar modalidad preparada en sitio; agrega que para la jornada única es necesario analizar las proyecciones financieras de este servicio y los recursos con que cuenta el municipio.

Agrega las Rectora de la IED serrezuela que está invadida de roedores, igualmente manifiesta la rectora de María Teresa Ortiz, y solicita que efectúen por parte del municipio podas más frecuentes, ya que la efectúan casa 6 meses, fomentando la aparición de insectos y roedores.

El ing. Diego Bermúdez manifiesta que se efectuará una vista al comedor de la sede el Jardin Departamental y se coordinará la dotación de este comedor, agrega que es necesario que los rectores agilicen los registros de matricula en el SIMAT, para que la Secretaria de Educacion pueda reportar al operador el número real de estudiantes que asisten a las instituciones educativas.

La Secretaria de Educación de Madrid, Marelvi Muñoz Barajas, manifiesta que aproximadamente en 15 días se dará apertura a la sede el Jardin departamental, pero se hace necesario establecer como está la cocina para la operación del PAE. L e informa a los rectores que próximamente realizará una reunión con la Secretaria de infraestructura del municipio para atender las inquietudes.

4. Lectura y aprobación del acta.

El acta fue leída y aprobada el acta por los asistentes.

5. Cierre.

Siendo las 11:20 am se da por terminada la reunión.

COMPROMISOS			
NO	**TEMA**	**RESPONSABLE (S)**	**FECHA DE EJECUCIÓN**
1	Realizar vistita de diagnóstico sede Jardin Departamental.	Equipó PAE	Mes De Febrero 2026
1			

CONVOCATORIA:
ANEXOS: SI: X NO:

- Planilla de asistencia a la reunión y registro fotográfico.

REGISTRO FOTOGRAFICO 12/02/2026





Acta No.
Fecha: 12 Febrero de 2026
Tipo de Sesión: Ordinaria – Seguimiento PAE – Transporte escolar
Hora inicio y finalización: 9:30 – 11:20 AM
Lugar: Sala multimodal
Tema de la reunión: Seguimiento PAE – Transporte escolar.

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
38	Juan José Ríos D.	Ing Alimentos	Sec Educación	[illegible]	3105980	
39	[illegible]	Policía	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
40	José Nelson Castro C.	Rector	IED Tenerife de Madrid	[illegible]	[illegible]	
41	[illegible]	Rector	IED [illegible]	[illegible]	[illegible]	
42	Zaretha Díaz Garcia	Rectora	Aguaquela	[illegible]	[illegible]	
43	Ana Victoria Vélez	Coordinadora	IED MTON	coordinadormton3@gmail.com	3176170206	
44	Marlén Callejas	Rectora	IED MTON	mtorectoria@gmail.com	3219065751	
45	Yazmid Jesus D.	Supervisora	Bienestar y Amor		3143203348	
46	Luis Felipe Velasquez G.	Coordinador	J.T Bienestar y Comunidad		3175179102	
47	Luis Guillermo Molina Cardenas					
48	Marleni Muñoz B	Secretaria de Educación	Alcaldía	marleny.munoz@cundinamarca.gov.co	3219813640	
49	Diego Bermudez	Supervisor	Secretaria de	dey.bermudez@gmail	3134122394	
50	Carolina Triana Sánchez	Sec Transito	Alcaldía	Secretariadetransito@gmail	3177735474	

Acta No.

Fecha: 12 de Febrero de 2026

Hora inicio y finalización: 9:30 – 11:20 am

Tipo de Sesión: Ordinaria de seguimiento PAE – Transporte escolar

Lugar: Sala audiencias del.

Tema de la reunión: Seguimiento PAE Transporte escolar.

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÈFONO	FIRMA
26	Nasly Gonzalez Diaz	D. Seguridad	Alcaldía	naslygonzalez@madrid	3115394327	
27	José Dario Duarte G.	Prof. Univ.	Sec. Educación	jose.duarte@madrid cundinamarca.gov.co	3165085715	
28	—	—	—			
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						

12-02-a 26

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

PAE

DE-F-004	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN: 02/10/2021

Institución educativa:	RD SERREZUELA	Sede: CU NUESTRA SEÑORA DE LORETO		Ciudad/ Municipio:	MADRID
Dirección:	CALLE 5A SUR TRV 3 MADRID-CUNDINAMARCA	Fecha Visita:	19/02/2026	Hora Inicio:	7:34:49 a.m.
Operador:	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	No Contrato / Convenio:	CPS-079-2025	Hora de terminación:	12:58:09 p. m.
¿Requiere apoyo de atención prioritaria?	SI / NO X	Identifique la causal del apoyo de atención prioritaria:	NO APLICA		
No Usuarios de consulta atendidos:	337 JM 161 JT 164	No de visita:	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	JENNY CAROLINA CUBILLOS-ECONOMA	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - MONERO DE ALIMENTOS - REC MADRID		
Visita también:	VISITA DE SEGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:	NO APLICA	Visita BPOR:	NO APLICA

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales relevantes a la prestación del servicio en comedores escolares contrato operador UT BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		
	FECHA DE VISITA:	MM/2024
	CONCEPTO EMITIDO:	FAVORABLE 80,2%

TOMA DE MUESTRAS ANÁLISIS

De 1 a 75 raciones	Cristeth Pitago Candelario Reth 3340/2020	1	No. de Manipuladores presentidades	3
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 510 raciones		4		
De 511 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

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

RPS:Ración Preparada en sitio - RI: Ración Industrializada

I. INSTALACIONES FÍSICAS SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, malos olores y aguas estancadas	1	
2	RPS RI	El comedor escolar cuenta con accesos a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	
3	RPS RI	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilite la ejecución de limpieza, desinfección y desinfestación	1	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	RPS RI	El área de distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	RPS RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	1	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
10	RPS RI	Las lámparas e iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian irregularidades alrededor expuestas	1	
11	RPS RI	Los utensilios y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (malla), funcionando y limpios	1	
12	RPS RI	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada	1	
13	RPS RI	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Las ventanas de las ventanas ubicadas en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de rupture	1	
14	RPS RI	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1	
15	RPS RI	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y paneleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	RPS RI	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura-, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	
SUB TOTAL ITEM 1. CONDICIONES SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENDO	16	PORCENTAJE % 100%

II. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de las materias primas, insumos para preparación y productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cerradas con tapa u otra forma de almacenamiento) y ubicados sobre estantes de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	1	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil con fechas de vencimiento vigentes, no presentan signos de contaminación, y son aptas para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestación de vectores (RPS-RI)	1	
19	RPS RI	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS	1	
20	RPS RI	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	RPS RI	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperatura de -18°C y se llevan registros	1	
22	RPS RI	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	
23	RPS RI	Las materias primas o alimentos no perfumes se encuentran en un área específica e identificada para evitar su uso	1	
24	RPS RI	Se encuentran rotulados, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-RI)	1	
SUB TOTAL: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENDO	9	PORCENTAJE % 100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	RPS N1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de saneamiento, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
36	RPS N1	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de material antimicrobial posterior al cambio de alimentos por cada preparación. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1	
37	RPS N1	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y acatadas en el plan de saneamiento del operador	1	
38	RPS N1	El servido de los alimentos se hace con utensilios (cucharones, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
39	RPS N1	Se evaluarán contaminantes de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (cárnicos, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentren rotulados y identificados	1	
40	RPS N1	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 74°C)	1	
41	RPS N1	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C	1	
42	RPS N1	El contratista cuenta con suministro de gas	1	
43	RPS N1	Se cuenta con los certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENDO	9	PORCENTAJE % 100%
III. COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	RPS N1	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
45	RPS N1	Se cuenta con existencias de raciones para el servicio	1	
46	RPS N1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	1	
47	RPS N1	Se cumple con las planillas servidas de las preparaciones complementos suministro industrializados según aplique	1	
48	RPS N1	Se evidencia complemento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complemento, y ración industrializada	1	
49	RPS N1	Se entrega la materia prima completa para garantizar el suministro de alimentos desde el inicio y para el periodo de distribuimiento, teniendo en los pesos de materias primas establecidos	1	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - RACIONES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDO	6	PORCENTAJE % 100%
IV. DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS N1	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
51	RPS N1	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
52	RPS N1	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de las Tasas de Consumo en las formatos correspondientes establecidos para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial (el cual/es fi enmendaduras, y no son objetos de entrega de raciones de manera anticipada	1	
53	RPS N1	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Tasas de Consumo, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente.	1	
54	RPS N1	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	1	
55	RPS N1	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, en empaques con almacenamiento, y otro aspecto que incumpla con las características de calidad e inocuidad de los productos	1	
56	RPS N1	Se ofrecen las preparaciones con los complementos completos, incluyendo el almuerzo principal, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús aprobado	1	
57	RPS N1	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como frutas o leguminosas en cambio de jugo o carne. No se proveen cartas de cobro de, ales o dinero, como medio, productos comerci. No se mantienen jugo por limonada, concentrado o refrescos artificiales	1	
58	RPS N1	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la Supervisión o Interventoría (cambios de modalidad sin autorización)	NO APLICA	LA SEDE SE ENCUENTRA FOCALIZADA EN RPS
59	RPS N1	Durante el servido de los alimentos (durante su tiempo de exposición durante el servido alimentario) no comprometa la integridad e inocuidad de los mismos	1	
SUB-TOTAL DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENDO	9	PORCENTAJE % 100%
V. CONDICIONES HIGIÉNICAS DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	RPS N1	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), usaja la dotación completa (bata, pantalón, zapatos, gorro, tapabocas), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	1	
61	RPS N1	La presentación personal de los manipuladores se adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas o otros accesorios (a excepción) y uniforme limpio	1	
62	RPS N1	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
63	RPS N1	El personal manipulador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1	
64	RPS N1	El personal antes de comenzar servicio ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
65	RPS N1	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES HIGIÉNICAS DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDO	6	PORCENTAJE % 100%

ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
ÍTEMS DE CONDICIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
66	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
67	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y poseen con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, envase, manejo seguridad y rotación)		1	
68	RPS RI	Las materias primas crudas tales como carnes, vísceras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en el medio industrializado		1	
69	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio cerrado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados		1	
70	RPS RI	Los insumos o implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas		1	
71	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de servicio: 1 ESCOBA PLASTICA GRANDE, RPS-RI, 1 TRAPERO, RPS-RI, 1 RECOGEDOR PLASTICO, RPS-RI, 1 CEPILLO LAVOC CERDAS DURAS PISO, RPS-RI, 1 CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RI, 2 canecas por cada comedor escolar, Material polietileno de alta densidad (reciclaje externo), Debidamente identificadas, RPS-RI		1	
	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección		1	
	RPS	Esponja plástica para el lavado de cara	2 unidades mensuales por cada 200 cupos, RPS	1	
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y talento cocina	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS.	1	
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS	1	
	RPS RI	Jabón para aseo general, madera y porta-jabón, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS,RI	1	
	RPS RI	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dosificador y con identificación del producto, exterior	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
72	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la canasta especifica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. Un rollo mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico), RPS-RI	1	
	RPS RI	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por cada por sanitario, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada almuerzo, RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes carnicá	1 por cada manipulador por día, RPS	1	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por estibador por mes, RPS-RI,	1	
	RPS RI	Fosforos	2 cajas grandes por cada, RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS,RI	1	
73	RPS RI	Dispone de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo cotejo y revisión		1	
74	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como pimpas o dosificadores		1	
75	RPS RI	Existen baterías en buen estado, dotadas a la aplicación de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicadas en las instalaciones del comedor escolar		1	
76	RPS RI	Se aplican los protocolos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
78	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimiento escrito, se llevan registros de las actividades		1	
79	RPS RI	El agua que se utiliza es potable y cumple con los valores riesgos establecidos por la reglamentación (vigente) del Ministerio de Salud y la entidad sanitaria		1	
70	RPS RI	El tipo de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad		1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS R2	Se cuenta con recipientes adecuados, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y en ningún momento almacenan	1	
72	RPS R2	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS R2	Se aplica la separación en vivo de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	
74	RPC R1	El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS R2	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
76	RPS R2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENDO	36	PORCENTAJE % 100%
SUB-TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE (NO APLICA)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS R3	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con antiguedad menor	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE
78	RPS R3	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima refrigerados, congelados, incluyendo a utensilios de material sanitario con tapa, etc., y cumple con la normatividad vigente, (Si aplica)	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE
79	RPS R3	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, (Si aplica)	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE
80	RPS R3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.,(Si Aplica)	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE
81	RPS R3	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente limpias y desinfectadas	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE
82	RPS R3	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE
83	RPS R3	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, Se utilizan los estibadores, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que estén separados de toda posibilidad de contaminación	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE
SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE (PRODUCTO TERMINADO CONGELADO)				
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENDO	NA	PORCENTAJE % NA
ESPACIOS SUPERIORES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS R1	Los utensilios tales como: bolsas, cucharas, ollas y demás enseres están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
85	RPS R2	Los recipientes donde se les prepara los alimentos a los Usuarios de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
86	RPS R1	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de Usuarios de derecho	1	
87	RPS R2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución, (hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
88	RPS R1	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con termómetros y registro de temperatura	1	
SUB-TOTAL ESPACIOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENDO	5	PORCENTAJE % 100%
ALMACENAMIENTO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS R1	Existen estibas en buenas con fechas vigentes de rotación	1	
90	RPS R1	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENDO	2	PORCENTAJE % 100%
MENAJE				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS R1	El comedor escolar bien publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Presupuesto del PAE	1	
92	RPS R1	Se visita almacenamiento que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las EPCR en el comedor escolar	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL VISITA				
PUNTAJE ESPERADO	92	PUNTAJE OBTENDO	92	PORCENTAJE % 100%

CONCEPTO FINAL:

CONCLUSIÓN EN OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

NINGUNA

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA, SE DEJA CONFORMIDAD CON VISITA A ECONOMA QUE RECIBE, SE NOTIFICA QUE ACTA SERA ENVIADA VIA CORREO.

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSÉ PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	JENNY CAROLINA CUBILLOS
CEDULA	80.124.701	CEDULA	39.772.055
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC EDUCACION MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA	JUAN JOSÉ PAEZ RODRIGUEZ	FIRMA	JENNY CAROLINA CUBILLOS

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

ACTA DE REUNIÓN Página 1 de 1		
DIGH-F-004	VERSIÓN 12	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2026

Acta No. 12026Loreto

Fecha: 12 Febrero 2026

Hora inicio y finalización: 7:30am - 12:00pm

Tipo de Sesión: Ordinaria Visita de seguimiento técnico a comedores escolares.

Lugar: IED Serrezuela SEDE NUESTRA SEÑORA DEL LORETO

Tema de la reunión: Supervision y seguimiento técnico ejecucion de Programa de Alimentacion Escolar por parte de Contratista UT Bienestar y Amor Contrato 929-2025

ASISTENTES

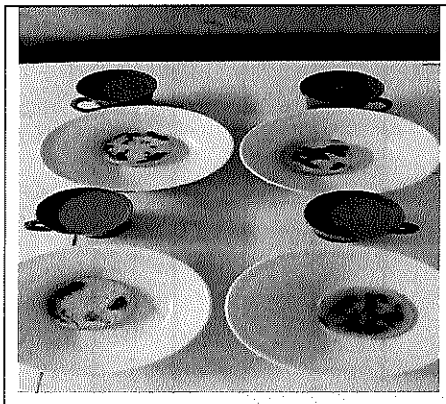
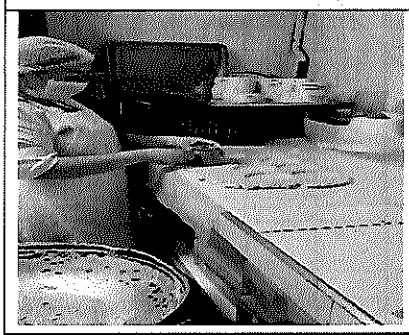
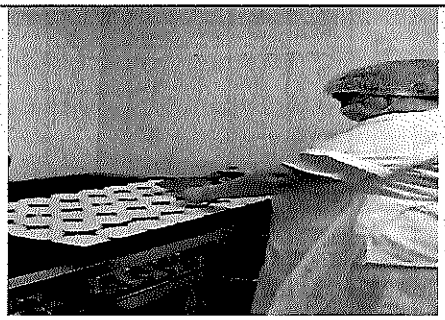
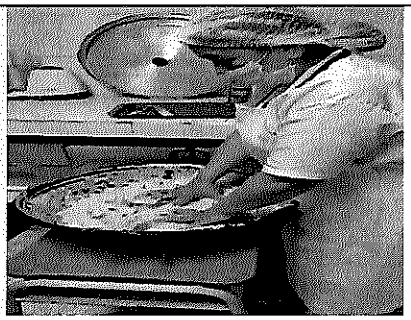
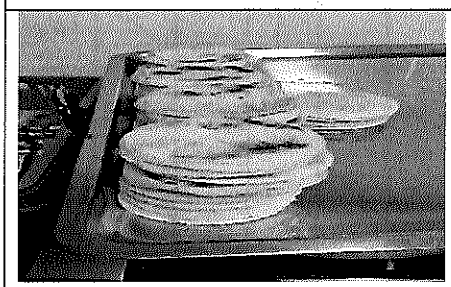
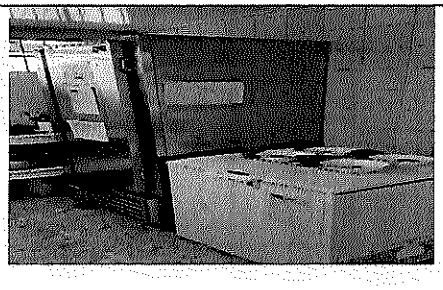
No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	Jenny Carolina Cobillos	Economa	UT Bienestar y amor.	— o —	3228093129	Jenny Cobillos
2	Angela Correa	Economa	UT bienestar y amor	45angelmar@gmail.com	3724746997	Angela Correa
3	Olga Beatriz Roca	Economa	UT B. y amor	oarocacruz@gmail.com	3046458832	
4	Juan José Ríez R.	Ing Alimentos	Sec Educ	pae.educacion@madrid-cundinamarca.gov.co	3105786329	
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						

Powered by CamScanner

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 25/03/2025

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 12/02/2026
ACTA NÚMERO: 120226LORETO
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: ***SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED SERREZUELA, SEDE URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO.***

		
DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos según menú programado.	DESCRIPCIÓN: Verificación alistamiento alimentos para preparación.	DESCRIPCIÓN: Verificación distribución de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCION: Verificación actividades alistamiento preparación de alimentos.
		N.A.
DESCRIPCIÓN: Verificacion servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificacion áreas saneamiento comedor escolar.	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO

Outlook

12-02-2026

Respuesta Radicado No. 2026-002098-E - Certificado de fumigación y lavado de tanques.

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Jue 12/02/2026 9:51
Para ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
CC educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

Madrid Cundinamarca, 12 de febrero de 2026.

Señor

LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA

R/L UT Bienestar y Amor Madrid.

Ref.: Respuesta Radicado No. 2026-002098-E - Certificado de fumigación y lavado de tanques.

Reciban un cordial saludo de parte de la Secretaría de Educación del municipio de Madrid Cundinamarca, deseándoles éxitos en sus labores diarias.

De manera atenta nos permitimos informarle que se dará gestión y traslado al área de salud municipal y a las Instituciones Educativas donde el municipio opera el Programa de Alimentación Escolar, quienes son los encargados de todo lo relacionado con el cumplimiento de los aspectos que enmarcan en la resolución 2674 de 2013; así mismo, es pertinente referenciar que en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar el operador a cargo de la elaboración de los alimentos en las sedes educativas, debe implementar un seguimiento microbiológico a las condiciones del agua que se usa las actividades de elaboración y preparación de alimentos, con lo anterior desde la secretaria de Educación se busca un seguimiento preventivo a las condiciones de calidad del agua.

Atentamente,

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSTARIO.
SECRETARIA DE EDUCACION.

Gmail

12-02-2026

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

SIMAT CORTE 12 feb DE 2026

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION Thu, Feb 12, 2026 at 9:51 AM
<pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
To: "utbienestaryamormadrid@gmail.com" <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Srs

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

Cordial saludo,

Conforme a los compromisos de la entidad frente a la remisión del estado de la matricula para programación de actividades relacionadas con el PAE en el municipio, de manera atenta remitidos el actualizado a la fecha de la matricula simat.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

SIMAT 12 FEB DE 2026 - PAE.xlsx
10110K

Gmail

12-02-2026

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Respuesta preliminar PQRS 0006-CUN-26. Novedad: TECNICA_CALIDAD_E_INOCUIDAD_MADRID.

1 message

Asesor Gestion Informacion <gestinter_fmbog@unal.edu.co> Thu, Feb 12, 2026 at 2:17 PM
To: soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co, paemadrid.educacion1@gmail.com
Cc: PAULA VANEGAS <pagostesoreria@provercol.com>, coordinacion.paelfuturo@gmail.com, coordilogisticopael2026@gmail.com, despachospaelfuturo@gmail.com, calidadutpaelfuturo@gmail.com, planillasutpaelfuturo@gmail.com, cuentasutpaelfuturo@gmail.com, rhutpaelfuturo@gmail.com, "novedades.paelfuturo" <novedadespaelfuturo@gmail.com>, gerenciaoperativa.provercol@gmail.com, Utpf.pqrs.Caps@gmail.com, Vanessa Neuta <vanessa.neuta@cundinamarca.gov.co>, Karol Danyely Cabezas Cifuentes <karol.cabezas@cundinamarca.gov.co>, Liliana Marcela Socadagui Aguilera <liliana.socadagui@cundinamarca.gov.co>, Claudia Ximena Gomez Sanchez <claudia.gomez@cundinamarca.gov.co>, Juan Jose Paez Rodriguez <juanjose.paez@cundinamarca.gov.co>, Aida Lisseth Forero Lizarazo <aida.forero@cundinamarca.gov.co>, "pae@secundinamarca.edu.co" <pae@secundinamarca.edu.co>, Liliana Marcela Socadagui Aguilera <tecnico.12pae@gmail.com>, Claudia Ximena Gómez Sánchez <tecnico14.pae@gmail.com>, Karol Danyely Cabezas Cifuentes <tecnico10.pae@gmail.com>, Juan José Páez Rodríguez <tecnico11.pae@gmail.com>

Buen día,

Señores
ALCALDÍA MUNICIPAL DE MADRID
Madrid - Cundinamarca
soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co
paemadrid.educacion1@gmail.com

Respetada señores:

Reciba un cordial saludo por parte de la Universidad Nacional de Colombia, quien ejerce actualmente la Interventoría para el Programa de Alimentación Escolar en el departamento de Cundinamarca. Nos dirigimos para informar el trámite de la novedad reportada el **12/02/2026** en la cual indica:

"*Srs*

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Interventoria Departamento

Reciba un cordial saludo por parte del Municipio de Madrid. En atención a las actividades de supervisión adelantadas por la administración municipal al interior de todas las sedes educativas objeto del Programa de Alimentación Escolar y contenidas en la Ley 715 de 2001, por medio de la cual las entidades territoriales realizan y adelantan sus actividades de inspección, vigilancia, monitoreo y control, garantizando la correcta gestión de los recursos del Sistema General de Participaciones y la prestación de los servicios a la ciudadanía; de manera atenta realizamos traslado de QUEJA formalizada por medio del adjunto desde la rectoria de la IED, relacionadas con calidad de alimentos en que llegan según plan de rutas 12 de feb 2026, al municipio de la sede educativa El Corzo objeto del operador del departamento, IED TECNOLOGICO.

Por lo que agradecemos adelantar las gestiones respectivas de seguimiento conforme al contrato de interventoría y genere las comunicaciones e informes técnicos a todos los interesados que haya lugar."

Para el trámite de la novedad, se asignó el código **PQRS-0006-CUN-26**, el cual permite la identificación y trazabilidad de esta.

Es importante mencionar que, se remite copia del presente correo electrónico al C.V., junto con los soportes respectivos, para su conocimiento y fines pertinentes.

Finalmente, una vez contemos con los resultados de la visita de campo y con los argumentos y soportes presentados por el C.V., y dentro del plazo legal, le enviaremos la **respuesta final**.

Nuestro objetivo es brindar información clara, eficiente y efectiva para contribuir a mejorar la calidad del Programa de Alimentación Escolar, identificar oportunidades de mejora en la prestación del servicio y generar confianza en el Programa.

Cordialmente,

Olga Sánchez

Profesional PQRS
Proyectó: Leonor Sierra
Interventoría PAE Cundinamarca
Departamento de Nutrición Humana
Facultad de Medicina
Universidad Nacional de Colombia
Antes de imprimir este mensaje, piense si es verdaderamente necesario hacerlo.
Cuidar el medio ambiente es responsabilidad de TODOS.

---

1. Correo_Queja.pdf
435K

Gmail

12-02-2026

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Resolucion PAE 003 Unidad de Alimentos para Aprender -UaPA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Thu, Feb 12, 2026 at 11:21 AM

To: IED SERREZUELA MADRID CUND <iedserrezuela@hotmail.com>, "iedserrezuela_madrid@cundinamarca.gov.co" <iedserrezuela_madrid@cundinamarca.gov.co>, "iedtibaitata@gmail.com" <iedtibaitata@gmail.com>, "tecnologicomadrid@yahoo.es" <tecnologicomadrid@yahoo.es>, "admintecnologico@ietecnologico-madrid.edu.co" <admintecnologico@ietecnologico-madrid.edu.co>, "mcallejas3@gmail.com" <mcallejas3@gmail.com>, "iedmariateresaortiz_madrid@secundinamarca.edu.co" <iedmariateresaortiz_madrid@secundinamarca.edu.co>, "iedmtortiz_madrid@cundinamarca.gov.co" <iedmtortiz_madrid@cundinamarca.gov.co>, "iedsanpatricio2@gmail.com" <iedsanpatricio2@gmail.com>, "iedpuentedepiedra_madrid@secundinamarca.edu.co" <iedpuentedepiedra_madrid@secundinamarca.edu.co>, "iedpuentepiedra_madrid@cundinamarca.gov.co" <iedpuentepiedra_madrid@cundinamarca.gov.co>, "iedtibaitata_madrid@secundinamarca.edu.co" <iedtibaitata_madrid@secundinamarca.edu.co>, "iedtibaitata_madrid@cundinamarca.gov.co" <iedtibaitata_madrid@cundinamarca.gov.co>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Srs

Rectores

IED Tibaitata

IED Serrezuela

IED Maria Teresa Ortiz

IED San Patricio Puente Piedra

IED Tecnologico

Cordial saludo,

En atención a los compromisos establecidos en el comité de permanencia adelantado el dia 12 de febrero de 2026, y desde el equipo de supervisión al PAE de la secretaria de Educacion, de manera atenta se socializa la Resolucion 003 de 2026 PAE, por la cual se actualizan conceptos para los lineamientos del programa. Se invita para adelantar su respectiva revision y lectura, y las preguntas e inquietudes que se puedan producir posterior al ejercicio, por favor allegarlas a la secretaria por este medio para consolidación y dar gestión ante la ETC de Cundinamarca.

De ante mano agradecemos su acostumbrado apoyo y disposición para con el desarrollo del programa.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

3 attachments

ANEXOS.rar
9058K

Guia de implementacion_0.pdf
359K

RSN 0003 Lineamientos Técnicos.pdf
364K

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
GE-F-047	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 23/04/2025

13-02-2026.

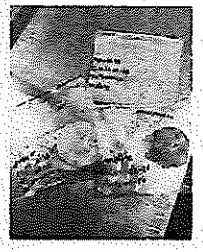
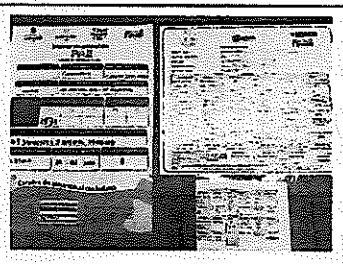
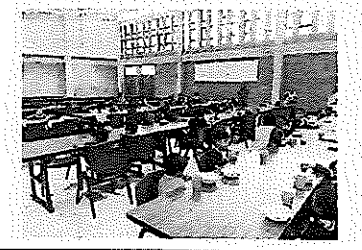
DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION

Fecha Visita: 13/02/2026

ACTA NÚMERO: 1

FUNCIONARIO RESPONSABLE: Diego Bermúdez – Ingeniero Industrial Equipo de apoyo a la supervisión PAE

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento a de la operación del Programa de Alimentación Escolar en **sede Prosperidad**

		
Descripcion: Alimentos	**Descripcion:** Alimentos	**Descripcion:** Entrega Alimentos
		
Descripcion: Contramuestra	**Descripcion:** Ficha Tecnica del PAE	**Descripcion:** Comedor escolar

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

	GE-F-050	VERSIÓN 1		FECHA DE EMISIÓN: 30/05/2023	
Institución educativa:	Maria teresa ortiz	Sede:	Aspendeed	Ciudad/ Municipio:	Madrid
Dirección:		Fecha Visita:	13/02/2026	Hora Inicio:	2:15
Operador:	UT BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID	No Contrato / Convenio:	CPS 979-2025	Hora de terminación:	3:00
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI / NO : X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:			
No titulares de derecho atendidos:	1477	No de visita:		1ra Visita: X	2da Visita / 3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	Tatiana Rivera	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	Diego Bermudez - Ingeniero Industrial- Supervisor Plan de Alimentacion Escolar		
Visita técnica:	X	Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:	N/A	Visita APQR:	N/A

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del servicio en comedores escolares contrato operador.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		
	FECHA DE VISITA:	N/A
	CONCEPTO EMITIDO:	N/A

NOTA DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Criterio Pliego Condiciones Resln 335/2021	1	No. de Manipuladoras encontradas	8
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 2(CUMPLE, NO APLICA, NO OBSERVADO), 0 (NO CUMPLE)

RPS:Racion Preparada en sitio - RI: Ración Industrializada

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	2	
2	RPS RI	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	2	
3	RPS RI	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación	2	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	2	
5	RPS RI	El área de distribución o de abastecimiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	2	
6	RPS RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	2	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	2	
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	2	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	2	
10	RPS RI	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	2	
11	RPS RI	Los filtros y duchas, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	2	
12	RPS RI	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	2	
13	RPS RI	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antimosco de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	2	
14	RPS RI	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	2	
15	RPS RI	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papelera) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	2	
16	RPS RI	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	2	
			SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
PUNTAJE ESPERADO		32	PUNTAJE OBTENIDO: 32	PORCENTAJE %:

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cajoneras con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	2	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algún tipo de contaminación, y son aptos para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestación de vectores (RPS-RI)	2	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-RI)	1	Remision presento inconsistencia Granadilla x mango

SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	2	
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotulados e identificados	2	
32	RPS RI	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	2	

SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRANAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	2	
36	RPS RI	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	2	

SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRANAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

V. DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	2	
42	RPS RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	2	
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menú correspondiente	2	
44	RPS RI	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no estén en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentren fermentadas	2	
45	RPS RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abombamiento, o otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	2	
48	RPS RI	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús aprobado	2	
47	RPS RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o salchichas en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de rotación, atún o caballa, carne molida, embutidos cárnicos. No se reemplaza jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales	2	
48	RPS RI	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	2	
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	2	

SUB-TOTAL DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	

VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (blusa, pantalón, zapatos, gorro, tapaboca), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	2	

51	RPS RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (tales como: botas, tapabocas y sin barbas, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniformes limpio	2	
52	RPS RI	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	2	
53	RPS RI	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Practicas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	2	
54	RPS RI	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	2	
55	RPS RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	2	
SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %
VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	Falta procedimiento escrito
57	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)		2	
58	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados		2	
60	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas		2	
61	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBA PLASTICA GRANDE. RPS-RI. 1. TRAPERO. RPS-RI 1. RECOGEDOR PLÁSTICO. RPS-RI. 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO. RPS-RI. 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS. RPS-RI 2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificadas. RPS-RI		2	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:			
	RPS	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 500 cupos. RPS	0	Dal se informa que se dieron 40 unidades
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS.	0	se dieron 44 unidades de 1000g
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	2	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos. RPS	2	
	RPS RI	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS-RI	0	40 unidades
	RPS RI	Jabón antimaterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	0	No se identifica c.c
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico). RPS-RI	2	
	RPS RI	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	2	
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por sede por economía. RPS-RI	2	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento. RPS-RI	2	
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por día. RPS	2	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por economía por mes. RPS-RI.	2	
	RPS RI	Fósforos	2 cajas grandes por sede. RPS	2	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	0	No se identifica C.C
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo conteo y revisión		0	No hay remisión

65	RPS RI	Existen letreros en buen estado, alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	2	
66	RPS RI	Se aplican los proceso y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección	0	No hay programa

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua	2	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	0	No hay Programa

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	2	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	0	No hay programa
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	2	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	2	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	0	No hay procedimientos

SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	2	
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	2	No se pudo identificar en campo!
79	RPS RI	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	2	
80	RPS RI	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	2	
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	2	
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	2	
83	RPS RI	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	2	

SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	

IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás enseres están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	2	
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	2	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el corredor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	2	
87	RPS RI	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	2	
88	RPS RI	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	2	

SUB-TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	2	
90	XPX RI	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	2	

SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
01	RPS RI	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	2	
02	RPS RI	Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las PQRS en el comedor escolar	2	

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

PUNTAJE ESPERADO	172	PUNTAJE OBTENIDO		54.5 %

CONCEPTO FINAL:

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Falta Documentacion
Verificar cumplimiento de elementos de ASEO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	DIEGO ALEXANDER BERMUDEZ	NOMBRE	TATIANA RIVERA
CEDULA	1.073.156.868	CEDULA	1121923704
CARGO	INGENIERO INDUSTRIAL SUPERVISOR PAE	CARGO:	ECONOMA
FIRMA		FIRMA	

TATIANA RIVERA

14-02-2026

Gmail

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

REF: CAMBIO NO CONTABILIZADOS YA QUE SON CANCELACIONES DE CLASE NO OPORTUNAS DE LA IEDRemisión de intercambios de menú – Semana del 16 al 20 de feb rero

1 message

ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com> Sat, Feb 14, 2026 at 10:42 PM
To: MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>
Cc: paemadrid.educacion1@gmail.com

Doctora

Marelvis Muñoz
Secretaria de Educación Municipal
Municipio de Madrid – Cundinamarca

Respetada Doctora Marelvis:

En cumplimiento de lo estipulado en el Contrato No. CPS-979-2025 y atendiendo las directrices de la Unidad de Alimentos para Aprender (UApA), me permito remitir para su conocimiento y aprobación los intercambios de menú programados para la semana comprendida entre el 16 y el 20 de febrero de 2026 en las instituciones educativas oficiales del municipio.

Estos ajustes se realizan conforme a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos, garantizando que los cambios respeten los criterios nutricionales, de calidad e inocuidad definidos por la UApA, así como las condiciones contractuales que obligan al operador a informar y concertar previamente cualquier modificación frente a las minutas aprobadas.

La presente remisión incluye:

- Detalle de los intercambios de alimentos efectuados en cada día de la semana.
- Justificación técnica de los cambios, sustentada en los pronunciamientos de la UApA.
- Cronograma de aplicación en las sedes educativas, con el fin de asegurar la continuidad y oportunidad del servicio.

Solicito respetuosamente realizar la revisión y validación de los intercambios remitidos, con el fin de garantizar la correcta implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y dar cumplimiento a las obligaciones contractuales y normativas vigentes.

Agradezco su atención y colaboración en este proceso, reiterando nuestro compromiso con la calidad y bienestar de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE.

Cordialmente,

2 attachments

SOLINTECAMBIOS RI RPS DEL 16 AL 20 MENU.xlsx
11K

SOLINTECAMBIOS RI RPS DEL 16 AL 20.xlsx
1751K

Gmail

12-02-2026

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Queja calidad alimentos PAE CMARCA - ER CORZO MADRID

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION Thu, Feb 12, 2026 at 9:45 AM
<pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
To: "gestinter_fmbog@unal.edu.co" <gestinter_fmbog@unal.edu.co>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Srs

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Interventoria Departamento

Reciba un cordial saludo por parte del Municipio de Madrid. En atención a las actividades de supervisión adelantadas por la administración municipal al interior de todas las sedes educativas objeto del Programa de Alimentación Escolar y contenidas en la Ley 715 de 2001, por medio de la cual las entidades territoriales realizan y adelantan sus actividades de inspección, vigilancia, monitoreo y control, garantizando la correcta gestión de los recursos del Sistema General de Participaciones y la prestación de los servicios a la ciudadanía; de manera atenta realizamos traslado de QUEJA formalizada por medio del adjunto desde la rectoria de la IED, relacionadas con calidad de alimentos en que llegan según plan de rutas 12 de feb 2026, al municipio de la sede educativa El Corzo objeto del operador del departamento, IED TECNOLOGICO.

Por lo que agradecemos adelantar las gestiones respectivas de seguimiento conforme al contrato de interventoría y genere las comunicaciones e informes técnicos a todos los interesados que haya lugar.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

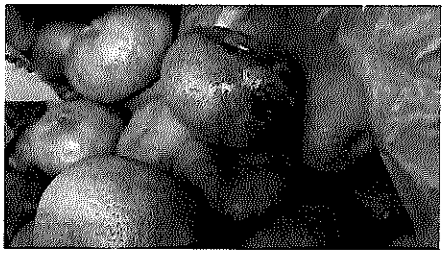
3 attachments



00d5d594-057d-4a66-9096-891b6cfdcb1d.jfif
177K



21a91037-e71b-43cb-bc86-227a78141c1b.jfif
105K



31811ebf-8635-45ca-8a51-aefbe16d50e2.jfif
107K

13. 12 - 2026

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca	VERIFICACION PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE RACION PREPARADA EN SITIO - RACION INDUSTRIALIZADA			
	GS-F-004	VERSIÓN 1		FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2024
Institución educativa:	IED TIBAITATA	Sede: CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	Ciudad/ Municipio:	MADRID
Dirección:	CARRERA 5 CALLE 9	Fecha Visita: 12/12/2026	Hora inicial:	7:39 a. m.
Operador:	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	No Contrato / Convenio: CPS-078-2026	Hora de finalización:	11:00 a. m.
¿Presenta casos de alergias pertinaces?	SI NO X	Identifique la causal del caso de alergias pertinaces:	NO APLICA	
No Titulares de derecho atendidos:	338 JM 187 JT 181	No. de visita:	1ra Visita X	2da Visita 3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	LEYDY CAROLINA ESCANDON - ECONOMA	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID	
Visita técnica:	VISITA DE SEGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:	NO APLICA	Visita BPOP: NO APLICA

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales relevantes a la prestación del servicio en comedores escolares contrato operador UT BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		
	FECHA DE VISITA:	21/08/2024
	CONCEPTO EMITIDO:	FAVORABLE 98,9%

TOTAL DE MANIPULADORES				
De 1 a 70 raciones	Criterio Pliego Candelarias Rsln 338/2021	1	No. de Manipuladores encontrados	3
De 71 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

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

RPS/Racion Preparada en sitio - RI/ Racion Industrializada

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, malezas y aguas estancadas	1	
2	RPS RI	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	
3	RPS RI	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación	1	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	RPS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	RPS RI	Las canecas están construidas en material resistente, impermeable, de almacenaje, de fácil limpieza y desinfección	1	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de aguas protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
10	RPS RI	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas sospechas	1	
11	RPS RI	Los utensilios y elementos, se encuentran en buen estado, completos (platos), funcionando y limpios	1	
12	RPS RI	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evidente contaminación cruzada	1	
13	RPS RI	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, inmediatas a la limpieza y la manipulación. Las puertas de los ambientes ubicados en áreas de proceso disponen con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1	
14	RPS RI	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1	
15	RPS RI	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y dispensar) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	RPS RI	Existen lavaos en buen estado, dotados a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	
SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE % 100%

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cajones con tapa o una forma de almacenamiento) y dispone solamente de material sanitario, limpio y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, el vio al cielo	1	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algún tipo de contaminación, y son sobre aire al ambiente. No se evidencian daños en las materias primas por infestación de vectores (RPS-RI)	1	
19	RPS RI	Se tiene establecido el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS	0	Se evidencia que para el día 15 de Dic 2021, se entrega complemento Ni Juga Caja, galleta, galleta de pollo, en embargo se evidencia en inventario y kardex que el complemento jugo no se encuentra registrado.
20	RPS RI	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	RPS RI	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	RPS RI	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad vigente. Resolución 5109/2005	1	
23	RPS RI	Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un área específica e identificada para evitar su uso	1	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos, con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-RI)	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 88%

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la opción correctiva o acción de mejora)	
24	RPS N1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y ordenada para evitar cualquier tipo de contaminación	1		
25	RPS N1	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente durante el cambio de alimentos por cada proteína. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1		
27	RPS N1	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1		
28	RPS N1	Ellavado de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo de los alimentos con las manos	1		
29	RPS N1	Se adquieren concentrados de las últimas 72 horas de las preparaciones de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotulados e identificados.	1		
30	RPS N1	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 76°C)	1		
31	RPS N1	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C	1		
32	RPS N1	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	1		
33	RPS N1	Se cuenta con los certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	1		
SUB TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENDIO	9	PORCENTAJE %	100%
III CONDICIONES LOCATIVAS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la opción correctiva o acción de mejora)	
34	RPS N1	En el establecimiento educativo se evidencia publicado el plan de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1		
35	RPS N1	Se tienen esperizalizados los utensilios para el menaje	1		
36	RPS N1	Cuenta cumplimiento de la minuta de acuerdo al plan de menú establecido, (Si no tiene cumplido, presentar el reporte de sustitución del cambio realizado)	1		
37	RPS N1	Se cumple con las gramajes servidos de las preparaciones, complementos, suministro industrializado según aplique	1		
38	RPS N1	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complementos y ración industrializada	1		
39	RPS N1	Se entrega la minuta patrón completa para garantizar el suministro de alimentos del día de la visita y para el periodo de abastecimiento, pertenece de 3 días de materias primas establecidos	1		
SUB TOTAL CUMPLIMIENTO DEL MENÚ PLANEADO					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDIO	6	PORCENTAJE %	100%
IV DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la opción correctiva o acción de mejora)	
40	RPS N1	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o soporte a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1		
41	RPS N1	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o soporte a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1		
42	RPS N1	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1		
43	RPS N1	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menus correspondiente	1		
44	RPS N1	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para consumo, y no están en estado de descomposición, Las bebidas no se encuentran fermentadas	1		
45	RPS N1	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abultamiento, o con aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	1		
46	RPS N1	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en el menú patrón y en el ciclo de menus aprobado	1		
47	RPS N1	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como fruta o leguminosa en cambio de pollo o carne, No se sirven carnes de resaclla, vísceras (callos), carne molida, embutidos cárnicos, No se reemplaza jugo por gaseosa, hamburguesa o salchichas artificiales	1		
48	RPS N1	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cuentas de modalidad sin autorización)	1		
49	RPS N1	Durante el consumo de los alimentos sobrantes su tiempo de exposición durante el servicio al ambiente no comprometa la inocuidad de los mismos	1		
SUB TOTAL DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENDIO	10	PORCENTAJE %	100%
V PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la opción correctiva o acción de mejora)	
50	RPS N1	El personal manipulador, y el personal de apoyo del centro de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (bata, pantalón, zapatos, gorra, tapabocas), en buen estado, en color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	1		
51	RPS N1	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas o otros accesorios no manipulativos y uniformes limpios	1		
52	RPS N1	Se evidencia para cada una de los manipuladores certificación médica apto para manipular alimentos (No mayor a un año)	1		
53	RPS N1	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1		
54	RPS N1	El personal apto al comedor escolar ingresa con la debida dotación (botas/botas, cofia y bata)	1		
55	RPS N1	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	1		
SUB TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDIO	6	PORCENTAJE %	100%

18 CONDICIONES SANITARIAS					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
55	RPS R1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
57	RPS R1	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)		1	
58	RPS R1	Las materias primas crudas tales como carnes, vísceras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en recinto industrializado		1	
59	RPs R1	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados		1	
60	RPS R1	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas		1	
61	RPS R1	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1, ESCOBA PLASTICA GRANDE, RPS-R1 1, TRAPERO, RPS-R1 1, RECOGEDOR PLASTICO, RPS-R1 1, CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO, RPS-R1 1, CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-R1 2 canecas por cada comedor escolar, Material polietileno de alta densidad (varios colores). Debidamente identificados, RPS-R1		1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Esponja plástica para retirado de ollas	2 unidades mensuales por cada 500 cupos, RPS	1	
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de pares y esponja cocina	2 litros o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS,	1	
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos. RPS	1	
	RPS R1	Jabón para usos generales, incoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS-R1	1	
	RPS R1	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, incoloro	500 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-R1	1	
	RPS R1	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la canica específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico). RPS-R1	1	
	RPS R1	Papel higiénico	12 mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos. RPS-R1	1	
	RPS R1	Toalla desechable	1 paquete mensual por cada por cada una, RPS-R1	1	
	RPS R1	Bolsas cierre hermético	1 por cada almuerzo, RPS-R1	1	
	RPS R1	Guantes carnaza	1 par cada manipulador por día, RPS	1	
	RPS R1	Guantes nitrilo de uso general	1 par cada mes por mes, RPS-R1	1	
	RPS R1	Fosforos	2 cajas grandes por cada, RPS	1	
	RPS R1	Alcohol por litro	500 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-R1	1	
63	RPS R1	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo cotejo y revisión		1	
64	RPS R1	Se encuentra publicada el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como peligros o dosificadores		1	
66	RPS R1	Estan dotados en buen estado, acorde a la aplicación de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del operador escolar		1	
65	RPS R1	Se aplican los pasos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS R1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
68	RPS R1	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
69	RPS R1	El agua que se utiliza es potable y cumple con los mismos vigentes establecidos por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y es evidencia soporte		1	
70	RPS R1	El cono de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad		1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS N1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio cubierto para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
72	RPS N1	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS N1	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	
74	RPS N1	El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS N1	Los manipuladores ni los alimentos se encuentran zonas de presencia o daño causado por plagas	1	
76	RPS N1	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	38	PUNTAJE OBTENDO	38	PORCENTAJE % 100%
VII CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL ALIMENTO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS N2	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	NA	
78	RPS N1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o sellantes de material sanitario con tapa, etc, y cumple con la normatividad vigente, (Si aplica)	NA	
79	RPS N1	Los vehículos se encuentran en excelentes condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, (Si aplica)	NA	
80	RPS N1	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el aviso de transporte de alimentos, (Si Aplica)	NA	
81	RPS N1	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	NA	
82	RPS N1	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vencimiento ejecutado de acuerdo a la normatividad vigente	NA	
83	RPS N1	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o estibamos de material anteriormente como estibas plásticas, de manera que eviten el contacto de toda posibilidad de contaminación	NA	
SUB TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENDO	NA	PORCENTAJE % NA
IX EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS N2	Los utensilios tales como tablas, cuchillos, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
85	RPS N1	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los clientes de comedor son de material sanitario y fácil desinfección	1	
86	RPS N1	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de clientes de comedor	1	
87	RPS N1	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución, (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, mejoramiento)	1	
88	RPS N1	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con termómetro y registro de temperatura	1	
SUB TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENDO	5	PORCENTAJE % 100%
X MANIPULADORES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS N1	Existen registros de asistidos con fechas vigentes de mayoría	1	
90	RPS N1	Existe soporte de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	
SUB TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENDO	2	PORCENTAJE % 100%
XI GESTION SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS N1	El comedor escolar esta publicado en un lugar visible la Hoja Tecnica de información del PAE	1	
92	RPS N1	Se verifica el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada establecieron para atender las SPQR en el operador escolar	1	
SUB TOTAL GESTION SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL VISITA				
PUNTAJE ESPERADO	88	PUNTAJE OBTENDO	88	PORCENTAJE % 88%

CONCEPTO FINAL:

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

NINGUNA

OBSERVACIONES DE CUIDADO RECIBA LA VISITA

NINGUNA, SE RELACIONA CONFORMIDAD CON VISITA DE SUPERVISION, SE INFORMA A OPERADOR QUE EL ACTA SE ENVIARA POR CORREO DE MANERA FORMAL.

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	LEYDI CAROLINA ESCANDON
CEDULA	80.124.701	CEDULA	26.738.853
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	FIRMA	LEYDI CAROLINA ESCANDON

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

ACTA DE REUNIÓN Página 1 de 1		
DIGH-F-004	VERSIÓN 12	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

Acta No. 130226 Magnolia

Fecha: 13 Febrero 2026

Hora inicio y finalización: 7:30am - 11:00am

Tipo de Sesión: Ordinario. Visita de seguimiento técnico a comedores escolares

Lugar: IED Tibaquita SEDE LA MAGNOLIA.

Tema de la reunión: Supervision y seguimiento técnico ejecucion Programa de Alimentacion Escolar por parte del contratista UT Bienestar y Amor contrato 979-2025

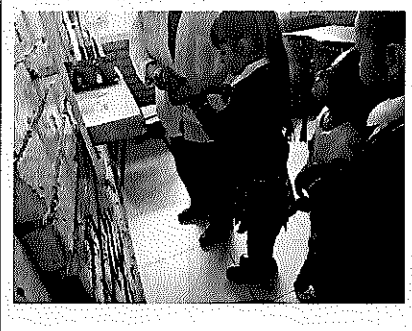
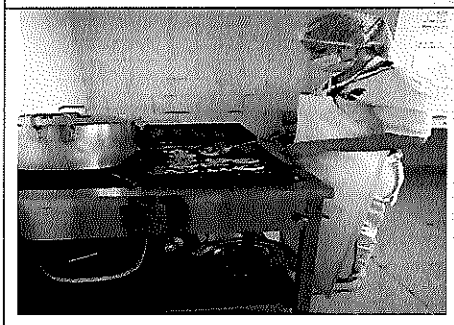
ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÈFONO	FIRMA
1	Loidy Catalina Escarbón G.	Economa	UT Bienestar y amor	UTBienestaryamor@gmail.com	3193268513	
2	Yineth Velasquez Rodriguez	Economa	UT Bienestar y Amor	No Registro	3114689045	
3	Yorlen Martinez	Economo	UT Bienestar Amor	UTBienestaryamor@gmail.com	3125153729	
4	Juan José Páez L.	Ing Alimentos	Sec Educ.	pae.educacionemadrid-cundinamarca.gov.co	3165786229	
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 25/03/2025

DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 13/02/2026
ACTA NÚMERO: 130226MAGNOLIA
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN*: SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED TIBAITATA, SEDE URBANA LA MAGNOLIA.*

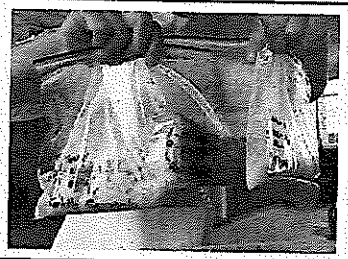
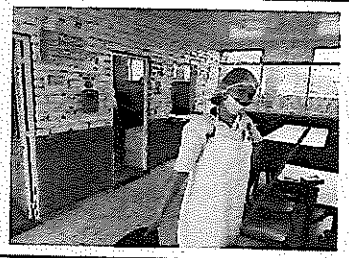
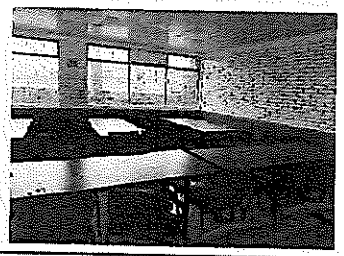
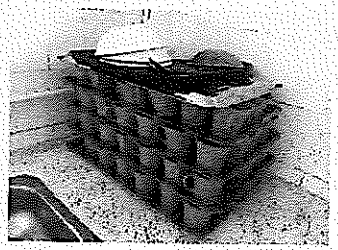
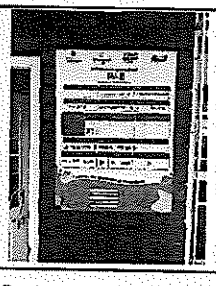
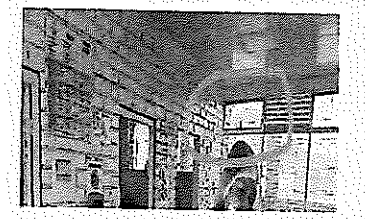
		
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación distribución de alimentos.
		**NA**
DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento áreas y preparación de alimentos..	DESCRIPCIÓN: Verificación distribución y servido de alimentos.	DESCRIPCION: ESPACIO EN BLANCO
NA	**NAN**	NA
DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
GE-F-047	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 23/04/2025

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION
ACTA NÚMERO; 1
FUNCIONARIO RESPONSABLE: Diego Bermúdez – Ingeniero Industrial Equipo de apoyo a la supervisión PAE
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: Visita de seguimiento a de la operación del Programa de Alimentación Escolar en sede Magnolia

Fecha Visita: 16/02/2026

		
Descripcion: Contramuestra	Descripcion: Economa	Descripcion: Comedor Escolar
		
Descripcion: Menaje	Descripcion: Ficha Tecnica del PAE	Descripcion: Requerimiento Malla Anti Insectos

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

GE-F-050	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN: 30/05/2025

Institución educativa:	Tibabitata	Sede:	Magnolia	Ciudad/ Municipio:	Madrid
Dirección:		Fecha Visita:	16/07/2025	Hora Inicio:	10:20
Operador:	UT BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID	No Contrato / Convenio:	979-2025	Hora de terminación:	11:10
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI / NO: X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:			
No titulares de derecho atendidos:	339	No de visita:	1ra Visita: X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	Yineth Velasquez X	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	Diego Bermudez - Ingeniero Industrial- Supervisor Plan de Alimentacion Escolar		
Visita Mixta:		Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:	N/A	Visita EPOR:	N/A

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del servicio en comedores escolares contrato operador.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		
	FECHA DE VISITA:	N/A
	CONCEPTO EMITIDO:	N/A

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	Criterio Pliego Condiciones Resln 335/2021	1	No. de Manipuladoras encontradas	3
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 2(CUMPLE, NO APLICA, NO OBSERVADO), 0 (NO CUMPLE)

RPS:Racion Preparada en sitio - RI: Ración Industrializada

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		32	PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE %	

III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estantería de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	2	
18	RPS RI	Los materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algún tipo de contaminación, y son aptos para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestación de vectores (RPS-RI)	2	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-RI)	0	No hay remision.
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	2	
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotuladas e identificadas	2	
32	RPS RI	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	2	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	2	
38	RPS RI	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	2	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %
V. DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	2	
42	RPS RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	2	
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la facturación y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	2	
44	RPS RI	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	2	
45	RPS RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abombamiento, u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	2	
46	RPS RI	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús aprobado	2	
47	RPS RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosa en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de rabadilla, alas o costillar, carne molida, embutidos cárnicos. No se reemplaza jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales	2	
48	RPS RI	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	2	
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos caliente su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	2	
SUB-TOTAL DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %
VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (blusa, pantalón, zapatos, gorro, tapaboca), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	2	

51	RPS RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios al maquillaje) y uniforme limpio	2	
52	RPS RI	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	2	
53	RPS RI	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	2	
54	RPS RI	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	2	
55	RPS RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	2	
		SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	No ha procedimientos escritos
57	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)	2	
59	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados	0	No esta en un sitio exclusivo y esta cerca a los alimentos
60	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas	2	
61	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBA PLASTICA GRANDE. RPS-RI. 1. TRAPERO. RPS-RI. 1. RECOGEDOR PLASTICO. RPS-RI. 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO. RPS-RI. 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS. RPS-RI. 2 canecas por cada comedor escolar, Material polietileno de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificadas. RPS-RI	2	
	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		
	RPS	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 500 cupos. RPS	0 Solo hay dos.
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS.	2
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	2
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos. RPS	2
	RPS RI	Jabón para aseo general, incoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos. RPS-RI	2
	RPS RI	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, incoloro	500 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	0 No se identifica los c.c.
62	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico). RPS-RI	2
	RPS RI	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	2
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por sede por ecónoma. RPS-RI	2
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento. RPS-RI	2
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por día. RPS	2
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por ecónoma por mes. RPS-RI	2
	RPS RI	Fósforos	2 cajas grandes por sede. RPS	2
	RPS RI	Alcohol por litro	500 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos. RPS-RI	0 No se identifica los c.c
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo conteo y revisión	0	No hay remision.

65	RPS RI	Existen interce en buen estado, aledaños a la aplicación de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	2	
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección	2	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua	2	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	0	No hay procedimientos

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	0.	No hay procedimientos.
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	0	No hay procedimientos
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	2	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	2	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	0.	No has procedimientos

SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	43	PORCENTAJE %	

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	2	/ / / / / /
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	2	No se pudo identificar en campo
79	RPS RI	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	2	/ / / / / /
80	RPS RI	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	2	/ / / / / /
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	2	/ / / / / /
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	2	/ / / / /
83	RPS RI	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	2	/ / / / / /

SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	

IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cuchazas, ollas y demás manejo están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	2	
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	2	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	2	
87	RPS RI	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No hay manuales.
88	RPS RI	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	2	

SUB-TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	

X. ASEO OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	2	
90	RPS RI	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	2	

SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

XI. GESTION SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS RI	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE	2	
92	RPS RI	Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	2	
SUB TOTAL GESTION SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	172	PUNTAJE OBTENIDO	146	84.87.
CONCEPTO FINAL:				

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

No hay procedimientos ni manuales
Falta documentacion de remisiones de alimentos y productos de aseo
Algunos problemas de infraestructura que no dependen del operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	DIEGO ALEXANDER BERMUDEZ	NOMBRE	Gloria Vergara
CEDULA	1.073.156.868	CEDULA	1073165087
CARGO	INGENIERO INDUSTRIAL SUPERVISOR PAE	CARGO:	Economa
FIRMA		FIRMA	

16-02-2026

Gmail

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Respuesta preliminar No.2 PQRS-0006-CUN-26: ALCANCE RV: Queja calidad alimentos PAE CMARCA - ER CORZO MADRID

Asesor Gestion Informacion <gestinter_fmbog@unal.edu.co> Mon, Feb 16, 2026 at 11:17 AM
To: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>, educacion@madrid-cundinamarca.gov.co, tecnologicomadrid@yahoo.es, admintecnologico@ietecnologico-madrid.edu.co, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>
Cc: PAULA VANEGAS <pagostesoreria@provercol.com>, coordinacion.paelfuturo@gmail.com, coordilogisticopael2026@gmail.com, despachospaelfuturo@gmail.com, calidadutpaelfuturo@gmail.com, planillasutpaelfuturo@gmail.com, cuentasutpaelfuturo@gmail.com, rhutpaelfuturo@gmail.com, "novedades.paelfuturo" <novedadespaelfuturo@gmail.com>, gerenciaoperativa.provercol@gmail.com, ILIANA INES YEPES CASTAÑO <Utpf.pqrs.Caps@gmail.com>, Vanessa Neuta <vanessa.neuta@cundinamarca.gov.co>, Karol Danyely Cabezas Cifuentes <karol.cabezas@cundinamarca.gov.co>, Liliana Marcela Socadagui Aguilera <liliana.socadagui@cundinamarca.gov.co>, Claudia Ximena Gomez Sanchez <claudia.gomez@cundinamarca.gov.co>, Juan Jose Paez Rodriguez <juanjose.paez@cundinamarca.gov.co>, Aida Lisseth Forero Lizarazo <aida.forero@cundinamarca.gov.co>, "pae@secundinamarca.edu.co" <pae@secundinamarca.edu.co>, Liliana Marcela Socadagui Aguilera <tecnico.12pae@gmail.com>, Claudia Ximena Gómez Sánchez <tecnico14.pae@gmail.com>, Karol Danyely Cabezas Cifuentes <tecnico10.pae@gmail.com>, Juan José Páez Rodríguez <tecnico11.pae@gmail.com>

Buen día,

Señores
ALCALDÍA MUNICIPAL DE MADRID
Madrid - Cundinamarca
soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co
paemadrid.educacion1@gmail.com

Respetada señores:

Reciba un cordial saludo por parte de la Universidad Nacional de Colombia.

Una vez revisados los documentos allegados, nos permitimos informar que la queja fue remitida el día 12 de febrero de 2025 a la interventoría para el trámite de la novedad. A la misma se le asignó el código **PQRS-0006-CUN-26**, el cual permite su identificación y trazabilidad dentro del proceso.

Actualmente, la interventoría se encuentra realizando visita de seguimiento el día de hoy en la sede **ESCUELA URBANA SAN JOSÉ** y el día de mañana, 17/02/2026, efectuará visita a la **ESCUELA RURAL EL CORZO**, ambas ubicadas en el municipio de Madrid. Estas actuaciones se realizan con el fin de verificar en campo la situación reportada y recopilar los soportes correspondientes.

Una vez se cuente con los resultados de las visitas, así como con los argumentos y soportes presentados por el Comitente Vendedor, y dentro de los términos establecidos, se emitirá y notificará la respuesta de fondo.

Queremos reiterar que el caso se encuentra en seguimiento activo y que estamos adelantando las acciones necesarias para garantizar una revisión objetiva y oportuna. Nuestro objetivo es brindar información clara, eficiente y efectiva, contribuyendo al mejoramiento continuo de la calidad del Programa de Alimentación Escolar y generando confianza en el proceso.

Cordialmente

Olga Sánchez

Profesional PQRS

Interventoría PAE Cundinamarca

Departamento de Nutrición Humana
Facultad de Medicina
Universidad Nacional de Colombia
Antes de imprimir este mensaje, piense si es verdaderamente necesario hacerlo.
Cuidar el medio ambiente es responsabilidad de TODOS.

El lun, 16 feb 2026 a las 10:46, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION (<pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>) escribió:

Srs

ETC Cundinamarca

Interventoria Universidad Nacional de Colombia

En seguimiento de la novedad queja por calidad comunicada en correo seguido, el dia de hoy 16 de febrero de 2026, desde la rectoria de la IED Tecnologico se informa a la secretaria de educacion de Madrid, que los alimentos no fueron repuestos, y con el agravante que aun se encuentran en las sedes educativas en condiciones de descomposición no apto para el consumo.

De: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION
Enviado el: jueves, 12 de febrero de 2026 10:04 a. m.
Para: gestinter_fmbog@unal.edu.co
CC: paemadrid.educacion1@gmail.com
Asunto: ALCANCE RV: Queja calidad alimentos PAE CMARCA - ER CORZO MADRID

Cordial saludo, se actualiza lugares en donde se presento la novedad de calidad de alimentos, adicional a la sede El Corzo, también se presento en la sede urbana San Jose, ambas de la IED Tecnologico

De: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION
Enviado el: jueves, 12 de febrero de 2026 9:45 a. m.
Para: 'gestinter_fmbog@unal.edu.co' <gestinter_fmbog@unal.edu.co>
CC: 'educacion madrid cundinamarca' <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; 'paemadrid.educacion1@gmail.com' <paemadrid.educacion1@gmail.com>
Asunto: Queja calidad alimentos PAE CMARCA - ER CORZO MADRID

Srs

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Interventoria Departamento

Reciba un cordial saludo por parte del Municipio de Madrid. En atención a las actividades de supervisión adelantadas por la administración municipal al interior de todas las sedes educativas objeto del Programa de Alimentación Escolar y contenidas en la Ley 715 de 2001, por medio de la cual las entidades territoriales realizan y adelantan sus actividades de inspección, vigilancia, monitoreo y control, garantizando la correcta gestión de los recursos del Sistema General de Participaciones y la prestación de los servicios a la ciudadanía; de manera atenta realizamos traslado de QUEJA formalizada por medio del adjunto desde la rectoria de la IED, relacionadas

con calidad de alimentos en que llegan según plan de rutas 12 de feb 2026, al municipio de la sede educativa El Corzo objeto del operador del departamento, IED TECNOLOGICO.

Por lo que agradecemos adelantar las gestiones respectivas de seguimiento conforme al contrato de interventoría y genere las comunicaciones e informes técnicos a todos los interesados que haya lugar.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

16-02-2026

Gmail

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

RV: ALCANCE RV: Queja calidad alimentos PAE CMARCA - ER CORZO MADRID

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Mon, Feb 16, 2026 at 10:46 AM
To: "gestinter_fmbog@unal.edu.co" <gestinter_fmbog@unal.edu.co>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Srs

ETC Cundinamarca

Interventoria Universidad Nacional de Colombia

En seguimiento de la novedad queja por calidad comunicada en correo seguido, el dia de hoy 16 de febrero de 2026, desde la rectoria de la IED Tecnologico se informa a la secretaria de educacion de Madrid, que los alimentos no fueron repuestos, y con el agravante que aun se encuentran en las sedes educativas en condiciones de descomposición no apto para el consumo.

De: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION
Enviado el: jueves, 12 de febrero de 2026 10:04 a. m.
Para: gestinter_fmbog@unal.edu.co
CC: paemadrid.educacion1@gmail.com
Asunto: ALCANCE RV: Queja calidad alimentos PAE CMARCA - ER CORZO MADRID

Cordial saludo, se actualiza lugares en donde se presento la novedad de calidad de alimentos, adicional a la sede El Corzo, también se presento en la sede urbana San Jose, ambas de la IED Tecnologico

De: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION
Enviado el: jueves, 12 de febrero de 2026 9:45 a. m.
Para: 'gestinter_fmbog@unal.edu.co' <gestinter_fmbog@unal.edu.co>
CC: 'educacion madrid cundinamarca' <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; 'paemadrid.educacion1@gmail.com' <paemadrid.educacion1@gmail.com>
Asunto: Queja calidad alimentos PAE CMARCA - ER CORZO MADRID

Srs

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Interventoria Departamento

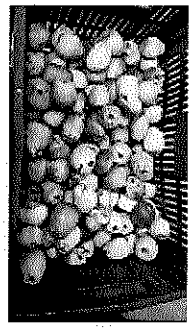
Reciba un cordial saludo por parte del Municipio de Madrid. En atención a las actividades de supervisión adelantadas por la administración municipal al interior de todas las sedes educativas objeto del Programa de Alimentación Escolar y contenidas en la Ley 715 de 2001, por medio de la cual las entidades territoriales realizan y adelantan sus actividades de inspección, vigilancia,

monitoreo y control, garantizando la correcta gestión de los recursos del Sistema General de Participaciones y la prestación de los servicios a la ciudadanía; de manera atenta realizamos traslado de QUEJA formalizada por medio del adjunto desde la rectoria de la IED, relacionadas con calidad de alimentos en que llegan según plan de rutas 12 de feb 2026, al municipio de la sede educativa El Corzo objeto del operador del departamento, IED TECNOLOGICO.

Por lo que agradecemos adelantar las gestiones respectivas de seguimiento conforme al contrato de interventoría y genere las comunicaciones e informes técnicos a todos los interesados que haya lugar.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

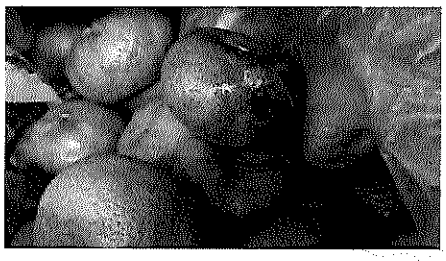
3 attachments



00d5d594-057d-4a66-9096-891b6cfdcb1d.jfif
177K



21a91037-e71b-43cb-bc86-227a78141c1b.jfif
105K



31811ebf-8635-45ca-8a51-aefbe16d50e2.jfif
107K

Outlook

18-02-2026

SOLICITU INFORME DE AVANCES - MONITOREO Y SEGUIMIENO AL PAE.

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Mié 18/02/2026 14:23
Para MONICA ALEXANDRA SIERRA PARRA <monica.sierra@madridcundinamarca.gov.co>
CC educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

Madrid Cundinamarca, Febrero 18 de 2025.

Señoras
MONICA ALEJANDRA SIERRA PARRA.
Nutricionista.

Reciban un cordial saludo de parte de la Secretaría de Educación del municipio de Madrid Cundinamarca, deseándoles éxitos en sus labores diarias.

Por direccionamiento de la Dra. MARELVI MUÑOZ BARAJAS, se solicita un informe detallado de las acciones y actividades realizadas, desde el inicio contractual hasta la presente fecha, relacionadas con la prestación de SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA PARA REALIZAR EL MONITOREO, SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.

Atentamente,

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSITARIO.
SECRETARIA DE EDUCACION.

Outlook 18-02-2026

RV: INFOME SIRECI VIGENCIA 2025

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Mié 18/02/2026 15:29
Para ALEJANDRO FRANCO RODRIGUEZ <alejandro.franco@madridcundinamarca.gov.co>
CC educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>

1 archivo adjunto (18 KB)
SIRECI - 2025.xlsx;

Madrid Cundinamarca, Febrero 18 de 2026.

Señor
ALEJADRO FRANCO RODRIGUEZ.
Profesional Universitario.

Adjunto remito para completar la información solicitada en el formato **F18.1: ESTADÍSTICAS SOBRE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN ESCOLAR VER 2.0**

Una vez diligenciada la información devolverla a mas tardar el próximo **MIERCOLES 25 de FEBRERO** de los corrientes con el fin de consolidar y validar la información en el aplicativo del STOM USER y poder rendir la información a la CGR dentro del Término.

Favor remitirlo a **JULIA ARMINDA ZAPATA LEMUS,** *Profesional Especializado, Área de Presupuesto DE LA* ***Secretaria de Hacienda de Madrid.***

Atentamente,

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSITARIO.
SECRETARIA DE EDUCACION.

De: MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>
Enviado: lunes, 16 de febrero de 2026 10:15
Para: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: RV: INFOME SIRECI VIGENCIA 2025

POR FAVOR DAR RESPUESTA

De: JULIA ARMINDA ZAPATA LEMUS <julia.zapata@madridcundinamarca.gov.co>
Enviado: lunes, 16 de febrero de 2026 9:59 a. m.
Para: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Cc: MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>; LUIS ARMANDO SANCHEZ BELTRAN <luis.sanchezb@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: INFOME SIRECI VIGENCIA 2025

Doctora
MARELVI MUÑOZ BARAJAS
Secretaria de Educacion
Alcaldía Municipal Madrid Cundinamarca
E. S. D.

Respetada Doctora:

Atentamente me permito adjuntar los formatos correspondientes a la Secretaria de Educación, para la rendición del INFORME SIRECI ANUAL a la Contraloría General de la República con corte diciembre 31 de 2025.

Por lo anterior solicito su colaboración con el diligenciamiento de la información y devolverla por este mismo medio a mas tardar el próximo **MIERCOLES 25 de FEBRERO** de los corrientes con el fin de consolidar y validar la información por parte de la suscrita en el aplicativo del STOM USER y poder rendir la información a la CGR dentro del Término.

Los formularios a diligenciar por su dependencia son:

F18.1: ESTADÍSTICAS SOBRE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN ESCOLAR VER 2.0

Se recuerda a la persona que diligencie la información , por favor no hacer modificaciones al formato.

Agradezco su oportuna colaboración y quedo atenta.

JULIA ARMINDA ZAPATA LEMUS
Profesional Especializado
Area de Presupuesto
Secretaria de Hacienda
Municipio de Madrid Cundinamarca
Calle 5 No.4-74 -Madrid Cundinamarca
Cel. 3112583091

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

Acta N° __.

DATOS GENERALES	
Fecha: **19 DE ENERO DE 2026**	Hora de inicio y finalización: *9:20: AM –10:10 AM*
Tipo de Sesión: **ORDINARIA**	Lugar: Sala Despacho Secretaria de Educacion.

Responsable de la reunión:

Secretaria de Educación de Madrid.

Asistentes de la reunión:

- Marelvi Muñoz Barajas –secretario de educación.
- Iván Dairo Paramo – apoyo jurídico- Sec. Educacion.
- Jose Dario Duarte Gamboa – Prof. Universitario.

UT Bienestar Para Los Niños de Madrid.

- Luis Guillermo Molina – R/L UT Bienestar y amor Madrid.

Se anexa planilla de asistencia.

TEMA DE LA REUNIÓN

1. Planeación Inicio programa de alimentación escolar.

ORDEN DEL DÍA

1. Planeación inicio programa de alimentaciones escolar.
2. Lectura y aprobación del acta.
3. Cierre.

DESARROLLO DEL LA REUNIÓN

1. Planeación inicio programa de alimentaciones escolar.

La secretaria de Educación Marelvi Muñoz Barajas, manifiesta que se ha programado una reunión con los rectores para concertar el inicio de la operación del programa PAE y a la vez para establecer la matricula real de estudiantes, esta información estará definida para el miércoles a las 3 pm de esta semana.

El señor LUIS GUILLERMO MOLINA, operador del PAE expresa que necesita esta información urgente para proceder programar las compras, ya que esta actividad requiere de tiempo.

La secretaria de Educación agrega que también es necesario definir las acciones necesarias para cubrir la solicitud de almuerzos para la media técnica de Serrezuela, siendo necesario solicitar a la secretaria de Educación del Departamento para que asuman este servicio.

El operador PAE, expresa que hay un problema en el daño de un medidor del gas en la Sede Magnolia, que ya se le ha informado al rector, que ellos como operador pagan la factura del gas, pero no pueden asumir este arreglo,

La secretaria de educación contesta que se le informará al rector, y también solicita al operador los planes y programas para el inicio del PAE, el listado de personal a contratar el cual será revisado por el equipo de seguimiento y monitoreo.

El operador manifiesta que ya está elaborando estos informes, pero que aún no se ha expedido el acta de inicio del contrato.

El Señor Iván Páramo contesta que se encuentra en proceso y una vez firmada el acta de inicio se realizará la aprobación de pólizas antes del viernes de esta semana.

La secretaria de educación expresa que el operador ha solicitado el restablecimiento del equilibrio económico del contrato No. 979-2026, por lo tanto, se ha emitido unas consideraciones al despacho del alcalde y la secretaría jurídica para que emitan la decisión definitiva; se hace lectura del respectivo pronunciamiento.

El Señor Iván Páramo agrega que dentro de los pliegos de condiciones está establecido que los riesgos serían asumidos por el contratista.

El operador manifiesta que continuará con esta solicitud, ya que el incremento del 7. 6% es sobre el valor actual del contrato y es necesario definir el valor del equilibrio para no afecta la ejecución del contrato.

El Señor Iván Paramo expresa que es necesario esperar el pronunciamiento de la secretaria jurídica y la decisión del Despacho; sin embargo, recomienda al operador estructurar una solicitud detallada sobre el incremento analizando el porcentaje del componente laboral, materias primas, transporte y demás costos del programa; para tener más claridad sobre la afectación del incremento salarial sobre el equilibrio económico del contrato; también se debe tener en cuenta que el decreto de Incremento salarial ha sido demando y es prudente esperar el pronunciamiento de la autoridad legislativa.

Jose Dario Duarte informa que se ha expedido un nuevo decreto por parte de la UAPA, Decreto 0003 del 7 de enero de 2026, donde se dan nuevos lineamientos sobre la operación del programa de e Alimentación escolar y no se menciona la ejecución del PAE por parte de las entidades territoriales no certificadas, por lo tanto, se debe consultar ante la UAPA y la secretaria de Educacion del Departamento, cual será el rol del municipio ante esta nueva norma.

2. Lectura y aprobación del acta.

El acta es leída y aprobada por unanimidad.

3. Cierre.

Siendo las 10:10 am se da por terminada la reunión.

COMPROMISOS

NO	TEMA	RESPONSABLE (S)	FECHA DE EJECUCIÓN
1	reunión con rectores para definir la matricula y beneficios del PAE.	Secretaria de Educación.	214 de enero de 2026
2	Realizar estudio detallado de costos del componente PAE, para análisis del equilibrio económico del contrato PAE.	UT Bienestar y amor Madrid.	30 de enero de 2026.

CONVOCATORIA: .
ANEXOS: SI: X **NO:**

- Planilla de asistencia a la reunión.

Acta No. 01
Fecha: 19/01/2026
Tipo de Sesión: Ordinaria
Tema de la reunión: inicio Operación JORE - 2026.

Hora inicio y finalización: 9:20 – 10:10 AM
Lugar: Despacho Secretaría Educación.

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÈFONO	FIRMA
	Iván Darío Páramo	Apoyo Jurídico Sec. Educación	Sec. Educación	paramojuridicos@gmail.com	3003041953	
	Marlui Muñoz B	Secretaria Educación	Alcaldía	marlui.munoz@madinea.gov.co	3219893640	
	José Darío Duarte G.	Profesional Universitario	Sec. Educación	jose.duarte@madinea.gov.co	3165085795	
	Luis G Molina	Jefe Legal	Sec. Educación Bienestar y Amor		3163794660	

19-02-2026

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

GE-F-004	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025

Institución educativa:	IED TIBAITATA	Sede: IED TIBAITATA SEDE PRINCIPAL		Ciudad/ Municipio:	MADRID
Dirección:	CALLE 8 No 6-68	Fecha Visita:	14/02/2026	Hora inicial:	9:05 a.m.
Operador:	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	No. Contrato / Convenio:	CPS-079-2026	Hora de terminación:	1:00 p. m.
¿Reporta casos de vigilancia epidemiológica?	SI / NO X	Identifique la causal del cese de atención prioritaria:			
No trabajadores de derechos atendidos:	1000 (M 504, F 496	No de visita:	1ra Visita	2da Visita E	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	CLAUDIA CAMELO - ECONOMA	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID		
Visita técnica:	VISITA DE SEGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:	NO APLICA	Visita BPOP:	NO APLICA

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del servicio de comedores escolares contrato operador UT BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA:	6/09/2024
	CONCEPTO EMITIDO:	FAVORABLE 80%

TOTAL DE MANIPULADORES				
De 1 a 75 raciones	Criterio Pliego Condiciones Resln 335/2021	1	No. de Manipuladores encontrados	9
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

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

RPSRacion Preparada en sitio - Rz Ración Industrializada

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la sesión correctiva o sesión de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un Lugar alejado de focos de insalubridad, malezas y aguas estancadas	1	
2	RPS RI	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	
3	RPS RI	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación	1	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias	1	
5	RPS RI	Cámara de distribución y de abastecimiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	RPS RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	1	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, donde capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
8	RPS RI	Cámara de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos enlatados/secos) del comedor escolar cumple con el aspecto mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
10	RPS RI	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	RPS RI	Los pisos y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
12	RPS RI	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje, cuenta con agua caliente y fría	1	
13	RPS RI	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antiplaga de fácil limpieza y buena penetración, herméticas a la limpieza y la manipulación. Las puertas de las ventanas ubicadas en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1	
14	RPS RI	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1	
15	RPS RI	Se evidencia detención de los elementos de higiene personal (alcohol desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y jabonería) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	RPS RI	Existen láminas en buen estado alusivas a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicadas en las instalaciones del comedor escolar	1	

SUBTOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENDO	16	PORCENTAJE %	100%

ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la sesión correctiva o sesión de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de las materias primas y productos terminados se realiza ordenadamente sobre estibas (tarimas con base y una forma de almacenamiento) y estantes estibas de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	1	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación, y son aptas para el consumo, No se evidencian daños en las materias primas por infestación de roedores (RPS-01)	1	
19	RPS RI	Se lleva actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS	0	SE EVIDENCIA NO SE ENCUENTRA ROTULADO INFORMATIVO DE MATERIAS PRIMAS ALMACENADAS EN NEVERAS, PARA LA PRESENTE ECONOMA ACTUALIZA INFORMACION SE REALIZA SEGUIMIENTO.
20	RPS RI	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	RPS RI	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se lleva registro	1	
22	RPS RI	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	0	SE EVIDENCIA DESORDEN ALMACENAMIENTO CHOCOLATE, SE DEJA EMPAQUE SECUNDARIO CARTON LO QUE CAUSA EXCESO DE ELEMENTOS MEDIO ABLES EN AREA
23	RPS RI	Las materias primas o alimentos no perecederos se encuentran en un área específica e identificada para evitar su uso	0	SE EVIDENCIA ALIMENTOS ARROZ CON LECHE ALMACENADO PREPARACION DIA ANTERIOR 18FEB2026 EN NEVERA REFRIGERACION, SE EVIDENCIA CARNE ALMACENADA EN REFRIGERACION SIN ROTULADO, NO ES DEL SUMINISTRO NI DEL PROGRAMA
24	RPS RI	Se encuentran rencionados, faltantes, soportes de entrega los entregas de alimentos con temas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y consumo, (RPS-08)	1	

SUBTOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENDO	5	PORCENTAJE %	63%

III. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS R1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
26	RPS R1	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente, posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas, para este efecto	1	
27	RPS R1	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con soluciones autorizadas por la normatividad sanitaria y enjuagadas en agua de saneamiento (no operador	1	
28	RPS R1	El picado de los alimentos se hace con utensilios (platos, cuchara, etc.) según sea el tipo de alimento y en ningún momento directo del alimento con las manos	1	
29	RPS R1	Se descuelgan concentrados de no menos 72 horas de los productos de alto riesgo (preparados, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotulados e identificados	1	
30	RPS R1	Se garantiza la temperatura mínima de cocción de las alimentos cárnicos (igual o superior a 75°C)	1	
31	RPS R1	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C	1	
32	RPS R1	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	1	
33	RPS R1	Se cuenta con los certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENDO	9	PORCENTAJE % 100%
IV. CUMPLIMIENTO DEL MENÚ - RACIONES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS R1	En el establecimiento educativo se entregan públicas el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
35	RPS R1	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido	1	
36	RPS R1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (En el caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	1	
37	RPS R1	Se cumple con los gramajes servidos de las preparaciones, complementos, suministros industrializados según aplique	1	
38	RPS R2	Se cuentan cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complementos, y ración industrializada	1	
39	RPS R1	Se entrega la materia prima completa para garantizar el suministro de alimentos del día de la visita y para el periodo de almacenamiento, teniendo en los pesos de materias primas establecidos	1	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DEL MENÚ - RACIONES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDO	6	PORCENTAJE % 100%
V. CUMPLIMIENTO DEL COMPLEMENTO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS R3	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
41	RPS R3	El complemento alimentario se entregan en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
42	RPS R3	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de las Tablets de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (tarifas de entrega de raciones) por el sitio beneficiario, en ausencias o inasistencias, y no hay registro de entrega de raciones de manera inmediata	1	
43	RPS R1	Se sirvió el servido y se entrega el complemento a todos los Tubers de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	1	
44	RPS R1	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Los insectos no se encuentran fermentados	1	
45	RPS R1	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente. Ellos de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, en empaques con abombamiento, o cualquier aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	1	
46	RPS R1	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento principal, y servido con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús entregado	1	
47	RPS R1	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o lagomeza en cambio de pollo o carne, no se sirven carnes de res/cerdo, vísceras o cecinas, carne molida, embutidos cárnicos. No se reemplaza jugo por limonada, naturales o refrescos artificiales	1	
48	RPS R2	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cuenta de modalidad sin autorización)	1	
49	RPS R1	Durante el servido de los alimentos cubiertos su tiempo de exposición durante el servido el ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	1	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DEL COMPLEMENTO				
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENDO	10	PORCENTAJE % 100%
VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS R1	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (bata, pantalón, zapatos, gorra, tapabocas), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	1	
51	RPS R1	La presentación personal de los manipuladores se adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros elementos no necesarios) y uniforme limpio	1	
52	RPS R1	Se mantiene para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) no mayor a un año)	1	
53	RPS R1	El personal manipulador durante formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1	
54	RPS R1	El personal antes al comedor escolar ingresa con la debida dotación (botas/cruz, cofia y bata)	1	
55	RPS R1	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a la preparación vista manipulación vigente o condiciones contractuales.	1	
SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDO	6	PORCENTAJE % 100%

CONDICIONES SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCION					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
56	RPS 01	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, en buen registros de las actividades		1	
57	RPS 03	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)		1	
58	RPS 02	Las materias primas crudas tales como carnes, vísceras, hortalizas y frutas se lavan y desinfectan antes de su preparación o consumo en cocina industrializada		1	
59	RPS 03	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados		1	
60	RPS 01	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en comedores y adaptaciones mínimas requeridas		1	
61	RPS 01	El operador suministra los siguientes insumos de modo de contrato: 1. ESCOBA PLASTICA GRANDE, RPS-RL 1. TRAPERO, RPS-RL 1. RECOGEDOR PLASTICO, RPS-RL 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO, RPS-RL 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RL 2 canecas por cada comedor recibir, Material polietileno de alta densidad (varios colores). Cubierta con identificador, RPS-01		1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Estropajo plástico para alimentos de aseo	2 unidades mensuales por cada 500 cubos, RPS	1	
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS,	1	
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos. RPS	1	
	RPS RJ	Jabón para aseo general, incoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS-RJ	1	
	RPS RJ	Jabón antiséptico líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, incoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RJ	1	
	RPS RJ	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la canaca especifica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 par de por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico). RPS-RJ	1	
	RPS RJ	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos. RPS-RJ	1	
	RPS RJ	Toalla desechable	1 paquete mensual por cada par cabezote, RPS-RJ	1	
	RPS RJ	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento, RPS-RJ	1	
	RPS RJ	Cuentas sencilla	1 por cada manipulador por día, RPS	1	
	RPS RJ	Cuentas negras de aseo general	1 por cabezote por mes, RPS-RL	1	
	RPS RJ	Fósforos	2 cajas grandes por cada, RPS	1	
	RPS RJ	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RJ	1	
63	RPS RJ	Diligencian de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo cortes y revisión		1	
64	RPS RJ	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como guantes o dosificadores		1	
65	RPS RJ	Estan latentes en buen estado, alusivos a la aplicación de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar		1	
66	RPS RJ	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RJ	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque, pozo o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
69	RPS RJ	Lleva un programa implementación de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, en buen registros de las actividades		1	
70	RPS RJ	El agua que es utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		1	
75	RPS RJ	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad		1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio adecuado para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, se dicta: material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	
74	RPS RI	El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS R2	Las instalaciones, en los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	38	PUNTAJE OBTENDO	38	PORCENTAJE % 100%
DE CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL ALIMENTO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehículo cuenta con ventilación suficiente, superficies por la cantidad competente, con concepto favorable	1	
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de temperatura requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes, o canastillas de material sanitario con tapa, etc., y cumple con la normatividad vigente, (Si aplica)	1	
79	RPS RI	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, (Si aplica)	1	
80	RPS RI	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos, (Si Aplica)	1	
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	1	
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y recurrente diligencia de acuerdo a la normatividad vigente	1	
83	RPS RI	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o estibamentos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que eviten el producto de toda posibilidad de contaminación	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO (ENTREGA)				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENDO	7	PORCENTAJE % 100%
UTENSILIOS Y SUPERFICIES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como: bolsas, cuchillos, ollas y demás menaje estan elaborados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
85	RPS RI	Las instalaciones donde se les provee los alimentos a los Usuarios de derecho son de material liviano y fácil desinfección	1	
86	RPS RI	El espacio y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de Usuarios de derecho	1	
87	RPS RI	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a la metodología en la resolución, (Hoja de vida de los equipos, cronograma de mantenimiento, responsables)	1	
88	RPS RI	Los neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con monitoreo y registro de temperatura	1	
SUB-TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENDO	5	PORCENTAJE % 100%
SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS RI	Existen evidencias de recandos con fechas vigentes de recarga	1	
90	RPS RI	Cuenta botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENDO	2	PORCENTAJE % 100%
ARTICULACION PAE				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS RI	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tecnica de información del PAE	1	
92	RPS RI	Es visible el mecanismo que implemento y la Entidad Territorial Certificada, vienen para atender las SFQR en el comedor escolar	1	
SUB-TOTAL ARTICULACION PAE				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL VISITA				
PUNTAJE ESPERADO	99	PUNTAJE OBTENDO	96	PORCENTAJE % 97%
CONCEPTO FINAL:				

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE RELACIONAN DATOS DE TRAZABILIDAD

LECHE EN POLVO: PROVEEDOR DONA LECHE LOTE 121226, FV 111226, PIERNA DE RES MOLIDA SACRIFICIO FRIGORIFICO PLAZA Y FERIAS DE CIPAQUIRA, EMPACADO POR CARNES DE DIOS LOTE 1303-25, FV 09/01/2026

HUEVOS PROVEEDOR LO NUESTRO LOTE 43, FV 13/MAR/2026,

SE EVIDENCIA POR SUPERVISION EN ESTAD ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO VACIO EMPRESA ACUEDUCTO PARA MITIGAR LA NOVEDAD DE DESBORDE DE AGUAS EN CANERIAS Y DUCTOS.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA:

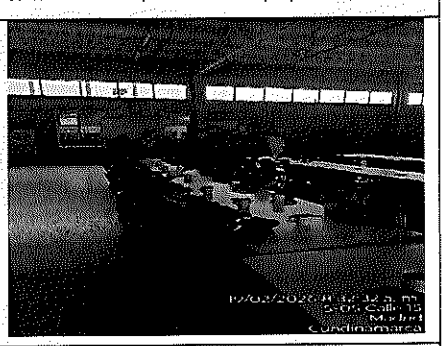
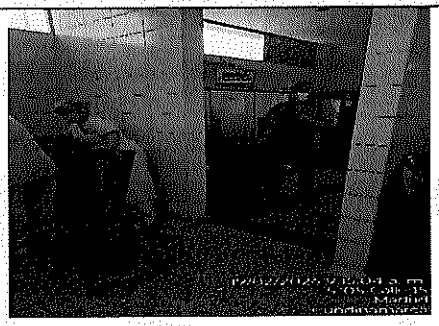
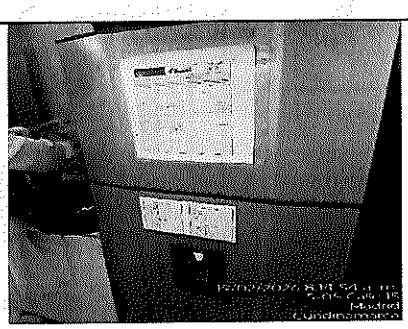
NINGUNA, SE RELACIONAN HALLAZGOS NO CONFORMES A ECONOMA QUE RECIBE VISITA Y A SUPERVISORA JAZMIN LOZANO, SE REFERENCIA ACTA SE ENVIA FORMAL POR CORREO

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	CLAUDIA CAMELO
CEDULA	80.124.701	CEDULA	28.734.814
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	FIRMA	CLAUDIA CAMELO

Alcaldía Municipal de
MADRID
Departamento de Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 25/03/2025

DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 19/02/2026
ACTA NÚMERO: 190226TIBAITATA
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN*: SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED TIBAITATA, SEDE PRINCIPAL.*

		
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos del dia anterior y carne sin identificar.	DESCRIPCIÓN: Verificación desorden en área de almacenamiento, exceso de empaques.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos de alto riesgo.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos de alto riesgo..	DESCRIPCIÓN: Verificación consumo de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación toma de muestras microbiológicas.	DESCRIPCIÓN: Verificación falta de rotulado de alimentos en almacenamiento.

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

ACTA DE REUNIÓN Página 1 de 1		
DIGH-F-004	VERSIÓN 12	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

Acta No. 190226-Tibaitata

Fecha: 19 Febrero 2026

Hora inicio y finalización: 9:35am - 1:00pm

Tipo de Sesión: Ordinario. Seguimiento y supervisión técnica comedores Escolares

Lugar: IED Tibaitata

Tema de la reunión: Supervisión y seguimiento ejecución Programa de Alimentación escolar PAE por parte contratista UT Bienestar y Amor cto 979-2025 Madrid, condiciones técnicas contractuales

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	Claudia Cameto	Economo	UT Bienestar y Amor	utbienestaramor@gmail.com	No Registra	
2	Nidia marcela Garcia H.	Economa	UT Bienestar y A	utbienestaramor@gmail.com	No Registra	
3	Elizabeth Castellanos	Economa	UT Bienestar y A	No Registra	No Registra	Elizabeth Castellanos
4	Anaidalí castillo	Economa	ut bienestar	No Registra	No Registra	Anaidalí
5	Rocio delgadillo olaya	Economa	UT Bienestar	No Registra	3012970173	Rocio delgadillo
6	MARISA SANCHEZ	Economa	UT Bienestar	No Registra	3246863076	
7	Claudia Reyes Hoyos	Economa	UT Bienestar	No Registra	3142892618	
8	Sandra Cuellar	economa	UT Bienestar	No Registra	3158272766	
9	Juan José Paez R.	Ing Alimentos	Secedes.	pap.educacion@cundinamarca.gov.co	3205788529	
10						
11						

Powered by CamScanner

19-02-2026

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca	VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
	GEF-024	VERSION 1		FECHA DE EMISION: 02/10/2025

Institución educativa:	IED MARIA TERESA ORTIZ	Sede: CONCENTRACION URBANA PROSPERIDAD		Ciudad/ Municipio:	MADRID	
Dirección:	CALLE 5A SUR No 1-69	Fecha Visita:	19/02/2026	Hora inicio:	8:30 a. m.	
Operador:	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	No Contrato / Convenio:	CPS-079-2026	Hora de terminación:	9:30 a. m.	
¿Reporte sesión de atención prioritaria?	SI / NO X	Identifique la sesión del cese de atención prioritaria:	NO APLICA			
No titulares de derecho atendidos:	1666, JM 543, JT 625	No de visita:	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita	
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	INGRID TATIANA RIVERA- ECONOMA	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID			
Visita tecnica:	VISITA DE SEGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:	NO APLICA	Visita EPOR:	NO APLICA	

Objeto de la visita: Supervision y seguimiento cumplimiento tecnicos ejecucion programa de alimentacion escolar por parte de contratista UT BIENESTAR Y AMOR CONTRATO 079-2026.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA:	8/04/2024
	CONCEPTO EMITIDO:	FAVORABLE 94,5%

TOTAL DE RACIONES/DIA				
De 1 a 75 raciones	Criterio Riesgo Condiciones Rspn 336/2021	1	No. de Manipuladores encontrados	5
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

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

RPS/Ración Preparada en sitio - RI: Ración industrializada

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la sesión normativa o sesión de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, tráficos y aguas estancadas	1	
2	RPS RI	El comedor escolar cuenta con accesos a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	
3	RPS RI	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación	1	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	RPS RI	El área de distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	RPS RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	1	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y productos terminados (Productos industrializados) del comedor escolar cuenta con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en ejecución estado de mantenimiento	1	
10	RPS RI	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	RPS RI	Los estantes y anaqueles, se encuentran en buen estado, protegidos (malla), funcionando y limpios	1	
12	RPS RI	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1	
13	RPS RI	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antihierro de fácil limpieza y buena observación, resistentes a la limpieza y la manipulación, Las vidrios en las ventanas ubicadas en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1	
14	RPS RI	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1	
15	RPS RI	Se evidencia dotación de los alimentos de higiene personal (gorro antihirsuto, elementos desechables, papel higiénico y jabonera) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	RPS RI	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura-, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	

VII. TOTAL INSTALACIONES FISICO SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENDO	16	PORCENTAJE %	100%

II. ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la sesión normativa o sesión de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ensamblando en pilas o estibas (cerrado con base o otra forma de almacenamiento) y cuenta instalarlas de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	1	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algún tipo de contaminación, y son aptas para el consumo, No se evidencian daños en las materias primas por infestación de vectores (RPS-RI)	1	
19	RPS RI	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS	1	
20	RPS RI	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperatura entre -2°C a 4°C) y se llevan registros	1	
21	RPS RI	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	RPS RI	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2492/2005	1	
23	RPS RI	Las materias primas y alimentos no conformes se encuentran en un área específica o demarcada para evitar su uso	1	
24	RPS RI	Se encuentran herramientas, equipos, soportes de entrega de entregas de alimentos, con fechas de entrega por preparadora y personal del operador, previo a las preparaciones y consumo. (RPS-RI)	1	

VIII. TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENDO	8	PORCENTAJE %	100%

5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
25	RPS R2	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1		
26	RPS R3	Se hacen la limpieza y desinfección de las utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1		
27	RPS R2	Las hornillas y mesas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1		
28	RPS R4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (cucharones, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y no evita el contacto directo del alimento con las manos	1		
29	RPS R4	Se encuentra contraviventos de las ultimas 72 horas de los productos de alto riesgo (mezclados, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotulados e identificados	1		
30	RPS R4	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 70°C)	1		
31	RPS R2	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación, El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C	1		
32	RPS R1	Elcomedor escolar cuenta con suministro de gas	1		
33	RPS R2	Se cuenta con las certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	1		
SUB TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
6. COMPLEMENTOS DE MENÚ - BEBIDAS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
34	RPS R1	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1		
35	RPS R1	Se tienen estandarizadas las utensilios para el servido	1		
36	RPS R2	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido, (Si no coincide, preguntar el soporte de autorización del cambio realizado)	1		
37	RPS R1	Se cumple con las gramajes servidos de las preparaciones, complementos, suministro industrializado según aplique	1		
38	RPS R1	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complementos, y ración industrializada	1		
39	RPS R1	Se entrega la ración para consumo para garantizar el suministro de alimentos del día de la visita y para el periodo de almacenamiento, teniendo en las zonas de materias primas establecidas	1		
SUB TOTAL CONDICIONES DE MENÚ - BEBIDAS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
7. ENTREGA RACIÓN DE COMPLEMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
40	RPS R1	El complemento alimenticio es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1		
41	RPS R2	El complemento alimenticio es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1		
42	RPS R2	Para la entrega de los complementos alimentarios, se tiene el registro diario de los Talleres de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones o enmendaduras, y en tanto raciones se entrega de raciones de manera anticipada	1		
43	RPS R3	Se prueba el sabroso y se entrega el complemento a todos los Talleres de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	1		
44	RPS R3	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	1		
45	RPS R3	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fechas de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, en empaques con abombamiento, o cualquier aspecto que incumpla con las características de calidad e inocuidad de los productos	1		
46	RPS R3	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento principal, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menú aprobado	1		
47	RPS R1	No se reciben cambios de alimentos no autorizados, dentro nuevo o siguientes en cambio de ciclo o carne. No se sirven cortes de reboldo, res o costilla, carne molida, embutidos cárnicos. No se reemplaza jugo por fresnada, salpicón o preparados embutidos	1		
48	RPS R1	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	1		
49	RPS R4	Durante el servido de los alimentos cárnicos su tiempo de exposición durante el servicio al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	1		
SUB TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%
8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
50	RPS R3	El persona manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (blusa, pantalón, zapatos, gorra, tapabocas), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la manipulación higiénica de alimentos de protección necesarios	1		
51	RPS R2	La presentación personal de los manipuladores se adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios (maquillaje) y uniforme limpio	1		
52	RPS R2	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1		
53	RPS R4	El personal manipulador aprueba formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se evalúa con soportes de capacitación	1		
54	RPS R4	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1		
55	RPS R2	Se observa la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a la modalidad, en la resolución vigente o condiciones particulares	1		
SUB TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

VI. COMPONENTE DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
56	RPS 01	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
57	RPS 01	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)		1	
58	RPS 01	Las materias primas criticas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en rutina industrializada		1	
59	RPS 02	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados		1	
60	RPS 01	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones técnicas requeridas		1	
61	RPS 02	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1 ESCOBA PLASTICA GRANDE, RPS-RI, 1 TRAPERO, RPS-RI, 1 RECOGEDOR PLASTICO, RPS-RI, 1 CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS PISO, RPS-RI, 1 CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RI, 2 canecas por cada comedor escolar, Material polietileno de alta densidad (verificar colores), Debidamente identificados, RPS-RI		1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 600 cupos, RPS	1	
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina	2 litro o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS,	1	
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS	1	
	RPS RI	Jabón para aseo personal, incoro y biodegradable, en polvo o líquido	2 litros o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, incoro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para las residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la canasta existente	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico), RPS-RI	1	
	RPS RI	Papel toalla nico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por cada par sobrante, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas aseo mensuales	1 por cada almuerzo, RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes servicio	1 par cada manipulador por día, RPS	1	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 par sobrante por mes, RPS-RI	1	
	RPS RI	Filtros nos	2 cajas grandes por mes, RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
63	RPS RI	Dispensan de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo control y revisión		1	
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como pimpas o dosificadores		1	
65	RPS RI	Existen baños en buen estado, nuevos o la aplicación de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar		1	
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanque y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
69	RPS RI	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la representación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		1	
70	RPS RI	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad		1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS R1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
73	RPS R1	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimiento escrito, en buen registro de las actividades	1	
72	RPS R1	Se aplica la separación en uso de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empacas	1	
74	RPS R1	El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
76	RPS R1	Las instalaciones no los alimentos se encuentran zona de proliferación o daño causado por plagas	1	
75	RPS R1	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimiento escrito y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENDO	35	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE (CONFORMIDAD)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS R2	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	1	
78	RPS R1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, temperatura o cerramiento de material sanitario con tapa, etc, y cumple con la normatividad vigente, (Si aplica)	1	
79	RPS R1	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, (Si aplica)	1	
80	RPS R1	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos, (Si Aplica)	1	
81	RPS R1	Los complementos alimenticios son transportados en carretillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	1	
82	RPS R1	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1	
83	RPS R1	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que eviten el contacto de toda posibilidad de contaminación	1	
SUB TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENDO	7	PORCENTAJE % 100%
EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS R2	Los utensilios tales como bateas, cuchillos, ollas y demás enseres estan fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
89	RPS R1	Los recipientes donde se les prueba los alimentos a los usuarios de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
85	RPS R1	El equipo y menaje con que cuenta el operador resultan suficiente para la atención de la totalidad de usuarios de derecho	1	
87	RPS R2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución, (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
88	RPS R2	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	1	
SUB TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENDO	5	PORCENTAJE % 100%
ASPECTOS OPERACIONALES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
90	RPS R1	Cuentan uniformes se limpiados con fechas vigentes de lavado	1	
99	RPS R1	Cuenta botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	
SUB TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENDO	2	PORCENTAJE % 100%
MANIPULADORES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS R1	El operador cuenta con tabla publicada en un lugar visible la Ficha Tecnica de Preparación del PAE	1	
93	RPS R2	Se cuenta el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada toman para atender las PQRS en el operador social	1	
SUB TOTAL CONTROL SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL PLAGA				
PUNTAJE ESPERADO	98	PUNTAJE OBTENDO	98	PORCENTAJE % 100%
CONCEPTO FINAL:				

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE VERIFICAN DATOS DE TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS

PIERNA DE RES MOLIDA SACRIFICIO FRIGORIFICO Y PLAZAS Y FERIAS DE ZIPAQUIRA, EMPACADO POR CARNES DE BOSA LOTE FK-1303.25, FV 09/09/2025,

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA:

SE RELACIONA A OPERADOR ECONOMA QUE ATIENDE LA VISITA QUE LA VISITA SE ENCUENTRA CON CONFORMIDAD TECNICA, Y SE NOTIFICA ACTA SE ENVIA POR CORREO FORMAL

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSÉ PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	TATIANA RIVERA
CEDULA	80,124,701	CEDULA	20.844.364
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA	JUAN JOSÉ PAEZ RODRIGUEZ	FIRMA	TATIANA RIVERA

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

ACTA DE REUNIÓN Página 1 de 1		
DIGH-F-004	VERSIÓN 12	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

Acta No. 190226 Prosperidad

Fecha: 19 Febrero 2026

Hora inicio y finalización: 6:30am - 9:30am

Tipo de Sesión: Ordinaria. Visita de seguimiento técnico a comedores escolares

Lugar: IED Maria Teresa Ortiz Sede Urbana Prosperidad

Tema de la reunión: Supervision y seguimiento tecnico ejecucion Programa de Alimentacion escolar por parte de contratista OT Bienestar y Amor contrato 929-2025.

ASISTENTES

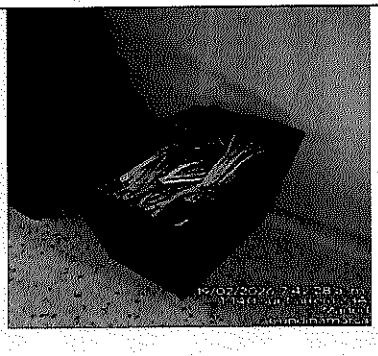
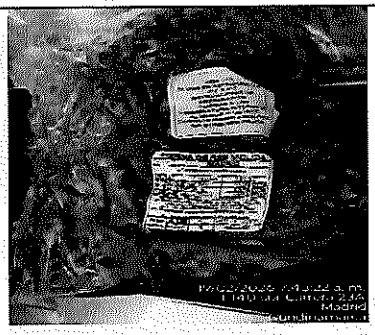
No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÈFONO	FIRMA
1	Ingrid Tatiana Rivera	Economa	1121883204	Tato.502@hotmail.com	3147378830	TATIANA RIVERA
2	Noris Yulima Alvarez Higuera	economa	1.072356977	alvarezhiguera norisyulima@gmail.com	3205137947	Noris alvarez
3	Maria Eloisa Herrero.	Economo.	39770036.	geraldinaherrero@hotmail.com	3172126277	
4	Doris Sanchez correa	Economa	28787320	Dorisanchez6x@gmail.com	3203274978	Doris Sanchez
5	Luz Andrea Bonilla Obando	Economa	1073175979	Luzobando1998@hotmail.com	3216621923	Andrea. B.
6	JANETH RINCON FLOREZ	ECONOMA	63.468.294	JANETHRINCON.FLOREZ@GMAIL.COM	3107539487	JANETH RINCON
7	Florinda Hernandez	Economa	39770551	florhaconi.	3112521509	Florinda
8	Esperanza Leche Llanos	Economa	20739143	No Registra	3203122092	Esperanza.
9	Juan José Páez R	Ing Alimentos	3105786529	pae.edocboyaca-cundinamarca@gmail.com	3012470	
10						
11						

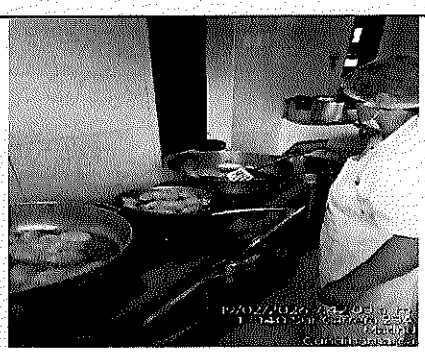
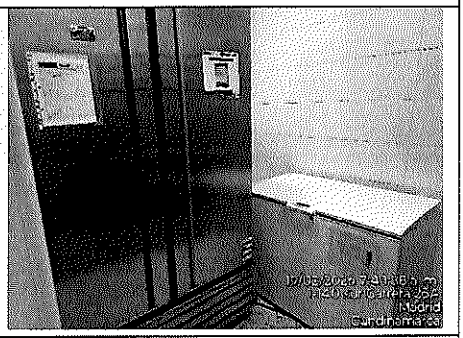
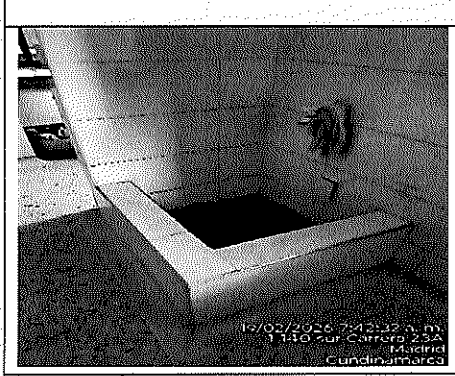
Powered by CamScanner

Alcaldía Municipal de
MADRID
Departamento de Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 25/03/2025

DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 19/02/2026
ACTA NÚMERO: 190226PROSPERIDAD
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: ***SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED MARIA TERESA ORTIZ, SEDE URBANA LA PROSPERIDAD.***

		
DESCRIPCIÓN: Verificación actividades de preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos perecederos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos alto riesgo.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento área de preparación.	DESCRIPCIÓN: Verificación actividades de preparación de alimentos.	DESCRIPCION: Verificación saneamiento área de distribución de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación área de almacenamiento temporal de residuos.	DESCRIPCIÓN: Verificación actividades de servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación dotación y presentación economas.

		
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación preparacion de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos en frio.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento áreas de comedor escolar.	DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento área de comedor escolar.	DESCRIPCION: Verificación área almacenamiento de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación área de lavado de utensilios..	DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento áreas de prealistamientos de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado alimentos de alto riesgo.

Gmail

19-02-2026

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

RE: Propuesta de estandarización de muestras testigo y tiempos de descarte basados en análisis de riesgo y antecedentes epidemiológicos.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Thu, Feb 19, 2026 at 11:02 AM
To: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Srs

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

Cordial saludo,

En atención a la solicitud inicial y a los parámetros referenciados en correo seguido y posterior al adelanto de un análisis técnico adelantado por la supervisión del municipio de Madrid, nos permitimos referenciar lo siguiente a manrea de contexto:

1. En el municipio de Madrid-Cundinamarca, en torno al seguimiento de posibles eventos relacionados con ETAs, durante la presente administración, no se han presentando.
2. Durante la anterior vigencia, y lo corrido de la presente, la supervisión del programa a cargo del municipio de Madrid, ha evidenciado procesos estandarizados en lo concerniente a plan de saneamiento básico asi como parámetros estándar para prevenir eventos relacionados con ETAs.

En virtud de lo anterior, desde la supervisión del programa se establece:

A. Disponer en los comedores escolares según lo establecido de contramuestras de todos los alimentos preparados de las modalidades dispuestas, en las cantidades de 200 g o ml en su defecto, lo anterior toda vez, que por su condición de elaboración se clasifica su riesgo epidemiologico. En este sentido, también incluir las bebidas lácteas de la RI.
B. Disponer en los comedores escolares según lo propuesto, de 100 g, de los alimentos que por su condiciones se clasifiquen de bajo riesgo, particularmente de la racion RI.

Sin embargo, en todo caso, se exhorta según las obligaciones contractuales del operador UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, a garantizar todas las condiciones de calidad e inocuidad de todos los alimentos que componente las modalidades de suministro que en la actualidad se ejecutan en el municipio de Madrid, asi como garantizar todos los procesos de saneamiento asociados a las preparaciones de aliemntos y operación del programa en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente. Y se solicita desde la entidad, que cualquier novedad relacionada con lo anterior, sea puesta en conocimiento de manera preventiva y oportuna para poder reaccionar.

De: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Enviado el: sábado, 7 de febrero de 2026 10:33 p. m.
Para: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>; MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>
CC: CONTACTENOS <contactenos@madridcundinamarca.gov.co>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

Asunto: Re: Propuesta de estandarización de muestras testigo y tiempos de descarte basados en análisis de riesgo y antecedentes epidemiológicos.

Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Alcaldía de Madrid, Cundinamarca

Respetados señores,

Recibimos su comunicación con fecha del 7 de febrero de 2026 , en la cual se nos informa la no autorización de la estandarización de muestras testigo a 100 gramos. Tras el análisis realizado por nuestro equipo de **Ingeniería de Alimentos**, nos permitimos manifestar que la respuesta emitida no resulta clara frente a los acuerdos previos de las mesas de trabajo, por lo cual solicitamos una revisión basada en los siguientes argumentos:

1. Diferenciación por Análisis de Riesgo

Nuestra propuesta no pretende una reducción generalizada, sino una **estandarización basada en el riesgo epidemiológico**. Reiteramos que:

- Para **alimentos de alto riesgo**, se mantendrán los **200 gramos/mililitros** exigidos por la norma.
- Para **alimentos de bajo riesgo**, la solicitud de 100 gramos busca mitigar el **desperdicio innecesario de alimentos**, un factor de sostenibilidad discutido y priorizado en las mesas técnicas previas.

2. Contexto Normativo: Vigilancia Rutinaria vs. Investigación de Brotes

La respuesta de la entidad se fundamenta en el *Manual de Toma de Muestras del INVIMA* orientado a Entidades Territoriales de Salud (ETS). No obstante, es preciso diferenciar los protocolos:

- **Vigilancia Rutinaria:** Los protocolos citados por usted están diseñados para laboratorios de salud pública en un marco de vigilancia oficial.
- **Investigación de ETAs (Eventos en Salud Pública):** Según los lineamientos del **Instituto Nacional de Salud (INS)**, en caso de investigación de brotes, la autoridad sanitaria puede y debe tomar las cantidades que se encuentren disponibles en terreno.
- **Capacidad Analítica:** Para la detección de patógenos en análisis microbiológicos, técnicamente se requieren unidades analíticas que, en muchos casos, no superan los **10 o 25 gramos**, por lo que 100 gramos son más que suficientes para una contramuestra de control interno en alimentos de bajo riesgo.

3. Coherencia con Acuerdos Previos

Resulta desconcertante la negativa actual, toda vez que en las **mesas de trabajo** se había concertado la viabilidad de esta solicitud bajo criterios de idoneidad técnica. La UApA indica que la cantidad debe ser la "necesaria" determinada por protocolos o metodologías, y consideramos que nuestra propuesta cumple con la rigurosidad científica necesaria para garantizar la inocuidad sin incurrir en mermas injustificadas.

Solicitud: Solicitamos cordialmente una mesa técnica presencial para armonizar los criterios de la Resolución 335 con los principios de racionalidad y análisis de riesgo expuestos, evitando así el

descarte masivo de alimentos que no representan un peligro epidemiológico significativo.

Atentamente,

Atentamente

LUIS GUILLERMO MOLINA C

Coordinador Operativo

Ingeniero de Alimentos

Especialista en Epidemiología

Especialista en Calidad y Seguridad Alimentaria

El sáb, 7 feb 2026 a la(s) 6:56 p.m., PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION (pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co) escribió:

> Señores
>
> UT Bienestar y amor Madrid
>
> Por medio de la presente se da respuesta a su solicitud para estandarizar la cantidad de **muestras testigo en 100 gramos, No es posible autorizarla**, dado que luego de realizar la validación técnica de acuerdo con lo establecido en la RESOLUCIÓN 335 en el ANEXO TÉCNICO DE CALIDAD E INOCUIDAD EXPEDIDO EL 23 DE DICIEMBRE DE 2021, que a la fecha es el que rige para el operador UT. BIENESTAR Y AMOR MADRID contrato 929-2025:
>
> En el numeral 5.1.5 protocolo de muestreo y en el numeral 5.1.5.1 TOMA DE MUESRAS Y CONTRAMUESTRAS establece que:
>
> El INVIMA, es quien establece el documento para la toma de muestras de alimentos y bebidas por parte de las Entidades Territoriales de Salud y sirve de guía para los laboratorios, LOS OPERADORES E INTERVENTORES para el Programa de Alimentación Escolar, como se observa en la imagen:
>
> Este documento emitido por el **INVIMA,** que rige para el PAE :
>
> **MANUAL DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD. Versión 1.0**
>
> **en el numeral**
>
> **3. TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS, establece que:** La toma de muestras de alimentos y bebidas en las fases de preparación, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio, tiene como finalidad, permitir determinar si estos al ser muestreados y analizados cumplen o no con la reglamentación sanitaria vigente, y son un recurso para la evaluación del riesgo inherente al alimento. **A su vez constituye un insumo invaluable para la**

determinación del agente etiológico de una enfermedad transmitida por un alimento y establecer el eslabón de la cadena alimenticia donde se originó la contaminación;

Y establece en el punto 4. TAMAÑO DE LA MUESTRA, punto 4.2 PESO O VOLUMEN DE LAS UNIDADES DE MUESTRA:

Para productos sólidos el peso mínimo de cada unidad será de 200 g, en caso de unidades de menor peso, se debe recolectar la cantidad de unidades necesarias para alcanzar los 200 g por unidad. Para productos líquidos el volumen mínimo es de 200 ml, en caso de unidades de menor volumen, se debe recolectar la cantidad de unidades necesarias para alcanzar los 200 ml por unidad.

Ya que La finalidad de la contramuestra oficial es que sirva para realizar un nuevo análisis en caso de presentarse diferencias entre los resultados de la muestra analizada en el laboratorio oficial y la analizada en el laboratorio particular. En caso de que exista una diferencia entre los resultados analíticos, el nuevo análisis será realizado por el laboratorio de referencia del INVIMA, verificando que el producto se encuentra dentro de su vida útil.

La UApA en el punto 4.2 Toma de muestras y contra muestras indica que es necesario guardar diariamente las contramuestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria, determinada por los protocolos o metodologías dispuestas por cada laboratorio, de acuerdo con las normas establecidas, con el fin de realizar los análisis microbiológicos por lote de alimentos como control de calidad e inocuidad, o en posibles eventos asociados a ETA. Es obligatorio guardar las contramuestras según la modalidad de atención y tipo de complemento alimentario; estas deben estar debidamente almacenadas de acuerdo con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente), por un mínimo por 72 horas y **rotuladas con fecha, hora de despacho o distribución, lote, modalidad de atención, tipo de complemento alimentario y persona responsable del proceso.**

Es importante que se tengan en cuenta, estos criterios de rotulado en cada una de las IED, para su verificación en las visitas de auditoría.

Atentamente,

Mónica Alexandra Gómez Santamaría

Nutricionista S.E.M

Equipo PAE.

De: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Enviado: sábado, 7 de febrero de 2026 16:40
Para: CONTACTENOS <contactenos@madridcundinamarca.gov.co>; MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: Fwd: Propuesta de estandarización de muestras testigo y tiempos de descarte basados en análisis de riesgo y antecedentes epidemiológicos.

Cordial saludo

Remito nuevamente el correo que le precede, acorde a los compromisos y las distintos comités técnicos para su APROBACIÓN.

--------- Forwarded message ---------
De: **ut bienestar y amor madrid** <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Date: mié, 4 feb 2026 a la(s) 6:05 p.m.
Subject: Propuesta de estandarización de muestras testigo y tiempos de descarte basados en análisis de riesgo y antecedentes epidemiológicos.
To: MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>
Cc: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

Cordial saludo,

Dra Marelvi Muñoz Barajas

Secretaria de Educacion

Madrid _ Cundinamarca

REF: Justificación Técnica y Epidemiológica para la Gestión de Muestras Testigo

"Se solicita la validación técnica para estandarizar la cantidad de **muestras testigo en 100 gramos** para alimentos de riesgo bajo y medio, con un periodo de custodia de **72 horas**, fundamentado en el cumplimiento de la **Resolución 0335 de 2021 (Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad)** y los siguientes argumentos:

1. Cumplimiento Normativo (UAPA y MinSalud)

La **Resolución 0335 de 2021 de la UAPA**, en su lineamiento de control de calidad, exige garantizar la trazabilidad de los alimentos suministrados. Según los protocolos de toma de muestras del **INVIMA** y el **INS**, una cantidad de 100 gramos es analíticamente suficiente para realizar las siembras microbiológicas necesarias para identificar patógenos indicadores y causales de ETA (como *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes* o *Staphylococcus aureus*), sin incurrir en un desperdicio injustificado de alimentos.

2. Antecedentes Epidemiológicos en Madrid, Cundinamarca

Es imperativo resaltar que, durante los periodos de ejecución de los diversos contratistas en el municipio de **Madrid, Cundinamarca**, no se han reportado eventos de interés en salud pública ni brotes asociados a Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Este historial de cumplimiento y buenas prácticas de manufactura (BPM) permite transitar hacia un enfoque de **vigilancia basada en riesgo**, donde se optimiza el espacio de almacenamiento y el uso de insumos sin comprometer la seguridad de los beneficiarios.

3. Criterio de Descarte (72 Horas)

De acuerdo con la dinámica de vigilancia epidemiológica, los síntomas de una ETA suelen manifestarse en las primeras 24 a 48 horas tras la ingesta. Mantener la muestra por **72 horas** garantiza que, ante cualquier reporte, la autoridad sanitaria cuente con el material necesario. Superado este término, y ante la ausencia de reportes en el municipio, la probabilidad de un brote tardío es mínima, justificando el descarte según los protocolos de gestión de residuos.

Solicitud

Por las razones anteriormente expuestas, y con el fin de armonizar la operación logística del programa con los estándares de seguridad sanitaria, se solicita formalmente autorizar el siguiente protocolo de toma de muestras testigo:

- Alimentos de Alto Riesgo: Se mantendrá una contramuestra de 200 gramos, asegurando material suficiente para análisis complejos o repetitivos en caso de sospecha de brote.
- Alimentos de Bajo y Medio Riesgo: Se estandarizará una contramuestra de 100 gramos, cantidad técnica y analíticamente válida según los protocolos del INVIMA para la identificación de patógenos.

Esta diferenciación, sumada al tiempo de custodia de 72 horas, permite dar estricto cumplimiento a la Resolución 0335 de 2021 de la UAPA, garantizando la trazabilidad necesaria para la vigilancia en salud pública. Asimismo, esta medida optimiza el manejo de inventarios y reduce el desperdicio de alimentos en el municipio de Madrid, Cundinamarca, donde el historial de ejecución demuestra una gestión libre de eventos ETA, ratificando la robustez de nuestros procesos de inocuidad.

Atentamente

LUIS GUILLERMO MOLINA

Coordinador operativo.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co
El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

Gmail

22-02-2026

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Relacion actas de supervision visitas adelantadas corrido Feb 2026

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Sun, Feb 22, 2026 at 4:07 PM
To: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Srs

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

Cordial saludo,

Conforme a las actividades de supervisión adelantadas por la entidad, de manera atenta, se relacionan actas de vistias adelantadas durante lo corrido del mes de febrero de 2026, por favor realizar revision a las observaciones y hallazgos evidenciados a fin puedan generar su planes de acción y mejora. Gracias y quedamos atentos cualquier inquietud.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

5 attachments

110226 GE-F-004 VERIF PAE RPS CU ANTONIO NARIÑO RPS AMPM.pdf
950K

1200226 GE-F-004 VERIF PAE RPS CU NTRA SRA LORETO RPS AMPM.pdf
1060K

130226 GE-F-004 VERIF PAE RPS LA MAGNOLIA.pdf
1029K

190226 GE-F-004 VERIF PAE CU PROSPERIDAD.pdf
814K

190226 GE-F-004 VERIF PAE RI IED TIBAITATA.pdf
1015K

23-02-2024

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

VERIFICACION PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE RACION PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

		GEA-004	VERSION 1		FECHA DE EMISION: 02/01/2025
Institución educativa:	IED TIBAITATA	Sede: URBANA EL CONTUY		Ciudad/Municipio:	MADRID
Dirección:	CARRERA 11 NO 12-29	Fecha Visita:	23/02/2024	Hora Inicio:	9:20 a. m.
Operador:	UT BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID	No Contrato / Convenio:	CPS-079-2024	Hora de terminación:	1:00 p. m.
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI / NO X	Identifique la decisal del caso de atención prioritaria:	NO APLICA		
No titulares de derecho diurnidad:	999	No de visita:	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita X
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	YADIRA MARTINEZ - ECONOMA	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID		
Visita (cocina):	VISITA DE SEGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:	NO APLICA	Visita SPOR:	NO APLICA

Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones sanitarias y sanitarias relevantes a la prestación del servicio en comedores escolares contrato operador UT BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID.

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA:	9/04/2024
	CONCEPTO EMITIDO:	FAVORABLE 40%

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	Criterio Pliego Condiciones Ración 338/2021	1	No. de Manipuladoras encontradas	9
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

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

RPS:Ración Preparada en sitio - RI: Ración Industrializada

CONDICIONES FISICAS Y SANITARIAS

Item		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, malezas y aguas estancadas	1	
2	RPS RI	El comedor escolar cuenta con accesos y servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	
3	RPS RI	La recepción, las instalaciones área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilite la operación de limpieza, desinfección y desinfestación	1	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y otros, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	RPS RI	Cuenta de distribución o de abastecimiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	RPS RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	1	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos preparados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para la disposición temporal de las residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
10	RPS RI	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	RPS RI	Las sillas y mesas, se encuentran en buen estado, protegidos (nidia), funcionando y limpio	1	
12	RPS RI	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje externa concentración cruzada	1	
13	RPS RI	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, herméticas y la limpieza y la manipulación. Las vistas se las ventanas ubicadas en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de rotura	1	
14	RPS RI	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1	
15	RPS RI	Se evidencia dotación de los sitiarios de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y secadores) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	RPS RI	Existen botiquín en buen estado alusivo a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura., ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	

SUBTOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENDO	14	PORCENTAJE %	100%

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMO - PRODUCTO TERMINADO

Item		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de las insumos, materias primas o productos terminados se realiza pronagadamente ensima o estibas (canastas con base u otra forma de almacenamiento) y cuenta, estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	1	
18	RPS RI	Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan signos de contaminación, y son aptos para el consumo, No se evidencian daños en las materias primas por infestación de vectores (RPS-RI)	1	
19	RPS RI	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS	1	SE SUGERIA OBSERVACION ANTERIOR
20	RPS RI	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -3°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	RPS RI	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	RPS RI	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	
23	RPS RI	Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un área específica e identificada para evitar su uso	1	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entrega de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador previo a las preparaciones y consumo. (RPS-RI)	1	

SUBTOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMO - PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENDO	9	PORCENTAJE %	100%

A CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	RPS R2	Las procesos de preparación de las alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1		
28	RPS R2	Se realiza la limpieza y desinfección de las utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada preparo. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1		
27	RPS R2	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en ningún pe saneamiento del operador	1		
29	RPS R2	El servido de los alimentos se hace con cucharas (cazuelas, cucharon, etc.) según sea el tipo de alimento y no exista el contacto directo del alimento con las manos	1		
29	RPS R2	Se encuentra contaminantes de las ultimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y la entrantes rotulados e identificados	1		
30	RPS R2	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 75°C)	1		
31	RPS R2	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C	1		
32	RPS R2	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	1		
33	RPS R2	Se cuenta con las certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	1		
SUB TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENDO	9	PORCENTAJE %	100%
B. SUMINISTRO DE MENÚ - GRAMAJES					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS R1	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1		
36	RPS R2	Se tienen estandarizadas las porciones para el servido	1		
36	RPS R1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (En el caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	1		
37	RPS R1	Se cumple con los gramajes servidos de las preparaciones, complementos, suministro industrializado según aplique	1		
38	RPS R1	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complementos, y ración industrializada	1		
39	RPS R2	Se entrega la materia prima completa para garantizar el suministro de alimentos acorde de la edad y para el periodo de abastecimiento, teniendo en los pesos de materias primas establecidos	1		
SUB TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDO	6	PORCENTAJE %	100%
C. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS R1	El complemento alimentario se entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acordo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1		
41	RPS R1	El complemento alimentario se entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acordo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1		
42	RPS R1	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Talleres de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el mes completo, sin tachones o enmendaduras, y no hay registros de entrega de raciones de manera anticipada	1		
43	RPS R1	Se prueba el servicio y se entrega el complemento a todos los Talleres de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el DED de menús correspondiente	1		
44	RPS R1	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no existe en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	1		
45	RPS R1	Los productos suministrados y los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abombamiento, o que esté que incumpla con las características de calidad e inocuidad de los productos	1		
46	RPS R1	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento principal, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menú aprobado	1		
47	RPS R1	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosas en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de rotación, vísceras o despojos, carne molida, embutidos, salchichas. No se reemplaza jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales	1		
48	RPS R1	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	1		
49	RPS R2	Durante el servido de los alimentos cárnicos su tiempo de exposición durante el servicio al ambiente no comprometa la inocuidad e inocuidad de los mismos	1		
SUB TOTAL CUMPLIMIENTO DE ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENDO	10	PORCENTAJE %	100%
D. CONDICIONES DE MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS R1	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (bata, pantalón, monetes, pura, tapabocas) en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad higiénica vigente por alimentos de protección necesarios	1		
51	RPS R2	La presentación personal de los manipuladores se adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas y otros accesorios (maquillaje) y uniforme limpio	1		
52	RPS R2	Se evidencia para cada una de los manipuladores certificación médica apta para manipular alimentos (no mayor a un año)	1		
53	RPS R2	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1		
54	RPS R2	El personal como el comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y EPA)	1		
55	RPS R2	Se personas la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones particulares	1		
SUB TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDO	6	PORCENTAJE %	100%

VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
Ítem		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
97	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)		1	
98	RPS RI	Las materias primas crudas tales como carnes, vísceras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en nuevo industrializado		1	
92	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se evidencia en debidamente rotulados y organizados		1	
93	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas		1	
91	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1, ESCOBA PLASTICA GRANDE, RPS-RI. 1, TRAPERO, RPS-RI. 1, RECOGEDOR PLASTICO, RPS-RI. 1, CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO, RPS-RI. 1, CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RI. 2 cambios por cada elemento mayor, bolsines plásticos de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificados, RPS-RI		1	
42	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 500 cupos, RPS	1	
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina	2 litros o libras mensuales por cada 100 cupos, RPS,	1	
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante / cloro	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS	1	
	RPS RI	Jabón para aseo personal, inodoro y biodegradable, en polvo o líquido	2 litros o libras mensuales por cada 100 cupos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inodoro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico), RPS-RI	1	
	RPS RI	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por cada (20 unidades), RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas negras normales	1 por cada elemento, RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes verdes	1 por cada manipulador por día, RPS	1	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por cada par mes, RPS-RI,	1	
	RPS RI	Filtros	2 cajas grandes por cada, RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
85	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se evidencia firmada por el operador previo control y revisión		1	
94	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentración, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como limpios o desinfectados		1	
96	RPS RI	Existen insumos en buen estado, alumos o la aplicación de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar		1	
88	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
Ítem		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
87	RPS RI	Se permite la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
99	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
90	RPS RI	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		1	
76	RPS RI	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad		1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS R1	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y en premisas el adecuado	1	
72	RPS R1	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS R1	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	
74	RPS R2	El manejo de los elementos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS R1	Las instalaciones no se observan en encuentran libre de presencia o perí causado por plagas	1	
76	RPS R2	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	33	PUNTAJE OBTENDO	26	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS R1	El vehículo cuenta con certificación sanitaria vigente por la autoridad competente, con carnetización	1	
78	RPS R1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o carrocerías de material sanitario con tapa, etc., y cumple con la normatividad vigente, (Si aplica)	1	
79	RPS R1	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, (Si aplica)	1	
80	RPS R1	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	
81	RPS R1	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	1	
83	RPS R1	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1	
82	RPS R1	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que estén al producto de toda posibilidad de contaminación	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENDO	7	PORCENTAJE % 100%
EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS R1	Los utensilios tales como: ollas, cucharas, sillas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfectación	1	
85	RPS R1	Las canastillas donde se les provee los alimentos a los usuarios de comedor son de material sanitario y fácil desinfectación	1	
86	RPS R1	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de usuarios de comedor	1	
87	RPS R1	Existen manuales y registros para control de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución, (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
88	RPS R1	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	1	
SUB-TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENDO	5	PORCENTAJE % 100%
ATENCIÓN INICIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS R1	Cuentan extintor se encuentra con fechas vigentes de recarga	1	
90	RPS R1	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	
SUB-TOTAL SOBRE ATENCIÓN INICIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENDO	2	PORCENTAJE % 100%
GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS R1	El comedor escolar fue publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1	
92	RPS R1	Se cuenta el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las PQRS en escenarios mixtos	1	
SUB-TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL VISITA				
PUNTAJE ESPERADO	89	PUNTAJE OBTENDO	98	PORCENTAJE % 100%
CONCEPTO FINAL				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
NINGUNA				

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	YADIRA MARTINEZ
CEDULA	80.124.701	CEDULA	1.075.794.451
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	FIRMA	YADIRA MARTINEZ

MADRID

ACTA DE REUNIÓN		
DIGITE-004	VERSIÓN 12	FECHA DE EMISIÓN 05/01/2023

Acta No. 230226 Corte 1 0

Fecha: 26 Feb 2026

Hora inicio y finalización:

Tipo de Sesión: Ordinaria supervision PAE por parte de entidad comedores

Lugar: IED Tibanta SEDE EL CORTIJO

Tema de la reunión: Supervision y seguimiento gestion Programa de Alimentacion escolar PAE por Parte de contratista UT Bienestar y Amor madrid contrato 970-2025

ASISTENTES

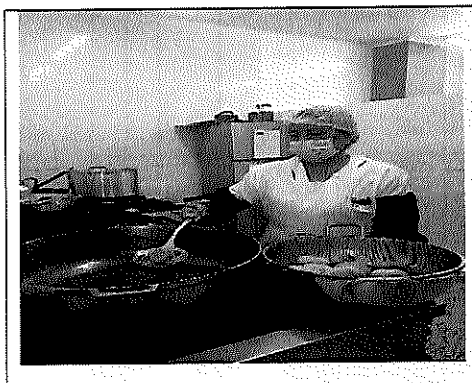
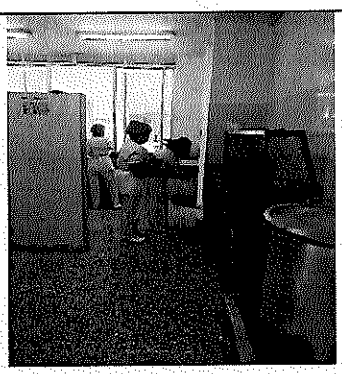
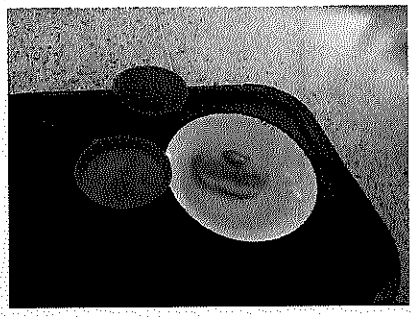
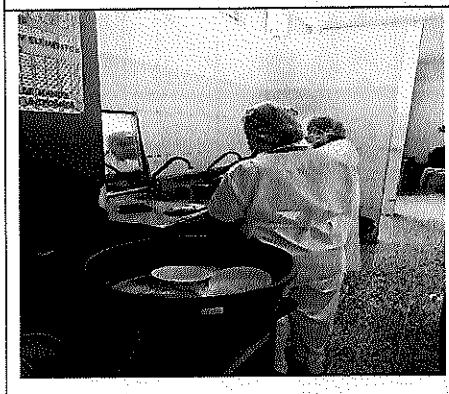
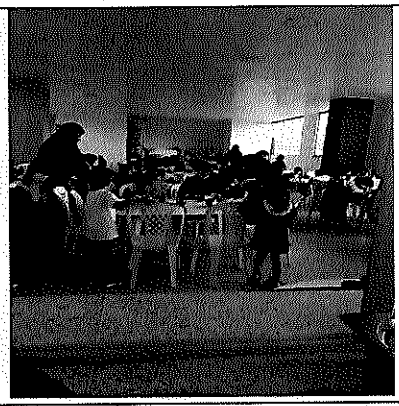
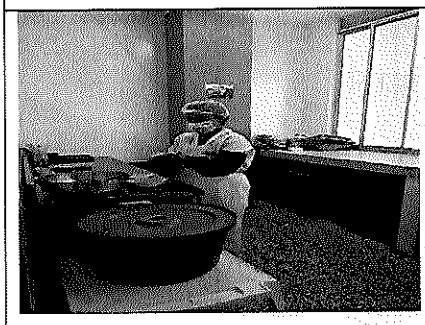
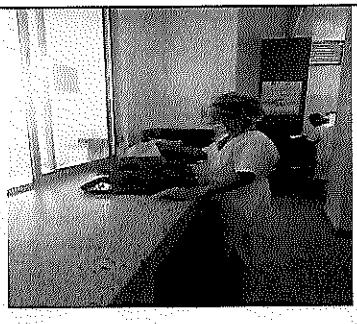
No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	Cecilia Martinez	Coordinadora	ut bienestar y amor	utbienestarymadrid@gmail.com	3212799494	Cecilia M.
2	Carmen Faccio	Economa	Ut bienestar	utbienestarymadrid@gmail.com	3106463618	Carmen F.
3	Esperanza Pinzon	Economa	Ut bienestar	utbienestarymadrid@gmail.com	3204826205	Esperanza Pinz...
4	Ana Rosa Hernandez	economa	Ut bienestar	No Registra	3212366118	Ana Hernandez
5	Hasbleidy Chavarro	Economa	ut bienestar	No Registra	3194210443	Hasbleidy Ch.
6	Fabian Lozano D	Supervisor	ut bienestar y Amor	No Registra	3143203338	Fabian L.
	Juan José Báez R	Ing Alimentos	Sec Educ	por educacion@madrid-cordinador.c	3105786	
7						
8						
9						
10						

Powered by CamScanner

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.		
	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 25/03/2025

DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 23/02/2026
ACTA NÚMERO: 230226CORTIJO
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN*: SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED TIBAITATA, SEDE CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO.*

		
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento áreas de comedor escolar..	DESCRIPCIÓN: Verificación menú programado con sus componentes.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación actividades de saneamiento.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación distribución y consumo de alimentos.
		NA
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación actividades de servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO

23-02-2026

Gmail

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Documento PAE para revision y firmas

1 message

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Mon, Feb 23, 2026 at 10:02 AM
To: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>
Cc: "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Doc marelvi, buen dia, en cumplimiento de las actividades de supervisión adelantadas por el equipo PAE, por medio de la presente relaciono documento de aprobación de los planes de aliestamiento e inicio del operador. Lo anterior una vez realizada la respectiva revision, gracias y quedamos atentos.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

NOTIFICACION PAE-001-2026-1 UT BIENESTAR Y AMOR aprobacio planes inicio.docx
360K

Outlook

24-02-2026

RE: Reiteración solicitud de información – Oficio GOB-S-CR-2026-0024410

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Mar 24/02/2026 14:19
Para vanessa.neuta@cundinamarca.gov.co <vanessa.neuta@cundinamarca.gov.co>
CC educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>

1 archivo adjunto (370 KB)
RESPUESTA-inf pae cobertura.docx;

Madrid Cundinamarca, 17 de febrero de 2026.

Señora:

JULIETH ALEXANDRA MARTINEZ GOMEZ

Dirección De Cobertura. - Secretaria de Educación.

Gobernación de Cundinamarca.

Bogotá D.C,

Ref.: Respuesta Radicado No. 2026-003724-E - No: GOB-S-CR-2026-0024410- SOLICITUD DE INFORMACIÓN INICIO DE EJECUCIÓN PAE 2026

Reciban un cordial saludo de parte de la Secretaría de Educación del municipio de Madrid Cundinamarca, deseándoles éxitos en sus labores diarias.

Nuevamente se remite información de la referencia.

Atentamente,

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSTARIO.
SECRETARIA DE EDUCACION.

De: MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>
Enviado: martes, 24 de febrero de 2026 12:36
Para: JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: RV: Reiteración solicitud de información – Oficio GOB-S-CR-2026-0024410

PSI

De: Vanessa Neuta Moreno <vanessa.neuta@cundinamarca.gov.co>
Enviado: lunes, 23 de febrero de 2026 11:11 p. m.
Para: CONTACTENOS <contactenos@madridcundinamarca.gov.co>; educacion@madrid-cundinamarca.gov.co <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: Reiteración solicitud de información – Oficio GOB-S-CR-2026-0024410

Doctora
MARELVY MUÑOZ BARAJAS
Secretaria de Educación
Madrid - Cundinamarca

Cordial saludo;

De manera atenta y en seguimiento al oficio No. GOB-S-CR-2026-0024410 de fecha 16 de febrero de 2026, mediante el cual se solicitó información relacionada con el inicio de ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE vigencia 2026, nos permitimos reiterar la solicitud de la información requerida.

Lo anterior, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio y dar cumplimiento a los lineamientos establecidos para la operación del programa en la presente vigencia.

Agradecemos muy comedidamente se nos pueda remitir la información solicitada a la mayor brevedad posible.

Cordialmente;

Vanessa Neuta Moreno
Coordinadora PAE
Email. vanessa.neuta@cundinamarca.gov.co
Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación

Aviso Legal: Las opiniones y los archivos anexos contenidos en este mensaje son responsabilidad exclusiva de su autor, y no necesariamente representan la opinión oficial de la Gobernación de Cundinamarca. Este mensaje es confidencial, puede contener información privilegiada y no puede ser usado ni divulgado por personas distintas de su destinatario. Si este mensaje le ha llegado por error, por favor elimínelo de su sistema, y notifique de ello al remitente. Está prohibida su retención, grabación, utilización o divulgación con cualquier propósito. La Gobernación de Cundinamarca no es responsable por eventuales daños derivados del

recibo y uso de este material, siendo responsabilidad del destinatario
verificar con sus propios medios la existencia de virus u otros defectos.

Las opiniones y los archivos anexos contenidos en este mensaje son responsabilidad exclusiva de su autor, y no necesariamente representan la opinión oficial de la Gobernación de Cundinamarca. Este mensaje es confidencial, puede contener información privilegiada y no puede ser usado ni divulgado por personas distintas de su destinatario. Si este mensaje le ha llegado por error, por favor elimínelo de su sistema, y notifique de ello al remitente. Está prohibida su retención, grabación, utilización o divulgación con cualquier propósito. La Gobernación de Cundinamarca no es responsable por eventuales daños derivados del recibo y uso de este material, siendo responsabilidad del destinatario verificar con sus propios medios la existencia de virus u otros defectos.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

24-02-2026

Gmail

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Plan de Accion Febrero 2026

3 messages

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com> Tue, Feb 24, 2026 at 3:01 PM
To: cristian.granados@madridcundinamarca.gov.co

Buen dia,

Adjunto Plan de Acción

Gracias.

110226 GE-F-004 VERIF PAE RPS CU ANTONIO NARIÑO RPS AMPM.pdf

130226 GE-F-004 VERIF PAE RPS LA MAGNOLIA.pdf

190226 GE-F-004 VERIF PAE CU PROSPERIDAD.pdf

190226 GE-F-004 VERIF PAE RI IED TIBAITATA.pdf

1200226 GE-F-004 VERIF PAE RPS CU NTRA SRA LORETO RPS AMPM.pdf

actas diego feb 26.pdf

,

Gracias.

3 attachments

Informe ejecutivo actividad 1.docx
361K

Febrero- FORMATO INFORME MENSUAL DE AVANCE DE METAS PRODUCTO.docx
1649K

SIMAT 18 FEB DE 2026 - PAE.xlsx
9936K

CRISTIAN CAMILO GRANADOS MEJÍA <cristian.granados@madridcundinamarca.gov.co> Wed, Feb 25, 2026 at 12:15 PM

To: Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>
Cc: MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>, educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, JUAN JOSE PAEZ R <juanjosepaezr@gmail.com>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Buenos días compañeros, agradezco él envió de las evidencias y reporte del Plan de Acción, de la misma manera solicito cuando se va a usar el formato de acta de reunión se use en su totalidad, no solo para firmas, en varios correos de la vigencia 2025 lo mencione, el formato si se va a usar se debe diligenciar de manera integral. De la misma manera solo observo el formato de evidencia fotográfica del Ing. Bermúdez, formato GEF-047, tampoco observo en el formato GEF-050 firmas, ni novedades de las mismas.

Agradezco se tengan en cuenta estas observaciones teniendo en cuenta estamos iniciando vigencia y todos estos documentos son publicados y sujetos de auditoría.

Cristian Camilo Granados Mejía
Profesional Universitario
Secretaria de Educación
Alcaldía de Madrid Cundinamarca

Alcaldía Municipal de MADRID
Departamento de Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Linea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

De: Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>
Enviado: martes, 24 de febrero de 2026 3:01 p. m.
Para: CRISTIAN CAMILO GRANADOS MEJÍA <cristian.granados@madridcundinamarca.gov.co>
Asunto: Plan de Accion Febrero 2026

[Quoted text hidden]
El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@ madridcundinamarca.gov.co

---

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com> Wed, Feb 25, 2026 at 12:33 PM
To: CRISTIAN CAMILO GRANADOS MEJÍA <cristian.granados@madridcundinamarca.gov.co>
Cc: JUAN JOSE PAEZ R <juanjosepaezr@gmail.com>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Buen dia Cristian

Las actas de Juan Jose que envie se fueron cortadas sin el registro fotográfico, adjunto nuevamente actas de visitas con los registros fotográficos correspondientes,

Gracias.
[Quoted text hidden]

---

6 attachments

1200226 GE-F-004 VERIF PAE RPS CU NTRA SRA LORETO RPS AMPM (1).pdf
1345K

110226 GE-F-004 VERIF PAE RPS CU ANTONIO NARIÑO RPS AMPM (1).pdf
1557K

190226 GE-F-004 VERIF PAE RI IED TIBAITATA (1).pdf
1384K

190226 GE-F-004 VERIF PAE CU PROSPERIDAD (1).pdf
1436K

130226 GE-F-004 VERIF PAE RPS LA MAGNOLIA (1).pdf
1281K

actas diego feb 26.pdf
11297K

25-02-2026

Gmail

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Convocatoria 2do comite de seguimiento programa PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION Wed, Feb 25, 2026 at 3:52 PM
<pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
To: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Srs

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

Cordial saludo,

En el marco de lo descrito en el contrato **CPS-479-2025** Obligaciones Especificas. Numeral **53.** *"(...) Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite la Supervisión.* (...)"; de manera atenta, se convoca a comité de seguimiento a la ejecución de la operación del Programa de Alimentación Escolar, con la siguiente programación:

- Fecha: Martes 3 de marzo de 2026.
- Lugar: Secretaria de Educación – Biblioteca municipal.
- Hora: 9:00 am

De ante mano agradecemos su acostumbrada asistencia.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

25-02-2026

Gmail

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Cronograma Equipo PAE consolidado - Marzo 2026

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co> Wed, Feb 25, 2026 at 4:32 PM
To: MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvy.munoz@madridcundinamarca.gov.co>, educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>
Cc: "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Sra

MARELVI MUÑOZ

Secretaria Educacion

Supervisora contratos equipo PAE

Cordial saludo,

Por medio de la presente, y de manera atenta socializamos enlace en donde se encuentra el cronograma del equipo PAE el cual se encuentra ejecutado periodo de FEBRERO 2026, y proyectado MARZO 2026, para su información, es pertinente referenciar que el presente es actualizado de manera constante por el equipo en función de la necesidad de exigencia del equipo.

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Ox6U4ddOafo-aorklopUice_b6u8lOD-/edit?usp=sharing&ouid=112960957899520256053&rtpof=true&sd=true

De igual manera se relaciona como actividades:

- Actividades de verificación: seguimiento de los aspectos contractuales del operador UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, en el marco del contrato 979-2026, y los lineamientos regulatorios resolución 0335-2021 UaPA y la legislación sanitaria vigente.
- Los responsables: Entidad, operador UT BIENESTAR Y AMOR MADRID.
- Los instrumentos de seguimiento: Documentos contractuales CPS-979-2025, legislación sanitaria vigente, formatos de verificación.
- Los tiempos de ejecución: visitas cubren tiempos completos de alistamiento, preparación y suministro de alimentos.
- Los productos esperados: Actividades de elaboración de alimentos según focalización, entrega de alimentos, actividades de saneamiento según lo establecido.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

25 - 02 - 2026

Gmail

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Notificación APROBACION No.PAE-001-2026-1. Estado de Revisión de Planes y Programas de la Planeación o Alistamiento. Contrato No. CPS-979-2025

1 message

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
To: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gm

Señor

GUILLERMO MOLINA

Representante Legal

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

utbienestaryamormadrid@gmail.com

Asunto: Notificación **No.PAE-001-2026-1**. Estado de Revisión de Planes y Programas de la Planeación o Alistamiento. Contrato **No. CPS-979-2025**.

Reciban un cordial saludo por parte de la Administración Municipal y la Secretaría de Educación, deseándole éxitos en sus labores diarias. Por medio de l
Madrid y la UNION TEMPORAL BIENESTAR Y AMOR MADRID, el estado de la revisión de los Planes y Programas de Planeación o Alistamiento contenic

Por medio de la presente, y en atención a la revisión adelantada por la entidad frente los planes y programas de la planeación o alistamiento del programa, por medio de la presente se emite

1) Plan de saneamiento básico para Bodega y establecimientos educativos en donde se suministren complementos industrializados y preparados en sitio, con los 4 programas definidos en la res
2) Plan de Manejo Ambiental.
3) Listado y hojas de vida de equipos de la bodega de almacenamiento y Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega y establecimientos educativos.
4) Programa de salud y seguridad en el trabajo para el personal de Bodega y de establecimientos educativos
5) Programa de proveedores, calidad de materias primas e insumos en bodega y establecimientos educativos.
6) Plan de contingencias frente al suministro de gas (corte del servicio de gas, fuga de gas), fallas de energía, falla en servicio de acueducto, fallas en transporte, ausencia de personal manipulac
7) Programa de Capacitación continua para el personal de bodega y establecimientos educativos con los respectivos cronogramas
8) Plan de rutas especificando la logística para la distribución de complementos, materias primas, elementos de aseo y suministro de gas.
9) Fichas técnicas de cada una de las materias primas para la modalidad preparada en sitio y los alimentos que conforman la modalidad industrializada para la revisión y aprobación, así misn
Programa de Control Microbiológico de los Alimentos
10) Hojas de vida del recurso humano mínimo requerido

Por último, se exhorta al operador del Programa, a realizar sus actividades contractuales en procura de prevenir cualquier tipo de anomalía en el cumpli
nuestros niños, niñas y adolescentes madrileños.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las c
Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómal

NOTIFICACION PAE-001-2026-1 UT BIENESTAR Y AMOR aprobacio planes inicio.pdf
294K

Outlook

25-02-2026

RECORDATORIO - INVITACIÓN PRIMERA SESIÓN COMITÉ DE SEGUIMIENTO OPERATIVO MUNICIPAL DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE

Desde JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
Fecha Mié 25/02/2026 10:40
Para ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>; PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>; Juan Jose Paez Rodriguez <juanjose.paez@cundinamarca.gov.co>; Diego Bermudez <diego.bermudez.c@hotmail.com>
CC educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>

Madrid Cundinamarca, 25 de febrero de 2025

Señor

LUIS GUILLERMO MOLINA.

R/L UT Bienestar y Amor Madrid.

Madrid Cundinamarca.

REF: INVITACIÓN PRIMERA SESIÓN COMITÉ DE SEGUIMIENTO OPERATIVO MUNICI´PAL DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE

Reciba un cordial saludo de parte de la Secretaría de Educación, deseándole éxito en sus funciones diarias.

Fecha: 26 febrero de 2026.

Hora 8:00 a.m.

Lugar en el Salón Multimodal 2 Piso Biblioteca municipal.

ORDEN DEL DIA PROPUESTO:

1. Lectura del orden del día.

2. Llamado a lista y verificación del quórum.

3. Aprobación del orden del día.

4 presentación sobre la operación del programa de alimentación PAE para vigencia 2026

5. Proposiciones y varios.

6. Cierre.

Estamos convencidos de que su presencia y participación enriquecerán significativamente los objetivos del comité.

Agradecemos de antemano su disposición y esperamos contar con su valiosa asistencia.

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA.
PROFESIONAL UNIVERSITARIO.
SECRETARIA DE EDUCACION.

Alcaldía Municipal de
MADRID
Departamento de Cundinamarca

Calle 5 No. 4 - 74 Madrid, Cundinamarca
Radicaciones: Calle 4 No 4-71 Sede La Herrera
PBX: (601) 746 0017 **Línea WhatsApp:** 318 293 1935
E-mail: *contactenos@madridcundinamarca.gov.co*

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

Gmail

26-02-2026

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

IRC-0070-CUN-26 Respuesta Final PQRS 0006 CUN 2026. Novedad: Calidad e inocuidad de las materias primas - modalidad RPS. Madrid - Cundinamarca. Operación No. 89479186, Segmento II.

1 message

Asesor Gestion Informacion <gestinter_fmbog@unal.edu.co> Thu, Feb 26, 2026 at 4:11 PM
To: soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co, paemadrid.educacion1@gmail.com, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>, educacion@madrid-cundinamarca.gov.co, tecnologicomadrid@yahoo.es, admintecnologico@ietecnologico-madrid.edu.co, Juan José Páez Rodríguez <juanjose.paez@cundinamarca.gov.co>
Cc: AULA VANEGAS <pagostesoreria@provercol.com>, coordinacion.paelfuturo@gmail.com, coordilogisticopael2026@gmail.com, despachospaelfuturo@gmail.com, calidadutpaelfuturo@gmail.com, planillasutpaelfuturo@gmail.com, cuentasutpaelfuturo@gmail.com, rhutpaelfuturo@gmail.com, "novedades.paelfuturo" <novedadespaelfuturo@gmail.com>, gerenciaoperativa.provercol@gmail.com, ILIANA INES YEPES CASTAÑO <Utpf.pqrs.Caps@gmail.com>, Vanessa Neuta <vanessa.neuta@cundinamarca.gov.co>, Karol Danyely Cabezas Cifuentes <karol.cabezas@cundinamarca.gov.co>, Liliana Marcela Socadagui Aguilera <liliana.socadagui@cundinamarca.gov.co>, Claudia Ximena Gomez Sanchez <claudia.gomez@cundinamarca.gov.co>, Aida Lisseth Forero Lizarazo <aida.forero@cundinamarca.gov.co>, "pae@secundinamarca.edu.co" <pae@secundinamarca.edu.co>, Liliana Marcela Socadagui Aguilera <tecnico.12pae@gmail.com>, Claudia Ximena Gómez Sánchez <tecnico14.pae@gmail.com>, Karol Danyely Cabezas Cifuentes <tecnico10.pae@gmail.com>, Juan José Páez Rodríguez <tecnico11.pae@gmail.com>

Buen día,

Señores
ALCALDÍA MUNICIPAL DE MADRID
Madrid, Cundinamarca
soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co
paemadrid.educacion1@gmail.com
pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co
educacion@madrid-cundinamarca.gov.co

Señor
JOSÉ NELSON CASTRO CLAVIJO
Rector
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TECNOLOGICO DE MADRID
Madrid, Cundinamarca
tecnologicomadrid@yahoo.es
admintecnologico@ietecnologico-madrid.edu.co
juanjose.paez@cundinamarca.gov.co>

Asunto: Respuesta Final PQRS 0006 CUN 2026. Novedad: Calidad e inocuidad de las materias primas - modalidad RPS. Madrid - Cundinamarca. Operación No. 89479186, Segmento II.

Respetados señores:

Conforme a la **PQRS 0006 CUN 2025 II** remitida por su parte, La Interventoría de la Universidad Nacional de Colombia, realiza la gestión pertinente y envía a usted la respuesta final para darle cierre por medio del comunicado adjunto **(IRC-0070-CUN-26),** con base en el seguimiento efectuado para la situación reportada.

Cualquier información adicional relacionada con el contenido del presente oficio, con gusto será atendida en el correo electrónico gestinter_fmbog@unal.edu.co o directamente en las instalaciones de la Interventoría.

Cordialmente,

Olga Sánchez

Profesional PQRS
Proyectó: Leonor Sierra
Interventoría PAE Cundinamarca
Departamento de Nutrición Humana
Facultad de Medicina
Universidad Nacional de Colombia
Antes de imprimir este mensaje, piense si es verdaderamente necesario hacerlo.
Cuidar el medio ambiente es responsabilidad de TODOS.

---

7 attachments

IRC-0070-CUN-26 RTAFINAL_PQRS_0006_CUN_25_II.pdf
1870K

Anexo 1. Correo_Rta_PQRS_0006_CUN_26.pdf
474K

Anexo 2. RAD_0018_PQRS.pdf
340K

Anexo 3. Soportes.zip
3424K

Anexo 4. Correo_reiteracion_queja.pdf
522K

Anexo 5. SEG_PQRS-0006-CUN-26_MADRID_1.pdf
1959K

Anexo 6. SEG_PQRS-0006-CUN-26_MADRID_2.pdf
3820K

Acta N° 05.

DATOS GENERALES.	
Fecha: **26 DE FEBRERO DE 2026**	Hora de inicio y finalización: 8:00: AM –9: 50AM
Tipo de Sesión: **ORDINARIA**	Lugar: Sala Multimodal -Biblioteca Municipal.
Responsable de la reunión: Secretaria de Educación de Madrid.	

Asistentes de la reunión:

- Juan José Páez. Ing. de alimentos.
- Diego Alexander Bermúdez – Ingeniero Industrial.
- Jose Dario Duarte Gamboa – Prof. Universitario.

UT Bienestar y Amor por Madrid.

- Luis Guillermo Molina – RL UT Bienestar y amor Madrid.
- Luis Felipe Velasquez Gonzaelz – Coordinador de logística.
- Yazmid Lozano Diaz – Supervisora PAE.

Se anexa planilla de asistencia.

TEMA DE LA REUNIÓN

Comité De Seguimiento Operativo Municipal Del Programa De Alimentación Escolar PAE- 1er Trimestre 2026.

ORDEN DEL DÍA

1. Lectura del orden del día.
2. Llamado a lista y verificación del quórum.
3. Aprobación del orden del día.
4. Presentación del Operadores PAE.
5. Avance del programa de alimentación escolar del año 2026.
6. Proposiciones y varios.
7. Aprobación de acta y Cierre.

DESARROLLO DEL LA REUNIÓN

1. Lectura del orden del día.

El orden del día fue leído y puesto a consideración del comité.

2. Llamado a lista y verificación del quórum.

Integrantes del Comité:

- Alcalde Municipal o su delegado: asiste como delegada la Dra. SAYDA CAROLINA RAMIREZ DUQUE, asesora del despacho.
- Secretaria de Educación o su delegado: Asiste la Dra. MARELVI MUÑOZ BARAJAS- Secretaria de Educacion.
- Equipo PAE del municipio.
    - Juan José Páez. Ing. de alimentos.
    - Diego Alexander Bermúdez – Ingeniero Industrial.
    - Jose Dario Duarte Gamboa – Prof. Universitario.

Invitados:

- Representante legal del operador PAE.
- Veedores PAE instituciones educativas.
- Rectores instituciones educativas públicas.
- Representantes personeros estudiantiles de las instituciones educativas públicas.
- Representante de manipuladoras a alimentos del programa.
- Representantes padres de familia beneficiarios del programa.

Se anexa registro de asistencia.

3. Aprobación del orden del día.

El Orden del día fue aprobado por unanimidad.

4. Presentación del Operadores PAE.

Juan José Páez expresa que según el Decreto No. 212 del 23 de octubre de 2024 Por medio del se crea y reglamenta el COMITÉ DE SEGUIMIENTO OPERATIVO MUNICIPAL DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, en Madrid Cundinamarca, el cual debe realizar sesiones una (1) trimestral o extraordinaria según la necesidad.

Que actualmente la contratación se esta rigiendo por la RESOLUCIÓN 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 de la Unidad de Alimentos para Aprender – UAPA, en especial el Artículo 3°. Objetivo general del PAE. Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

Manifiesta las funciones y acciones del equipo de supervisión, seguimiento y monitoreo del programa las cual se enfoca en los siguientes aspectos:

PAE

EQUIPO DE SUPERVISION



3.1.6 Planeación de conformación del equipo PAE para la siguiente vigencia

La Entidad Territorial debe realizar los procesos correspondientes para la conformación del equipo PAE y su vinculación para el desarrollo de las actividades en las diferentes etapas de planeación, inicio, ejecución de la operación del PAE, cierre y liquidación de contratos, de tal manera que se garantice la adecuada y oportuna prestación del servicio de alimentación escolar.

financiación y cobertura, así:

a) **Eje Calidad e Inocuidad y Alimentación Saludable:** profesional(es) en Nutrición y Dietética, profesional(es) en Ingeniería de Alimentos, Químico de Alimentos o Ingeniería Agroindustrial, profesional(es) en microbiología.
b) **Eje de Transparencia:** Profesional en Derecho o ciencias políticas o afines
c) **Eje de cobertura:** el perfil del profesional(es) lo definirá la entidad territorial. Se debe garantizar la articulación con el profesional encargado de SIMAT, por lo tanto, el perfil se debe orientar a experiencia en manejo de bases de datos y sistemas de información.
d) **Eje de gestión Territorial:** el perfil del profesional(es) lo definirá la entidad territorial, preferiblemente profesional(es) en áreas de las Ciencias Sociales o Humanas.
e) **Eje de Financiación:** profesional(es) en ciencias económicas o afines.

Secretaria de Educacion

(1) Nutricionista

(1) Ingeniero de Alimentos

(1) Profesional Cobertura

(1) Profesional Universitario-carrera

El operador del programa de alimentación escolar para el año 2026, por parte del municipio y la secretaria de Educación de Cundinamarca son los siguientes:

OPERADORES PAE MADRID

CUNDINAMARCA

- Contratista COMITENTE VENDEDOR UNION TEMPORAL PAEL FUTURO CUNDINAMARCA, SEGMENTO 2
- IED TECNOLOGICO, IED SAN PATRICIO PUENTE PIEDRA, IED MARIA TERESA ORTIEZ

FOCALIZACION PROMEDIO 5500

MADRID

- Contratista OPERDOR UNION TEMPORAL BIENETAR Y AMOR MADRID
- IED SERREZUELA, IET TIBAITATA, SEDE PROSPERIDAD

FOCALIZACION PROMEDIO 8300

5. Avance del programa de alimentación escolar del año 2026.

INSTITUCIONES, SEDES Y MODALIDAD ATENDIDA POR EL MUNICIPIO DE MADRID.

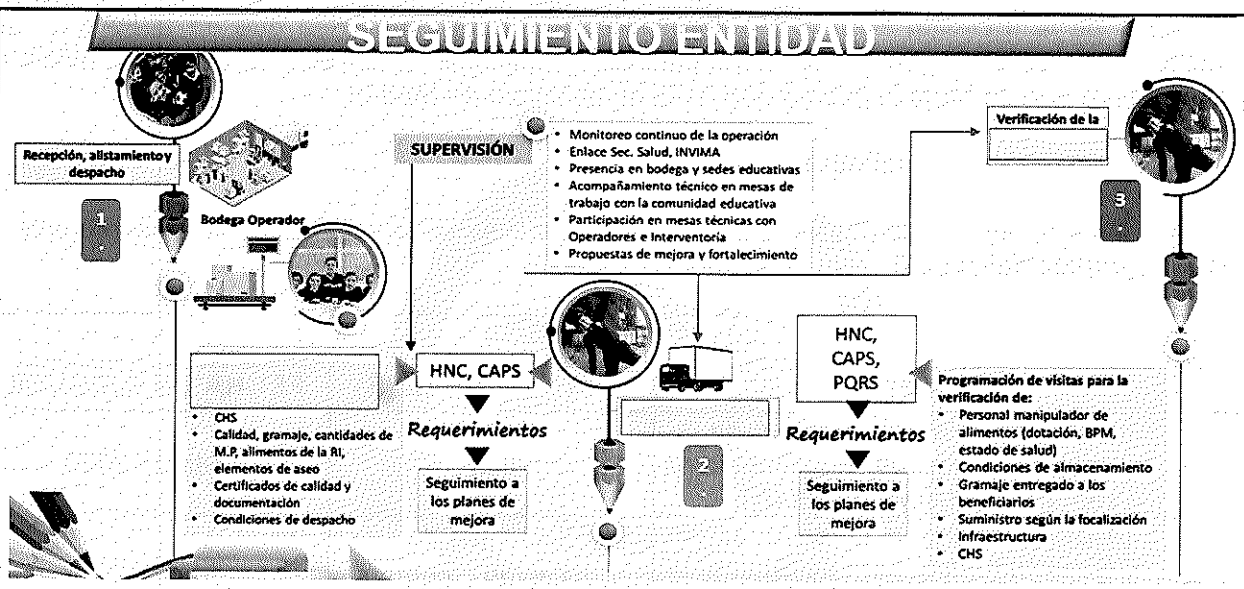
GRADOS ESCOLARES	MODALIDAD JM	MODALIDAD JT
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA		
CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	Complemento am/pm	Complemento am/pm
CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	Complemento am/pm	Complemento am/pm
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	RI	RI
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA		
CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	Complemento am/pm	Complemento am/pm
CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	Complemento am/pm	Complemento am/pm
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	Complemento am/pm	Complemento am/pm
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA		
ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	Complemento am/pm	Complemento am/pm

COMPLEMENTOS ENTREGADOS

FOCALIZACION	PROYECTADA: 8.000 Aprox
	ATENDIDOS

- CORTE 26 ENERO – 26 FEBRERO

TOTAL PROMEDIO: 192.000



6. Proposiciones y varios.

Se recuerda a los asistentes la importancia de la aplicación en el municipio de Madrid Ley 2046 / 2020 sobre compras locales a pequeños productores, para que se promueva la participación de los pequeños productores del municipio para beneficiarlos.

Además, se agrega que las contingencias PAE, comunicaciones en la operación del PAE deben dirigirse al equipo de monitoreo, seguimiento y control para atender de manera inmediata cualquier contingencia que se presente.

El señor GUILLERMO MOLINA manifiesta que ha recibido el SIMAT con corte al 25 de febrero de 2026, información con la cual realizará las compras para atender la población escolar, pero que es necesario tener bien definida esta información, ya que en algunos casos no corresponde con los niños que asisten a clase.

El Coordinador de la IED Serrezuela Lic. WILSON CASTRO GARCIA, manifiesta preocupación por el traslado de la sede Jardín Departamental, caso que puede afectar la prestación de servicios a estos niños.

El Ing. Diego Bermúdez contesta que en la próxima semana se efectuará una verificación sobre los menajes, cocina e instalaciones de gas, eléctricas y acueducto necesarias para la operación de la modalidad preparada en sitio.

La rectora de la IED Lic. MARLEN CALLEJAS expresa que el departamento de Cundinamarca no está dando la cobertura del 100% en la sede principal, la cual atiende.

El Ing. Juan Jose Peáz, contesta que se efectuará la gestión para informar a la Secretaria de Educación del Departamento, para garantizar esa cobertura.

El rector de la IED San Patricio Lic. Francisco Rodríguez manifiesta que en el PAE de esta institución no se tiene previsto un menú para días especiales, entre ellos el día de los niños, por ello sugiere que se haga lo mismo que hace el municipio de Madrid.

7. **Aprobación del acta y cierre.**

Siendo las 9:50 am, se da por terminada la sesión, siendo leída y aprobada la presente acta por los integrantes del comité.

COMPROMISOS

NO	TEMA	RESPONSABLE (S)	FECHA DE EJECUCIÓN
1	Consolidar la información de la población escolar matriculada y reportarla a tiempo al SIMAT.	IED	Marzo 2026.
2	Realizar visita a la sede Jardin Departamental, para determinar la factibilidad de la operación del PAE, modalidad preparada en sitio.	Secretaría de Educación – equipo PAE- UT Bienestar y Amor Madrid.	Marzo 2026.

CONVOCATORIA:
ANEXOS: SI: X NO:

- Planilla de asistencia a la reunión y registro fotográfico.







Acta No.

Fecha: Febrero 26 de 2026.

Hora inicio y finalización: 8:00 AM

Tipo de Sesión: Ordinaria

Lugar: Sala Multimodal - Biblioteca Municipal

Tema de la reunión: comité de seguimiento Observatorio Municipal del P.A.E.

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	Diego A. Bermudez	Contratista	Sec. Educacion	diegobermudez@hot	3134722394	
2	José Nelson Castro Olaya	Rector	IED Tecnologico de Madrid	admintecnologico@iedtecnologico-madrid.edu.co	3102289753	
3	Maria Rodriguez	comite padres	IED Serrezuela	Mariancruz2902@hotmail.com	3219688216	
4	Natalia Hurtas	Supervisor	UT Foel Futuro	natalialejandra1602@hotmail.com	3112677554	Natalia Hurtas C.
5	Carol Sofia Diaz	Estudiante	IED Tecnologico de madrid	Carolsofia18@gmail.com	3143126553	Sofia Hernandez
6	Jose O. Sdo. Ruiz	Veedor Ciudadano	Veeduria Madrid	Veeduriamadrid.edu@gm	3026496656	
7	Juan Lara	Veedor	UCEJYS Madrid		3134597731	
8	Jose Ricardo Linzon	Rector	IED Tibaitata	Jricardoprinzon@yahoo.es	3104021285	
9	Wilson Castro Garcia	Coord.	IED Serrezuela	Wilson.Castro86@gmail.c	3173797778	
10	Marlen Callejas	Rectora	IED MYON	mtorectoria@gmail.com	3214908781	
11	Francisco Rodriguez	Rector	IED San Patricio	fry25@hotmail.com	3106971405	
12	Juan José Páez D.	contratista	SEC Educ.	sec.educacion@madrid-cundinamarca	3105780579	
13	Jose Dario Duarte G.	Profesional universitario	Sec. Educación	[illegible]	3165085715	

Acta No.	
Fecha: Febrero 26 de 2026	**Hora inicio y finalización:** 9: AM
Tipo de Sesión: Ordinario	**Lugar:** Sala Multiuso del - Biblioteca municipal
Tema de la reunión: Comité de seguimiento operativo municipal del P. A. E	

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÈFONO	FIRMA
14	Marcela Muñoz B	Educación	Alcaldía	marcela.munoz@madridcundinamarca.gov.co	3219843440	
15	Claudia Carolina Ramírez Duque.	Secretaria Despacho A.	Alcaldía Delegada Alcaldesa	claudia.ramirez@madridcundinamarca.gov.co	3155483365	
16	Diego E. Cerston	Contratista	Sec Edu.	docencia@gmail.com	3222906673	
17	Luis Gil Colina	Legal	Bienestar y Amb	bienestaryambiental	3112194561	
18	Edmid Forero D	Supervisor	Bienestar y Seguridad	" "	3143203328	Edmid Forero D
19	Luis Felipe Velasquez. J	Coord. Logistico	U.T Bienestar Amb. Madrid	" "	3147537112	
20						
21						
22						
23						
24						
25						

Gmail

27-02-2026

Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Reporte SIMAT focalizacion pae actualizada

1 message

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
Fri, Feb 27, 2026 at 12:35 PM
To: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>, JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>

Buena tarde, conforme lo acrodado

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de presentarse cualquier suceso anómalo, por favor informarlo al correo soporte.tecnico@madridcundinamarca.gov.co

SIMAT 27 FEB DE 2026 - PAE.xlsx
10475K

Factura Electrónica De Venta No

FEBA No. 1

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Nit 902019242

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA
No somos Grandes Contribuyentes
Actividad Económica ICA 5629 4140.00 X 1000

CLIENTE	MUNICIPIO DE MADRID	**POR CONCEPTO DE**	
NIT	899999325 8	CONTRATO 979 - 2025	
DIRECCIÓN	**CIUDAD**	**TELÉFONO**	
CLL 5 4 74	Madrid	6017460017	

FECHA FACTURA	**FECHA VENCIMIENTO**	**VENDEDOR**	**FORMA DE PAGO**
06/03/2026	06/03/2026	EVANGELINA MUÑOZ RAMIREZ	Credito

Item	Código	Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
1	PAEM 001	RI	32.283	Und.	4.736	0%	0	152.892.288
2	PAEM 001	RI	32.080	Und.	4.736	0%	0	151.930.880
3	PAEM 002	RPS	115.631	Und.	4.771	0%	0	551.675.501

Endoce de Factura a
Alimentos Provercol SAS
NIT 900.557.006-1

Total líneas o ítems: 3

SUBTOTAL	856.498.669
DESCUENTO	0
IVA	0
TOTAL DE LA OPERACIÓN	856.498.669
RETEFUENTE	0
RETEIVA	0
RETEICA	0
TOTAL MENOS RETENCIONES	856.498.669

Valor en Letras

OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 06/03/2026 07:21:04
Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 17 15 94 Teléfono 3163794645 Madrid
Correo Electrónico factura.bienestaryamor@gmail.com

Alcaldía Municipal de
MADRID

UT BIENESTAR YAMOR MADRID

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) ALCALDÍA DE MADRID

INFORME FINAL DE LA EJECUCIÓN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 979 -2025

Calle 15 17 94 Barrio Bacata
Funza – Cundinamarca

mail: utbienestaryamormadrid@gmail.com

Alcaldía Municipal de
MADRID

UT BIENESTAR YAMOR MADRID

GENERALIDADES

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID suscribió Contrato de SERVICIOS No. 979 - 2025 con el Municipio de MADRID una vez se cumplieron los requisitos de negociación etapa de alistamiento. El presente contrato tiene un plazo hasta 6 meses de ejecución de recursos.
Se presenta el siguiente informe correspondiente al periodo de 26 de enero al 28 de febrero 2026

OBJETIVO CONTRACTUAL

Prestación de servicios para ampliar cobertura del programa de alimentación escolar, a través del cual se brinda un complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes registrados en el sistema integrado de matrícula "SIMAT" de las sedes educativas públicas del municipio de Madrid Cundinamarca vigencia 2026

Calle 15 17 94 Barrio Bacata
Funza – Cundinamarca

mail: utbienestaryamormadrid@gmail.com

Alcaldía Municipal de MADRID

UT BIENESTAR YAMOR MADRID

VALOR DE RACIONES CONTRATADAS

COMPLEMENTO	TIPO DE RACION	UNIDAD	VALOR UNITARIO (INCLUIDOS COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS)
RACION INDUSTRIALIZADA 20%	INDUSTRIALIZADA 20%	1	$4.736
COMPLEMENTO AM/PM 20 %	PREPARADA EN SITIO	1	$4.771
ALMUERZO 30% costos directos	PREPARADA EN SITIO	1	$6.610

DATOS DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO 979 DEL 2025

RACIONES EJECUTADAS	179.994	
DIAS EJECUTADOS	26 de enero al 28 de febrero	
RACIONES ENTREGDAS	AMPLIACION DE COBERTURA AM/PM R.I	64.346
	AMPLIACION DE COBERTURA AM/PM RPS	115.631
VALOR DEL CONTRATO	**$3.911.926.000**	
26 de enero al 28 de febrero	**$ 856.498.669**	

Calle 15 17 94 Barrio Bacata
Funza – Cundinamarca

mail: utbienestaryamormadrid@gmail.com

Alcaldía Municipal de
MADRID

UT BIENESTAR YAMOR MADRID

	DIAS	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	
CPS-979-2025	165	CONTRATO	$ 3.911.926.000
		ADICION 1	
		ADICION 2	
	165	**RECURSOS**	**$ 3.911.926.000**
	5	ENERO	$ 152.892.288
	20	FEBRERO	$ 703.606.381
	140	**DISPONIBLE**	**$ 3.055.427.331**

Calle 15 17 94 Barrio Bacata
Funza – Cundinamarca

mail: utbienestaryamormadrid@gmail.com

Alcaldía Municipal de
MADRID

UT BIENESTAR YAMOR MADRID

PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y UNIDADES ATENDIDAS

En el Municipio de MADRID el Programa de Alimentación Escolar PAE se desarrolla en 8 unidades aplicativas.
A continuación, se detalla la prestación del servicio del periodo Enero 26 al 28 de febrero de 2026.

MODALIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO	No de UNIDADES	Observaciones
INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE MODADLIDAD PREPARADO EN SITIO	7	
INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA	1	

COBERTURA REAL ATENDIDA

La distribución e identificación de la población beneficiaria en cada Institución se realiza de acuerdo con la base de datos del SIMAT entregada por la secretaria del Departamento, y del Municipio de Madrid Cundinamarca. A continuación, se detallan los cupos y raciones entregadas a cada Institución Educativa de acuerdo con la modalidad suministradas a los titulares de derecho, periodo de enero 26 al 28 de febrero

Tabla : Datos SIMAT

		SIMAT'S DEL 27 ENERO AL 30 DE ENERO	
		SEMANA	1
INSTITUCION	SEDE	**FECHA SIMAT**	22/01/2026
		TIPO	26 al 30 enero
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	RI	1271

Calle 15 17 94 Barrio Bacata
Funza – Cundinamarca

mail: utbienestaryamormadrid@gmail.com

Alcaldía Municipal de MADRID

UT BIENESTAR YAMOR MADRID

	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	RI	1061
		RPS	0
	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	RI	288
		RPS	0
	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	RI	0
		RPS	0
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	RI	1342
		RPS	0
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	RI	313
		RPS	0
	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	RI	1776
		RPS	0
	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	RI	674
		RPS	0
		TOTAL	**6725**

		SIMAT DEL 2 AL 27 DE FEBRERO							
		SEMANA	2		3		4		5
INSTITUCION	SEDE	**FECHA SIMAT**	28/01/2026		5/02/2026		12/02/2026		18/02/2026
		TIPO	2 A 6	DIF	9 A 13	DIF	16 A 19	DIF	20 A 26
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	RI	1470	79	1549	176	1725	241	1966
	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	RI	0	0	0	0	0	0	0
		RPS	1059	61	1120	112	1232	-9	1223
	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	RI	0	0	0	0	0	0	0
		RPS	288	36	324	13	337	-3	334

Calle 15 17 94 Barrio Bacata
Funza – Cundinamarca

mail: utbienestaryamormadrid@gmail.com

	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	RI	0	0	0	0	0	0	0
		RPS	0	37	37	30	67	39	106
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	RI	0	0	0	0	0	0	0
		RPS	1463	14	1477	29	1506	15	1521
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	RI	0	0	0	0	0	0	0
		RPS	316	9	325	13	338	3	341
	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	RI	0	0	0	0	0	0	0
		RPS	1774	70	1844	45	1889	159	2048
	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	RI	0	0	0	0	0	0	0
		RPS	684	77	761	24	785	11	796
		TOTAL	**7054**	**383**	**7437**	**442**	**7879**	**456**	**8335**

Tabla: Datos de contrato 979 – 2025 Ejecución

ENERO 26 AL 30			PRESENTADO POR EL OPERAROR - REAL					
		SIMAT	**0**					TOTAL CUADRO RESUMEN
	5	**SEMANA**						
INSTITUCION	**SEDE**	**TIPO / DIA**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**	
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	RI	1.271	1.271	1.271	1.271	1.271	6355
	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	RI	1.061	1.061	1.061	1.061	1.061	5305
		RPS	-	-	-	-	-	0
	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	RI	288	288	288	288	288	1440
		RPS	-	-	-	-	-	0
	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	RI	-	-	-	-	-	0
		RPS	-	-	-	-	-	0
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	RI	1.342	1.342	1.342	1.342	-	5368
		RPS	-	-	-	-	-	0
INSTITUCION EDUCATIVA	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	RI	313	313	313	313	313	1565
		RPS	-	-	-	-	-	0

Alcaldía Municipal de MADRID

UT BIENESTAR YAMOR MADRID

DEPARTAMENTAL TIBAITATA	0	RI	1.776	1.776	1.776	1.776	1.776	8880
		RPS	-	-	-	-	-	0
	0	RI	674	674	674	674	674	3370
		RPS	-	-	-	-	-	0
			6.725	6.725	6.725	6.725	5.383	32.283

			PRESENTADO POR EL OPERARO - REAL																				TOTAL CUADRO RESUMEN
		SIMAT	28/01/2026					5/02/2026					12/02/2026					18/02/2026					
	20	SEMANA	2					3					4					5					
INSTITUCION	SEDE	TIPO / DIA	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	RI	1.470	1.470	-	1.470	1.470	1.540	1.540	1.540	1.540	1.540	1.725	1.725	1.725	1.725	1.725	1.096	1.096	1.096	1.096	1.096	32.080
	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	RI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		RPS	1.050	1.050	1.050	1.050	1.050	-	1.120	1.120	1.120	1.120	1.232	1.232	1.232	1.232	1.232	1.232	1.232	1.232	1.232	1.232	22.050
	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	RI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		RPS	288	288	-	288	288	324	324	324	324	324	337	337	337	337	337	334	334	334	334	334	6.127
	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	RI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		RPS	-	-	-	-	-	37	37	37	37	37	57	57	57	57	57	106	106	106	106	106	1.050
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	RI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		RPS	1.463	1.463	1.463	1.463	1.463	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	1.586	1.586	1.586	1.344	1.586	1.521	1.521	1.521	1.521	1.521	29.673
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	RI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		RPS	316	316	316	316	-	325	325	325	325	325	336	336	336	336	336	341	341	341	341	341	6.284
	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	RI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		RPS	1.774	1.774	1.774	1.774	-	1.864	1.864	1.864	1.864	1.864	1.980	1.980	1.980	1.980	1.980	2.048	2.048	2.048	2.048	2.048	36.001
	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	RI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		RPS	684	684	684	684	-	761	761	761	761	761	785	785	785	785	785	796	796	796	796	796	14.446
			7.463	7.463	5.289	7.463	4.239	6.917	7.483	7.483	7.483	7.483	7.987	7.987	7.987	7.771	7.987	8.333	8.333	8.333	8.333	8.333	147.711

Calle 15 17 94 Barrio Bacata
Funza – Cundinamarca

mail: utbienestaryamormadrid@gmail.com

Alcaldía Municipal de MADRID

UT BIENESTAR YAMOR MADRID

TOTAL DE UNIDADES

ENERO			
TIPO	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
RI	32.283	$ 4.736	$ 152.892.288
RPS		$ 4.771	
TOTAL	**32.283**		**$ 152.892.288**
FEBRERO			
TIPO	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
RI	32.080	$ 4.736	$ 151.930.880
RPS	115.631	$ 4.771	$ 551.675.501
TOTAL	**147.711**	-	**$ 703.606.381**
TOTAL DEL PERIODO			**$ 856.498.669**

REPOSICIÓN DE MATERIAS PRIMAS

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID garantiza la entrega oportuna, real y efectiva de todas las materias primas y productos necesarios para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Madrid en el caso que se requiera .

OBSERVACIONES

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID dentro de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Madrid debe informar sobre el estado de la infraestructura de los comedores escolares, con el fin de brindar la entrega de los complementos alimentarios dentro de todos los parámetros establecidos de ley, de igual manera estas adecuaciones y mejoras corresponden y son responsabilidad de las entidades territoriales según lo establecido en el decreto 1852 de 16 de agosto de 2015.

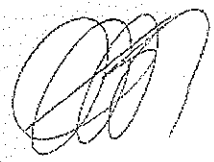
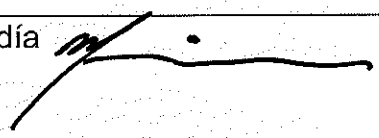
Calle 15 17 94 Barrio Bacata
Funza – Cundinamarca

mail: utbienestaryamormadrid@gmail.com

Alcaldía Municipal de
MADRID

UT BIENESTAR YAMOR MADRID

De igual manera UT BIENESTAR Y AMOR MADRID., realiza las diferentes observaciones encontradas para el mejoramiento continuo del programa y tomar las decisiones necesarias.

Nombre del representante legal LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA
Firma del representante legal 
Revisión Supervisión alcaldía municipal
VoBo: Supervisor de la alcaldía 

Calle 15 17 94 Barrio Bacata
Funza – Cundinamarca

mail: utbienestaryamormadrid@gmail.com

Para el periodo comprendido entre el 2 al 27 de FEBRERO 2026 se recibieron 4 cortes de SIMAT para atención de los Beneficiarios de derecho con las siguientes fechas:

- Corte Simat ENERO 28: Generado el 28 de ENERO para atención del periodo del 2 al 6 de FEBRERO 2026

SMT_ENERO 28				MOD		
DANE	INSTITUCION	CONSECUTIVO	SEDE	CAIMPS	RI	Total general
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	12543000028101	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	0	1470	1470
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	12543000028102	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	1059	0	1059
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	12543000028106	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	288	0	288
125430001415	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	12543000141505	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	1163	0	1463
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	12543080006701	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	1774	0	1774
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	12543080006702	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	684	0	684
Total general				5584	1470	7054

Total, de Beneficiarios para atención: 7054

- Corte Simat FEBRERO 5: Generado el 5 de FEBRERO para atención del periodo del 9 al 13 de FEBRERO 2026

SMT_FEBRERO 5				MOD		
DANE	INSTITUCION	CONSECUTIVO	SEDE	CAIMPS	RI	Total general
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	12543000028101	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	0	1549	1549
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	12543000028102	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	1120	0	1120
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	12543000028106	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	324	0	324
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	12543000028110	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	37	0	37
125430001415	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	12543000141505	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	1477	0	1477
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	12543080006703	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	325	0	325
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	12543080006701	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	1849	0	1849
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	12543080006702	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	751	0	751
Total general				5888	1549	7437

Total, de Beneficiarios para atención: 7437

- Entre las variaciones globales sede a sede tenemos un AUMENTO de 383 beneficiarios distribuidos así:

DANE	INSTITUCION	CONSECUTIVO	SEDE	SMT FEB5 VS ENE28
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	12543000028101	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	79
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	12543000028102	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	61
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	12543000028106	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	36
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	12543000028110	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	37
125430001415	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	12543000141505	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	14
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	12543000028103	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	9
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	12543080006701	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	70
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	12543080006702	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	77
Total general				383

- Corte Simat FEBRERO 12: Generado el 12 DE FEBRERO para atención del periodo del 16 al 20 de FEBRERO 2026

SMT_FEBRERO 12				MOD		
DANE	INSTITUCION	CONSECUTIVO	SEDE	CAMPS	RI	Total general
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028101	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	0	1725	1725
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028102	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	1232	0	1232
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028106	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	327	0	327
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028110	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	67	0	67
125430001415	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ N	125430000141505	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	1506	0	1506
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800028103	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	338	0	338
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800006701	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	1889	0	1889
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800006702	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	785	0	785
Total general				6154	1725	7879

Total, de Beneficiarios para atención: 7879

- Entre las variaciones globales sede a sede tenemos una AUMENTO de 442 beneficiarios distribuidos así:

DANE	INSTITUCION	CONSECUTIVO	SEDE	SMT 12 FEB vs 5 FEB
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028101	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	235
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028102	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	112
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028106	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	13
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028110	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	30
125430001415	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	125430000141505	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	29
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430000028103	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	13
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800006701	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	45
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800006702	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	24
Total general				442

- Corte Simat FEBRERO 18: Generado el 18 DE FEBRERO para atención del periodo del 23 al 27 de FEBRERO 2026

SMT_FEBRERO 18				MOD		
DANE	INSTITUCION	CONSECUTIVO	SEDE	CAMPS	RI	Total general
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028101	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	0	1968	1968
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028102	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	1223	0	1223
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028106	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	334	0	334
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028110	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	106	0	106
125430001415	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	125430000141505	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	1521	0	1521
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800006701	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	2048	0	2048
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800006702	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	796	0	796
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430000028103	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	341	0	341
Total general				6369	1966	8335

Total, de Beneficiarios para atención: 8335

- Entre las variaciones globales sede a sede tenemos una AUMENTO de 456 beneficiarios distribuidos así:

DANE	INSTITUCION	CONSECUTIVO	SEDE	SMT 18 FEB vs 12 FEB
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028101	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	243
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028102	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	-9
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028106	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	-3
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000028110	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	39
125430001415	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	125430000141505	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	15
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800028103	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	3
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800006701	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	159
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800006702	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	11
Total general				456

- Para el proceso de generación de las planillas correspondientes al periodo comprendido entre el 2 al 27 de FEBRERO; se toma como base el Primer (1) Corte de simat recibido, luego se evalúa y se cruza la información con el Segundo (2) corte de simat recibido, para agregar los titulares de derecho nuevos que no se encuentran en Primer (1) corte y a su vez validar la no marcación de los titulares que se encontraban en el Primer (1) corte y se retiraron en el Segundo (2) corte, luego se evalúa y se cruza la información con el Tercer (3) corte de simat recibido, para agregar los titulares de derecho nuevos que no se encuentran en Primer (1) y Segundo (2) corte y a su vez validar la no marcación de los titulares que se encontraban en el Primer (1) y Segundo (2) corte y se retiraron en el Tercer (3) corte, luego se evalúa y se cruza la información con el Cuarto (4) corte de simat recibido, para agregar los titulares de derecho nuevos que no se encuentran en Primer (1), Segundo (2) y Tercer (3) corte y a su vez validar la no marcación de los titulares que se encontraban en el Primer (1), Segundo (2) y Tercer (3) corte y se retiraron en el Cuarto (4) corte.

INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA

- Beneficiarios base (Simat ENERO 28) total: 1470
- (106) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 9 de FEBRERO según SIMAT del 5 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (197) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 16 de FEBRERO según SIMAT del 12 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (255) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 23 de FEBRERO según SIMAT del 18 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- Se retiran 62 titulares de la Institución educativa, sin embargo, se relacionan en planillas hasta el día que recibieron ración

TOTAL, **AGREGADOS (+)** (558) BENEFICIARIOS

TOTAL, **RETIRADOS (-)** (62) BENEFICIARIOS

TOTAL, REGISTRADO EN PLANILLAS: 2028

ESTOS AGREGADOS **NO SE ENCUENTRAN MARCADOS EN RACIONES DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 2 FEBRERO AL 6 DE FEBRERO, PERO **SI** SE ENCUENTRAN MARCADOS PARA EL PERIODO DEL 9 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO SEGÚN CORRESPONDA**

CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO

- Beneficiarios base (Simat ENERO 28) total: 1059

- (86) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 9 de FEBRERO según SIMAT del 5 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (131) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 16 de FEBRERO según SIMAT del 12 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (29) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 23 de FEBRERO según SIMAT del 18 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- Se retiran 82 titulares de la Institución educativa, sin embargo, se relacionan en planillas hasta el día que recibieron ración

TOTAL, **AGREGADOS (+)** (246) BENEFICIARIOS

TOTAL, **RETIRADOS (-)** (82) BENEFICIARIOS

TOTAL, REGISTRADO EN PLANILLAS: 1305

ESTOS AGREGADOS **NO SE ENCUENTRAN MARCADOS EN RACIONES DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 2 FEBRERO AL 6 DE FEBRERO, PERO **SI** SE ENCUENTRAN MARCADOS PARA EL PERIODO DEL 9 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO SEGÚN CORRESPONDA**

CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO

- Beneficiarios base (Simat ENERO 28) total: 288
- (38) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 9 de FEBRERO según SIMAT del 5 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (26) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 16 de FEBRERO según SIMAT del 12 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (4) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 23 de FEBRERO según SIMAT del 18 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- Se retiran 22 titulares de la Institución educativa, sin embargo, se relacionan en planillas hasta el día que recibieron ración

TOTAL, **AGREGADOS (+)** (68) BENEFICIARIOS

TOTAL, **RETIRADOS (-)** (22) BENEFICIARIOS

TOTAL, REGISTRADO EN PLANILLAS: 356

ESTOS AGREGADOS **NO SE ENCUENTRAN MARCADOS EN RACIONES DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 2 FEBRERO AL 6 DE FEBRERO, PERO **SI** SE ENCUENTRAN MARCADOS PARA EL PERIODO DEL 9 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO SEGÚN CORRESPONDA**

JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL

- Beneficiarios base (Simat ENERO 28) total: 0
- (37) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 9 de FEBRERO según SIMAT del 5 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (34) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 16 de FEBRERO según SIMAT del 12 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (44) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 23 de FEBRERO según SIMAT del 18 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- Se retiran 9 titulares de la Institución educativa, sin embargo, se relacionan en planillas hasta el día que recibieron ración

TOTAL, **AGREGADOS (+)** (115) BENEFICIARIOS

TOTAL, **RETIRADOS (-)** (9) BENEFICIARIOS

TOTAL, REGISTRADO EN PLANILLAS: 115

ESTOS AGREGADOS **NO SE ENCUENTRAN MARCADOS EN RACIONES DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 2 FEBRERO AL 6 DE FEBRERO, PERO **SI** SE ENCUENTRAN MARCADOS PARA EL PERIODO DEL 9 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO SEGÚN CORRESPONDA**

ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD

- Beneficiarios base (Simat ENERO 28) total: 1463
- (36) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 9 de FEBRERO según SIMAT del 5 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (47) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 16 de FEBRERO según SIMAT del 12 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (19) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 23 de FEBRERO según SIMAT del 18 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- Se retiran 44 titulares de la Institución educativa, sin embargo, se relacionan en planillas hasta el día que recibieron ración

TOTAL, **AGREGADOS (+)** (102) BENEFICIARIOS

TOTAL, **RETIRADOS (-)** (44) BENEFICIARIOS

TOTAL, REGISTRADO EN PLANILLAS: 1565

ESTOS AGREGADOS **NO SE ENCUENTRAN MARCADOS EN RACIONES DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 2 FEBRERO AL 6 DE FEBRERO, PERO **SI** SE ENCUENTRAN MARCADOS PARA EL PERIODO DEL 9 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO SEGÚN CORRESPONDA**

CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA

- Beneficiarios base (Simat ENERO 28) total: 316
- (15) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 9 de FEBRERO según SIMAT del 5 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (19) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 16 de FEBRERO según SIMAT del 12 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (7) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 23 de FEBRERO según SIMAT del 18 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- Se retiran 16 titulares de la Institución educativa, sin embargo, se relacionan en planillas hasta el día que recibieron ración

TOTAL, **AGREGADOS (+)** (41) BENEFICIARIOS

TOTAL, **RETIRADOS (-)** (16) BENEFICIARIOS

TOTAL, REGISTRADO EN PLANILLAS: 357

ESTOS AGREGADOS **NO SE ENCUENTRAN MARCADOS EN RACIONES DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 2 FEBRERO AL 6 DE FEBRERO, PERO **SI** SE ENCUENTRAN MARCADOS PARA EL PERIODO DEL 9 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO SEGÚN CORRESPONDA**

INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA

- Beneficiarios base (Simat ENERO 28) total: 1774
- (126) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 9 de FEBRERO según SIMAT del 5 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (198) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 16 de FEBRERO según SIMAT del 12 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (69) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 23 de FEBRERO según SIMAT del 18 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- Se retiran 119 titulares de la Institución educativa, sin embargo, se relacionan en planillas hasta el día que recibieron ración

TOTAL, **AGREGADOS (+)** (393) BENEFICIARIOS

TOTAL, **RETIRADOS (-)** (119) BENEFICIARIOS

TOTAL, REGISTRADO EN PLANILLAS: 2167

ESTOS AGREGADOS **NO SE ENCUENTRAN MARCADOS EN RACIONES DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 2 FEBRERO AL 6 DE FEBRERO, PERO **SI** SE ENCUENTRAN MARCADOS PARA EL PERIODO DEL 9 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO SEGÚN CORRESPONDA**

CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO

- Beneficiarios base (Simat ENERO 28) total: 684
- (95) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 9 de FEBRERO según SIMAT del 5 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (31) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 16 de FEBRERO según SIMAT del 12 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- (21) Beneficiarios que ingresaron nuevos a la institución educativa, estos niños se relacionan en las planillas del 23 de FEBRERO según SIMAT del 18 de FEBRERO, ya que se les entrego la ración tal como describen estas.
- Se retiran 35 titulares de la Institución educativa, sin embargo, se relacionan en planillas hasta el día que recibieron ración

TOTAL, **AGREGADOS (+)** (147) BENEFICIARIOS

TOTAL, **RETIRADOS (-)** (35) BENEFICIARIOS

TOTAL, REGISTRADO EN PLANILLAS: 831

ESTOS AGREGADOS **NO SE ENCUENTRAN MARCADOS EN RACIONES DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 2 FEBRERO AL 6 DE FEBRERO, PERO **SI** SE ENCUENTRAN MARCADOS PARA EL PERIODO DEL 9 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO SEGÚN CORRESPONDA**

TABLA BENEFICIARIOS DE AGREGADOS:

DANE	INSTITUCION	CODIGO DANE SEDE	SEDE	AGREGADOS
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	558
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000281	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	246
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000281	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	65
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000281	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	115
125430001415	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	125430001415	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	102
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800067	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	41
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	993
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800067	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	147
Total general				1670

TABLA BENEFICIARIOS RETIRADOS:

DANE	INSTITUCION	CODIGO DANE SEDE	SEDE	RETIRADOS
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	62
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000281	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	82
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000281	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	22
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000281	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	9
125430001415	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	125430001415	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	44
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800067	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	16
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	119
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800067	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	35
Total general				389

TABLA BENEFICIARIOS PLANILLAS:

DANE	INSTITUCION	CODIGO DANE SEDE	SEDE	BENEFICARIOS PLANILLAS
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	2028
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000281	CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	1305
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000281	CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	356
125430000281	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	125430000281	JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	115
125430001415	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	125430001415	ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	1565
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800067	CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	357
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	2167
125430800067	INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	125430800067	CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	831
Total general				8724

Numero de titulares de derecho reportados 8.724 en las planillas REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA de 8.335 según SIMAT del 18 de febrero de 2026; hubo una diferencia de 389 titulares de derecho, quienes se retiraron en enero y comienzos de febrero, aunque aparecen en los tres primeros SIMAT, no se registran el SIMAT del 18 de febrero, de ahí la deferencia.

ESTOS AGREGADOS **NO SE ENCUENTRAN MARCADOS EN RACIONES DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 2 FEBRERO AL 6 DE FEBRERO, PERO **SI** SE ENCUENTRAN MARCADOS PARA EL PERIODO DEL 9 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO SEGÚN CORRESPONDA**

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca	SEGUIMIENTO AL PROCESO CONTRACTUAL - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE		
	GE-F-041	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025

VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES INFORME DEL 27 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO

OBJETO: PRESTACION DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, A TRAVES DEL CUAL SE BRINA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA "SIMAT" EN LAS SEDES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2026

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA. NIT: 899999325-8

CONTRATISTA: UT BIENESTAR Y AMOR MADRID - NIT: 902019242-1

VALOR: $3.911.926

NÚMERO CONTRATO: 979-2025

ADICIÓN (OTRO SI): NO

PRORROGA:

ITEM	OBLIGACIONES.	DESCRIPCIÓN DEL AVANCE - POR EL CONTRATISTA	ANEXOS	VERIFICACIÓN (CUMPLE/NO CUMPLE)
	OBLIGACIONES ESPECIFICAS			
1	Cumplir con lo establecido en la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y todos sus anexos técnicos.	Se **cumplió** aplicando lo establecido en la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos, dando respuesta a la obligación contractual.	Ver Carpeta	
2	Cumplir con el objeto del contrato, desarrollando directa y exclusivamente con infraestructura propia, recursos humanos, tecnológicos y logísticos.	Se **ejecutó** el objeto contractual con infraestructura propia y recursos humanos, tecnológicos y logísticos, cumpliendo la obligación.	Ver Carpeta	
3	Cumplir con Decreto 1075 de 2015, Decreto 1852 de 2015 y Resolución 00335 de 2021.	Se **acató** la normatividad vigente, cumpliendo lo dispuesto en el Decreto 1075 de 2015, Decreto 1852 de 2015 y Resolución 00335 de 2021.	Ver Carpeta	
4	No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales o comerciales.	Se **garantizó** el uso exclusivo del PAE sin fines políticos, electorales ni comerciales.	Ver Carpeta	
5	Dar inicio a la ejecución del contrato mediante entrega de complementos alimentarios en sedes definidas, cumpliendo modalidades de la Resolución 00335 de 2021.	Se **inició** la ejecución del contrato con la entrega de complementos alimentarios en las sedes definidas, conforme a la Resolución 00335 de 2021.	Ver Carpeta	
6	Suministrar complementos alimentarios a los beneficiarios según modalidades, tipo de complementos y horarios definidos.	Se **suministraron** los complementos alimentarios a los beneficiarios según las modalidades, tipos y horarios establecidos.	Ver Carpeta	
7	Presentar plan de rutas detallado de materias primas, elementos de aseo y gas antes de cada periodo de entregas.	Se **presentó** el plan de rutas detallado de materias primas, elementos de aseo y gas antes de cada entrega.	Ver Carpeta	
8	Contar con personal suficiente, idóneo y competente conforme a Resolución 00335 de 2021.	Se **dispuso** de personal suficiente, idóneo y competente conforme a la Resolución 00335 de 2021.	Ver Carpeta	
9	Cumplir con obligaciones laborales: pago oportuno de salarios y honorarios dentro de 10 días calendario mes vencido.	Se **efectuó** el pago oportuno de salarios y honorarios dentro de los plazos establecidos.	Ver Carpeta	

10	Presentar lista del personal contratado y su distribución en sedes, actualizada mensualmente.	Se **entregó** la lista del personal contratado y su distribución en sedes, actualizada mensualmente.	Ver Carpeta	
11	Informar y solicitar aprobación previa en caso de cambio de personal ofertado inicialmente.	Se **informó** y se solicitó aprobación previa para cambios de personal, cumpliendo la obligación contractual.	Ver Carpeta	
12	Entregar planes y programas de alistamiento: saneamiento básico, manejo ambiental, mantenimiento de equipos, salud y seguridad en el trabajo, proveedores, contingencias, capacitación, rutas, fichas técnicas, hojas de vida.	Se **presentaron** los planes y programas de alistamiento requeridos, dando cumplimiento a la obligación.	Ver Carpeta	
13	Ajustar en máximo 3 días hábiles los documentos requeridos por la supervisión (planes de saneamiento, manejo ambiental, mantenimiento, seguridad, proveedores, contingencias, capacitación, rutas, control microbiológico, fichas técnicas, hojas de vida).	Se **ajustaron** los documentos solicitados por la supervisión dentro del plazo establecido.	Ver Carpeta	
14	Entregar programa de garantía de trazabilidad de materias primas dentro de 5 días hábiles posteriores a la perfección del contrato.	Se **entregó** el programa de trazabilidad de materias primas en el plazo definido.	Ver Carpeta	
15	Entregar lista de vehículos y documentación requerida para transporte de alimentos dentro de 3 días hábiles posteriores al inicio.	Se **remitió** la lista de vehículos y documentación requerida para transporte de alimentos dentro del plazo establecido.	Ver Carpeta	
16	Mantener la bodega de almacenamiento y embalaje presentada en la oferta.	Se **mantuvo** la bodega de almacenamiento y embalaje ofertada, cumpliendo la obligación contractual.	Ver Carpeta	
17	Cumplir estrictamente las minutas y ciclos de menús establecidos por el municipio.	Se **respetaron** las minutas y ciclos de menús establecidos por el municipio.	Ver Carpeta	
18	Garantizar entrega de materias primas según minutas aprobadas, frecuencias y cantidades requeridas.	Se **garantizó** la entrega de materias primas conforme a las minutas aprobadas y frecuencias requeridas.	Ver Carpeta	
19	Garantizar entrega mensual de elementos de aseo en frecuencias y cantidades requeridas.	Se **proveyeron** mensualmente los elementos de aseo en las cantidades requeridas.	Ver Carpeta	
20	Garantizar suministro de gas en sedes con preparación en sitio.	Se **aseguró** el suministro de gas en las sedes con preparación en sitio, cumpliendo la obligación contractual.	Ver Carpeta	

21	Realizar entrega de víveres e insumos en vehículos con concepto higiénico sanitario vigente.	Se **utilizaron** vehículos con concepto higiénico sanitario vigente para la entrega de víveres e insumos, cumpliendo la obligación contractual.	Ver Carpeta	
22	Reponer de inmediato los faltantes o devoluciones de alimentos por desviaciones de calidad.	Se **repusieron** de inmediato los faltantes y devoluciones de alimentos, atendiendo las desviaciones de calidad.	Ver Carpeta	
23	Implementar controles para garantizar gramaje neto y peso servido de los alimentos.	Se **implementaron** controles que garantizaron el gramaje neto y el peso servido de los alimentos.	Ver Carpeta	
24	Garantizar que los alimentos cuenten con registro sanitario, permiso o notificación sanitaria vigente.	Se **aseguró** que todos los alimentos contaran con registro sanitario, permiso o notificación vigente.	Ver Carpeta	
25	Cumplir condiciones de calidad mínima de cada alimento según fichas técnicas.	Se **verificó** y se cumplió con las condiciones de calidad mínima de cada alimento conforme a las fichas técnicas.	Ver Carpeta	
26	Garantizar que productos de alto riesgo cumplan con lo definido por INVIMA.	Se **garantizó** que los productos de alto riesgo cumplieran con lo definido por el INVIMA.	Ver Carpeta	
27	Implementar Planes de Saneamiento Básico en bodegas y comedores escolares.	Se **ejecutaron** los planes de saneamiento básico en bodegas y comedores escolares.	Ver Carpeta	
28	Implementar programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.	Se **aplicó** el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.	Ver Carpeta	
29	Ejecutar acciones preventivas y correctivas para control de vectores en bodegas.	Se **realizaron** acciones preventivas y correctivas para el control de vectores en bodegas.	Ver Carpeta	
30	Ejecutar programa de salud y seguridad en el trabajo para personal de bodega y sedes.	Se **desarrolló** el programa de salud y seguridad en el trabajo para el personal de bodega y sedes.	Ver Carpeta	
31	Ejecutar plan de contingencias frente a situaciones que afecten el programa.	Se **activó** el plan de contingencias frente a situaciones que afectaron el programa.	Ver Carpeta	

43	Informar deficiencias de infraestructura y equipos al supervisor y rector de la institución.	Se **reportaron** las deficiencias de infraestructura y equipos al supervisor y rector de la institución.	Ver Carpeta	
44	Enviar copia de actas de visita a bodegas realizadas por autoridad sanitaria.	Se **remitieron** las copias de las actas de visita a bodegas realizadas por la autoridad sanitaria.	Ver Carpeta	
45	Acatar directrices del supervisor en caso de calamidades (desastres naturales, olas invernales).	Se **acataron** las directrices del supervisor frente a calamidades, cumpliendo la obligación contractual.	Ver Carpeta	
46	Dar respuesta oportuna a requerimientos de entes de control: máximo 5 días hábiles, PQRS máximo 3 días hábiles.	Se **respondió** oportunamente a los requerimientos de entes de control y PQRS dentro de los plazos establecidos.	Ver Carpeta	
47	Mantener en sede administrativa documentos de cada manipulador de alimentos.	Se **conservaron** en la sede administrativa los documentos de cada manipulador de alimentos.	Ver Carpeta	
48	Publicar en todas las instituciones educativas el ciclo de menús y la información general del PAE.	Se **publicó** en todas las instituciones educativas el ciclo de menús y la información general del PAE.	Ver Carpeta	
49	Identificar y señalizar áreas de comedor escolar con avisos de BPM.	Se **señalizaron** las áreas de comedor escolar con avisos de BPM, cumpliendo la obligación.	Ver Carpeta	
50	Publicar ficha técnica de información del PAE y horario de servido en cada comedor escolar.	Se **colocó** la ficha técnica de información del PAE y el horario de servido en cada comedor escolar.	Ver Carpeta	
51	Utilizar formatos establecidos por la UApA y la Supervisión durante la ejecución del contrato.	Se **utilizaron** los formatos oficiales establecidos por la entidad para reportes y registros.	Ver Carpeta	
52	52. Efectuar el registro de raciones entregadas a titulares de derecho atendidos por cada sede educativa, en el formato establecido, las cuales son requisito para los pagos correspondientes. Este documento debe permanecer en la sede desde el primer día de inicio de suministro para	Se Efectuaron los registros con el uno a uno los cuales estan en la sedes	Ver Carpeta	
53	53. Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite la Supervisión	Para este perido no se participo en la mesas, no hay fechas programadas	Ver Carpeta	

54	54.Asistir y participar en las reuniones de los Comités y reuniones programados por la Supervisión	Se **participó** en las reuniones convocadas por la entidad contratante, atendiendo las directrices.	Ver Carpeta	
55	El operador debe realizar la toma de contramuestras de los alimentos preparados (almuerzo y AM/PM), conforme a la Resolución 335 de 2021, empacándolas en bolsas herméticas, rotuladas con fecha y nombre del alimento, almacenadas en refrigeración y custodiadas por 72 horas,	Se realizaron las contramuestras de los alimentos preparados (almuerzo y AM/PM), empacadas en bolsas herméticas, rotuladas con fecha y nombre del alimento, almacenadas en refrigeración y custodiadas por 72 horas,	Ver Carpeta	
56	56.Suministrar por cada periodo de presentación del informe para pagos, y conforme a lo definido en el presente documento, a la supervisión los análisis microbiológicos completos y finales, realizados por el Proveedor, a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte de la Ración Industrializada y la Ración para Preparar en Sitio	Se suministró los análisis microbiológicos completos y finales de los componentes de alto riesgo (Ración Industrializada y RPS), indicando alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha del informe y concepto del análisis	Ver Carpeta	
57	El operador debe entregar a la supervisión, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al último día hábil de cada mes en que se prestó el servicio, todos los documentos requeridos para el respectivo pago.	Se entregaron a la supervisión, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al último día hábil de cada mes en que se prestó el servicio, todos los documentos requeridos para el respectivo pago.	Ver Carpeta	
58	Presentar informe ejecutivo técnico, financiero y administrativo por cada periodo de pago o en el momento que se requiera, conforme a los formatos definidos por la Secreta de Educación, la supervisión	Se entrega el informe tecnico, financiero y administrativo	Ver Carpeta	
59	El operador debe garantizar que al menos el 30% de las compras de materia prima provengan de pequeños productores locales de la agricultura familiar, campesina o comunitaria, anexando los soportes requeridos en la forma de pago.	Se garantizaron las compras públicas a pequeños productores de la agricultura familiar y campesina, cumpliendo con el porcentaje del 30% del recurso destinado a materia prima y anexando los soportes correspondientes en la forma de pago.	Ver Carpeta	
60	El operador debe realizar los análisis microbiológicos requeridos por la supervisión y cumplir con las demás obligaciones derivadas de la ejecución del contrato, según las directrices del municipio de Madrid–Cundinamarca.	Se realizaron los análisis microbiológicos solicitados por la supervisión y se atendieron las demás obligaciones derivadas de la ejecución del contrato, conforme a las directrices impartidas por el municipio de Madrid–Cundinamarca.	Ver Carpeta	
61	El operador debe garantizar que al menos el 30% de las compras de materia prima provengan de pequeños productores locales de la agricultura familiar, campesina o comunitaria, anexando los soportes requeridos en la forma de pago.	Se garantizaron las compras públicas a pequeños productores de la agricultura familiar y campesina, cumpliendo con el porcentaje del 30% del recurso destinado a materia prima y anexando los soportes correspondientes en la forma de pago.	Ver Carpeta	
62	El operador debe realizar los análisis microbiológicos requeridos por la supervisión y cumplir con las demás obligaciones derivadas de la ejecución del contrato, según las directrices del municipio de Madrid–Cundinamarca.	Se realizaron los análisis microbiológicos solicitados por la supervisión y se atendieron las demás obligaciones derivadas de la ejecución del contrato, conforme a las directrices impartidas por el municipio de Madrid–Cundinamarca.	Ver Carpeta	

ELABORACIÓN	**APROBACIÓN Y Vo. Bo.**
Nombre: LUIS GUILLERMO MOLINA G.	**Nombre:** Marcluz Muñoz B
Cargo: COORDINADORA OPERATIVA	**Cargo:** Sec. Educación
Identificación: 80,003,991	**Identificación:** 39.770.437

Funza, Febrero 4 de 2026

El suscrito representante legal de la UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, identificada con NIT 902.019.242-1

CERTIFICA

1. Que el inicio de operaciones de la UT BIENESTAR Y AMOR MADRID iniciaron el día 26 de enero de 2026, por consiguiente, la presente certificación es por los pagos y obligaciones adquiridas desde esa fecha.
2. Que UT BIENESTAR Y AMOR MADRID durante el último mes (1) cumple oportuna y formalmente con la obligación de afiliar a todos sus trabajadores al Sistema de Seguridad Social Integral, liquida mensualmente y paga cumplidamente el valor de los aportes a la salud, al sistema general de pensiones, a las entidades administradoras de riesgos laborales y a las cajas de compensación, tal y como lo dispone la Ley 100 de 1993,la Ley 789 de 2002, el Código Sustantivo de Trabajo y demás normas concordantes.
3. Que UT BIENESTAR Y AMOR MADRID se encuentra a paz y salvo por concepto de salarios y prestaciones sociales contraídas con los empleados directos e indirectos de la compañía.
4. Que UT BIENESTAR Y AMOR MADRID cumple con la obligación de vincular a las personas en formación teórica, práctica y mantiene el número de aprendices necesarios para el desarrollo del contrato de aprendizaje de que tratan los artículos 30 a 41 de la ley789 de 2002
5. Que en el último mes UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, NO TIENE DEUDAS PENDIENTES con los fondos de pensiones, las ARL, las EPS, las cajas de compensación,el ICBF y el SENA por concepto de aportes a la Seguridad Social Integral y los Parafiscales.
6. Que UT BIENESTAR Y AMOR MADRID ha cumplido en el último mes con las obligaciones sobre el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social (Salud, Pensiones, Riesgos laborales), aportes parafiscales (ICBF, SENA y Cajas de Compensación Familiar), de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Se expide la presente certificación a los 4 días del mes de febrero del 2026

Atentamente,

LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA
C.C 80.003.991
Representante Legal

IVONNE KATHERIN SILVA CORREDOR
C.C. 52.737.748 de Bogotá
Contadora PúblicaT.P. 216102-T

Funza, Marzo 5 de 2026

El suscrito representante legal de la UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, identificada con NIT 902.019.242-1

CERTIFICA

1. Que el inicio de operaciones de la UT BIENESTAR Y AMOR MADRID iniciaron el día 26 de enero de 2026, por consiguiente, la presente certificación es por los pagos y obligaciones adquiridas desde esa fecha.
2. Que UT BIENESTAR Y AMOR MADRID durante el último mes (1) cumple oportuna y formalmente con la obligación de afiliar a todos sus trabajadores al Sistema de Seguridad Social Integral, liquida mensualmente y paga cumplidamente el valor de los aportes a la salud, al sistema general de pensiones, a las entidades administradoras de riesgos laborales y a las cajas de compensación, tal y como lo dispone la Ley 100 de 1993,la Ley 789 de 2002, el Código Sustantivo de Trabajo y demás normas concordantes.
3. Que UT BIENESTAR Y AMOR MADRID se encuentra a paz y salvo por concepto de salarios y prestaciones sociales contraídas con los empleados directos e indirectos de la compañía.
4. Que UT BIENESTAR Y AMOR MADRID cumple con la obligación de vincular a las personas en formación teórica, práctica y mantiene el número de aprendices necesarios para el desarrollo del contrato de aprendizaje de que tratan los artículos 30 a 41 de la ley789 de 2002
5. Que en el último mes UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, NO TIENE DEUDAS PENDIENTES con los fondos de pensiones, las ARL, las EPS, las cajas de compensación,el ICBF y el SENA por concepto de aportes a la Seguridad Social Integral y los Parafiscales.
6. Que UT BIENESTAR Y AMOR MADRID ha cumplido en el último mes con las obligaciones sobre el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social (Salud, Pensiones, Riesgos laborales), aportes parafiscales (ICBF, SENA y Cajas de Compensación Familiar), de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Se expide la presente certificación a los 5 días del mes de marzo del 2026

Atentamente,

LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA
C.C 80.003.991
Representante Legal

IVONNE KATHERIN SILVA CORREDOR
C.C. 52.737.748 de Bogotá
Contadora PúblicaT.P. 216102-T

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PLANILLA NÓMINA - SOPORTE DE PAGO SERVICIOS PRESTADOS DEL PERSONAL CONTRATADO POR EL OPERADOR

GE-F-039	VERSION: 1	FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025

MUNICIPIO: **MADRID** OPERADOR PAE: **UT BIENESTAR Y AMOR MADRID** NIT: **902.019.242-1** NO. CONTRATO: **LP-017-2025** PERIODO DE PAGO: **ENERO**

NO.	NOMBRE DEL EMPLEADO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE DEL CARGO.	LUGAR DONDE LABORA	TIPO DE VINCULACIÓN	SALARIO / HONORARIO (HORA - MES)	DIAS - HORAS LABORADOS	SUELDO	AUXILIO TRANSP.	PRIMA ALIMEN.	PRIMA MOVILIDAD	COMISIONES	NETO DEVENGADO	PARAFISCALES	TOTAL DEVENGADO	RECIBÍ: FIRMA DEL EMPLEADO
1	YAZMID LOZANO DIAZ	39.770.506	SUPERVISORA DE CAMPO PAE	OFICINA / COLEGIOS	CONTRATO OBRA LABOR	$ 2.136.240	12	854.496	99.638	50.000	0	0	1.004.134	68.360	935.774	
1	LUIS FELIPE VELASQUEZ GONZALEZ	1.070.706.835	COORDINADOR LOGISTICO	OFICINA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 2.700.000	16	1.440.000	132.851	50.000	0	0	1.622.851	115.200	1.507.651	
1	LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA	80.003.991	COORDINADOR OPERATIVO	OFICINA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 5.370 610	16	2.864.325	0	0	0	0	2.864.325	229.146	2.635.179	
1	EVANGELINA MUÑOZ RAMIREZ	52.314.081	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	OFICINA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 2.277.167	16	1.214.489	132.851	0	0	0	1.347.340	97.159	1.250.181	
1	ANDRES ALVAREZ ACUÑA	1.000.382.834	AUXILIAR OPERATIVO LOGISTICO PAE	OFICINA	CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS	$ 1.750.905	9	525.272	74.729	0	0	0	600.000	42.022	557.978	
1	CRISTIAN DAVID GONZALEZ MESA	1.073.166.895	AUXILIAR OPERATIVO LOGISTICO PAE	OFICINA	CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS	$ 1.750.905	9	525.272	74.729	0	0	0	600.000	42.022	557.978	
1	SERGIO DUVAN VERA SANTOS	1.095.918.588	AUXILIAR OPERATIVO LOGISTICO PAE	OFICINA	CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS	$ 1.250.000	16	1.250.000	0	0	0	0	1.250.000	0	1.250.000	
1	CRYSHNA CONSUELO MOSCOSO PEÑA	52.747.748	COORDINADORA ADMINISITRATIVA	OFICINA	CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS	$ 1.500.000	16	1.500.000	0	0	0	0	1.500.000	0	1.500.000	
1	IVONNE KATHERINE SILVA CORREDOR	52.747.748	COORDINADORA ADMINISITRATIVA	OFICINA	CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS	$ 2.200.000	30	2.200.000	0	0	0	0	2.200.000	0	2.200.000	
1	ANA IDALI CASTILLO GALINDO	38.290.109	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	98.627	0	0	431.960	15.618	416.343	
1	ANEIDA YINETH VELASQUEZ RODRIGUEZ	1.073.165.087	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE MAGNOLIA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	53.176	37.500	0	424.009	13.800	410.210	
1	CLAUDIA LEONOR CAMELO JIMENEZ	20.738.814	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE PROSPERIDAD	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	134.987	37.500	0	505.820	17.072	488.748	
1	CLAUDIA YICELL REYES MEJIA	35.355.476	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE EL CORTIJO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	98.627	0	0	431.960	15.618	416.343	
1	DILSA YADIRA RODRIGUEZ MARTINEZ	1.070.750.431	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE EL CORTIJO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	62.267	37.500	0	433.100	14.163	418.937	
1	ELIZABETH CASTELLANOS	39.770.628	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE ANTONIO NARIÑO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	9	525.272	74.729	177.528	0	0	777.528	28.112	749.416	
1	ESPERANZA DEL ROCIO RINCON BARBOSA	39.770.007	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE EL CORTIJO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	48.632	0	0	381.965	13.618	368.347	
1	INGRID TATIANA RIVERA ORDOÑEZ	1.121.833.204	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE PROSPERIDAD	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	57.759	37.500	0	428.592	13.983	414.609	
1	JENNY CAROLINA CUBILLOS DIAZ	20.740.115	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE NUESTRA SEÑORA DE LORETO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	30.452	37.500	0	401.285	12.891	388.395	
1	JENY ROCIO GARAVIS HUERTAS	39.771.127	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	8	466.908	66.425	48.722	0	0	582.055	20.625	561.430	
1	JULIA STELLA DIAZ CASTILLO	24.047.946	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE ANTONIO NARIÑO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	62.267	0	0	395.600	0	395.600	
1	LIDA MARCELA GARAVIS HUERTAS	20.739.015	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	10	583.635	83.032	197.253	0	0	863.920	31.236	832.684	

1	LILIA VARGAS PEDRAZA	20.904.364	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE ANTONIO NARIÑO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	66.812	0	0	400.145	14.345	385.800	
1	MARIA DEL PILAR HERNANDEZ MURCIA	39.706.323	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	48.632	0	0	381.965	0	381.965	
1	MARIA ELOISA HERRARA CESPEDES	39.770.036	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE MAGNOLIA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	16.817	0	0	350.150	12.345	337.805	
1	NORIS YULIMA ALVAREZ HIGUERA	1.092.356.977	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE PROSPERIDAD	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	16.817	0	0	350.150	12.345	337.805	
1	NORMA ORTIZ SANCHEZ	39.768.037	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE SERREZUELA PRINCIPAL	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	71.357	37.500	0	442.190	0	442.190	
1	OLGA BEATRIZ AROCA CRUZ	38.259.633	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE NUESTRA SEÑORA DE LORETO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	4	233.454	33.213	56.176	0	0	322.843	0	322.843	
1	SANDRA PATRICIA CAMELO JIMENEZ	39.769.441	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	5	291.818	41.516	53.177	37.500	0	424.010	13.800	410.211	
					TOTALES	**$ 54.203.022**	**246**	**18.560.384**	**1.394.932**	**1.500.085**	**262.500**	**0**	**21.717.901**	**843.479**	**20.874.422**	

OBSERVACIONES:

REPRESENTANTE LEGAL:	**NOMBRE:**	**LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA**	**FIRMA:**		**PAGADOR:**	**NOMBRE:**	**UT BIENESTAR Y AMOR MADRID**	**FIRMA:**	

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PLANILLA NÓMINA - SOPORTE DE PAGO SERVICIOS PRESTADOS DEL PERSONAL CONTRATADO POR EL OPERADOR

GE-F-039 | VERSION: 1 | FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025

MUNICIPIO: MADRID OPERADOR PAE: UT BIENESTAR Y AMOR MADRID NIT: 902.019.242-1 NO. CONTRATO: LP-017-2025 PERIODO DE PAGO: FEBRERO

NO.	NOMBRE DEL EMPLEADO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE DEL CARGO.	LUGAR DONDE LABORA	TIPO DE VINCULACIÓN	SALARIO / HONORARIO (HORA - MES)	DIAS - HORAS LABORADOS	SUELDO	AUXILIO TRANSP.	PRIMA ALIMEN.	PRIMA MOVILIDAD	COMISIONES	NETO DEVENGADO	PARAFISCALES	TOTAL DEVENGADO	RECIBÍ: FIRMA DEL EMPLEADO
1	YAZMID LOZANO DIAZ	39.770.506	SUPERVISORA DE CAMPO PAE	OFICINA / COLEGIOS	CONTRATO OBRA LABOR	$ 2.136.240	30	2.136.240	249.095	50.000	0	0	2.435.335	170.899	2.264.436	
2	LUIS FELIPE VELASQUEZ GONZALEZ	1.070.706.835	COORDINADOR LOGISTICO	OFICINA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 2.700.000	30	2.700.000	249.095	0	0	0	2.949.095	216.000	2.733.095	
3	LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA	80.003.991	COORDINADOR OPERATIVO	OFICINA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 5.370.610	30	5.370.610	0	0	0	0	5.370.610	429.649	4.940.961	
4	EVANGELINA MUÑOZ RAMIREZ	52.314.081	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	OFICINA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 2.277.167	30	2.277.167	249.095	0	0	0	2.526.262	182.173	2.344.089	
5	ANDRES ALVAREZ ACUÑA	1.000.382.834	AUXILIAR OPERATIVO LOGISTICO PAE	OFICINA	CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS	$ 1.750.905	30	1.750.905	249.095	0	0	0	2.000.000	140.072	1.859.928	
6	CRISTIAN DAVID GONZALEZ MESA	1.073.166.895	AUXILIAR OPERATIVO LOGISTICO PAE	OFICINA	CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS	$ 1.750.905	30	1.750.905	249.095	0	0	0	2.000.000	140.072	1.859.928	
7	SERGIO DUVAN VERA SANTOS	1.095.918.588	AUXILIAR OPERATIVO LOGISTICO PAE	OFICINA	CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS	$ 2.300.000	16	2.300.000	0	0	0	0	2.300.000	0	2.300.000	
8	CRYSHNA CONSUELO MOSCOSO PEÑA	52.747.748	COORDINADORA ADMINSITRATIVA	OFICINA	CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS	$ 2.500.000	16	2.500.000	0	0	0	0	2.500.000	0	2.500.000	
9	IVONNE KATHERINE SILVA CORREDOR	52.747.748	COORDINADORA ADMINSITRATIVA	OFICINA	CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS	$ 2.200.000	30	2.200.000	0	0	0	0	2.200.000	0	2.200.000	
10	YEREEMY GONZALO LOPEZ MAYORGA	79.576.082	NUTRICIONISTA	OFICINA	CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS	$ 1.200.000	30	1.200.000	0	0	0	0	1.200.000	0	1.200.000	
11	ANA GRICELDA SANCHEZ	35.353.131	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE ANTONIO NARIÑO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	13	758.726	107.941	54.176	0	0	920.843	32.516	888.327	
12	ANA IDALI CASTILLO GALINDO	38.290.109	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	483.952	0	0	1.950.619	70.718	1.879.901	
13	ANA ROSA HERNANDEZ ROMERO	20.391.576	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE EL CORTIJO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	305.151	0	0	1.705.151	61.231	1.643.920	
14	ANGELA MARIA CORREA OSTOS	39.772.066	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE NUESTRA SEÑORA DE LORETO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	314.241	0	0	1.714.241	61.595	1.652.646	
15	ANEIDA YINETH VELASQUEZ RODRIGUEZ	1.073.165.087	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE LA MAGNOLIA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	331.967	150.000	0	1.881.967	62.304	1.819.663	
16	CLAUDIA LEONOR CAMELO JIMENEZ	20.738.814	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	28	1.634.178	232.489	84.173	0	0	1.950.840	68.734	1.882.106	
17	CLAUDIA YICELL REYES MEJIA	35.355.476	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	493.042	0	0	1.959.709	71.082	1.888.627	
18	CRISTINA FELACIO JAIME	39.770.854	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE EL CORTIJO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	305.151	0	0	1.705.151	61.231	1.643.920	
19	DILSA YADIRA RODRIGUEZ MARTINEZ	1.070.750.431	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE EL CORTIJO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	305.151	150.000	0	1.855.151	61.231	1.791.920	
20	DORIS SANCHEZ CORREA	28.387.320	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE PROSPERIDAD	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	461.227	0	0	1.927.894	69.809	1.851.085	

21	ELIZABETH CASTELLANOS	39.770.628	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	27	1.575.815	224.186	550.763	0	0	2.350.763	85.063	2.265.700	
22	ESPERANZA DEL ROCIO RINCON BARBOSA	39.770.007	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE EL CORTIJO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	305.151	0	0	1.705.151	61.231	1.643.920	
23	FLORINDA HERNANDEZ ALDANA	39.770.551	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE PROSPERIDAD	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	461.227	0	0	1.927.894	69.809	1.858.085	
24	GLORIA TORRES GALINDO	39.770.977	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE ANTONIO NARIÑO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	466.499	0	0	1.866.499	67.685	1.798.814	
25	INGRID TATIANA RIVERA ORDOÑEZ	1.121.833.204	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE PROSPERIDAD	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	479.407	150.000	0	2.096.074	70.536	2.025.538	
26	JANETH RINCON FLOREZ	63.468.294	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE PROSPERIDAD	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	461.227	0	0	1.927.894	69.809	1.858.085	
27	JENNY CAROLINA CUBILLOS DIAZ	20.740.115	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE NUESTRA SEÑORA DE LORETO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	323.331	150.000	0	1.873.331	61.959	1.811.372	
28	JENY ROCIO GARAVIZ HUERTAS	39.771.127	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE ANTONIO NARIÑO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	27	1.575.815	224.186	373.508	0	0	2.173.508	77.973	2.095.535	
29	JULIA STELLA DIAZ CASTILLO	24.047.946	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE LA MAGNOLIA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	330.876	0	0	1.730.876	0	1.730.876	
30	LEIDY CAROLINA ESCANDON GUERRERO	20.739.803	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE LA MAGNOLIA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	323.331	0	0	1.723.331	0	1.723.331	
31	LIDA MARCELA GARAVIS HUERTAS	20.739.015	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	27	1.575.815	224.186	573.488	0	0	2.373.488	85.972	2.287.516	
32	LILIA VARGAS PEDRAZA	20.904.364	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE ANTONIO NARIÑO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	431.684	0	0	1.898.351	68.627	1.829.723	
33	LUZ ANDREA BONILLA OBANDO	1.073.175.929	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE PROSPERIDAD	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	461.227	0	0	1.927.894	69.809	1.858.085	
34	MARIA DEL PILAR CHAVARRO SANTOS	39.769.596	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE EL CORTIJO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	305.151	0	0	1.705.151	61.231	1.643.920	
35	MARIA DEL PILAR HERNANDEZ MURCIA	39.706.323	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE ANTONIO NARIÑO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	350.601	0	0	1.750.601	0	1.750.601	
36	MARIA ELOISA HERRARA CESPEDES	39.770.036	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE PROSPERIDAD	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	465.772	0	0	1.932.439	69.991	1.862.448	
37	MARIA ESPERANZA ROCHA RAMOS	20.739.143	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE PROSPERIDAD	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	461.227	0	0	1.927.894	69.809	1.858.085	
38	MARLI SANCHEZ CASTRO	20.915.779	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	456.682	0	0	1.923.349	69.627	1.853.722	
39	MONICA ESTHER MARTINEZ PINZON	40.878.245	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE LA MAGNOLIA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	11	641.999	91.335	80.628	0	0	813.961	28.905	785.056	
40	NORIS YULIMA ALVAREZ HIGUERA	1.092.356.977	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE PROSPERIDAD	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	461.227	0	0	1.927.894	69.809	1.858.085	
41	NORMA ORTIZ SANCHEZ	39.768.037	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE SERREZUELA PRINCIPAL	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	68.811	150.000	0	1.618.811	0	1.618.811	
42	OLGA BEATRIZ AROCA CRUZ	38.259.633	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE NUESTRA SEÑORA DE LORETO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	314.241	0	0	1.714.241	0	1.714.241	
43	ROCIO DEL PILAR OLAYA CHAVEZ	38.287.143	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	22	1.283.997	182.670	452.137	0	0	1.918.804	69.445	1.849.358	
44	SANDRA MILENA RODRIGUEZ BARRERO	39.707.851	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE ANTONIO NARIÑO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	342.239	0	0	1.742.239	62.715	1.679.524	

45	SANDRA NOELBA CUELLAR CADENA	1.016.013.823	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	249.066	0	0	1.649.066	58.988	1.590.078	Sandra Cuellar.	
46	SANDRA PATRICIA CAMELO JIMENEZ	39.769.441	ECONOMA / MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE ANTONIO NARIÑO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.905	21	1.225.634	174.367	391.506	150.000	0	1.941.506	64.686	1.876.820	Sandra Camelo	
					TOTALES	**$ 87.218.407**	**1.048**	**69.475.903**	**7.688.732**	**13.129.238**	**900.000**	**0**	**91.193.873**	**3.312.998**	**87.880.876**		
OBSERVACIONES:																	
REPRESENTANTE LEGAL:		**NOMBRE:**	**LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA**		**FIRMA:**			**PAGADOR:**			**NOMBRE:**	**UT BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID**		**FIRMA:**			

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	902019242-1	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID		CALLE 15 17-94	3163794645	factura.bienestaryamor@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	B – menos de 200 c			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					25	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2026-02	2026-01	E	11/02/2026	47639837	$4.163.800	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS001	ALIANSALUD EPS S.A.	830113831-0	114.600	0		0		0	1	100	0	114.700	1
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	48.600	0		0		0	1	100	0	48.700	1
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	134.000	0		0		0	1	100	0	134.100	4

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	490.700	0	0	0	0	1	400	0	491.100	7
230301	Porvenir	800224808-8	815.800	0	0	0	0	1	600	0	816.400	8
25-14	Colpensiones	900336004-7	933.100	0	0	0	0	1	600	0	933.700	6

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	992.300				992.300	1	700	993.000			9.923	993.000	25

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF22	Colsubsidio	860007336-1	631.600	1	500	632.100	25

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	1	0	0	0
ICBF				
0	1	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	3	297.200	297.500
Pensión	3	2.239.600	2.241.200
Riesgos Laborales	1	992.300	993.000
CCF	1	631.600	632.100
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	8	4.160.700	4.163.800

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	902019242-1	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID		CALLE 15 17-94	3163794645	factura.bienestaryamor@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	B – menos de 200 c			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ. D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					25	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2026-02	2026-01	E	11/02/2026	47639837	$4.163.800	

ETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Extranjero	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCION	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
CC	38290109	CASTILLO GALINDO ANA IDALI	51	0			N	X																230201	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	1073165087	VELASQUEZ RODRIGUEZ ANEIDA YINETH	51	0			N	X																230201	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	20738814	CAMELO JIMENEZ CLAUDIA LEONOR	51	0			N	X																25-14	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	35355476	REYES MEJIA CLAUDIA YICELL	51	0			N	X																230201	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	1070750431	MARTINEZ RODRIGUEZ DILSA YADIRA	51	0			N	X																230201	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	39770628	CASTELLANOS ELIZABETH	51	0			N	X																25-14	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	39770007	RINCON BARBOSA ESPERANZA DEL ROCIO	51	0			N	X																25-14	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	1121833204	RIVERA ORDOÑEZ INGRID TATIANA	51	0			N	X																230201	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	20740115	CUBILLOS DIAZ JENNY CAROLINA	51	0			N	X																230301	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	39771127	GARAVIZ HUERTAS JENY ROCIO	51	0			N	X																230201	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	24047946	DIAZ CASTILLO JULIA STELLA	51	3			N	X																	0	0	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	20739015	GARAVIS HUERTAS LIDA MARCELA	51	0			N	X																230301	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	20964364	VARGAS PEDRAZA LILIA	51	0			N	X																230301	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	39766323	HERNANDEZ MURCIA MARIA DEL PILAR	51	3			N	X																	0	0	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	39770036	HERRERA CESPEDES MARIA ELOISA	51	0			N	X																25-14	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	1092356977	ALVAREZ HIGUERA NORIS YULIMA	51	0			N	X																230301	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	39768037	ORTIZ SANCHEZ NORMA	51	3			N	X																	0	0	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	38259633	AROCA CRUZ OLGA BEATRIZ	51	3			N	X																	0	0	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	39769441	CAMELO JIMENEZ SANDRA PATRICIA	51	0			N	X																230201	437.727	70.100	0	0	0	0		0	0	14-11	1.750.905	3	42.700	CCF22	437.727	17.600	0	0	0	0	0	0
CC	80003991	MOLINA COMBITA LUIS GUILLERMO	1	0			S	X																25-14	2.864.325	458.300	0	0	0	0	EPS001	2.864.325	114.600	14-11	2.864.325	3	69.800	CCF22	2.864.325	114.600	0	0	0	0	0	0
CC	39770506	LOZANO DIAZ YAZMID	1	0			S	X																230301	854.496	136.800	0	0	0	0	EPS017	854.496	34.200	14-11	854.496	3	20.900	CCF22	854.496	34.200	0	0	0	0	0	0
CC	1070706835	VELASQUEZ GONZALEZ LUIS FELIPE	1	0			S	X																230301	1.440.000	230.400	0	0	0	0	EPS017	1.440.000	57.600	14-11	1.440.000	3	35.100	CCF22	1.440.000	57.600	0	0	0	0	0	0
CC	52314051	MUÑOZ RAMIREZ EVANGELINA	1	0			S	X																25-14	1.214.489	194.400	0	0	0	0	EPS005	1.214.489	48.600	14-11	1.214.489	3	29.600	CCF22	1.214.489	48.600	0	0	0	0	0	0
CC	1000382834	ALVAREZ ACUÑA ANDRES	1	0			S	X																230301	525.272	84.100	0	0	0	0	EPS017	525.272	21.100	14-11	525.272	3	12.800	CCF22	525.272	21.100	0	0	0	0	0	0
CC	1073166695	GONZALEZ MESA CRISTIAN DAVID	1	0			S	X																230301	525.272	84.100	0	0	0	0	EPS017	525.272	21.100	14-11	525.272	3	12.800	CCF22	525.272	21.100	0	0	0	0	0	0

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	902019242-1	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID		CALLE 15 17-94	3163794645	factura.bienestaryamor@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	B – menos de 200			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		62602782		42	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-03	2026-02	E	$69,826,161	$15.206.100	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS001	ALIANSALUD EPS S.A.	830113831-0	214.900	0		0		0	0	0	0	214.900	1
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	91.100	0		0		0	0	0	0	91.100	1
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	333.700	0		0		0	0	0	0	333.700	4

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	2.662.200	0	0	0	0	0	0		2.662.200	11
230301	Porvenir	800224808-8	2.805.400	0	0	0	0	0	0		2.805.400	10
231001	Colfondos	800227940-6	840.600	0	0	0	0	0	0		840.600	3
25-14	Colpensiones	900336004-7	3.535.500	0	0	0	0	0	0		3.535.500	12

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	1.926.900				1.926.900	0	0	1.926.900			19.269	1.926.900	42

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF22	Colsubsidio	860007336-1	2.795.800	0	0	2.795.800	42

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	3	639.700	639.700
Pensión	4	9.843.700	9.843.700
Riesgos Laborales	1	1.926.900	1.926.900
CCF	1	2.795.800	2.795.800
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	9	15.206.100	15.206.100

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	902019242-1	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID		CALLE 15 17-94	3163794645	factura.bienestaryamor@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	B – menos de 200			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		62602782		42	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-03	2026-02	E	$69,826,161	$15.206.100	

ETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE							INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN									SALUD				RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Días	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Días	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Días	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Días	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
CC 35353131	SANCHEZ ANA GRICELDA	51	0			N	X																25-14	875.453	13	140.100	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	875.453	13	35.100	0	0	0	0	0
CC 38290109	CASTILLO GALINDO ANA IDALI	51	0			N																	230201	1.750.905	22	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0
CC 20391576	HERNANDEZ ROMERO ANA ROSA	51	0			N	X																25-14	1.313.179	21	210.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 39772066	CORREA OSTOS ANGELA MARIA	51	0			N	X																230301	1.313.179	21	210.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 1073165087	VELASQUEZ RODRIGUEZ ANEIDA YINETH	51	0			N																	230201	1.313.179	21	210.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 20738814	CAMELO JIMENEZ CLAUDIA LEONOR	51	0			N		X															25-14	1.750.905	28	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	28	70.100	0	0	0	0	0
CC 35355476	REYES MEJIA CLAUDIA YICELL	51	0			N																	230201	1.750.905	22	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0
CC 39770854	FELACIO JAIME CRISTINA	51	0			N	X																230201	1.313.179	21	210.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 1070750431	MARTINEZ RODRIGUEZ DILSA YADIRA	51	0			N																	230201	1.313.179	21	210.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 28387320	SANCHEZ CORREA DORIS	51	0			N	X																231001	1.750.905	22	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0
CC 39770628	CASTELLANOS ELIZABETH	51	0			N																	25-14	1.750.905	27	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	27	70.100	0	0	0	0	0
CC 39770007	RINCON BARBOSA ESPERANZA DEL ROCIO	51	0			N																	25-14	1.313.179	21	210.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 39770551	HERNANDEZ ALDANA FLORINDA	51	0			N	X																25-14	1.750.905	22	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0
CC 39770977	TORRES GALINDO GLORIA	51	0			N	X																230201	1.313.179	21	210.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 1121833204	RIVERA ORDOÑEZ INGRID TATIANA	51	0			N																	230201	1.750.905	22	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0
CC 63468294	RINCON FLOREZ JANETH	51	0			N	X																231001	1.750.905	22	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0
CC 20740115	CUBILLOS DIAZ JENNY CAROLINA	51	0			N																	230301	1.313.179	21	210.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 39771127	GARAVIZ HUERTAS JENY ROCIO	51	0			N																	230201	1.750.905	27	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	27	70.100	0	0	0	0	0
CC 24047946	DIAZ CASTILLO JULIA STELLA	51	3			N																		0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 20739803	ESCANDON GUERRERO LEIDY CAROLINA	51	0			N	X																230201	1.313.179	21	210.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 20739015	GARAVIS HUERTAS LIDA MARCELA	51	0			N																	230301	1.750.905	27	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	27	70.100	0	0	0	0	0
CC 20904364	VARGAS PEDRAZA LILIA	51	5			N																		0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0
CC 1073175929	BONILLA OBANDO LUZ ANDREA	51	0			N	X																230301	1.750.905	22	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0
CC 39769596	CHAVARRO SANTOS MARIA DEL PILAR	51	3			N	X																	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 39706323	HERNANDEZ MURCIA MARIA DEL PILAR	51	3			N																		0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 39770036	HERRERA CESPEDES MARIA ELOISA	51	0			N																	25-14	1.750.905	22	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0
CC 20739143	ROCHA RAMOS MARIA ESPERANZA	51	0			N	X																231001	1.750.905	22	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0
CC 20915779	SANCHEZ CASTRO MARLI	51	0			N	X																25-14	1.750.905	22	200.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0
CC 40878245	MARTINEZ PINZON MONICA ESTHER	51	0			N	X	X															25-14	875.453	11	140.100	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	875.453	11	35.100	0	0	0	0	0
CC 1092356977	ALVAREZ HIGUERA NORIS YULIMA	51	0			N																	230301	1.750.905	22	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0
CC 39768037	ORTIZ SANCHEZ NORMA	51	3			N																		0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 38259633	AROCA CRUZ OLGA BEATRIZ	51	3			N																		0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 38287143	OLAYA CHAVEZ ROCIO DEL PILAR	51	0			N	X																230201	1.750.905	22	280.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	22	70.100	0	0	0	0	0

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	902019242-1	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID		CALLE 15 17-94	3163794645	factura.bienestaryamor@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	B – menos de 200			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		62602782		42	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-03	2026-02	E	$69,826,161	$15,206,100	

ETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE						INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN								SALUD				RIESGOS LABORALES				CCF				PARAFISCALES				
Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Días	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Días	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Días	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Días	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
CC 39707851	RODRIGUEZ BARRERO SANDRA MILENA	51	0			N	X																25-14	1.313.179	21	210.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 1016013823	CUELLAR CADENA SANDRA NOELBA	51	0			N	X																230301	1.313.179	21	210.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 39769441	CAMELO JIMENEZ SANDRA PATRICIA	51	0			N																	230201	1.313.179	21	210.200	0	0	0	0		0	0	0	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.313.179	21	52.600	0	0	0	0	0
CC 80003991	MOLINA COMBITA LUIS GUILLERMO	1	0			S																	25-14	5.370.610	30	859.300	0	0	0	0	EPS001	5.370.610	30	214.900	14-11	5.370.610	30	3	130.900	CCF22	5.370.610	30	214.900	0	0	0	0	0
CC 39776506	LOZANO DIAZ YAZMID	1	0			S																	230301	2.136.240	30	341.800	0	0	0	0	EPS017	2.136.240	30	85.500	14-11	2.136.240	30	3	52.100	CCF22	2.136.240	30	85.500	0	0	0	0	0
CC 1070708835	VELASQUEZ GONZALEZ LUIS FELIPE	1	0			S																	230301	2.700.000	30	432.000	0	0	0	0	EPS017	2.700.000	30	108.000	14-11	2.700.000	30	3	65.800	CCF22	2.700.000	30	108.000	0	0	0	0	0
CC 52314081	MUÑOZ RAMIREZ EVANGELINA	1	0			S																	25-14	2.277.167	30	364.400	0	0	0	0	EPS005	2.277.167	30	91.100	14-11	2.277.167	30	3	55.600	CCF22	2.277.167	30	91.100	0	0	0	0	0
CC 1000382834	ALVAREZ ACUÑA ANDRES	1	0			S																	230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS017	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
CC 1073166895	GONZALEZ MESA CRISTIAN DAVID	1	0			S																	230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS017	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF22	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0

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

Reporte de Detalles de Pagos Colombia: 2Q NOMINA ADMON UTBAM - ALIMENTOS PROVERCOL SAS

Pagos Masivos

Moneda: COP

Número de Referencia KL8KIITAIB

Número de Cuenta Originadora:	0018942417	**Frecuencia:**	Una Sola Vez
Alias de Cuenta Originadora:	CC Cuentas comerciales	**Estado:**	Procesado
Confidencial:	No	**Fecha de Creación:**	30/01/2026 09:30
Creado por Plantilla:		**Fecha de Pago:**	30/01/2026 09:31

Nombre del Beneficiario	ID del Beneficiario / Tipo ID Beneficiario	Tipo de Notificación / Correo Electrónico	Nombre del Banco	Número de Cuenta / Tipo de Cuenta	Estado / Prenotificación Vencida	Estado de Pago / Número de Factura	Monto
ANDRES ALVAREZ ACUÑA	1000382834 Cédula de Ciudadanía		NEQUI	3153623958 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	557.978,00
Adenda:							
Información Adicional:							
CRISTIAN DAVID GONZALEZ MESA	1073166895 Cédula de Ciudadanía		NEQUI	3144925340 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	557.978,00
Adenda:							
Información Adicional:							
YAZMID LOZANO DIAZ	39770506 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209400200000455 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	935.774,00
Adenda:							
Información Adicional:							
LUIS FELIPE VELASQUEZ GONZALES	1070706835 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0479000200410128 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	1.507.651,00
Adenda:							
Información Adicional:							
LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA	80003991 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	5370272436 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	2.635.179,00
Adenda:							
Información Adicional:							
EVANGELINA MUÑOZ RAMIREZ	52314061 Cédula de Ciudadanía		BANCOLOMBIA	91229849731 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	1.250.181,00
Adenda:							
Información Adicional:							

Estado de Beneficiario	Número de Items	Monto
Activo	6	7.444.741,00
Retenido	0	0,00
Prenotificación	0	0,00

ID de Usuario	Actividad	Fecha/Hora
TESORERO@CB012160	Crear	30/01/2026 09:30
TESORERO@CB012160	Modificar	30/01/2026 09:31
ADMDCUELLAR@CB012160	Aprobar	30/01/2026 13:42

Totales de Reporte

Moneda: COP

Descripción	Monto
Pago de Servicios	0,00
Pago de Obligaciones	0,00
Pago de Impuestos DIAN	0,00
Pago de Impuestos Distritales y Locales	0,00
PSE	0,00
Pagos Masivos:	7.444.741,00
Recaudos Directos:	0,00
Giro	0,00

Final del Reporte

Banco de Bogota

Banco de Bogotá

Criterio de Filtro:

Cuentas:	CC Cuentas comerciales - 0018942417
Rango de Fechas:	>= 30/01/2026 00:00 & <= 30/01/2026 23:59
Estado:	Aprobado Parcialmente, Completado, Devuelto, Eliminado, Enviado, Esperando Transmisión, Fallido, Incompleto, Pagado, Parcialmente Pagado, Pendiente por Aprobación, Procesado, Procesado Parcialmente, Programado, Rechazado, Vencido
Rango de Montos	>= 7.444.741,00 & <= 7.444.741,00
Tipos de Transacción:	Pagos a Proveedores
Incluir Beneficiarios en Estado Retenido:	Falso
Estado de Beneficiario	Pendiente, Procesado, Pagado, Fallido, Orden de No Pago, Expirado

Fecha de Creación del Reporte: 05/02/2026 11:41

Reporte de Detalles de Pagos Colombia: CTAS COBRO UT BIENESTAR MADRID - ALIMENTOS PROVERCOL SAS

Pagos Masivos

Moneda: COP

Número de Referencia 60XN1R09CN

Número de Cuenta Originadora:	0018942417	**Frecuencia:**	Una Sola Vez
Alias de Cuenta Originadora:	CC Cuentas comerciales	**Estado:**	Procesado
Confidencial:	No	**Fecha de Creación:**	30/01/2026 15:51
Creado por Plantilla:		**Fecha de Pago:**	30/01/2026 15:55

Nombre del Beneficiario	ID del Beneficiario / Tipo ID Beneficiario	Tipo de Notificación / Correo Electrónico	Nombre del Banco	Número de Cuenta / Tipo de Cuenta	Estado / Prenotificación Vencida	Estado de Pago / Número de Factura	Monto
RONALD ALEXANDER RAMOS	80214894 Cédula de Ciudadanía		BANCO CAJA SOCIAL	24145733603 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	2.000.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
SERGIO DUVAN VERA SANTOS	1095916588 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	0550488429316232 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	1.250.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
CRYSHNA CONSUELO MOSCOSO PENA	52835436 Cédula de Ciudadanía		SCOTIABANK COLPATRIA S.A.	712097387 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	1.500.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
GERMAN ALBERTO ANGULO	80005075 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	0570451770032626 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	600.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
BRANDON STIP ACEVEDO JIMENEZ	1022408075 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0418000200286985 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	200.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
IVONNE KATHERIN SILVA CORREDOR	52737748 Cédula de Ciudadanía		DAVIPLATA	3105522273 Depósito Electrónico	Activo	Procesado	4.400.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
JUAN PABLO ATEHORTUA BUSTOS	80232621 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	0570005170201254 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	1.500.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA	80003991 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	05370272436 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	720.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
HERMAR HUMBERTO GONZALEZ	80428551 Cédula de Ciudadanía		DAVIPLATA	3103332631 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	148.950,00
Adenda:							
Información Adicional:							
CARLOS JULIO MURILLO GARCIA	80352684 Cédula de Ciudadanía		BANCOLOMBIA	38346876244 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	460.800,00
Adenda:							
Información Adicional:							

Estado de Beneficiario	Número de Items	Monto
Activo	10	12.779.750,00
Retenido	0	0,00
Prenotificación	0	0,00

ID de Usuario	Actividad	Fecha/Hora
TESORERO@CB012160	Crear	30/01/2026 15:51
TESORERO@CB012160	Modificar	30/01/2026 15:53
TESORERO@CB012160	Modificar	30/01/2026 15:55
ADMDCUELLAR@CB012160	Aprobar	30/01/2026 16:59

Totales de Reporte — Moneda: COP

Descripción	Monto
Pago de Servicios	0,00
Pago de Obligaciones	0,00
Pago de Impuestos DIAN	0,00
Pago de Impuestos Distritales y Locales	0,00
PSE	0,00
Pagos Masivos:	12.779.750,00
Recaudos Directos:	0,00
Giro	0,00

Final del Reporte

Banco de Bogota

Criterio de Filtro:

Cuentas:	CC Cuentas comerciales - 0018942417
Rango de Fechas:	>= 30/01/2026 00:00 & <= 30/01/2026 23:59
Estado:	Aprobado Parcialmente, Completado, Devuelto, Eliminado, Enviado, Esperando Transmisión, Fallido, Incompleto, Pagado, Parcialmente Pagado, Pendiente por Aprobación, Procesado, Procesado Parcialmente, Programado, Rechazado, Vencido
Rango de Montos	>= 12.779.750,00 & <= 12.779.750,00
Tipos de Transacción:	Pagos a Proveedores
Incluir Beneficiarios en Estado Retenido:	Falso
Estado de Beneficiario	Pendiente, Procesado, Pagado, Fallido, Orden de No Pago, Expirado

VER PAGO DE NÓMINA COLOMBIA

Utilice esta página para ver un Pago de Nómina de Colombia.

INFORMACIÓN DEL PAGO

Cuenta Originadora	0018942417 - CC Cuentas comerciales
Fecha de Pago	04/03/2026
Frecuencia	Una Sola Vez
Transacción No.	U55MUZBJ4K
Estado	Procesado
Descripción del motivo de la devolución	Procesado

BENEFICIARIOS

Nombre ID	ID del Banco Nombre del Banco	Número de Cuenta Tipo de Cuenta	Monto	Número de Factura	Estado	Adenda	Estado destinat
ANA GRICELDA SANCHEZ 35353131	507 NEQUI	3229160706 Cuenta de Ahorros	$ 888.327,00		Activo		Devuelt
ANA IDALI CASTILLO GALINDO 38290109	007 BANCOLOMBIA	38395866793 Cuenta de Ahorros	$ 1.879.900,00		Activo		Devuelt
ANA ROSA HERNANDEZ ROMERO 20391576	551 DAVIPLATA	3212566118 Depósito Electrónico	$ 1.643.920,00		Activo		Devuelt
ANGELA MARIA CORREA OSTOS 39772066	013 BANCO BBVA	0209000200001235 Cuenta de Ahorros	$ 1.652.646,00		Activo		Devuelt
ANEIDA YINETH VELASQUEZ RODRIGUEZ 1073165087	013 BANCO BBVA	0209000200000443 Cuenta de Ahorros	$ 1.819.663,00		Activo		Devuelt

Total de Beneficiarios	36	Monto Total	$ 62.877.212,00
Total de Beneficiarios Procesados	0	Total de Beneficiarios Devueltos	36
Total de Beneficiarios Pendientes	0		

Nombre ID	ID del Banco Nombre del Banco	Número de Cuenta Tipo de Cuenta	Monto	Número de Factura	Estado	Adenda	Estado destina
CLAUDIA LEONOR CAMELO GIMENEZ 20738814	013 BANCO BBVA	0209000200000466 Cuenta de Ahorros	$ 1.082.106,00		Activo		Devuelt
CLAUDIA YICELL REYES MEJIA 35355476	507 NEQUI	3112892618 Cuenta de Ahorros	$ 1.888.627,00		Activo		Devuelt
DILSA YADIRA MARTINEZ RODRIGUEZ 1070750431	013 BANCO BBVA	0209000200000442 Cuenta de Ahorros	$ 1.793.920,00		Activo		Devuelt
DORIS SANCHEZ CORREA 28387320	013 BANCO BBVA	0209450200007753 Cuenta de Ahorros	$ 1.858.084,00		Activo		Devuelt
ELIZABETH CASTELLANOS 39770628	051 BANCO DAVIVIENDA	0570456170092088 Cuenta de Ahorros	$ 2.265.700,00		Activo		Devuelt
ESPERANZA DEL ROCIO RINCON BARBOSA 39770007	013 BANCO BBVA	0209410200005514 Cuenta de Ahorros	$ 1.643.920,00		Activo		Devuelt
FLORINDA HERNANDEZ ALDANA 39770551	507 NEQUI	3112524500 Cuenta de Ahorros	$ 1.858.084,00		Activo		Devuelt
GLORIA TORRES GALINDO 39770977	013 BANCO BBVA	0209000200000457 Cuenta de Ahorros	$ 1.798.814,00		Activo		Devuelt
INGRID TATIANA RIVERA ORDOÑEZ 1121833204	013 BANCO BBVA	0209000200001380 Cuenta de Ahorros	$ 2.025.537,00		Activo		Devuelt

Total de Beneficiarios	36	Monto Total	$ 62.877.212,00
Total de Beneficiarios Procesados	0	Total de Beneficiarios Devueltos	36
Total de Beneficiarios Pendientes	0		

Nombre ID	ID del Banco Nombre del Banco	Número de Cuenta Tipo de Cuenta	Monto	Número de Factura	Estado	Adenda	Estado destina
JANETH RINCON FLOREZ 63468294	013 BANCO BBVA	0209400200003437 Cuenta de Ahorros	$ 1.858.084,00		Activo		Devuelt
JENNY CAROLINA CUBILLOS DIAZ 20740115	013 BANCO BBVA	0209000200000585 Cuenta de Ahorros	$ 1.811.373,00		Activo		Devuelt
JENY ROCIO GARAVIZ HUERTAS 39771127	013 BANCO BBVA	0209000200000586 Cuenta de Ahorros	$ 2.095.535,00		Activo		Devuelt
JULIA STELLA DIAZ CASTILLO 24047946	013 BANCO BBVA	0209000200000463 Cuenta de Ahorros	$ 1.730.876,00		Activo		Devuelt
LEIDY CAROLINA ESCANDON GUERRERO 20739803	507 NEQUI	3193268513 Cuenta de Ahorros	$ 1.661.373,00		Activo		Devuelt
LIDA MARCELA GARAVIZ 20739015	013 BANCO BBVA	0209000200074111 Cuenta de Ahorros	$ 2.287.516,00		Activo		Devuelt
LILIA VARGAS PEDRAZA 20904364	013 BANCO BBVA	0209000200003884 Cuenta de Ahorros	$ 1.829.724,00		Activo		Devuelt
LUZ ANDREA BONILLA OBANDO 1073175929	507 NEQUI	3125263140 Cuenta de Ahorros	$ 1.858.084,00		Activo		Devuelt
MARIA DEL PILAR CHAVARRO SANTOS 39769596	013 BANCO BBVA	0209000200000451 Cuenta de Ahorros	$ 1.705.151,00		Activo		Devuelt

Total de Beneficiarios	36	Monto Total	$ 62.877.212,00
Total de Beneficiarios Procesados	0	Total de Beneficiarios Devueltos	36
Total de Beneficiarios Pendientes	0		

Nombre ID	ID del Banco Nombre del Banco	Número de Cuenta Tipo de Cuenta	Monto	Número de Factura	Estado	Adenda	Estado destina
MARIA DEL PILAR HERNANDEZ MURCIA 39706323	013 BANCO BBVA	0209000200000448 Cuenta de Ahorros	$ 1.750.601,00		Activo		Devuelt
MARIA ELOISA HERRERA CESPEDES 39770036	013 BANCO BBVA	0209000200000453 Cuenta de Ahorros	$ 1.862.448,00		Activo		Devuelt
MARIA ESPERANZA ROCHA RAMOS 20739143	551 DAVIPLATA	3203122092 Cuenta de Ahorros	$ 1.858.084,00		Activo		Devuelt
MARLI SANCHEZ CASTRO 20915779	551 DAVIPLATA	3246863076 Depósito Electrónico	$ 1.853.721,00		Activo		Devuelt
MONICA ESTHER MARTINEZ PINZON 40878245	013 BANCO BBVA	0209000200008865 Cuenta de Ahorros	$ 785.057,00		Activo		Devuelt
NORIS YULIMA ALVAREZ HIGUERA 1092356977	551 DAVIPLATA	3205739947 Depósito Electrónico	$ 1.858.084,00		Activo		Devuelt
NORMA ORTIZ SANCHEZ 39768037	013 BANCO BBVA	0209000200004338 Cuenta de Ahorros	$ 1.618.311,00		Activo		Devuelt
OLGA BEATRIZ AROCA CRUZ 38259633	013 BANCO BBVA	0209000200000446 Cuenta de Ahorros	$ 1.714.241,00		Activo		Devuelt
ROCIO DEL PILAR OLAYA CHAVEZ 38287143	551 DAVIPLATA	3012970173 Depósito Electrónico	$ 1.849.358,00		Activo		Devuelt

Total de Beneficiarios	36	Monto Total	$ 62.877.212,00
Total de Beneficiarios Procesados	0	Total de Beneficiarios Devueltos	36
Total de Beneficiarios Pendientes	0		

Nombre ID	ID del Banco Nombre del Banco	Número de Cuenta Tipo de Cuenta	Monto	Número de Factura	Estado	Adenda	Estado destina
SANDRA MILENA RODRIGUEZ BARRERO 39707851	507 NEQUI	3132227473 Cuenta de Ahorros	$ 1.679.524,00		Activo		Devuelt
SANDRA NOELBA CUELLAR CADENA 1016013823	507 NEQUI	3158272766 Cuenta de Ahorros	$ 1.590.078,00		Activo		Devuelt
SANDRA PATRICIA CAMELO JIMENEZ 39769441	013 BANCO BBVA	0209000200000450 Cuenta de Ahorros	$ 1.876.821,00		Activo		Devuelt
CRISTINA FELACIO JAIME 39770854	013 BANCO BBVA	0209000200000456 Cuenta de Ahorros	$ 1.643.920,00		Activo		Devuelt

Total de Beneficiarios	36	Monto Total	$ 62.877.212,00
Total de Beneficiarios Procesados	0	Total de Beneficiarios Devueltos	36
Total de Beneficiarios Pendientes	0		

VER PAGO DE NÓMINA COLOMBIA

Utilice esta página para ver un Pago de Nómina de Colombia.

INFORMACIÓN DEL PAGO

Cuenta Originadora	0018942417 - CC Cuentas comerciales
Fecha de Pago	04/03/2026
Frecuencia	Una Sola Vez
Transacción No.	LOHGNZN7RR
Estado	Procesado
Descripción del motivo de la devolución	Procesado

BENEFICIARIOS

Nombre ID	ID del Banco Nombre del Banco	Número de Cuenta Tipo de Cuenta	Monto	Número de Factura	Estado	Adenda	Estado de destinata
YAZMID LOZANO DIAZ 39770506	013 BANCO BBVA	0209400200000455 Cuenta de Ahorros	$ 2.264.436,00		Activo		Devuelto
LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA 80003991	051 BANCO DAVIVIENDA	5370272436 Cuenta de Ahorros	$ 4.940.961,00		Activo		Devuelto
EVANGELINA MUÑOZ RAMIREZ 52314081	007 BANCOLOMBIA	91229849731 Cuenta de Ahorros	$ 2.344.089,00		Activo		Devuelto
ANDRES ALVAREZ ACUÑA 1000382834	507 NEQUI	3153623958 Cuenta de Ahorros	$ 1.859.928,00		Activo		Devuelto
CRISTIAN DAVID GONZALEZ MESA 1073166895	507 NEQUI	3144925340 Cuenta de Ahorros	$ 1.859.928,00		Activo		Devuelto

Total de Beneficiarios	6	Monto Total	$ 16.002.437,00
Total de Beneficiarios Procesados	0	Total de Beneficiarios Devueltos	6
Total de Beneficiarios Pendientes	0		

Nombre ID	ID del Banco Nombre del Banco	Número de Cuenta Tipo de Cuenta	Monto	Número de Factura	Estado	Adenda	Estado de destinata
LUIS FELIPE VELASQUEZ GONZALES 1070706835	013 BANCO BBVA	0479000200410128 Cuenta de Ahorros	$ 2.733.095,00		Activo		Devuelto

Total de Beneficiarios	6	Monto Total	$ 16.002.437,00
Total de Beneficiarios Procesados	0	Total de Beneficiarios Devueltos	6
Total de Beneficiarios Pendientes	0		

Fecha de Creación del Reporte: 06/03/2026 08:19

Reporte de Detalles de Pagos Colombia: CTAS COB FEBRERO UTBAM - ALIMENTOS PROVERCOL SAS

Pagos Pendientes

Número de Referencia L77LG5EAAD

Número de Cuenta Originadora:	0018942417	**Frecuencia:**	Una Sola Vez
Alias de Cuenta Originadora:	CC Cuentas comerciales	**Estado:**	Procesado
Confidencial:	No	**Fecha de Creación:**	03/03/2026 11:38
Creado por Plantilla:		**Fecha de Pago:**	04/03/2026 07:09

Nombre del Beneficiario	ID del Beneficiario Tipo ID Beneficiario	Tipo de Notificación Correo Electrónico	Nombre del Banco	Número de Cuenta Tipo de Cuenta	Estado Prenotificación Vencida	Estado de Pago Número de Factura	Monto
RONALD ALEXANDER RAMOS	1022147[illegible] Cédula de Ciudadanía		BANCO CAJA SOCIAL	2414573380[illegible] Cuenta de Ahorros	Activo	Devuelto	4[illegible]2.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
CRYSHNA CONSUELO MOSCOSO PEÑA	528[illegible]54.6 Cédula de Ciudadanía		SCOTIABANK COLPATRIA S.A.	7120971[illegible]7 Cuenta de Ahorros	Activo	Devuelto	[illegible].500.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
GERMAN ALBERTO ANGULO	F0005075 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	05[illegible]0481779002[illegible]0 Cuenta de Ahorros	Activo	Devuelto	1.780.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
BRANDON STIP ACEVEDO JIMENEZ	1002409075 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0418000200276085 Cuenta de Ahorros	Activo	Devuelto	[illegible]00.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
YONNE KATHERIN SILVA CORREDOR	57737743 Cédula de Ciudadanía		DAVIPLATA	3103522273 Depósito Electrónico	Activo	Devuelto	2.[illegible]0.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
JUAN PABLO ATEHORTUA BUSTOS	80212821 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	0570005170201254 Cuenta de Ahorros	Activo	Devuelto	1.770.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
SERGIO DUVAN VERA SANTOS	1095916738 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	0550[illegible]2429[illegible]16222 Cuenta de Ahorros	Activo	Devuelto	2.500.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
LUIS GUILLERMO MOLINA CORBETA	80003991 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	057070270436 Cuenta de Ahorros	Activo	Devuelto	[illegible]0.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
JUAN DAVID POVEDA CORTES	1019085031 Cédula de Ciudadanía		DAVIPLATA	3003867151 Depósito Electrónico	Activo	Devuelto	2.175.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
YEREEMY GONZALO LOPEZ	74572082 Cédula de Ciudadanía		BANCOLOMBIA	1[illegible]10[illegible]065777 Cuenta de Ahorros	Activo	Devuelto	1.200.000,00
Adenda:							
Información Adicional:							
GARCIA Y LOPEZ SOLUCIONES LOGISTICAS SAS	9019044230 NIT Empresa		BANCO CAJA SOCIAL	2[illegible]2750374 Cuenta de Ahorros	Activo	Devuelto	[illegible]4.[illegible]000,00
Adenda:							
Información Adicional:							

Banco de Bogotá

(Continuación)

Nombre del Beneficiario	ID del Beneficiario Tipo ID Beneficiario	Correo Electronico	Nombre del Banco	Numero de Cuenta Tipo de Cuenta	Estado Prenotificación Vencida	Estado de Pago Número de Factura	Monto
RAMONA S A S BIC	[illegible] NIT Empresa		BANCO DAVIVIENDA	[illegible] Cuenta de Ahorros	[illegible]	Descuento	2.500.000,00

Adenda:

Información Adicional:

Estado de Beneficiario	Número de Items	Monto
Activo	12	36.327.000,00
Retenido	0	0,00
Prenotificación	0	0,00

ID de Usuario	Actividad	Fecha/Hora
TESORERO@CB012160	Crear	03/03/2026 11:38
BATCH_USER	modificar-lote_vencido	03/03/2026 23:41
TESORERO@CB012160	Modificar	04/03/2026 07:09
ADMDCUELLAR@CB012160	Aprobar	04/03/2026 14:49

Totales de Reporte — Moneda: COP

Descripción	Monto
Pago de Servicios	0,00
Pago de Obligaciones	0,00
Pago de Impuestos DIAN	0,00
Pago de Impuestos Distritales y Locales	0,00
PSE	0,00
Pagos Masivos:	36.327.000,00
Recaudos Directos:	0,00
Giro	0,00

Final del Reporte

Banco de Bogota

Fecha de Creación del Reporte: 05/02/2026 15:28

Reporte de Detalles de Pagos Colombia: 2Q NOMINA OPERATIVA UTBAM - ALIMENTOS PROVERCOL SAS

Pagos Masivos

Moneda:COP

Número de Referencia 7M0326YLYR

Número de Cuenta Originadora:	0018942417	**Frecuencia:**	Una Sola Vez
Alias de Cuenta Originadora:	CC Cuentas comerciales	**Estado:**	Procesado
Confidencial:	No	**Fecha de Creación:**	30/01/2026 10:45
Creado por Plantilla:		**Fecha de Pago:**	30/01/2026 10:45

Nombre del Beneficiario	ID del Beneficiario Tipo ID Beneficiario	Tipo de Notificación Correo Electrónico	Nombre del Banco	Número de Cuenta Tipo de Cuenta	Estado Prenotificación Vencida	Estado de Pago Número de Factura	Monto
ANA IDALI CASTILLO GALINDO	38290109 Cédula de Ciudadanía		BANCOLOMBIA	38395866793 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	416.342,00
Adenda:							
Información Adicional:							
ANEIDA YINETH VELASQUEZ RODRIGUEZ	1073165087 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000443 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	410.210,00
Adenda:							
Información Adicional:							
CLAUDIA LEONOR CAMELO GIMENEZ	20738814 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000466 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	488.748,00
Adenda:							
Información Adicional:							
CLAUDIA YICELL REYES MEJIA	35355476 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000445 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	416.342,00
Adenda:							
Información Adicional:							
DILSA YADIRA MARTINEZ RODRIGUEZ	1070750431 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000442 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	418.936,00
Adenda:							
Información Adicional:							
ELIZABETH CASTELLANOS	39770628 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	0570456170092068 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	749.416,00
Adenda:							
Información Adicional:							
ESPERANZA DEL ROCIO RINCON BARBOSA	39770007 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209410200005514 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	368.347,00
Adenda:							
Información Adicional:							
INGRID TATIANA RIVERA ORDOÑEZ	1121833204 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200001380 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	414.941,00
Adenda:							
Información Adicional:							
JENNY CAROLINA CUBILLOS DIAZ	20740115 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000585 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	388.394,00
Adenda:							
Información Adicional:							
JENY ROCIO GARAVIZ HUERTAS	39771127 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000586 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	561.431,00
Adenda:							
Información Adicional:							
JULIA STELLA DIAZ CASTILLO	24047946 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000463 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	395.600,00
Adenda:							
Información Adicional:							

(Continuación)

Nombre del Beneficiario	ID del Beneficiario / Tipo ID Beneficiario	Correo Electrónico	Nombre del Banco	Número de Cuenta / Tipo de Cuenta	Estado / Prenotificación Vencida	Estado de Pago / Número de Factura	Monto
LIDA MARCELA GARAVIZ	20739015 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200074111 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	632.684,00
Adenda:							
Información Adicional:							
LILIA VARGAS PEDRAZA	20904364 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200003884 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	385.800,00
Adenda:							
Información Adicional:							
MARIA DEL PILAR HERNANDEZ MURCIA	39706323 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000448 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	381.965,00
Adenda:							
Información Adicional:							
MARIA ELOISA HERRERA CESPEDES	39770036 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000453 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	337.804,00
Adenda:							
Información Adicional:							
NORIS YULIMA ALVAREZ HIGUERA	1092356977 Cédula de Ciudadanía		DAVIPLATA	3205739947 Depósito Electrónico	Activo	Procesado	337.804,00
Adenda:							
Información Adicional:							
NORMA ORTIZ SANCHEZ	39768037 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200004338 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	442.190,00
Adenda:							
Información Adicional:							
OLGA BEATRIZ AROCA CRUZ	38259633 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000446 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	322.843,00
Adenda:							
Información Adicional:							
SANDRA PATRICIA CAMELO JIMENEZ	39769441 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000450 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	410.210,00
Adenda:							
Información Adicional:							

Estado de Beneficiario	Número de Items	Monto
Activo	19	8.480.007,00
Retenido	0	0,00
Prenotificación	0	0,00

ID de Usuario	Actividad	Fecha/Hora
TESORERO@CB012160	Crear	30/01/2026 10:45
ADMDCUELLAR@CB012160	Aprobar	30/01/2026 13:42

Totales de Reporte — Moneda: COP

Descripción	Monto
Pago de Servicios	0,00
Pago de Obligaciones	0,00
Pago de Impuestos DIAN	0,00
Pago de Impuestos Distritales y Locales	0,00
PSE	0,00
Pagos Masivos:	8.480.007,00
Recaudos Directos:	0,00
Giro	0,00

Final del Reporte

Criterio de Filtro:

Cuentas:	CC Cuentas comerciales - 0018942417
Rango de Fechas:	>= 30/01/2026 00:00 & <= 30/01/2026 23:59
Estado:	Aprobado Parcialmente, Completado, Devuelto, Eliminado, Enviado, Esperando Transmisión, Fallido, Incompleto, Pagado, Parcialmente Pagado, Pendiente por Aprobación, Procesado, Procesado Parcialmente, Programado, Rechazado, Vencido
Rango de Montos	>= 8.480.007,00 & <= 8.480.007,00
Tipos de Transacción:	Pagos a Proveedores
Incluir Beneficiarios en Estado Retenido:	Falso
Estado de Beneficiario	Pendiente, Procesado, Pagado, Fallido, Orden de No Pago, Expirado

Fecha de Creación del Reporte: 05/02/2026 15:30

Reporte de Detalles de Pagos Colombia: 2Q NOMINA ADMON UTBAM - ALIMENTOS PROVERCOL SAS

Pagos Masivos — Moneda:COP

Número de Referencia KL8KIITAIB

Número de Cuenta Originadora:	0018942417	**Frecuencia:**	Una Sola Vez
Alias de Cuenta Originadora:	CC Cuentas comerciales	**Estado:**	Procesado
Confidencial:	No	**Fecha de Creación:**	30/01/2026 09:30
Creado por Plantilla:		**Fecha de Pago:**	30/01/2026 09:31

Nombre del Beneficiario	ID del Beneficiario Tipo ID Beneficiario	Tipo de Notificación Correo Electrónico	Nombre del Banco	Número de Cuenta Tipo de Cuenta	Estado Prenotificación Vencida	Estado de Pago Número de Factura	Monto
ANDRES ALVAREZ ACUÑA	1000382834 Cédula de Ciudadanía		NEQUI	3153623959 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	557.978,00
Adenda: **Información Adicional:**							
CRISTIAN DAVID GONZALEZ MESA	1073166895 Cédula de Ciudadanía		NEQUI	3144925340 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	557.978,00
Adenda: **Información Adicional:**							
YAZMID LOZANO DIAZ	39770508 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209400200000455 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	935.774,00
Adenda: **Información Adicional:**							
LUIS FELIPE VELASQUEZ GONZALES	1070706835 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0479000200410128 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	1.507.651,00
Adenda: **Información Adicional:**							
LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA	80003991 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	5370272436 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	2.635.179,00
Adenda: **Información Adicional:**							
EVANGELINA MUÑOZ RAMIREZ	52314081 Cédula de Ciudadanía		BANCOLOMBIA	91229849731 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	1.250.181,00
Adenda: **Información Adicional:**							

Estado de Beneficiario	Número de Items	Monto
Activo	6	7.444.741,00
Retenido	0	0,00
Prenotificación	0	0,00

ID de Usuario	Actividad	Fecha/Hora
TESORERO@CB012160	Crear	30/01/2026 09:30
TESORERO@CB012160	Modificar	30/01/2026 09:31
ADMDCUELLAR@CB012160	Aprobar	30/01/2026 13:42

Totales de Reporte — Moneda: COP

Descripción	Monto
Pago de Servicios	0,00
Pago de Obligaciones	0,00
Pago de Impuestos DIAN	0,00
Pago de Impuestos Distritales y Locales	0,00
PSE	0,00
Pagos Masivos:	7.444.741,00
Recaudos Directos:	0,00
Giro	0,00

Banco de Bogotá

Final del Reporte

Banco de Bogota

Criterio de Filtro:

Cuentas:	CC Cuentas comerciales - 0018942417
Rango de Fechas:	>= 30/01/2026 00:00 & <= 30/01/2026 23:59
Estado:	Aprobado Parcialmente, Completado, Devuelto, Eliminado, Enviado, Esperando Transmisión, Fallido, Incompleto, Pagado, Parcialmente Pagado, Pendiente por Aprobación, Procesado, Procesado Parcialmente, Programado, Rechazado, Vencido
Rango de Montos	>= 7.444.741,00 & <= 7.444.741,00
Tipos de Transacción:	Pagos a Proveedores
Incluir Beneficiarios en Estado Retenido:	Falso
Estado de Beneficiario	Pendiente, Procesado, Pagado, Fallido, Orden de No Pago, Expirado

Fecha de Creación del Reporte: 05/02/2026 11:41

Reporte de Detalles de Pagos Colombia: CTAS COBRO UT BIENESTAR MADRID - ALIMENTOS PROVERCOL SAS

Pagos Masivos

Moneda:COP

Número de Referencia 60XN1R09CN

Número de Cuenta Originadora:	0018942417	**Frecuencia:**	Una Sola Vez
Alias de Cuenta Originadora:	CC Cuentas comerciales	**Estado:**	Procesado
Confidencial:	No	**Fecha de Creación:**	30/01/2026 15:51
Creado por Plantilla:		**Fecha de Pago:**	30/01/2026 15:55

Nombre del Beneficiario	ID del Beneficiario Tipo ID Beneficiario	Tipo de Notificación Correo Electrónico	Nombre del Banco	Número de Cuenta Tipo de Cuenta	Estado Prenotificación Vencida	Estado de Pago Número de Factura	Monto
RONALD ALEXANDER RAMOS	80214894 Cédula de Ciudadanía		BANCO CAJA SOCIAL	24145733603 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	2.000.000,00
Adenda: **Información Adicional:**							
SERGIO DUVAN VERA SANTOS	1095918588 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	0550488429316232 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	1.250.000,00
Adenda: **Información Adicional:**							
CRYSHNA CONSUELO MOSCOSO PENA	52835436 Cédula de Ciudadanía		SCOTIABANK COLPATRIA S.A.	712097387 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	1.500.000,00
Adenda: **Información Adicional:**							
GERMAN ALBERTO ANGULO	80005075 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	0570451770032626 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	600.000,00
Adenda: **Información Adicional:**							
BRANDON STIP ACEVEDO JIMENEZ	1022408075 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0418000200286985 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	200.000,00
Adenda: **Información Adicional:**							
IVONNE KATHERIN SILVA CORREDOR	52737748 Cédula de Ciudadanía		DAVIPLATA	3105522273 Depósito Electrónico	Activo	Procesado	4.400.000,00
Adenda: **Información Adicional:**							
JUAN PABLO ATEHORTUA BUSTOS	80232621 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	0570005170201254 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	1.500.000,00
Adenda: **Información Adicional:**							
LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA	80003991 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	05370272436 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	720.000,00
Adenda: **Información Adicional:**							
HERMAR HUMBERTO GONZALEZ	80428551 Cédula de Ciudadanía		DAVIPLATA	3103332631 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	148.950,00
Adenda: **Información Adicional:**							
CARLOS JULIO MURILLO GARCIA	80352684 Cédula de Ciudadanía		BANCOLOMBIA	38346876244 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	460.800,00
Adenda: **Información Adicional:**							

Estado de Beneficiario	Número de Items	Monto
Activo	10	12.779.750,00
Retenido	0	0,00
Prenotificación	0	0,00

Banco de Bogotá

ID de Usuario	Actividad	Fecha/Hora
TESORERO@CB012160	Crear	30/01/2026 15:51
TESORERO@CB012160	Modificar	30/01/2026 15:53
TESORERO@CB012160	Modificar	30/01/2026 15:55
ADMDCUELLAR@CB012160	Aprobar	30/01/2026 16:59

Totales de Reporte — Moneda: COP

Descripción	Monto
Pago de Servicios	0,00
Pago de Obligaciones	0,00
Pago de Impuestos DIAN	0,00
Pago de Impuestos Distritales y Locales	0,00
PSE	0,00
Pagos Masivos:	12.779.750,00
Recaudos Directos:	0,00
Giro	0,00

Final del Reporte

Banco de Bogota

Criterio de Filtro:

Cuentas:	CC Cuentas comerciales - 0018942417
Rango de Fechas:	>= 30/01/2026 00:00 & <= 30/01/2026 23:59
Estado:	Aprobado Parcialmente, Completado, Devuelto, Eliminado, Enviado, Esperando Transmisión, Fallido, Incompleto, Pagado, Parcialmente Pagado, Pendiente por Aprobación, Procesado, Procesado Parcialmente, Programado, Rechazado, Vencido
Rango de Montos	>= 12.779.750,00 & <= 12.779.750,00
Tipos de Transacción:	Pagos a Proveedores
Incluir Beneficiarios en Estado Retenido:	Falso
Estado de Beneficiario	Pendiente, Procesado, Pagado, Fallido, Orden de No Pago, Expirado

Fecha de Creación del Reporte: 05/02/2026 15:28

Reporte de Detalles de Pagos Colombia: 2Q NOMINA OPERATIVA UTBAM - ALIMENTOS PROVERCOL SAS

Pagos Masivos

Moneda:COP

Número de Referencia 7M0326YLYR

Número de Cuenta Originadora:	0018942417	**Frecuencia:**	Una Sola Vez
Alias de Cuenta Originadora:	CC Cuentas comerciales	**Estado:**	Procesado
Confidencial:	No	**Fecha de Creación:**	30/01/2026 10:45
Creado por Plantilla:		**Fecha de Pago:**	30/01/2026 10:45

Nombre del Beneficiario	ID del Beneficiario / Tipo ID Beneficiario	Tipo de Notificación / Correo Electrónico	Nombre del Banco	Número de Cuenta / Tipo de Cuenta	Estado / Prenotificación Vencida	Estado de Pago / Número de Factura	Monto
ANA IDALI CASTILLO GALINDO	38290109 Cédula de Ciudadanía		BANCOLOMBIA	38395866793 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	416.342,00
Adenda:							
Información Adicional:							
ANEIDA YINETH VELASQUEZ RODRIGUEZ	1073165087 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000443 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	410.210,00
Adenda:							
Información Adicional:							
CLAUDIA LEONOR CAMELO GIMENEZ	20738814 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000466 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	488.748,00
Adenda:							
Información Adicional:							
CLAUDIA YICELL REYES MEJIA	35355476 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000445 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	416.342,00
Adenda:							
Información Adicional:							
DILSA YADIRA MARTINEZ RODRIGUEZ	1070750431 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000442 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	418.936,00
Adenda:							
Información Adicional:							
ELIZABETH CASTELLANOS	39770626 Cédula de Ciudadanía		BANCO DAVIVIENDA	0570456170092088 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	749.416,00
Adenda:							
Información Adicional:							
ESPERANZA DEL ROCIO RINCON BARBOSA	39770007 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209410200005514 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	368.347,00
Adenda:							
Información Adicional:							
INGRID TATIANA RIVERA ORDOÑEZ	1121833204 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200001380 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	414.941,00
Adenda:							
Información Adicional:							
JENNY CAROLINA CUBILLOS DIAZ	20740115 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000585 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	388.394,00
Adenda:							
Información Adicional:							
JENY ROCIO GARAVIZ HUERTAS	39771127 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000586 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	561.431,00
Adenda:							
Información Adicional:							
JULIA STELLA DIAZ CASTILLO	24047946 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000463 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	395.600,00
Adenda:							
Información Adicional:							

Banco de Bogotá

(Continuación)

Nombre del Beneficiario	ID del Beneficiario Tipo ID Beneficiario	Correo Electrónico	Nombre del Banco	Número de Cuenta Tipo de Cuenta	Estado Prenotificación Vencida	Estado de Pago Número de Factura	Monto
LIDA MARCELA GARAVIZ	20739015 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200074111 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	832.584,00
Adenda:							
Información Adicional:							
LILIA VARGAS PEDRAZA	20804364 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200003884 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	385.800,00
Adenda:							
Información Adicional:							
MARIA DEL PILAR HERNANDEZ MURCIA	39706323 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000448 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	381.965,00
Adenda:							
Información Adicional:							
MARIA ELOISA HERRERA CESPEDES	39770036 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000453 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	337.804,00
Adenda:							
Información Adicional:							
NORIS YULIMA ALVAREZ HIGUERA	1092356977 Cédula de Ciudadanía		DAVIPLATA	3205739947 Depósito Electrónico	Activo	Procesado	337.804,00
Adenda:							
Información Adicional:							
NORMA ORTIZ SANCHEZ	39768037 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200004338 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	442.190,00
Adenda:							
Información Adicional:							
OLGA BEATRIZ AROCA CRUZ	38259633 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000446 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	322.843,00
Adenda:							
Información Adicional:							
SANDRA PATRICIA CAMELO JIMENEZ	39769441 Cédula de Ciudadanía		BANCO BBVA	0209000200000450 Cuenta de Ahorros	Activo	Procesado	410.210,00
Adenda:							
Información Adicional:							

Estado de Beneficiario	Número de Items	Monto
Activo	19	8.480.007,00
Retenido	0	0,00
Prenotificación	0	0,00

ID de Usuario	Actividad	Fecha/Hora
TESORERO@CB012160	Crear	30/01/2026 10:45
ADMDCUELLAR@CB012160	Aprobar	30/01/2026 13:42

Totales de Reporte — Moneda: COP

Descripción	Monto
Pago de Servicios	0,00
Pago de Obligaciones	0,00
Pago de Impuestos DIAN	0,00
Pago de Impuestos Distritales y Locales	0,00
PSE	0,00
Pagos Masivos:	8.480.007,00
Recaudos Directos:	0,00
Giro	0,00

Final del Reporte

Criterio de Filtro:

Cuentas:	CC Cuentas comerciales - 0018942417
Rango de Fechas:	>= 30/01/2026 00:00 & <= 30/01/2026 23:59
Estado:	Aprobado Parcialmente, Completado, Devuelto, Eliminado, Enviado, Esperando Transmisión, Fallido, Incompleto, Pagado, Parcialmente Pagado, Pendiente por Aprobación, Procesado, Procesado Parcialmente, Programado, Rechazado, Vencido
Rango de Montos	>= 8.480.007,00 & <= 8.480.007,00
Tipos de Transacción:	Pagos a Proveedores
Incluir Beneficiarios en Estado Retenido:	Falso
Estado de Beneficiario	Pendiente, Procesado, Pagado, Fallido, Orden de No Pago, Expirado

1	LILIA VARGAS PEDRAZA	20.904.358	TECNICA MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE ANTONIO NARIÑO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.505	5	291.676	41.516	66.812	0	0	400.143	13.345	330.988	
1	MARIA DEL PILAR HERNANDEZ MURCIA	39.706.323	TECNICA MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.505	5	291.676	41.516	47.502	0	0	381.565	0	381.565	Pilar Hernandez
1	MARIA ELOISA HERRERA CESPEDES	39.772.016	TECNICA MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE MAZUQUIA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.505	5	291.676	41.516	16.817	0	0	350.150	13.345	337.005	
1	NORIS YULIMA ALVAREZ HIGUERA	1.052.356.577	TECNICA MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CASA PROSPERIDAD	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.505	5	291.676	41.516	16.817	0	0	350.150	13.345	337.005	NORIS A.
1	NORMA ORTIZ SANCHEZ	39.766.017	TECNICA MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE GERMOPLASMA PRINCIPAL	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.505	5	291.676	41.516	71.367	37.500	0	442.159	0	442.159	
1	OLGA BEATRIZ ARDILA CRUZ	39.259.438	TECNICA MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE NUESTRA SEÑORA DE LORETO	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.505	4	233.454	33.213	50.176	0	0	316.843	0	316.843	
1	SANDRA PATRICIA CANELO JIMENEZ	39.769.442	TECNICA MANIPULADORA DE ALIMENTOS	SEDE TIBAITATA	CONTRATO OBRA LABOR	$ 1.750.505	6	291.676	41.516	53.177	37.500	0	424.010	13.345	410.977	
					TOTALES	$ 54.203.022	246	18.560.384	1.394.932	1.500.085	262.500	0	21.717.901	843.479	20.874.422	

OBSERVACIONES:

REPRESENTANTE LEGAL:	**NOMBRE:**	**LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA**	**FIRMA:**		**PAGADOR:**	**NOMBRE:**	**UT BIENESTAR Y AMOR MADRID**	**FIRMA:**	

Powered by CamScanner