ALCALDÍA DE
BUCARAMANGA

SECRETARIA ADMINISTRATIVA

358

CONTRATO N°: _____

NOMBRE DEL CONTRATISTA: UT BGA INNOVA2

_____

902019462-5

CEDULA O NIT: _____

FECHA: AÑO: 2025 MES: 12 DIA: 27

FOLIOS: 200 CARPETA: _____

14601

UTBGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RPS SEMANA 3																					10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		Responsable de la verificacion
27/1/2026	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 GR	SAN MIGUEL	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	160234619	23 JUL 26	PSA-0001902-2019	1375	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 GR	SAN MIGUEL	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	160224619	22 JUL 26	PSA-0001902-2019		C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	LENTEJAS	500GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	15/12/25	15/JUN/2026	NSA-000652-2016	425	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	SAL	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	0126	NA	RSA-0007107-2018	325	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14602

UTI BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RPS SEMANA 3								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS			SI	NO		10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO															Responsable de la verificacion
27/1/2026	FECULA DE MAIZ	90 GR	DE LA ABUELA	GIRONES SAS	24518	DIC 2026	RSA-003303-2017	160	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	PIMIENTA MOLIDA	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	06/0126	06/01/27	NSA-000948-2016	500	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	OREGANO MOLIDO	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	270126	27.01.27	NSA-000948-2016	175	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14603

UTBGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1 10/1/2026 Responsable de la verificacion
	MODALIDAD RPS SEMANA 3																						
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		
27/1/2026	PAPRIKA	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	10/1225	10/12/27	NSA-000948-2016	275	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	UVAS PASAS	20GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	270126	27.01.27	NSA-0015900-2024	1050	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	PULPA MARACUYA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	73	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14604

UTBGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RPS SEMANA 3																					10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		Responsable de la verificacion
27/1/2026	PULPA NARANJA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	434	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	PULPA PIÑA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	434	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	PULPA MANGO	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	495	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14605

UT BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RPS SEMANA 3																					10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		Responsable de la verificacion
27/1/2026	PULPA LIMON	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	434	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
27/1/2026	PULPA TOMATE ARBOL	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	495	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*

14606

UTBGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1 10/1/2026 Responsable de la verificacion
	MODALIDAD RPS SEMANA 3																						
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		
27/1/2026	PULPA MORA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	62	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
27/1/2026	PANELA	500 GR	CAÑA SANTA	FEDERACION AGROALIMENTARIA MERCORED	12/11/2025	11/05/2026	NSA-004396-2018	640	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
27/1/2026	PECHUGA CONGELADA	0,5 a 5 KG	MAC POLLO	AVIDESA MACPOLLO	B00125349	15 DIC 2026	RSA-0019989-2022	1324	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
27/1/2026	PECHUGA CONGELADA	0,5 a 5 KG	MAC POLLO	AVIDESA MACPOLLO	B00125344	10 DIC 2026	RSA-0019989-2022	324	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
27/1/2026	PECHUGA CONGELADA	0,5 a 5 KG	MAC POLLO	AVIDESA MACPOLLO	B00225239	27 AGO 2026	RSA-0019989-2022	14	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			

14607

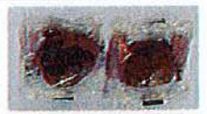
UTBGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RPS SEMANA 3																						10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		Responsable de la verificacion
27/1/2026	CARNE DE CERDO	0,5 a 5 KG	LA FAZENDA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	010	08/02/2026		532	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
27/1/2026	CARNE DE CERDO	0,5 a 5 KG	LA CARNICERIA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	3260120	19/02/2026			C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
27/1/2026	CARNE MOLIDA	0,5 a 5 KG	LA CARNICERIA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	1260126	25/02/2026		532	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	HUEVOS	AA	TITO	DIEGO ALONSO	13-9808	02/MARZO/2026	NA	12990	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14608

UTBGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RPS SEMANA 3																						10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		Responsable de la verificacion
27/1/2026	VINAGRE BLANCO	500 CC	REGIS	GIRONES SAS	15122025	15122030	NSA-0009861-2021	10	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
27/1/2026	VINAGRE BLANCO	1000 CC	REGIS	GIRONES SAS	15122025	15122030	NSA-0009861-2021	35	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
27/1/2026	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 GR	AREPA AREPA	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	103 104	23 NOV 26	PSA-000210-2016	132 132	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	FIDEOS	125 GR	MARYPAS	GAVASSA	02 2027	02 2027	PSA-001739-2018	504	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14609

UTI BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RPS SEMANA 3																					10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		Responsable de la verificacion
27/1/2026	MARGARINA	125 GR	LA PREFERIDA	GIRONES SAS	04125	04/SEP/26	PSA-0002430-2020	52	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	MAIZ	500 GR	PESQUERA DEL MAR	COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR SAS	251020-3	19/10/2027	RSA-002791-2017	240	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	AREQUIPE	1000GR	LA SABANA	CNG	2/10/04	09/06/2026	RSA-0033518-2024	4	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

UT BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RI SEMANA 3								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS			SI	NO		10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO															Responsable de la verificacion
27/1/2026	PANELITA CON LECHE CON COCO	15GR	RICOLAC	CNG	26001	18 ABR 26	RSA-0022073-2022	9060	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	LECHE CONDENZADA AZUCARADA	20GR	RICOLAC	CNG	26001	18 ABR 26	RSA-0035833-2025	9060	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	CROISSANT CORRIENTE	40GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	24012026	13/02/2026	NSA-0011357-2021	615	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		60GR						5799	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		80GR						2417	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		100GR						219	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	HOJALDRE DE AREQUIPE Y QUESO	40GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	23012026	12/02/2026	NSA-0011357-2021	615	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		60GR						5799	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		80GR						2417	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		100GR						219	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	MANTECADA	40GR	DEL CERRO	CNG	303426	23/FEB/2026	NSA-0011115-2021	615	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		60GR						5799	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		80GR						2417	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		100GR						219	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	GALLETA TOSTARICA	40GR	PANIFICADORA SANTA CATALINA	CNG	015	26/02/2026	NSA-0011098-2021	615	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		60GR						5799	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		80GR						2417	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		100GR						219	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

UTI BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RI SEMANA 3								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS			SI	NO		10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO															Responsable de la verificacion
27/1/2026	GALLETA CASERA	40GR	PANIFICADORA SANTA CATALINA	CNG	015	26/02/2026	NSA-0011098-2021	615	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		60GR						5799	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		80GR						2417	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		100GR						219	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	LECHE ENTERA	200 ML	ALQUERIA	FRESKALECHE SAS	19 MAR 2026	19 MAR 2026	RSIAE02M54795	9060	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	YOGURT MELOCOTON	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	28 FEB 2026	28 FEB 2026	RSA-0031217-2024	9060	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	YOGURT MORA	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	28 FEB 2026	28 FEB 2026	RSA-0031217-2024		C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	YOGURT FRESA	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	28 FEB 2026	28 FEB 2026	RSA-0031217-2024		C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	AVENA NATURAL	200 ML	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SA	12708	30 04 26	RSA-0030319-2024	9060	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	YOGURT MELOCOTON	200 ML	LA MEJOR	LA MEJOR	10 A	12 MAR 2026	RSA-0022194-2022	9060	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
27/1/2026	LECHE VAINILLA	200 ML	LOLAK	LA MEJOR	04	25/MAR/26	RSA-0022230-2022	9060	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14612

UTBGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RPS SEMANA 4								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO														Responsable de la verificacion
3/2/2026	LECHE ENTERA	1100 ML	ALQUERIA	FRESKALECHE SAS	06 ABR 2026	06 ABR 2026	RSA-0021879-2022	315	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	ARROZ	500GR	SAO PABLO	INVERSIONES RESTREPO LTDA	290126	29 ENE 2027	NSA-0010043-2021	3150	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	LECHE EN POLVO	380 GR	FORTILECHE	TROPICALFRESS	041225	03/DIC/2026	RSA-0016684-2021	690	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	CHOCOLATE	250 GR	COLONIAL	TOSTADORA DE CAFÉ	JUL 2026	JUL 2026	NSA-001862-2016	70	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	FECULA DE MAIZ	90 GR	DE LA ABUELA	GIRONES SAS	24518	DIC 2026	RSA-003303-2017	160	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14613

UT BGA INNOVA2

FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO

VERSION 1

10/1/2026

MODALIDAD RPS SEMANA 4

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	Responsable de la verificacion
									ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		
3/2/2026	VINAGRE BLANCO	500 CC	REGIS	GIRONES SAS	19012026	19012031	NSA-0009861-2021	10	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	VINAGRE BLANCO	1000 CC	REGIS	GIRONES SAS	15122025	15122030	NSA-0009861-2021	30	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	MARGARINA	125 GR	LA PREFERIDA	GIRONES SAS	04125	04/SEP/26	PSA-0002430-2020	80	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	PULPA MARACUYA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	448	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	PULPA TROPICAL	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024		C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14614

UTI BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RPS SEMANA 4																					10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		Responsable de la verificacion
3/2/2026	PULPA TROPICAL	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	MAR 2027	MAR 2027	PSA-0004358-2024	448	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	PULPA GUAYABA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	448	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	PULPA MANGO	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	448	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

UTBGA INNOVA2

FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO

VERSION 1

10/1/2026

MODALIDAD RPS SEMANA 4

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	Responsable de la verificacion
									ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		
3/2/2026	PULPA LIMON	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	224	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
3/2/2026	PULPA TOMATE ARBOL	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	448	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
3/2/2026	PULPA CURUBA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	MAR 2027	MAR 2027	PSA-0004358-2024	63	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*

14616

UTBGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RPS SEMANA 4								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS			SI	NO		10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO															Responsable de la verificacion
3/2/2026	CANELA MOLIDA	8 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	26/0126	26/01/27	NSA-000948-2016	25	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	PIMIENTA	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	06/0126	06/01/27		450	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	CURCUMA	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	020226	02.02.27		350	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	PAPRIKA	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	020226	02.02.27		350	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 GR	AREPA AREPA	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	103 - 104 203 - 204	23 NOV 26	PSA-000210-2016	1512	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

UT BGA INNOVA2

FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO

VERSION 1

10/1/2026

MODALIDAD RPS SEMANA 4

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	Responsable de la verificacion
									ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		
3/2/2026	FRIJOL RADICAL	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	13/01/26	13/JUL/2026	NSA-000652-2016	450	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	LENTEJAS	500GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	03/02/2026	03/AGO/2026	NSA-000652-2016	450	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	SAL	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	0126	NA	RSA-0007107-2018	275	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14618

UT BGA INNOVA2

FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO

VERSION 1

10/1/2026

MODALIDAD RPS SEMANA 4

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	Responsable de la verificacion
									ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		
3/2/2026	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 GR	SAN MIGUEL	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	160234619	23 JUL 26	PSA-0011902-2019	125	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	AZUCAR BLANCO	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	31/01/26	31/ENE/2027	NSA-0014960-2023	875	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	PASTA SPAGUETTI	250 GR	LA NIEVE	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	40	01/OCT/26	RSA-0023329-2023	1824	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14619

UT BGA INNOVA2

FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO

VERSION 1

10/1/2026

MODALIDAD RPS SEMANA 4

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	Responsable de la verificacion
									ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS			SI	NO		
3/2/2026	QUESO	125 GR	VILLA AURORA	CARLOS GOMEZ	28 01 26	13 03 26	RSA-0008066-2019	1	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X			*Lorena M*
3/2/2026	QUESO	360 GR	VILLA AURORA	CARLOS GOMEZ	28 01 26	13 03 26	RSA-0008066-2019	111	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X			*Lorena M*
3/2/2026	QUESO	2500 GR	VILLA AURORA	CARLOS GOMEZ	28 01 26	13 03 26	RSA-0008066-2019	187	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X			*Lorena M*
3/2/2026	YOGURT MELOCOTON	1000 GR	LA MEJOR	LA MEJOR	09	12 MAR 26	RSA-0022194-2022	100	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X			*Lorena M*
3/2/2026	ACEITE DE SOYA	1000 ML	AURORA	NUTRICORP SAS	697-DU030226	21/01/2027	PSA-0005915-2025	672	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X			*Lorena M*

14620

UTI BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RPS SEMANA 4								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS			SI	NO		10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO															Responsable de la verificacion
3/2/2026	CARNE DE CERDO	0,5 a 5 KG	LA CARNICERIA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	3260127	02/03/2026	COD INVIMA 146AC	661	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	CARNE RES	0,5 a 5 KG	LA CARNICERIA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	1260202	04/03/2026	COD INVIMA 146AC	661	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	CREMA DE LECHE	200 GR	COLFRANCE	CNG	02900	29-04-2026	RSA-0030292-2024	250	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	PAN MANTEQUILLA	50GR	JUNIOR S.A.S	CNG	31/01/2026	20/02/2026	NSA-0011112-2021	77	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	PAN MANTEQUILLA	60GR	JUNIOR S.A.S	CNG				530	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	PAN MANTEQUILLA	70GR	JUNIOR S.A.S	CNG				452	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

UT BGA INNOVA2

FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO

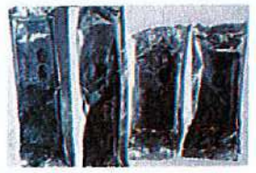
VERSION 1

10/1/2026

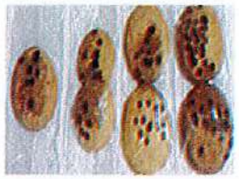
MODALIDAD RPS SEMANA 4

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	Responsable de la verificacion
									ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		
3/2/2026	PECHUGA CONGELADA	0,5 a 5 KG	MAC POLLO	AVIDESA MACPOLLO	B00126003	03/ENE/2027	RSA-0019989-2022	1625	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	PECHUGA CONGELADA	0,5 a 5 KG	MAC POLLO	AVIDESA MACPOLLO	B00226003	03/ENE/2027	RSA-0019989-2022		C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
3/2/2026	PECHUGA CONGELADA	0,5 a 5 KG	MAC POLLO	AVIDESA MACPOLLO	B00225239	27/AGO/2026	RSA-0019989-2022															Lorena M
3/2/2026	HUEVOS	AA	TITO	DIEGO ALONSO	14-9814	08/MARZO/2026	NA	10530														Lorena M

14622

UTBGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RI SEMANA 4								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS						10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO												SI	NO		Responsable de la verificacion
5/2/2026	ROLLITO	20 GR	GRAN KACTUS	DISTRIBUCIONES KAI	007-26	15-07-26	NSA-000573-2016	9470	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
5/2/2026	PANELITA CON LECHE	20 GR	GRAN KACTUS	DISTRIBUCIONES KAI	007-26	15/7/2026	RSA-0023215-2023	9470	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
5/2/2026	PAN QUESO	40GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	04022026	24/02/2026	NSA-0008855-2020	842	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		60GR						5955	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		80GR						2470	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		100GR						187	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
5/2/2026	CHOCOBANANO	40GR	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	30/01/26	18/02/2026	NSA-005239-2018	842	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		60GR						5955	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		80GR						2470	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		100GR						187	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
5/2/2026	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	40GR	DEL CERRO	CNG	304126	22/mar/2026	RSAD 11I67315	842	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		60GR						5955	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		80GR						2470	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		100GR						187	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14623

UT BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca											No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RI SEMANA 4																						10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS			SI	NO		Responsable de la verificacion
5/2/2026	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	40GR	PANIFICADORA SANTA CATALINA	CNG	E31031S	01/03/2026	NSA-0011098-2021	842	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		60GR						5955	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		80GR						2470	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		100GR						187	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
5/2/2026	GALLETA CASERA	40GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	04022026	24/02/2026	RSA-0011351-2021	842	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		60GR						5955	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		80GR						2470	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
		100GR						187	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
5/2/2026	LECHE ENTERA	200 ML	ALQUERIA	FRESKALECHE SAS	23 MARZ 2026 22 MARZ 2026	23 MARZ 2026 22 MARZ 2026	RSIAE02M54795	9470	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
5/2/2026	YOGURT MELOCOTON	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	28-FEB-2026	28-FEB-2026	RSA-0031217-2024		C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
5/2/2026	YOGURT MORA	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	28-FEB-2026	28-FEB-2026	RSA-0031217-2024	9470	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14624

UTBGA INNOVA2

FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO

MODALIDAD RI SEMANA 4

VERSION 1
10/1/2026
Responsable de la verificacion

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISRO FOTOGRAFICO
									ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS			SI	NO	
5/2/2026	YOGURT FRESA	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	06-MAR-2026	06-MAR-2026	RSA-0031217-2024		C	C	C	C	C	C	C	C	C			X		
5/2/2026	AVENA NATURAL	200 ML	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SA	2708 191	30 04 26 28 05 26	RSA-0030319-2024	9470	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X		
5/2/2026	YOGURT MELOCOTON	200 ML	LA MEJOR	LA MEJOR	12 AA	26 MAR 2026	RSA-0022194-2022	9470	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X		
5/2/2026	LECHE VAINILLA	200 ML	LOLAK	LA MEJOR	04	25 MARZ 2026	RSA-0022230-2022	9470	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X		

14625

UTI BGA INNOVA2

FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO

VERSION 1

10/1/2026

Responsable de la verificacion

MODALIDAD RPS SEMANA 5

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO
									ESTADO DE LA	REGISTRO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS			SI	NO	
10 DE FEBRERO DE 2026	LECHE ENTERA	1100 ML	ALQUERIA	FRESKALECHE SAS	16 ABR 2026	16 ABR 2026	RSA-0021879-2022	197	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X		
10 DE FEBRERO DE 2026	ARROZ	500GR	SAO PABLO	INVERSIONES RESTREPO LTDA	040226	04 FEB 2027	NSA-0010043-2021	2100	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X		
10 DE FEBRERO DE 2026	LECHE EN POLVO	380 GR	FORTILECHE	TROPICALFRESS	161225	15/DIC/2026	RSA-0016684-2021	180	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X		
10 DE FEBRERO DE 2026	LECHE EN POLVO	380 GR	INDULECHE	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS	1J280126	28 ene 2027	RSA-0017242-2022	180	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X		
10 DE FEBRERO DE 2026	CHOCOLATE	250 GR	COLONIAL	TOSTADORA DE CAFÉ	188	JUL 2026	NSA-001862-2016	50	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X		
10 DE FEBRERO DE 2026	VINAGRE BLANCO	500 CC	REGIS	GIRONES SAS	19012026	19012031	NSA-0009861-2021	10	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X		
10 DE FEBRERO DE 2026	VINAGRE BLANCO	1000 CC	REGIS	GIRONES SAS	16012026	16012031		35	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X		
10 DE FEBRERO DE 2026	MARGARINA	125 GR	LA PREFERIDA	GIRONES SAS	23125	23/SEP/26	PSA-0002430-2020	188	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X		
10 DE FEBRERO DE 2026	PULPA MANDARINA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027		442	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X		
10 DE FEBRERO DE 2026	PULPA PIÑA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027		442	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X		

14626

UTI BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
																10/1/2026
	MODALIDAD RPS SEMANA 5	ESTADO DE LA	REGISTRO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS						Responsable de la verificacion
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO							SI	NO		
10 DE FEBRERO DE 2026	PULPA GUAYABA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	513	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
10 DE FEBRERO DE 2026	PULPA MANGO	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027		513	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
10 DE FEBRERO DE 2026	PULPA MORA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027		513	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
10 DE FEBRERO DE 2026	CANELA MOLIDA	8 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	03/0226	03/02/27		25	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
10 DE FEBRERO DE 2026	PIMIENTA	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	050226	05/02/27	NSA-000948-2016	300	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
10 DE FEBRERO DE 2026	OREGANO	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	26/0126	26/01/27		250	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
10 DE FEBRERO DE 2026	PAPRIKA	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	090226	09 02 27	NSA-000948-2016	250	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
10 DE FEBRERO DE 2026	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 GR	AREPA AREPA	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	101	21 ENE 27	PSA- 000210-2016	1032	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
					102				C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
					201	24 DIC 26			C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
					202				C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
					301	21 ENE 27			C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			
10 DE FEBRERO DE 2026	FRIJOL RADICAL	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	06/02/26	06/AGO/2026	NSA-000652-2016	325	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
10 DE FEBRERO DE 2026	LENTEJAS	500GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	03/02/2026	03/AGO/2026		325	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14627

UTI BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca													No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
		ESTADO DE LA	REGISTRO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS						SI	NO		10/1/2026
MODALIDAD RPS SEMANA 5																			Responsable de la verificacion
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO											
10 DE FEBRERO DE 2026	SAL	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	0226	NA	RSA-0007107-2018	275	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X			Lorena M
10 DE FEBRERO DE 2026	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 GR	SAN MIGUEL	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	160384602	07 AGO 26	PSA-0004272-2023	50	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X			Lorena M
10 DE FEBRERO DE 2026	AZUCAR BLANCO	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	05/02/26	05/FEB/2027	NSA-0014960-2023	600	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X			Lorena M
10 DE FEBRERO DE 2026	PASTA SPAGUETTI	250 GR	LA NIEVE	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	40	01/OCT/26	RSA-0023329-2023	1176	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X			Lorena M
10 DE FEBRERO DE 2026	HUEVOS	AA	TITO	DIEGO ALONSO	14-9821	15/MARZO/2026	NA	5910	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X			Lorena M
10 DE FEBRERO DE 2026	QUESO	360 GR	VILLA AURORA	CARLOS GOMEZ	04 02 26	20 03 26	RSA-0008066-2019	121	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X			Lorena M
10 DE FEBRERO DE 2026	QUESO	2500 GR	VILLA AURORA	CARLOS GOMEZ	04 02 26	20 03 26		229	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X			Lorena M
10 DE FEBRERO DE 2026	BOCADILLO DE GUAYABA LONJA	300 GR	GRAN KACTUS	LACKY LUCK COMPAÑY SAS	070226	150227	NSA-000573-2016	20	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X			Lorena M
10 DE FEBRERO DE 2026	PAN CON MANTEQUILLA	60 GR	JUNIOR	GNG	09/02/2026	01/03/2026	RNSA-0011112-2021	1090	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X			Lorena M

14628

UTI BGA INNOVA2

FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO

VERSION 1

10/1/2026

Responsable de la verificacion

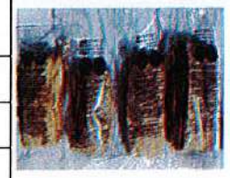
MODALIDAD RPS SEMANA 5

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO
									ESTADO DE LA	REGISTRO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS			SI	NO	
10 DE FEBRERO DE 2026	ACEITE DE SOYA	1000 ML	AURORA	NUTRICORP SAS	701-DU090226	21/01/2027	PSA-0005915-2025	468	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X		
10 DE FEBRERO DE 2026	CARNE DE CERDO	0,5 a 5 KG	LA CARNICERIA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	3260203	09/03/2026	COD INVIMA 146AC	623,2	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X		
10 DE FEBRERO DE 2026	CARNE MOLIDA	0,5 a 5 KG	LA CARNICERIA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	1260209	11/03/2026		525,5	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X		
10 FEBRERO DE 2026	PECHUGA CONFELADA	0,5 A 5 KG	MAC POLLO	AVIDESA MAC POLLO	B00226002	02-ENE-2027	RSA-0019989-2022	1465	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X		
					B00225239	27-AGO-2026		21	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X		
10 DE FEBRERO DE 2026	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 GR	AREPA AREPA	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	301	25 dic 26	PSA- 000210-2016	960	C	C	C	C	C	C	C	C	C			X		
					302	25 dic 26			C	C	C	C	C	C	C	C	C			X		

14629

UTI BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RI SEMANA 5																						10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS					Responsable de la verificacion
12 DE FEBRERO DE 2026	AVENA NATURAL	200 ML	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SA	191	28 05 26	RSA-0030319-2024	9750	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	LECHE ENTERA	200 ML	ALQUERIA	FRESKALECHE SAS	29 MAR 2026	29 MAR 2026	RSIAE02M54795	9750	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	LECHE ENTERA	200 ML	ALQUERIA	FRESKALECHE SAS	26 MAR 2026	26 MAR 2026			C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	LECHE VAINILLA	200 ML	LOLAK	LA MEJOR	04	25/MAR/26	RSA-0022230-2022	9750	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	YOGURT MELOCOTON	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	15 MAR 2026	15 MAR 2026	RSA-0031217-2024	9750	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	YOGURT MORA	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	15 MAR 2026	15 MAR 2026			C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	YOGURT FRESA	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	15 MAR 2026	15 MAR 2026			C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	YOGURT FRESA	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	06 MAR 2026	06 MAR 2026			C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	YOGURT MELOCOTON	200 ML	LA MEJOR	LA MEJOR	02 AA	26 MAR 26	RSA-0022194-2022	9750	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14630

UTI BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RI SEMANA 5																						10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS					Responsable de la verificacion
12 DE FEBRERO DE 2026	ROSCON DE AREQUIPE	40 GR	JUNIOR SAS	CNG	09/02/2026	01/03/2026	NSA-0011112-2021	897	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	ROSCON DE AREQUIPE	60 GR	JUNIOR SAS	CNG	09/02/2026	01/03/2026		5955	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	ROSCON DE AREQUIPE	80 GR	JUNIOR SAS	CNG	09/02/2026	01/03/2026		2361	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	ROSCON DE AREQUIPE	100 GR	JUNIOR SAS	CNG	09/02/2026	01/03/2026		526	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	PAN CON SABOR A COCO	40 GR	SANTA CATALINA	CNG	029	06/03/2026	NSA-0011112-2021	897	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	PAN CON SABOR A COCO	60 GR	SANTA CATALINA	CNG	029	06/03/2026		5955	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	PAN CON SABOR A COCO	80 GR	SANTA CATALINA	CNG	029	06/03/2026		2361	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	PAN CON SABOR A COCO	100 GR	SANTA CATALINA	CNG	029	06/03/2026		526	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	GALLETA CUCA	40 GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN	11022026	13/03/2026	NSA-0011351-2021	897	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	GALLETA CUCA	60 GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN	11022026	13/03/2026		5955	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	GALLETA CUCA	80 GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN	11022026	13/03/2026		2361	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	GALLETA CUCA	100 GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN	11022026	13/03/2026		526	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	HOJALDRE DE BOCADILLO	40 GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN	07022026	27/02/2026	NSA-0011357-2021	897	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	HOJALDRE DE BOCADILLO	60 GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN	07022026	27/02/2026		5955	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	HOJALDRE DE BOCADILLO	80 GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN	07022026	27/02/2026		2361	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
12 DE FEBRERO DE 2026	HOJALDRE DE BOCADILLO	100 GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN	07022026	27/02/2026		526	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14631

UTI BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RI SEMANA 5																					10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS					Responsable de la verificacion
12 DE FEBRERO DE 2026	DULCE CON LECHE	15 GR	GRAN KACTUS	DISTRIBUCIONES KAI	007-26	15/7/2026	NSA-0023215-2023	9750	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
13 DE FEBRERO DE 2026	BROWNIE	40 GR	DEL CERRO	CNG	304826	09/mar/2026	NSA-0011115-2021	897	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
13 DE FEBRERO DE 2026	BROWNIE	60 GR	DEL CERRO	CNG				5955	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
13 DE FEBRERO DE 2026	BROWNIE	80 GR	DEL CERRO	CNG				2361	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
13 DE FEBRERO DE 2026	BROWNIE	100 GR	DEL CERRO	CNG				526	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
13 DE FEBRERO DE 2026	CREMA CHOCOLATADA	15 GR	RICOLAC	CNG	26001	06 MAY 26	RSAE 02133605	9750	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14632

UTI BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No	No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad	REGISTRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
						10/1/2026
	REMANENTES MODALIDAD RPS SEMANA 6					Responsable de la verificacion

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	CARGA ORGANOLEPTICAS	SI	NO	REGISTRO FOTOGRAFICO	Responsable de la verificacion
17 DE FEBRERO DE 2026	LECHE ENTERA	1100 ML	ALQUERIA	FRESKALECHE SAS	20 ABR 2026	20 ABR 2026	RSA-0021879-2022	280	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	ARROZ	500GR	SAO PABLO	INVERSIONES RESTREPO LTDA	130226	13 FEB 2027	NSA-0010043-2021	7675	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	LECHE EN POLVO	380 GR	FORTILECHE	TROPICALFRESS	040226	030227	RSA-0016684-2021	720	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	LECHE EN POLVO	380 GR	INDULECHE	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS	1J130226	13 FEB 2027	RSA-0017242-2022	720	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	CHOCOLATE	250 GR	COLONIAL	TOSTADORA DE CAFÉ	ENE 2027	ENE 2027	NSA-001862-2016	80	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	VINAGRE BLANCO	500 CC	REGIS	GIRONES SAS	19012026	19012031	NSA-0009861-2021	20	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	VINAGRE BLANCO	1000 CC	REGIS	GIRONES SAS	16012026	16012031	NSA-0009861-2021	70	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X			
17 DE FEBRERO DE 2026	MARGARINA	125 GR	LA PREFERIDA	GIRONES SAS	23125	23/SEP/26	PSA-0002430-2020	240	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	PULPA LULO	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	472	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	PULPA LIMON	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	236	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X			*Lorena M*

UT BGA INNOVA2

FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO

VERSION 1

10/1/2026

REMANENTES MODALIDAD RPS SEMANA 6

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO	Responsable de la verificacion
									ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		
17 DE FEBRERO DE 2026	PULPA TROPICAL	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	MAR 2027	MAR 2027	PSA-0004358-2024	472	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			Lorena M
17 DE FEBRERO DE 2026	PULPA GUAYABA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	540	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			Lorena M
17 DE FEBRERO DE 2026	PULPA MANGO	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	540	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			Lorena M
17 DE FEBRERO DE 2026	PULPA MORA	100 a 2000 GR	NEOFRUT	NEOFRUT	JUL 2027	JUL 2027	PSA-0004358-2024	70	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			Lorena M
17 DE FEBRERO DE 2026	CANELA MOLIDA	8 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	03/0226	03/02/27	NSA-000948-2016	25	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			Lorena M
17 DE FEBRERO DE 2026	PIMIENTA	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	160226	16/02/27	NSA-000948-2016	950	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			Lorena M
17 DE FEBRERO DE 2026	OREGANO	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	26/0126	26/01/27	NSA-000948-2016	275	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			Lorena M
17 DE FEBRERO DE 2026	UVA DESHIDRATADA	20 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	160226	16.02.27	NSA-0015900-2024	275	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			Lorena M
17 DE FEBRERO DE 2026	PAPRIKA	10 GR	DOÑA JULIA	PEDRO GOMEZ ANAYA	160226	16.02.27	NSA-000948-2016	575	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			Lorena M
17 DE FEBRERO DE 2026	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 GR	AREPA AREPA	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	301	25 DIC 26	PSA-000210-2016	465	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			Lorena M
					302			465	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			
					201	24 DIC 26		468	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			
					202			469	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			

14633

14634

UT BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No													No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
																									10/1/2026
REMANENTES MODALIDAD RPS SEMANA 6																									Responsable de la verificacion
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	PESO	TABLA NUTRICIONAL	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	CARGA ORGANOLEPTICAS					SI	NO		
17 DE FEBRERO DE 2026	FRIJOL RADICAL	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	17/02/26	17/AGO/2026	NSA-000652-2016	900														X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	LENTEJAS	500GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	13/02/26	13/AGO/2026	NSA-000652-2016	900														X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	SAL	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	0226	NA	NSA-0007107-2018	525														X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 GR	SAN MIGUEL	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	160384602	07 AGO 26	PSA-0001902-2019	1600														X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	AZUCAR BLANCO	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	17/02/26	17/FEB/2027	NSA-0014960-2023	925														X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	AZUCAR BLANCO	500 GR	JR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	16/02/26	16/FEB/2027	NSA-0014960-2023	925														X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	PASTA SPAGUETTI	250 GR	LA NIEVE	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	42	23/ENE/27	RSA-0023329-2023	1680														X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	HUEVOS	AA	TITO	DIEGO ALONSO	14-9828	22/MARZO/2026	NA	851														X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	QUESO	360 GR	VILLA AURORA	CARLOS GOMEZ	11 02 06	27 03 26	RSA-0008066-2019	47														X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	QUESO	2500 GR	VILLA AURORA	CARLOS GOMEZ				465														X			

14635

UTI BGA INNOVA2

FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO

VERSION 1

10/1/2026

Responsable de la verificacion

REMANENTES MODALIDAD RPS SEMANA 6

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplica (ESTADO DE LA CARGA, CONTENIDO, FECHA VENCIMIENTO, TABLA NUTRICIONAL, PESO, INGREDIENTES, EMPAQUE, ROTULADO GENERAL, ORGANOLEPTICOS)	No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad SI	El Lote Cumple con condiciones de Calidad NO	REGISTRO FOTOGRAFICO	Responsable de la verificacion
17 DE FEBRERO DE 2026	PAN HAMBURGUESA	50 GR	JUNIOR	CNG	14/02/2026	06/03/2026	RNSA-0011112-2021	85	C		X			Lerena M
17 DE FEBRERO DE 2026	PAN HAMBURGUESA	60 GR	JUNIOR	CNG	14/02/2026	06/03/2026	RNSA-0011112-2021	357	C		X			Lerena M
17 DE FEBRERO DE 2026	PAN HAMBURGUESA	70 GR	JUNIOR	CNG	14/02/2026	06/03/2026	RNSA-0011112-2021	580	C		X			Lerena M
17 DE FEBRERO DE 2026	PAN HAMBURGUESA	80 GR	JUNIOR	CNG	14/02/2026	06/03/2026	RNSA-0011112-2021	91	C		X			Lerena M
17 DE FEBRERO DE 2026	ACEITE DE SOYA	1000 ML	AURORA	NUTRICORP SAS	707-DU170226	21/01/2027	PSA-0005915-2025	1476	C		X			Lerena M
17 DE FEBRERO DE 2026	CARNE DE CERDO	0,5 a 5 KG	LA CARNICERIA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	3260210	16/03/2026	COD INVIMA 146AC	557	C		X			Lerena M
18 DE FEBRERO DE 2026	FECULA DE MAIZ	90 GR	DE LA ABUELA	GIRONES SAS	38585	MAR 2027	RSA-003303-2017	160	C		X			Lerena M

14636

UTBGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parámetros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No												No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO	VERSION 1 10/1/2026 Responsable de la verificacion
	REMANENTES MODALIDAD RPS SEMANA 6								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS					SI	NO		
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO																	
18 DE FEBRERO DE 2026	AREQUIPE	1000 GR	LA SABANA	CNG	L2/1/D/04	19/06/2026	RSA-0033518-2024	6														X			*Lorena M*
18 DE FEBRERO DE 2026	MAIZ TIERNO	500 GR	SUNNY FOODS		1220	20/05/27	RSA-0027577-2023	480														X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	CARNE MOLIDA	0,5 a 5 KG	LA CARNICERIA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	1260216	18/03/2026	COD INVIMA 146AC	638,6														X			*Lorena M*
17 DE FEBRERO DE 2026	PECHUGA CONFELADA	0,5 A 5 KG	MAC POLLO	AVIDESA MAC POLLO	B00226009	09-ENE-2027	RSA-0019989-2022	1392														X			*Lorena M*
					B00225239	27-AGO-2026	RSA-0019989-2022															X			*Lorena M*

1 4637

UTEGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RI SEMANA 6																					10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		Responsable de la verificacion
19 DE FEBRERO DE 2026	MANI CON PASAS	15GR	SANTA CATALINA	CNG	032	11/10/2026	NSA-0014879-2023	9790	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	AREQUIPE	20GR	RICOLAC	CNG	26001	18-ABR-26	RSA-0031874-2024	9790	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	AVENA NATURAL	200 ML	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA SA	191	28 05 26	RSA-0030319-2024	9800	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	LECHE CHOCOLATE	200 ML	LOLAK	LA MEJOR	01	03/ABR/26	RSA-0022230-2022	9800	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
20 DE febrero DE 2026	YOGURT MORA	200 ML	LA MEJOR	LA MEJOR	07AAB1 09AAB1	02 ABR 26 09 ABR 26	RSA-0022194-2022	9800	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14638

UTI BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplioca									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RI SEMANA 6																					10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		Responsable de la verificacion
19 DE FEBRERO DE 2026	LECHE ENTERA	200 ML	ALQUERIA	FRESKALECHE SAS	30 MAR 2026	30 MAR 2026	RSIAE02M54795	9800	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	YOGURT MORA	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	22 MAR 2026	22 MAR 2026	RSA-0031217-2024	2800	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	YOGURT FRESA	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	22 MAR 2026	22 MAR 2026	RSA-0031217-2024	1500	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	YOGURT FRESA	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	29 MAR 2026	29 MAR 2026	RSA-0031217-2024	2000	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	YOGURT MELOCOTON	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	22 MAR 2026	22 MAR 2026	RSA-0031217-2024	1500	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	YOGURT MELOCOTON	200 ML	YOGURCITO	FRESKALECHE SAS	29 MAR 2026	29 MAR 2026	RSA-0031217-2024	2000	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	GALLETA ARCOIRIS	40GR	SANTA CATALINA	CNG	035	18/03/2026	NSA-0011098-2021	985	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	GALLETA ARCOIRIS	60GR	SANTA CATALINA					5922	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	GALLETA ARCOIRIS	80GR	SANTA CATALINA					2351	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	GALLETA ARCOIRIS	100GR	SANTA CATALINA					517	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	GALLETA COMBINADA	40GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	16022026	18/03/2026	NSA-0011351-2021	985	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	GALLETA COMBINADA	60GR	MOLPAN					5922	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	GALLETA COMBINADA	80GR	MOLPAN					2351	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*
19 DE FEBRERO DE 2026	GALLETA COMBINADA	100GR	MOLPAN					517	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			*Lorena M*

14639

UT BGA INNOVA2	FCR 02 - FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO								Parametros de Calidad a evaluar, Marque C: Cumple NC No Cumple NA: No Aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		REGISTRO FOTOGRAFICO	VERSION 1
	MODALIDAD RI SEMANA 6																						10/1/2026
FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD INGRESO	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO		Responsable de la verificacion
19 DE FEBRERO DE 2026	PAN DE LECHE	40GR	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	17022026	09/03/2026	NSA-0008855-2020	985	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	PAN DE LECHE	60GR	MOLPAN					5922	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	PAN DE LECHE	80GR	MOLPAN					2351	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	PAN DE LECHE	100GR	MOLPAN					517	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	MANTECADA	40GR	Del Cerro SAS	CNG	305626	17/mar/2026	NSA-0011115-2021	985	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	MANTECADA	60GR	Del Cerro SAS					5922	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	MANTECADA	80GR	Del Cerro SAS					2351	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	MANTECADA	100GR	Del Cerro SAS					517	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	PALITO DE QUESO	40GR	PROALCAS	CNG	16/02/2026	07/03/2026	NSA-0020801-2025	985	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	PALITO DE QUESO	60GR	PROALCAS					5922	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	PALITO DE QUESO	80GR	PROALCAS					2351	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M
19 DE FEBRERO DE 2026	PALITO DE QUESO	100GR	PROALCAS					517	C	C	C	C	C	C	C	C	C		X			Lorena M

14640

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.13 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 33

- ✓ Registro fotográfico de la señalización en 11 sedes educativas y bodega.

14641

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE UNIÓN
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE CELESTINO MUTIS





























PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO

































14643

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE C





























PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR

































PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS SEDE B





























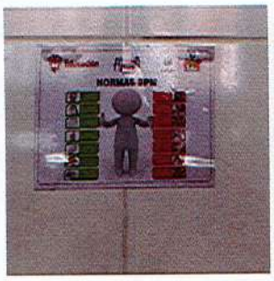


14646

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI SEDE C















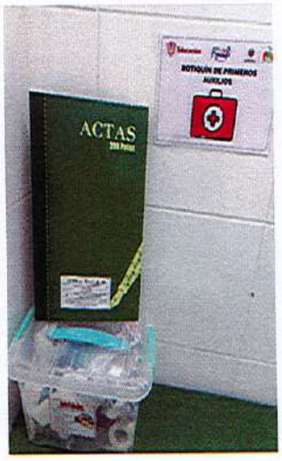
















14647

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA SEDE A































14648

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA SEDE F






























14649

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

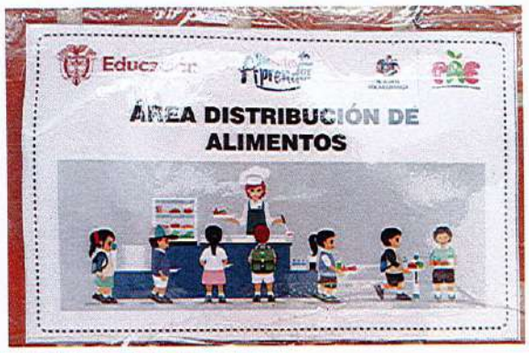
SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE E



















14650

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL

















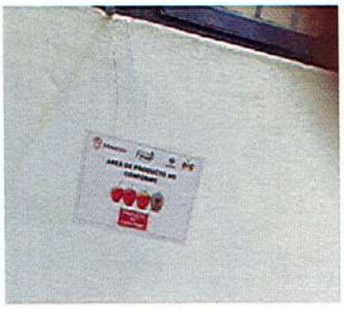


1465

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTANDER SEDE B



















14652

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.14 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 34

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°14 nombrando la obligación N°3 de las obligaciones generales.
- ✓ Registros del formato de calibración de gramajes y basculas
- ✓ Registro fotográfico

14653

Bucaramanga, 06 marzo 2026

Doctora
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.358 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Santander
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 358 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". Grupo2

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.14 del componente de calidad e inocuidad**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 358** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo2.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.14: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Dotar cada sede educativa con una báscula calibrada que cuente con la capacidad para realizar el pesaje de las materias primas que ingresan al restaurante escolar y los alimentos no consumidos por los beneficiarios, con el fin de diligenciar correctamente el formato Kárdex y el formato de control de desperdicio.*

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova2 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación, para la modalidad de preparado en sitio realizó la dotación de una báscula calibrada por sede educativa, con capacidad adecuada para el pesaje requerido de las materias primas que ingresan al restaurante escolar y los alimentos no consumidos por los beneficiarios, con el fin de diligenciar correctamente el formato Kárdex y el formato de control de desperdicio.

La documentación que acredita la entrega de la báscula en las sedes educativas se verifica en la **Obligación Técnica No.3 el anexo No.3 del informe de obligaciones de la etapa de alistamiento.**

Así mismo, para la ejecución del mes objeto de facturación dando cumplimiento al cronograma establecido para la calibración a través de la verificación con masas patrón certificadas, se realizó la verificación de todas las grameras y basculas entregas a las sedes educativas que se encuentran en la modalidad de ración industrializada.

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL BGA INNOVA2
NIT: 902.019.462-5

14654

UTI BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	AURELIO MARTINEZ MUTIS B

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
28	02	26	Gramera	200gr.	200gr.	NA	favorable
29	02	26	Bascula	5000gr.	5000gr.	NA	Favorable

REALIZADO POR: Erika Arenit VERIFICADO POR: Lorena Marquez

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14655

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	AURELIO MARTINEZ MUTIS C

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
23	02	26	Gramera	200gr	200gr.	NA	Favorable
28	02	26	Bascula	5000gr.	5000gr.	NA	Favorable

REALIZADO POR: Erika Arenis VERIFICADO POR: Lorena Nuñez

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad

Powered by CamScanner

14656

UTI BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	NORMAL SUPERIOR

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
24	02	26	Gramera	200gr.	200gr.	NA	Favorable
24	02	26	Bascula	5000gr.	5000gr.	NA	Favorable.

REALIZADO POR: Erika Areniz VERIFICADO POR: Lorena Maguet

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14657

UTI BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: DE SANTANDER A

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
24	02	26	Gramera	200 gr.	200gr.	NA	favorable
24	02	26	Bascula	5000 gr.	5000gr.	NA	Favorable

REALIZADO POR: Erika Alexa Z VERIFICADO POR: Lorena Vasquez

CARGO: Supervisor CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14658

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	DE SANTANDER C

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
24	02	26	Bascula	5000gr.	5000gr.	NA	Favorable.
24	02	26	Gramera.	200gr.	200gr.	NA	Favorable.

REALIZADO POR: Erika Alexis VERIFICADO POR: Laura Moegues

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14659

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	DE SANTANDER D

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
24	02	26	Gramera	200gr.	200gr.	NA	Favorable
24	02	26	Bascula	5000gr.	5000gr.	NA	Favorable

REALIZADO POR: Leidy Rojas VERIFICADO POR: Lorena Moreno

CARGO: Bodega CARGO: Calidad

Powered by CamScanner

14660

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	DE SANTANDER F

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
24	02	26	Gramera	200gr.	200gr.	NA	Favorable
24	02	26	Bascula	5000gr.	5000gr.	NA	Favorable

REALIZADO POR: Erika Arenit VERIFICADO POR: Lorena Noeguet

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

UT BGA INNOVA2	PLAN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE EQUIPOS	CODIGO	PMYCE
		VERSION	1
		PAGINA	
		pág. 4	

ANEXO 13

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: INEM SEDE A.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha D	Fecha M	Fecha A	Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
23	02	26	Gramera	200	200	NA	Favorable
23	02	26	Bascula	5000	5000	NA	Favorable.

REALIZADO POR: Erika Arenz VERIFICADO POR: Lorena Moreno

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

ELABORADO POR:	FECHA:
ADRIANA GALEANO COORDINADORA GENERAL	10/01/2025

Powered by CamScanner

UTBGA INNOVA2	PLAN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE EQUIPOS	CODIGO	PMYCE
		VERSION	1
		PAGINA	pág. 4

ANEXO 13

UTBGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: Inem Sede 6.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera, o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
23	02	26	Gramera	200	200	N/A	Favorable
23	02	26	Bascula	5000	5000	N/A	Favorable

REALIZADO POR: Erika Arenis VERIFICADO POR: Lorena Mosquera

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad

ELABORADO POR:	FECHA:
ADRIANA GALEANO COORDINADORA GENERAL	10/01/2025

Powered by CamScanner

14663

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	JOSE CELESTINO MUTIS

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
23	02	26	Gramera	200 gr.	200	N/A	favorable.
23	02	26	Bascula.	5000 gr.	5000gr.	N/A	favorable.

REALIZADO POR: Erika Arenz VERIFICADO POR: Lorena Mosquera

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14664

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	LA JUVENTUD

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
26	2	26	Gramera	200gr.	200gr.	NA	Favorable
26	2	26	Bascula.	5000	5000gr.	NA	Favorable.

REALIZADO POR: Victor Zapata VERIFICADO POR: Lorena Marquez

CARGO: Ap Supervisión CARGO: Calidad

Powered by CamScanner

1 4665

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	LA LIBERTAD

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
22	2	26	Gramera	200	200	NA	Favorable.
22	2	26	Bascula	5000	5000	NA	Favorable

REALIZADO POR: Laura Mueglet VERIFICADO POR: Erika Arenas

CARGO: Calidad CARGO: Supervisora.

Powered by CamScanner

UTEBGA INNOVA2	PLAN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE EQUIPOS	CODIGO	PMYCE
		VERSION	1
		PAGINA	
		pág. 4	

ANEXO 13

UTEBGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: Los Cerros Galán

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha D	Fecha M	Fecha A	Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
23	02	26	Bascula	5000 G	5000 G	NA	Favorable
23	02	26	Gramera.	200 G	200 G	NA	Favorable

REALIZADO POR: Erika Alenit VERIFICADO POR: Lorena Marquez

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

ELABORADO POR:	FECHA:
ADRIANA GALEANO COORDINADORA GENERAL	10/01/2025

Powered by CamScanner

UTBGA INNOVA2	PLAN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE EQUIPOS	CODIGO	PMYCE
		VERSION	1
		PAGINA	
		pág. 4	

ANEXO 13

UTBGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: Nuestra Sra Pilar B

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha D	Fecha M	Fecha A	Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
23	02	26	Bascula	5000 G	5000 G	NA	Favorable
23	02	26	Gramera.	200 G	200 G	NA	Favorable

REALIZADO POR: Erika Alenit VERIFICADO POR: Lorena Marquez

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

ELABORADO POR:	FECHA:
ADRIANA GALEANO COORDINADORA GENERAL	10/01/2025

Powered by CamScanner

14668

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE C

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
23	02	26	Gramera.	200 gr	200 gr.	NA	Favorable
23	02	26	Bascula	5000 gr	5000 gr.	NA	Favorable

REALIZADO POR: Erika Arenis VERIFICADO POR: Lorena Marquez

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14669

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
24	02	26	Gramera	200gr.	200gr.	NA	Favorable
24	02	26	Bascula	5000gr.	5000gr	NA	Favorable

REALIZADO POR: ERIKA ARCNIZ VERIFICADO POR: Lorena Maguet

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14670

UTEGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR E

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
23	02	26	Gramera	200 gr	200gr.	N A	Favorable
23	02	26	Bascula	5000 gr.	5000gr.	N A	Favorable.

REALIZADO POR: Erika Arenit VERIFICADO POR: Lorena Muguez

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

UT IBGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE AB

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
26	2	26	. Gramera .	200 Gramos	200 gr	NA .	Favorable
26	2	26	Bascula .	5000 Grams	500 gr	NA.	Favorable

REALIZADO POR: Yeiler Zapata

CARGO: A.P Supervisor

VERIFICADO POR: Lorena Marquez.

CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE C

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
26	2	26	Gramera	200gr.	200gr.	NA	Favorable
26	2	26	Bascula.	5000gr.	5000gr.	NA	Favorable.

REALIZADO POR: Victor Zapata **VERIFICADO POR:** Lorena Margret

CARGO: Ap. Supervisor. **CARGO:** Calidad

Powered by CamScanner

14673

UT BGA NNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: Promoción Social Del Norte D.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha D	Fecha M	Fecha A	Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
26	2	26	Gramera	200gr.	200gr.	NA	Favorable
26	2	26	Bascula.	5000gr.	5000gr	NA	Favorable.

REALIZADO POR: Victor Zapata. VERIFICADO POR: Lorena Marquez

CARGO: Ap. supervisor CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14674

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO: FCIB-1 VERSION: 1 PAGINA 1

LUGAR: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE E

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha D	Fecha M	Fecha A	Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
26	2	26	Gramera	200gr	200gr.	NA	Favorable
26	2	26	bascula	5000gr.	5000gr.	NA	Favorable

REALIZADO POR: Victor Zapata
CARGO: AP Supervisor

VERIFICADO POR: Lorena Nueguet
CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14625

UT BGA NNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: I.E Rural Boscoma. Sede A

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
27	2	26	Gramera.	200gr.	200gr.	NA.	Favorable.
27	2	26	Bascula.	5000gr	5000gr	NA.	Favorable.

REALIZADO POR: Victor A Zapata B. VERIFICADO POR: Lorena Muegue2.

CARGO: Ap. Supervision CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14676

UT BGA NNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: I.E. Rural Boscania Sede B.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha D	Fecha M	Fecha A	Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
27	2	26	Gramera	200gr	200gr	NA	Favorable
27	2	26	Bascula	5000gr	5000gr	NA	Favorable

REALIZADO POR: Vanessa Ospina B VERIFICADO POR: Lorena Mueguez.

CARGO: A.P SUPERVISION CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

1467

UT BGA NNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO: FCIB-1 VERSION: 1 PAGINA 1

LUGAR: I.E Rural Boscoma sede C

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
27	2	26	Gramera.	200 gr.	200 gr	N/A	Favorable.
27	2	26	Bascula.	5000 gr.	5000 gr	N/A.	Favorable

REALIZADO POR: Vanesa Zapata B. VERIFICADO POR: Lorena Mueguez

CARGO: A.P. SUPERVISION CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14678

UT BGA INNOVA	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: I.E Rural Bosconia Sede D

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha D	Fecha M	Fecha A	Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
27	2	26	Gramera.	200 gr.	200 gr.	NA	Favorable
27	2	26	Bascula.	5000 gr.	5000 gr.	Na.	Favorable

REALIZADO POR: Vanessa Zapata B VERIFICADO POR: Lorena Mueguez.

CARGO: A.P SUPERVISION CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14679

UT BGA NNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: I.E Rural Boscoma Sede E

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
27	2	26	Gramera.	200gr.	200gr.	NA	Favorable
27	2	26	Bascula.	5000gr.	5000gr.	NA	Favorable

REALIZADO POR: Yuneth Pinzon S. **VERIFICADO POR:** Lorena Mueguez.

CARGO: A.P. SUPERVISION **CARGO:** Calidad.

Powered by CamScanner

14680

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO: FCIB-1 VERSION: 1 PAGINA 1

LUGAR: RURAL BOSCONIA SEDE F

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
27	2	26	Gramera	200gr	200gr	NA	FAVORABLE

REALIZADO POR: Vanessa Zabaleta VERIFICADO POR: Lorena Muegues

CARGO: M.P SUPERVISOR CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14681

UT BGA NNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: I.E Rural. Bosconia Sede G

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha D	Fecha M	Fecha A	Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
27	2	26	Gramera.	200 gr.	200gr.	NA	Favorable.

REALIZADO POR: Yuvis Zapata VERIFICADO POR: Lorena Marquez

CARGO: A.F Supervisora CARGO: Calidad

Powered by CamScanner

14682

UT IBGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR: MARIA GORETTI A

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
23	02	26	Gramera	200 gr.	200 gr.	N/A	Favorable
23	02	26	Bascula	5000 gr.	5000 gr.	N/A	Favorable

REALIZADO POR: Erika Arenas VERIFICADO POR: Lorena Mueses

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14683

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	MARIA GORETTI C

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
23	02	26	Gramera	200gr.	200gr.	N/A	Favorable
23	02	26	Bascula	5000gr.	5000gr.	N/A	Favorable

REALIZADO POR: Erika Arenis VERIFICADO POR: Lorena Mogollet

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad

Powered by CamScanner

14634

UTIBGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	SANTO ANGEL

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
26	2	26	Gramera	200gr.	200gr.	NA	Favorable
26	2	26	Bascula	5000gr.	5000gr.	NA	Favorable

REALIZADO POR: Victor Zapata VERIFICADO POR: Lolera Nuegent

CARGO: Ap Supervisor CARGO: Calidad

Powered by CamScanner

14685

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA 1	

LUGAR:	JOSE MARIA ESTEVEZ

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación semestral)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	CONCEPTO
D	M	A					
24	02	26	Gramera	200 gr	200 gr	N A	Favorable
24	02	26	Bascula	5000 gr.	5000 gr.	N A	Favorable.

REALIZADO POR: Erika Arenit VERIFICADO POR: Lorena Nuguet

CARGO: Supervisora CARGO: Calidad.

Powered by CamScanner

14686

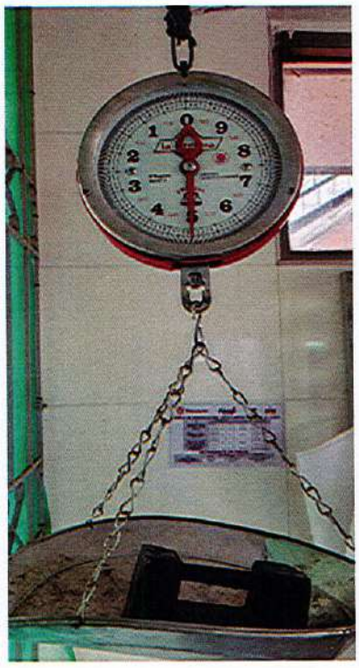
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

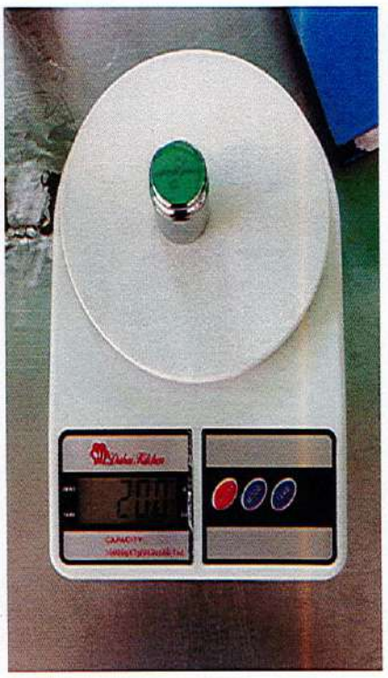
CALIBRACIÓN A TRAVÉS DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE Y BASCULA









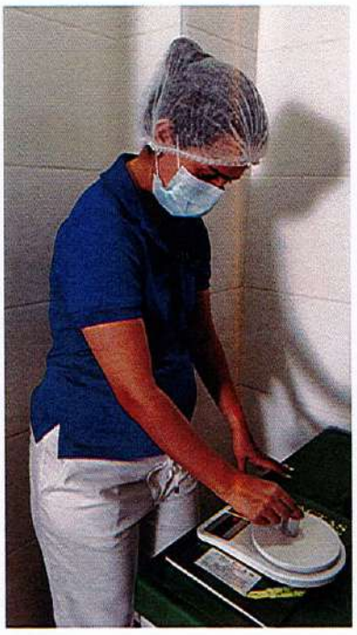




PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

CALIBRACIÓN A TRAVÉS DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE Y BASCULA













14688

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.15 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 35

- ✓ Relación de vehículos habilitados.
- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°15 haciendo traslado obligación N°4 de las obligaciones generales

14689

UT IBGA INNOVA2	LISTADO DE VEHICULOS APROBADOS - EJECUCIÓN MES DE FEBRERO
N°	**PLACA**	**TIPO DE CARGA**
1	GQV 201	REFRIGERADO
2	GQU 086	REFRIGERADO
3	GQU 278	REFRIGERADO
4	GQW 557	REFRIGERADO
5	KNK 610	REFRIGERADO
6	GQW 850	REFRIGERADO
7	EYZ 603	REFRIGERADO
8	GQW 530	REFRIGERADO

14690

UT BGA INNOVA2

Bucaramanga, 06 marzo 2026

Doctora
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.358 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Santander
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 358 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". Grupo2

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.15 del componente de calidad e inocuidad**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 358** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo2.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.15: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.*

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova2 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación, en la etapa de alistamiento se presentó el listado de vehículos identificados con placas No. **GQV 201 - GQU 086 - GQU 278 - GQW 557 - KNK 610 - GQW 850** y los documentos que garantizan el cumplimiento según normatividad vigente; con los cuales se garantiza las condiciones de transporte estipuladas en la resolución 2505 de 2004 del ministerio de transporte para carnes y alimentos fácilmente corruptibles y la resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en la **obligación técnica No.4 de las obligaciones generales en el anexo No.4** del informe de obligaciones de la etapa de alistamiento.

Así mismo, se informa que para la ejecución del mes de enero de 2026 se presentó la inclusión de un nuevo vehículo placa **EYZ 603** el cual fue aprobado por parte de la entidad y cuenta con la documentación requerida para garantizar el cumplimiento según normatividad vigente. La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en la **obligación técnica No.4 de las obligaciones generales en el anexo No.4 de informe 1 de obligaciones mes de enero.** Y para la ejecución del mes de febrero de 2026 se presentó la inclusión de un nuevo vehículo placa **GQW 530** el cual fue aprobado por parte de la entidad y cuenta con la documentación requerida para garantizar el cumplimiento según normatividad vigente. La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en la **obligación técnica No.4 de las obligaciones generales en el anexo No.4 del presente informe de obligaciones.**

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL BGA INNOVA2
NIT: 902.019.462-5

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.16 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 36

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°16 haciendo traslado obligación N°15 de las obligaciones generales

14692

UT BGA INNOVA2

Bucaramanga, 06 marzo 2026

Doctora
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.358 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Santander
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 358 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". Grupo2

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.16 del componente de calidad e inocuidad**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 358** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo2.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.16: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y gas propano, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio gasoducto, de acuerdo con el plan de rutas establecido en la fase de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos se debe realizar de acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús y a los grados de escolaridad establecidos en la resolución 335 del 2021 y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.*

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova2 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación, en el mes de febrero de 2026 se realizó la entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección en las sedes educativas conforme a lo establecido en la resolución 0335 de 2021 para la modalidad de atención Ración Industrializada.

El plan de rutas se realizó de acuerdo a lo establecido y presentado en la **obligación técnica No.15 de las obligaciones generales en el anexo No.15 del presente informe de obligaciones**

Durante la ejecución del mes de febrero, la entrega del gas propano este se hizo a través de la empresa encargada del gas de acuerdo a la necesidad de las sedes.

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL BGA INNOVA2
NIT: 902.019.462-5

14693

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.17 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 37

- ✓ Actas de visita realizadas por la supervisión de la entidad territorial a las sedes educativas

14694

Educación Alcaldía Aprender PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT INNOVA 2		No. Contrato:	358	Fecha Visita:	02-02-26	
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	INEM SEDE F				Hora de Terminación:	9:30 am	
Dirección:	Calle 106 No 15C-40 Barrio Toledo Plata						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 8:00 am a 9:30 am						
No. De beneficiarios atendidos:	RI-JM → 162 RI-JT → 115 Total → 277		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos		
					1 a 200 | 1	601 a 800 | 4
					201 a 400 | 2	801 a 1200 | 5
					401 a 600 | 3	
Nombre de quien atiende la visita:	Luz Marina Cardozo		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Carlos A. Restrepo		
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en		Pasillo	/	Espacio exclusivo de almacenamiento	X		

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Almacenamiento de las RF se realiza en canastillos en bolsas plasticas.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area se encuentra limpia y en buen estado y cumple con las condiciones higienico sanitarias.
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	1 mesa y 2 sillas
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	1 Kit

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

Powered by CamScanner

1469

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipuladora con dotación completa y limpia.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquilleje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal de la manipuladora es adecuada
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Hoja de vida de la manipuladora con soportes.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Manipuladora acredita experiencia mínima de 1 año en programas de alimentación
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	17 de enero de 2026
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	1 manipuladora
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
PORCENTAJE	100 %		

IV CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada. Se cuenta con registro de remisión.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar su contaminación.	1	
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfección cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	1	
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13
PORCENTAJE	100%		

Powered by CamScanner

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia publicación de la Ficha Técnica de Información del PAE.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Se realizara el jueves 5 de Febrero de 2026.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.A	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt UHT Fresa Leche L: 28-02 FV 28-02-2026
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Croissant L: 24012026 V: 13-02-2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Cocada L: 26001 V: 18-ABR-26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N.A	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Powered by CamScanner

9.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
9.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	N.O	
9.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	
9.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	N.O	
9.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	
9.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	— • —	PUNTAJE OBTENIDO	— • —	PORCENTAJE	— • —

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de RT con una cobertura de 162 complementos entregados a los niños beneficiarios del PAE en la jornada de la mañana y manejan una cobertura total de 277 complementos de RI. Se verificó el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 1.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Luz Marina Cardozo
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Luz Marina Cardozo
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

14698

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	02-02-2026	Hora Inicio:	8:00 am	Hora Finalización:	9:30 am	Grupo:	INNOVA 2
Institución Educativa:	INEM SEDE F			Operador:	UT INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	1	MENÚ ENTREGADO Nº:	1	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt	208.1	210.1	209.5	200	C	210.5	209.3	209.8	200											
CEREAL ACOMPAÑANTE	Croissant	41.0	43.3	40.0	40gr	C	63.4	62.7	66.8	60gr											
FRUTA																					
POSTRE	Cacada	21.1	20.0	18.3	15gr	C	22.1	18.1	22.3	15gr											
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 1

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Luz Marina cardozo	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Luz Marina Cardozo	Firma:	Carlos A. Restrepo

Powered by CamScanner

14699

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

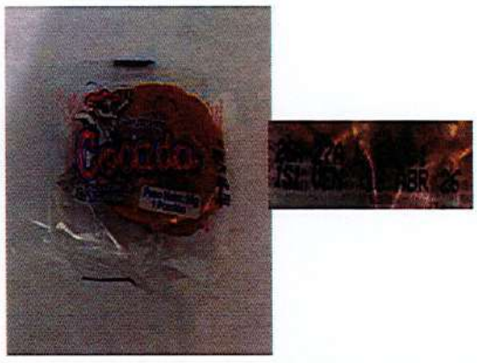
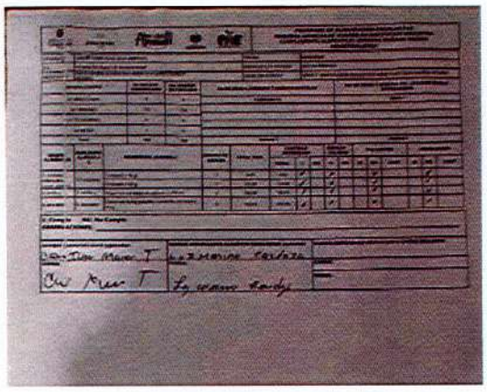
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM SEDE F

FECHA: (dd-mm-aaaa)	02	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: INEM SEDE F

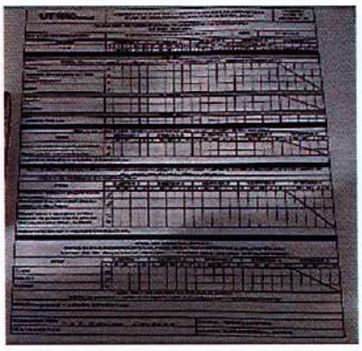
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados
	
Cumplimiento de menú.	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

14700

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

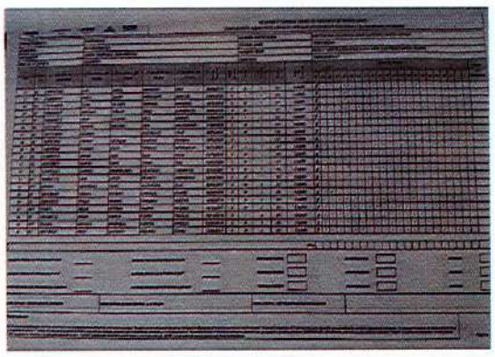
	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro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

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

	
Condiciones de saneamiento.	Seguridad y Salud en el trabajo – Botiquin
	
Gestión social. – Afiche información PAE	Gestión social. – Canal de comunicación/EAN
	
Horario publicado.	Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento

14702

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

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos no están construidas de un material de fácil L y D.
	
Paredes no están construidas de un material de fácil L y D.	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puertas

14703

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

Versión: 001 2026

Operador:	UTBGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	02-02-26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:40 A.M.
Institución Educativa/Sede	INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE C					Hora de Terminación:	10:30 A.M.
Dirección:	Calle 104 C # 116 13/Cra 11D 104A22 Manuela Beltrán						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:40 am a 9:40 am 1:40 PM a 3:30 PM						
No. De beneficiarios atendidos:	119 JM ✓ Total 106 JT 225		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos		
					1 a 200	1	601 a 800 4
					201 a 400	2	801 a 1200 5
					401 a 600	3	
Nombre de quien atiende la visita:	Claudia Patricia Garcia			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.		
Cargo:	Manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en		Pasillo	X	Espacio exclusivo de almacenamiento			

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	97.43%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

INSTALACIONES FISICAS

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

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75%

14704

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	manipuladora utiliza dotación completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia hoja de vida con soportes actualizados.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	se verifica experiencia mínima requerida y certificados vigentes
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	capacitación con fecha 17 enero 2026
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	Se evidencia PSB aprobado.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Programa de L y D con registros actualizados
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	se cuenta con 2 aspersores de 100 y 200 ppm
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada. Se cuenta con registro de remisión.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar su contaminación.	1	
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfección cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	1	Se evidencia soporte de AMB del mes de
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Se observan 2 recipientes con tapa y con sus respectivas bolsas plásticas.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	Instalaciones y alimentos libres de presencia de plagas
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100%

14705

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, asi mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Ficha técnica de información publicada y actualizada.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Se tiene programada reunión de CAE con fecha 06-02-26.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.A	SE ENCUENTRA EN PROCESO DE APROBACIÓN (MES MARZO)

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurcito Fresa leche L18 28 Feb 2026
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Croissant corriente Lote: 2401 2026 FV: 13 02 2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Dulce con leche y coco Cocado Ricolac L: 26001 V: 18 ABR 26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N.A	Se entregó Dulce.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Se observa formato para cuando haya novedad

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

14706

9.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	
9.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	NO	
9.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NO	
9.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	NO	
9.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	
9.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de Supervisión en IE INEM Josefo García Rovira Sede C se entrega menú #1. Se verifica cumplimiento de grafaje Manipuladora porta dotación completa de color claro y en buen estado. Se observa la aplicación de BPM y se verifican los productos con empaques en buen estado con lote y fechas de vencimiento vigentes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte	NOMBRE	Claudia Patricia Curcio
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

14707

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	02-02-26	Hora inicio:	7:30 A.M	Hora Finalización:	10:30 A.M	Grupo:	2
Institución Educativa	INEM CUSTODIO G. ROVIRA "C"			Operador:	UT BGA INNOVA 2.	No. de Contrato:	358.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	1	MENÚ ENTREGADO Nº:	1	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt	210.9	208.8	209.8	200	C	209.1	209	210.2	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Croissant	43.3	39.9	48.5	40	C	62.3	61.4	64.2	60	C										
FRUTA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—										
POSTRE	Ponelita con leche con coco	18.7	20.2	16.8	15	C	21.2	19.8	18.7	15	C										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje en menú # 1.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Claudia Patricia Curcio	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Técnico PAE - SEB
Firma:		Firma:	Mabel Rocio Olarte.

14708

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM SEDEC

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

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados



Cumplimiento de menú.



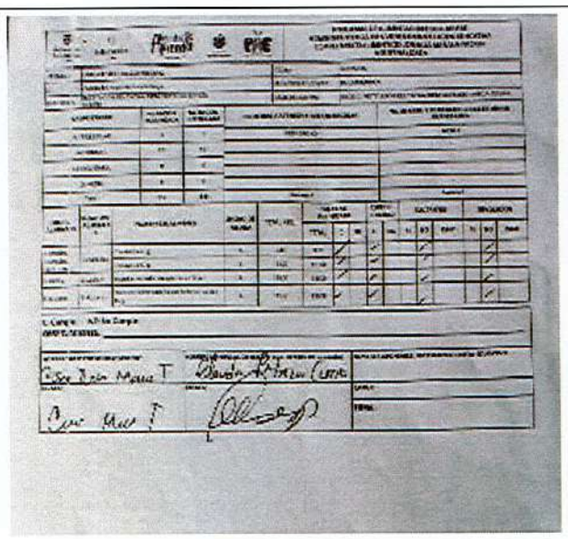
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico



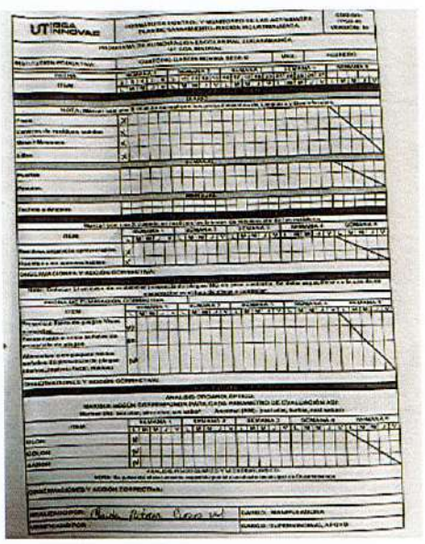
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante

Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

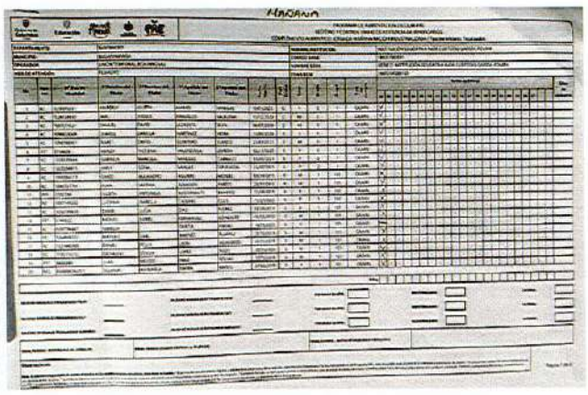
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA

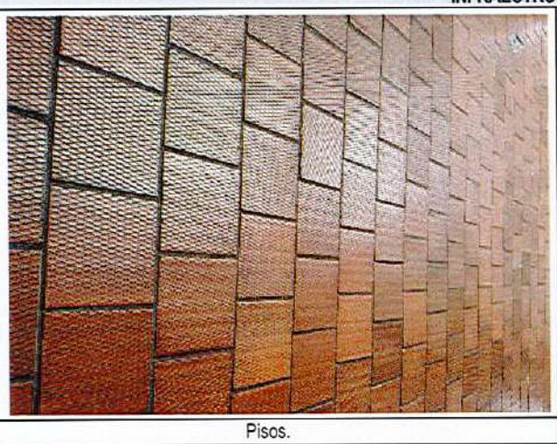
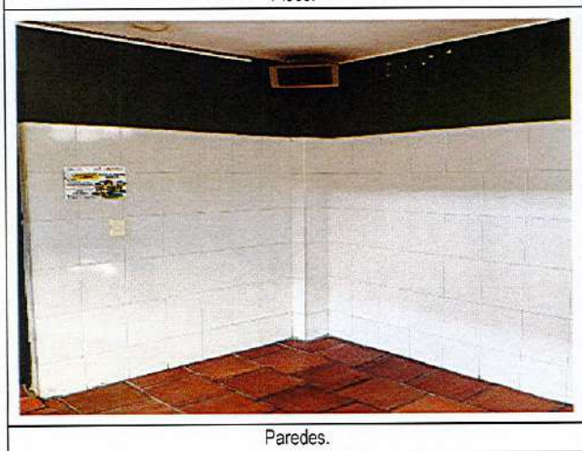
<table>
<tr><td>  </td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Verificación cumplimiento de gramaje – postre</td><td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal</td></tr>
<tr><td> 
</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo</td><td>Condiciones de calidad: trazabilidad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

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

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

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

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

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

	
Ventanas.	Puertas

HALLAZGOS
2.4. En el momento de la visita no se evidencia dotación desechable.
Hallazgo 1.

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT BGA ITUNOVA2	No. Contrato:	358	Fecha Visita:	02/02/26
Grupo:	2	Area Urbana: X	Area Rural: ———	Hora Inicio:	8:20 am.
Institución Educativa/Sede	Promoción Social del Norte Sede C			Hora de Terminación:	11:00am
Dirección:	Carrera 25 AN # 7-40 Barrio Regaderos Norte.				
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 a 9:00 am — 1:00pm a 2:00pm.				
No. De beneficiarios atendidos:	100 Mañana 67 Tarde 33	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200 X; 201 a 400 2; 401 a 600 3; 601 a 800 4; 801 a 1200 5	
Nombre de quien atiende la visita:	Esperanza Cabrera.	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JENP HERNANDEZ MARTINEZ		
Cargo:	Manipuladora				
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X	

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	37	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE TOTAL	97.2	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	B
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a ~~100%~~ Excelente	

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipuladora con dotación completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Hoja de vida completa
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Ultimo capacitación 17/01/26.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada. Se cuenta con registro de remisión.	1	Se evidencia remisión de utiles de aseo
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar su contaminación.	1	Se almacenan en el baño uso exclusivo
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfección cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	1	
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	1	Se evidencia letreros alusivos a BPM.

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de sanemaiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Formato diligenciado

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Formato diligenciado

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100%

14715

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt L: FV: 28/Feb/2026
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Croissant. L: 240 12026 FV: 13/02/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Ponelito con leche y coco (cocada) L: 26001 FV: 18 ABR 26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	NA	El menu del dia de hoy no contempla Fruta
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	0	No se evidencia formato de reposiciones o Faltante

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	80%

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

14716

9.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	
9.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	NO	
9.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NO	
9.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	NO	
9.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	
9.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

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

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizo visita tecnica al servicio de alimentación modalidad industrializado del operador UT BGA (ANO VA 2, grupo 2, donde el cupo asignado esta semana es de 100 complementos se verifica jornada mañana con 67 beneficiarios entre todos se atienden 33 beneficiarios.

Se evidencio compromiso por parte de la manipuladora y operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jesus Hernandez M.	NOMBRE	Esperanza Cabrera Forero
CARGO	Profesional de Apoyo Tecnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Esperanza cabrera forero.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

14717

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	02/02/26	Hora Inicio:	8:200m	Hora Finalización:	11:00 am	Grupo:	2
Institución Educativa	Promoción Social del Norte Sede C			Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº: 1 | MENÚ ENTREGADO Nº: 1 | ¿Se realizaron cambios al menú? SI ~~NO~~ X | ¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? ~~SI~~ ~~NO~~

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	yogurt.	208.4	208.3	213.7	200	C	213.8	201.8	207	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	croissant.	44.6	41.1	44.1	40	C	64.6	63.1	62.2	60	C										
FRUTA																					
POSTRE	Ponquecito con leche y coco (cocoso)	19.9	20.2	18.3	15	C	18.4	19.6	18.6	15	C										
CUMPLE						C					C										
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los grande cumple con el peso estipulado

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Esperanza Cabrera Forero.	Realizada por:	JESUS ALEJANDRO MARTINEZ
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional Apoyo Tecnico
Firma:	Esperanza Cabrera Forero.	Firma:	

14718

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

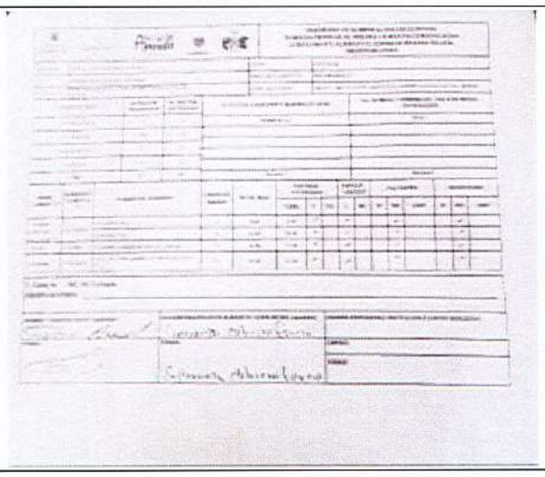
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE

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

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

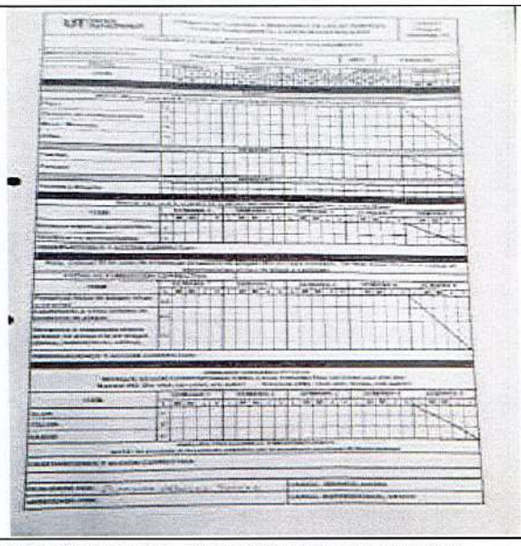
14719

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

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

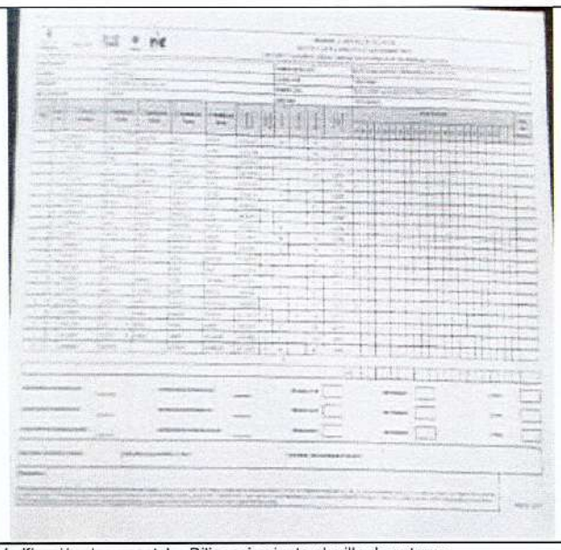
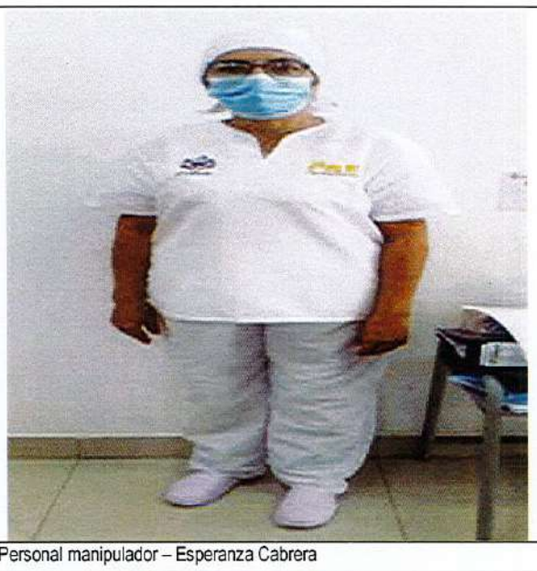
14720

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

	
Condiciones de saneamiento.	Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín
	
Gestión social. – Afiche información PAE	Gestión social. – Canal de comunicación/EAN
	
Horario publicado.	Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento

14721

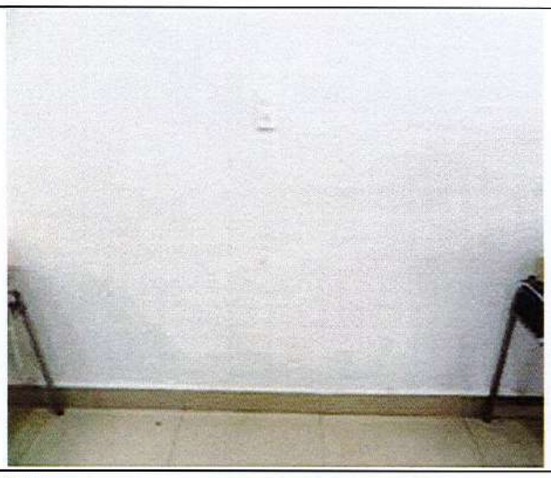
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador – Esperanza Cabrera
	
Area de residuos solidos	Realizando visita técnica

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

14722

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

	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puertas

14723

Educación Alimentación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE FICHA TÉCNICA - SEGUIMIENTO NUTRICIONAL MODALIDAD PREPARADA EN SITIO

OPERADOR TERRITORIAL									
Fecha de la visita	03	02	2026	Sede educativa / Institución educativa	Rural Boscania Sede B	HORA DE INICIO	1:40pm	HORA DE FINALIZACIÓN	1:40m
Operador del programa	UT DGA Innova 2					Número de asistentes	358		
Tipo de Complemento	Fórmula Maltaya	Fórmula Carla	Almuerzo X	Sin de semana	112				

Descripción del menú	Cerdo en BBQ - Lentejas Guisadas - Arroz blanco - Jugo Frisa - ensalada con piña (Piña - Lechuga - Zanahoria) - Naranjada menú # 2				
Intercambios	Alimento	NIA			
	Motivo del intercambio y/o ausencia	NIA	Fecha de producción	NIA	Autorizado por: NIA

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

RESULTADOS DE VISITA						NÚMERO DE MANIPULADORAS		
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	30	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente	De 1 a 75	3 ✓	No. Manipuladoras encontradas en los restaurantes: 2
								De 76 a 160	3	
								De 161 a 240	3	
RANGOS DE CALIFICACION		<59,9% Deficiente		60-79,9% Regular		80-96,9% Bueno	97-100% Excelente	De 241 a 320	4	
								De 321 a 720	6	
								De 721 a 1000	9	
								De 1001 a 1280	10	
								De 1281 a 1760	12	

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	Se evidencia el total de la Prima para el numero de beneficiarios atendidos.
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	Se evidencia remision con el total de la materia Prima segun el numero de beneficiarios.
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervisión.	1	los alimentos evidenciados para la preparacion del menú #2 fueron Verificados por el equipo de supervision el 03/02/26
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial	1	El menú entregado Cumple con lo establecido en el Ciclo de menús y la minuta Patron
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se Evidencia estandarizacion del tamaño de las porciones conforme a los grados de escolaridad atendidos, en concordancia con los lineamientos nutricionales del PAE
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se Evidencia el Cumplimiento del gramaje establecido para los alimentos suministrados, conforme a los niveles de escolaridad atendidos en la institucion educativa.
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	Se evidencian equipos y menaje de acuerdo con el numero de Beneficiarios atendidos en la institucion educativa.
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	Se Evidencian las guias de Preparacion entregadas por la Entidad territorial Para la Vigencia 2026
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	Se Evidencia Cumplimiento en la ejecucion de los ciclos de menú bajo las especificaciones tecnicas - nutricionales establecidas en la guia de preparacion.
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menú programado	1	Se evidencia la toma de muestras y Contra muestra del menú #2 y el almacenamiento de la muestra y contramuestra del menú #1
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabon quirurgico – yodopovidona, Solucion salina (1unl), Alcohol antiséptico Tijera de 5 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Exterior	1	Se evidencia botiquín completo de acuerdo a la modalidad, se evidencian 2 extintores con fecha de vencimiento de Julio de 2026 y enero de 2027
12	En caso de presentarse intercambios y/o ausencias, estos se realizan de acuerdo a lo establecido y cuentan con documento soporte de aprobación.	NIA	NO se evidencia intercambio y/o ausencia en el menú
13	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	Se evidencia aplicacion de sazonadores de acuerdo a las cantidades establecidas en la ficha de Preparacion
14	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido	1	Los alimentos cuentan con caracteristicas organolepticas propias del alimento y la preparacion del mismo.
15	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	Se Evidencia agua Potable disponible para el consumo de los beneficiarios
16	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	todas las preparaciones se encuentran estandarizadas por el programa manipulador para el momento de realizar el servido.
17	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	El menú servido y entregado a los beneficiarios presenta adecuada Presentacion, Evidenciando orden, limpieza y - Condiciones favorables para su aceptabilidad y consumo.

14724

Educación Aprendiz PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVOLUCIÓN DE ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 005-2021

CÓDIGO: 021-FOR-2021

PÁGINA DE: 2 DE 2

17	Se cuenta con utensilios de estandarización tanto para porción servida como para preparación del menú	1	Se Evidencian tazas y Cucharas Medidoras
20	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	Se Evidencia el Cumplimiento del horario establecido.
20	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	N/A	La estrategia de educación nutricional (EAN) Será Publicada a Partir del mes de marzo.
21	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	Se evidencia la Publicación del CICLO de menús en el comedor escolar de manera visible y clara.
22	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para fumigación	1	Se Evidencia cronograma y certificación de fumigación
23	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1	Los alimentos Utilizados para la Preparación del menú H2 Se encuentran en condiciones optimas de calidad
24	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de lavado practicas de mano lavar de manera local y continua.	1	Se Evidencia Persona manipuladora llevando acabo el Protocolo de BPM
25	En el comedor escolar se promueven practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	Se Evidencia la Promoción de habitos alimentarios saludables por parte de las manipuladoras a los estudiantes.
26	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servicio	1	Se Evidencia alimentos en condiciones de temperatura adecuada.
27	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones frio caliente y Base	1	Se Observa diligenciamiento del formato de temperaturas
28	Se realiza el diligenciamiento dentro del formato de descomide (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1	Se Evidencia diligenciamiento de formato de descomide menú H 1 (SRS)
29	Se realiza el diligenciamiento del formato de medición de residuos líquidos (aceite usado)	1	Se realiza diligenciamiento de formato de recolección de residuos liquidos
30	Las hortalizas y frutas se lavan, desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Se Evidencia de lavado y desinfección de hortalizas y frutas utilizadas para la preparación del menú
31	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Se Evidencia carne en condiciones de calidad e inocuidad adecuada
32	Los lácteos no derivados se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y las condiciones establecidas en los lineamientos	N/A	NO se Evidencia Lacteo para la Preparación
33	Las mezclas, cremas, purés, rellenos, hortalizas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y óptimo grado de madurez.	1	Se Evidencia hortalizas, frutas, Platano y Tomate en condiciones adecuadas
34	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según los establecido en los lineamientos.	1	Se Evidencia PULPA de fruta congelada y en condiciones optimas de calidad
35	Los huevos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	N/A	NO se Evidencia huevo para la Preparación del menú

Observaciones generales de la visita:

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Silvio Samper Ochoa	Nombre: Liz Dary Diaz G
Documento: 1.045.824.878	Documento: 63451933
Cargo: Nutricionista Dietista	Cargo: Manipuladora

14725

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	03/04/2026	Hora Inicio:	7:47a.	Hora Finalización:	12:40 m	Grupo:	2
Institución Educativa:	Rural Bosconia Sede B			Operador:	Union temporal OGA innova	No. de Contratos	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Triton	PRECISIÓN (g):	0.1

No. MENÚ PROGRAMADO	2	No. MENÚ ENTREGADO	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI / NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Cerdo en Bistec	40.5	41.1	45.9	40	C	45.6	49.7	52.3	45	C	74.4	82.6	66.6	50	C	66.5	68.7	69.8	60	C
LEGUMINOSAS	Lentejas Guisadas	42.5	60.8	66.8	45	C	48.2	48.9	48.6	45	C	76.8	79.7	97.8	75	C	125.6	140.1	123.5	120	C
CEREALES	Arroz Blanco	85.0	75.8	60.3	65	C	86.5	89.2	87.2	85	C	102.5	110.8	108.8	100	C	110.4	112.9	115.2	120	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Yuca Frita	45.5	38.6	40.8	32	C	46.8	45.9	48.9	41	C	63.8	67.5	66.8	50	C	85.9	84.2	83.2	60	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada con Pipa (Pipa - lechuga - tomate de arbol)	69.7	70.2	65.8	50	C	66.4	66.7	65.2	65	C	70.8	76.7	70.8	70	C	92.7	97.5	93.5	90	C
BEBIDA	Natural de Avena	262.0	236.8	270.3	200	C	277.2	236.2	262.9	200	C	209.8	220.7	220.8	200	C	270.3	270.5	270.1	200	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Queso en Porción	21.9	24.4	22.5	13	C	34.3	32.8	31.5	20	C	31.8	33.3	32.5	25	C	38.2	33.2	33.8	30	C
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE		1					1					1					1				
NO CUMPLE		-					-					-					-				

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS

PUNTAJE ESPERADO	28	PUNTAJE OBTENIDO	28	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Ana Diana Diaz Gomez	RESPONSABLE DE REALIZAR LA VISITA:	Silvio Samper Osorio
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Nutricionista Dietista
FIRMA:		FIRMA:	

14726

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL

FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	02	2026	LUGAR:	BOSCONIA SEDE B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



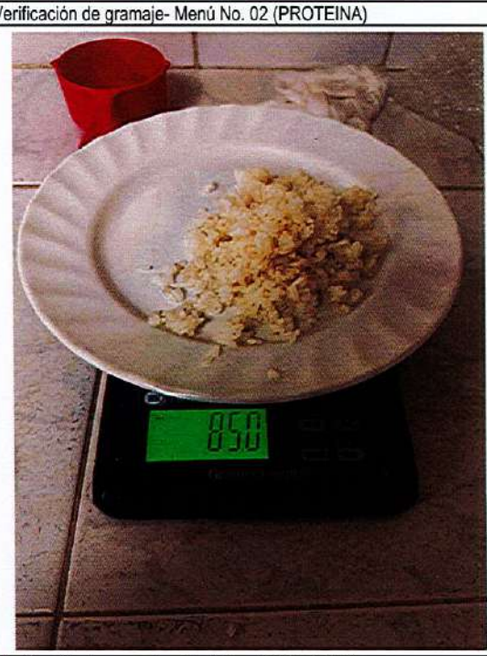
Cumplimiento de menú No. 02



Verificación de gramaje- Menú No. 02 (PROTEINA)



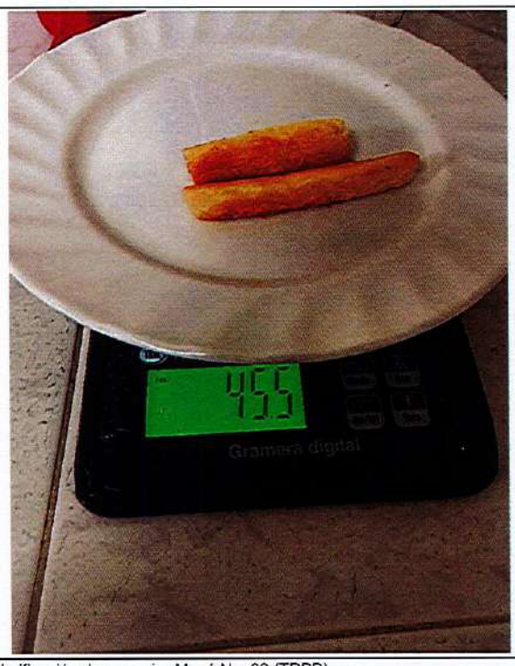
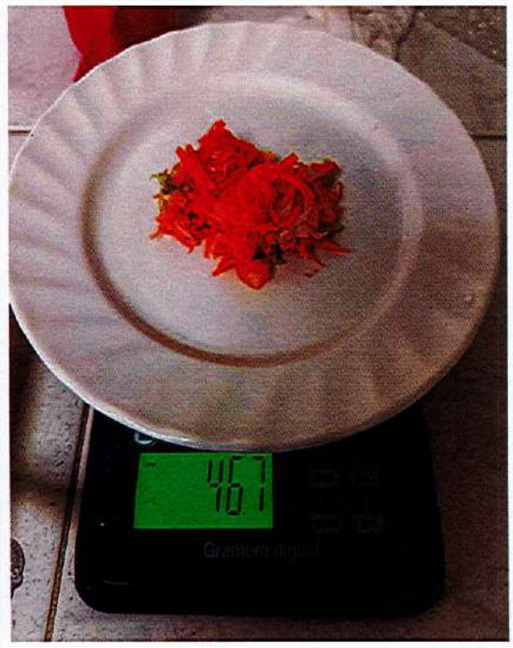
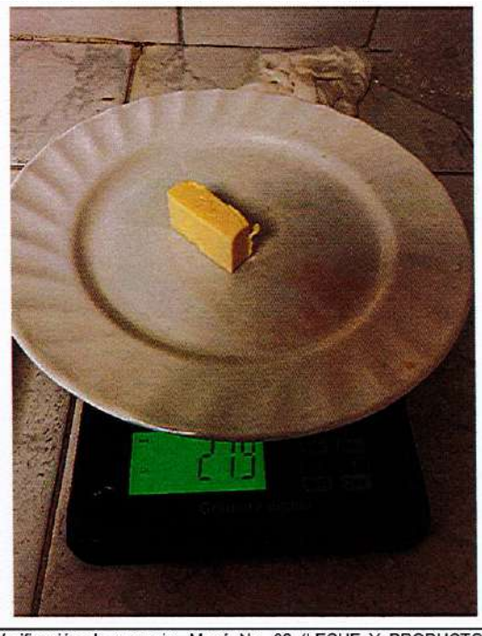
Verificación de gramaje- Menú No. 02 (LEGUMINOSAS)



Verificación de gramaje- Menú No. 02 (CEREAL)

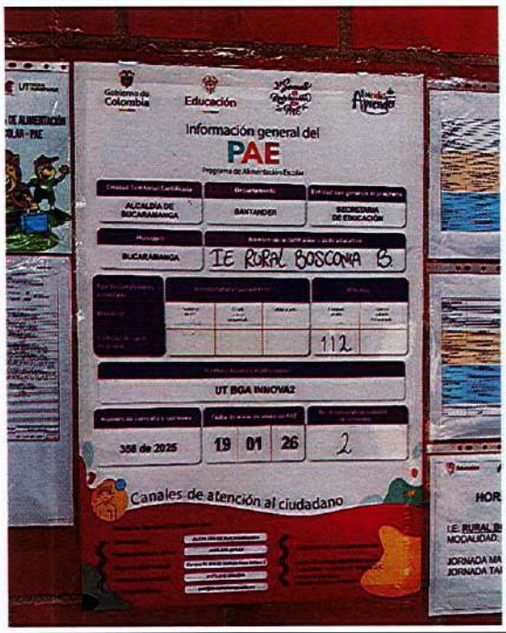
14727

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

	
Verificación de gramaje- Menú No. 02 (TRPD)	Verificación de gramaje- Menú No. 02 (ENSALADA)
	
Verificación de gramaje- Menú No. 02 (BEBIDA)	Verificación de gramaje- Menú No. 02 (LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS)

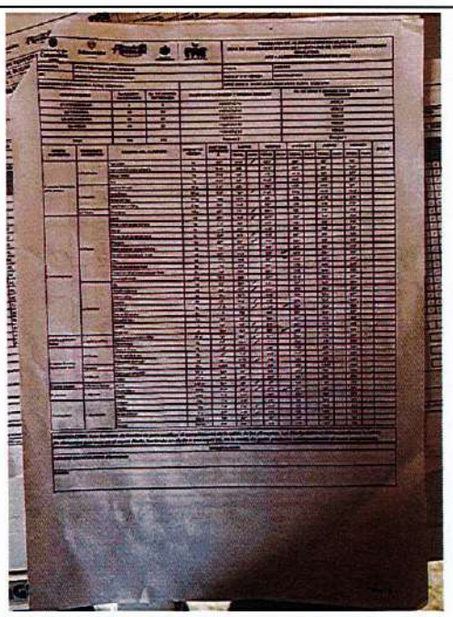
14728

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

	
Gestión social.	Horario publicado.
	
Canales de atención	Publicación de ciclo de menú

14729

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

	
Publicación de la estrategia de educación nutricional	Remisión de alimentos
	
Muestras y Contramuestras	Suministro de complemento

14730

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

	
Seguridad y salud en el trabajo (Botiquín)	Seguridad y salud en el trabajo (Extintor)

Educación Para la Libertad y Aprender

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTICIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MACARENA DE BUCARAMANGA								
Fecha de la visita:	03/02/26	Nombre sede educativa:	Rural Bosconia sede D		HORA DE INICIO:	11:30 am	HORA DE FINALIZACIÓN:	2:30 pm	
Operador del programa:	UT D&A Innovar				Número de cruciones:		358		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	30				
			X						
Descripción del menú:	Cerdo en Bistec, Lenteja Guisada, Arroz blanco, Jugo Entero, Ensalada con Pistilo (Pepino - Zanahoria y Remolacha) Naranja Jugo, Dedalin de queso								
Complementos	Alimento:	NIA							
	Motivo del reemplazo y/o ajuste:	NIA	Fecha de reemplazo:	NIA	Autorizado por:	NIA			

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

RESULTADOS DE VISITA						NÚMERO DE MANIPUL. CRIBAS		
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	31	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE TOTAL	100	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente	De 1 a 25	1	Nº de manipuladores encontrados en las cribas
								De 26 a 150	2	
								De 151 a 300	3	
								De 301 a 500	4	
RANGOS DE CALIFICACIÓN:	0-59.9% Deficiente	60-79.9% Regular	80-89.9% Bueno	90-100% Excelente				De 501 a 750	5	30
								De 751 a 1000	6	
								De 1001 a 1250	7	
								De 1251 a 1500	8	

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las raciones aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y días de menú.	1	Menú entregado cumple con lo establecido en un minuta Patron establecido por el municipio.
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	Se evidencia remision con el total de la materia Prima segun el numero de beneficiarios
3	Los alimentos evidenciados en el conector existen fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	Los alimentos evidenciados para la preparacion del menú H2 fueron verificados por el equipo de supervicion el 22/01/26
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptado por la entidad territorial.	1	El menu entregado Cumple con lo establecido en el ciclo de menús y la minúta Patron
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se evidencia estandarización del tamaño de las porciones de la preparaciones conforme a los grados de escolaridad atendidos, en concordancia con los lineamientos nacionales del PAE
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se evidencia estandarización de gramaje para el cumplimiento de dicho gramaje de acuerdo a lo establecido para los alimentos servidos, conforme a los niveles de escolaridad atendidos en la institución educativa.
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	Se evidencian equipos y menaje de acuerdo con el numero de beneficiarios atendidos en la institucion educativa.
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	Se evidencian las guias de Preparacion entregadas por la entidad territorial para la vigencia 2026.
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	Se evidencia Cumplimiento en la ejecucion de los ciclos de menú bajo las especificaciones tecnicas - nutricionales establecidas en la guia de preparacion.
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menú programado	1	Se evidencia la toma de muestra y contramuestra del menú H2 y el almacenamiento de la muestra y contramuestra del menú H 1
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tijera de 5 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Extintor	1	Se evedencia botiquin con cada uno de los elementos establecidos de acuerdo a la modalidad, se evidencia un Extintor con fecha de vencimiento enero 2027
12	En caso de presentarse intercambios y/o arreglos, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NIA	NO se evidencia intercambio y/o arreglo en el menú
13	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	Se evidencia aplicacion de sazonadores de acuerdo a los Condados establecidas en la guia de Preparacion.
14	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	Los alimentos Cocinan con Caracteristicas organolepticas Propias del alimento y la preparacion del mismo.
15	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	Se evedencia agua potable disponible para el Consumo de los beneficiarios
16	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	todas las Preparaciones se encuentran Estandarizadas por el Personal manipulador para el momento del Servido.
17	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	El menú servido y entregado a los beneficiarios se evedencian con adecuada Presentacion, evidenciando orden, limpieza y colores favorables para su aceptabilidad y Consumo

14732

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

18	Se cuenta con utensilios de estandarización tanto para porción servida como para preparación del menú	1	Se evidencian tazas y cucharas medidoras.
19	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	Se evidencia el cumplimiento del horario establecido.
20	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	N/A	La estrategia de educacion nutricional (EAN) sera publicada a partir del mes de marzo
21	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	Se evidencia la publicacion del ciclo de menus en el comedor escolar de manera visible y claro
22	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para fumigación.	1	Se evidencia cronograma y certificado de formacion
23	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1	Los alimentos utilizados para la preparacion del menu #2 se evidencian en condiciones optimas de calidad
24	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas practicas de lavado de manos lavado y constante.	1	Se evidencia persona manipuladora llevando acabo el Protocolo de BPM
25	En el comedor escolar se promueven practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	Se evidencia alimentos para la promocion de habitos saludables por parte de los beneficiarios
26	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido.	1	Se evidencia alimentos en condiciones de temperatura adecuada
27	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frías	1	se observa diligenciamiento del formato de temperatura
28	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de desconsumo (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1	se evidencia diligenciamiento de formato de desconsumo menu #1
29	Se realiza el diligenciamiento del formato de recolección de residuos líquidos (aceite usado)	1	Se evidencia diligenciamiento del formato de recolecion de residuos liquidos
30	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	se evidencia lavado y desinfeccion de hortalizas y frutas utilizadas para la preparacion del menú
31	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	se evidencia carne en condiciones de calidad e inocuidad aceptables para el Programa
32	Los lácteos y/o derivados se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Se evidencia derivado Lacteo (Queso) en excelentes Condiciones de calidad, inocuidad y Presentacion.
33	Los tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y óptimo grado de madurez.	1	Se Evidencia tuberculo (yuca) en Excelentes Condiciones de calidad e inocuidad y Presentacion
34	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según los establecido en los lineamientos.	1	Se evidencia Pulpa de Fruta Congelada y en Condiciones Optimas de calidad e inocuidad
35	Los huevos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	N/A	NO se evidencia huevo para la Preparacion del menu#2

Observaciones generales de la visita:

Observaciones de quien realiza la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Silvio Samper Osorio	Nombre: Alba Mary Ortiz
Documento: 1.095.829.875	Documento: 63441054 Pta
Cargo: Nutricionista Dietista	Cargo: manipuladora

14733

Educación Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	03/02/2026	Hora Inicio:	11:30 a.m	Hora Finalización:	12:30 Pm.	Grupo:	2
Institución Educativa:	Rural Bonanza Sede D			Operador:	Unión temporal BGA Inmarg	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	2	No. MENÚ ENTREGADO	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Cerdo en Disfrez						45,6	48.7	52.3	45	C	74,4	56.8	68.9	50	C					
LEGUMINOSAS	Lentejas Guisadas						48.8	45.4	44.8	45	C	76.8	79.9	85.8	75	C					
CEREALES	Arroz Blanco						88.6	86.3	84.9	85	C	103.8	110.8	108.9	100	C					
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Yuca Frita						43.9	42.8	45.9	41	C	65.8	67.5	66.8	50	C					
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	ensalada con pollo (Piña-Lechuga y Zanahoria)						68.8	69.4	68.7	65	C	76.9	76.7	90.8	70	C					
BEBIDA	Natural						220.9	208.8	220.2	200	C	209.4	220.7	220.8	200	C					
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Queso en Porcion						34.2	42.8	32.5	20	C	34.8	32.3	32.5	25	C					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE							7					7									
NO CUMPLE							—					—									

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Nora Mary Ortiz V.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Silvio Samper Osorio
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Nutricionista Dietista
FIRMA:		FIRMA:	

14734

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL

FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	02	2026	LUGAR:	BOSCONIA SEDE D

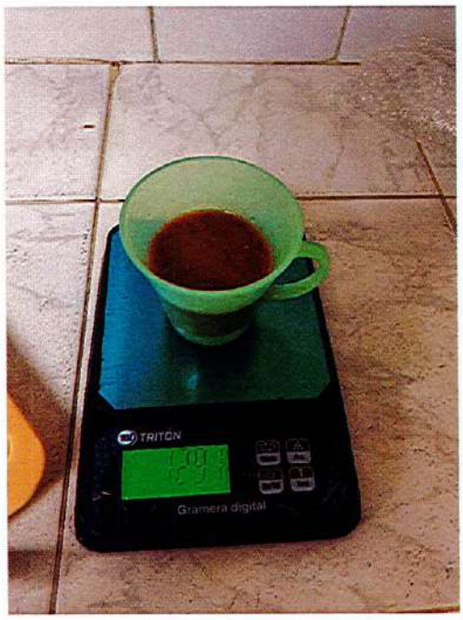
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



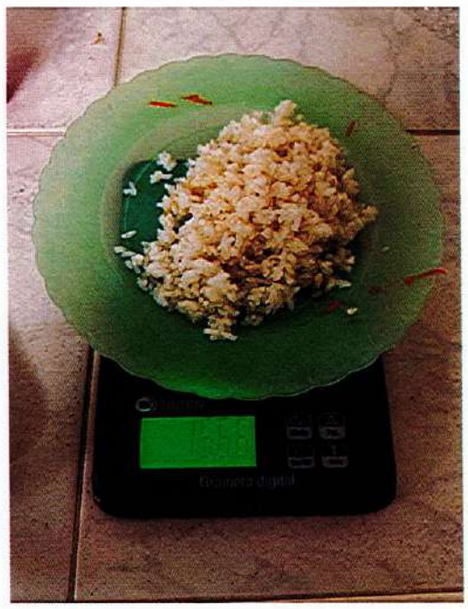
Cumplimiento de menú No. 02



Verificación de gramaje- Menú No. 02 (PROTEINA)



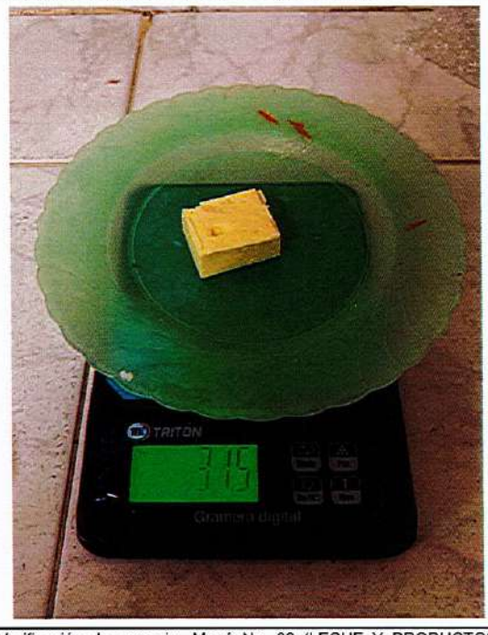
Verificación de gramaje- Menú No. 02 (LEGUMINOSAS)



Verificación de gramaje- Menú No. 02 (CEREAL)

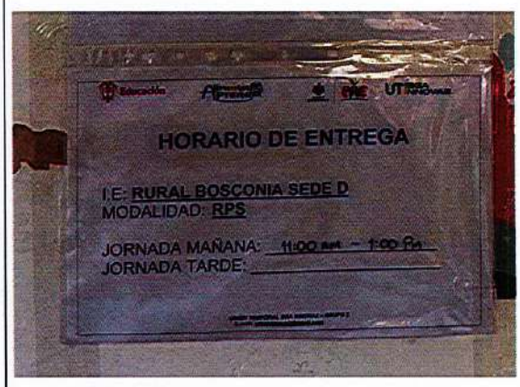
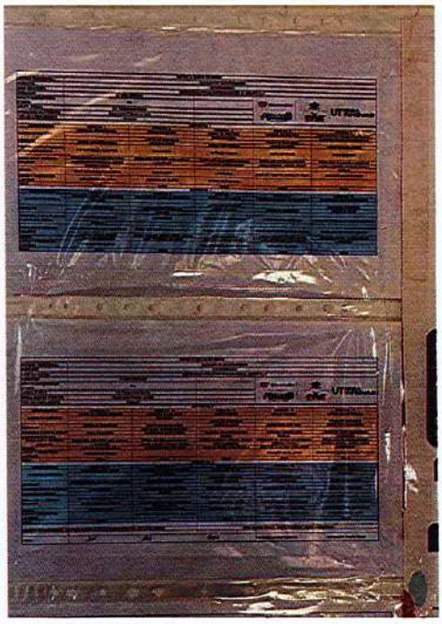
14735

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

	
Verificación de gramaje- Menú No. 02 (TRPD)	Verificación de gramaje- Menú No. 02 (ENSALADA)
	
Verificación de gramaje- Menú No. 02 (BEBIDA)	Verificación de gramaje- Menú No. 02 (LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS)

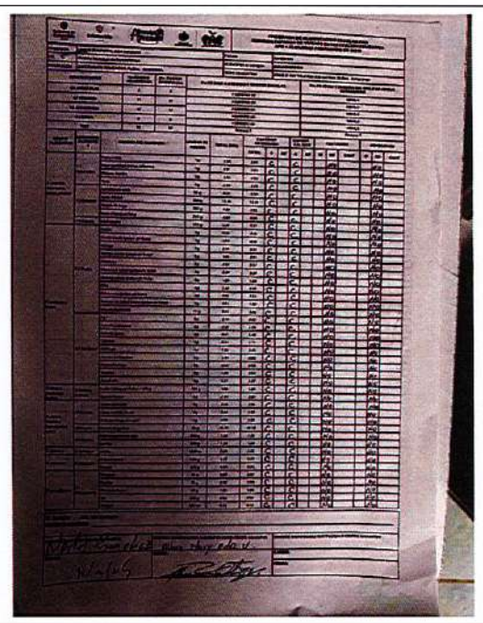
14736

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

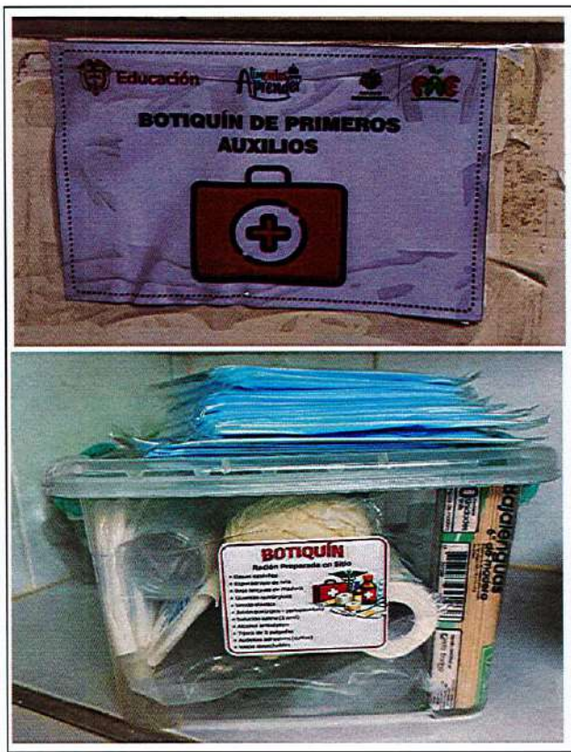
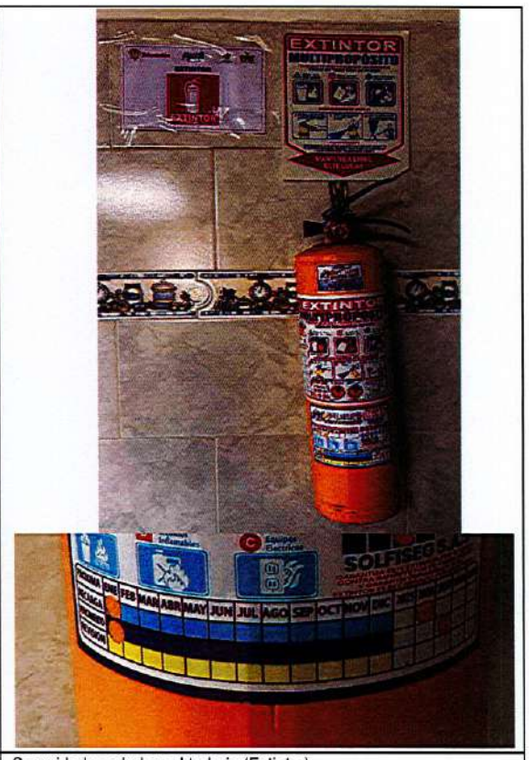
<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Gestión social.</td>
<td>Horario publicado.</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Canales de atención</td>
<td>Publicación de ciclo de menú</td>
</tr>
</table>

14737

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

	
Publicación de la estrategia de educación nutricional	Remisión de alimentos
	
Muestras y Contramuestras	Suministro de complemento

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

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Seguridad y salud en el trabajo (Botiquín)</td>
<td>Seguridad y salud en el trabajo (Extintor)</td>
</tr>
</table>

14739

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Versión: 001 -2026

Operador:	Innova 2		No. Contrato:	358	Fecha Visita:	3-02-26	
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:00 am
Institución Educativa/Sede	Custodio Garcia Rovira SA				Hora de Terminación:	1:00 pm	
Dirección:	Cra 19A #104-56 Barrio Provenza						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 am 1:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	680	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Cielo Ramirez		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Giovanni Rios Moreno			
Cargo:	Lider Manipuladora						

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

Powered by CamScanner

14740

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	16-01-2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	3°C en Refrigeracion
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	-15°C en Congelacion
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	6 HV
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	6 Manipuladores
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

IV.PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	4 Aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS. Se cuenta con remisión.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los equipos, pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	6-11-2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	AMB

Powered by CamScanner

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	16-01-2026
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	23-01-2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV - 08-02-2026 Lote - DLO
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	FV - 060326 Lote - 210126

Powered by CamScanner

6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	
6.6	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	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	
7.2	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	
7.3	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.4	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	71°C

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	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	
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	1	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	3

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela, bajalenguas, guantes quirúrgicos, vendas elásticas, jabón quirúrgico, solución salina, termómetro, alcohol antiséptico, tijeras, curitas, vaso desechable.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.		
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		

Powered by CamScanner

14743

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Continuan cumpliendo con las BPM en la Preparación BPS.

Continuan cumpliendo con L y D en area comedor y cocina.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gian Carlos Rios M	NOMBRE	Cielo Rentería Santoya
CARGO	Apoyo Tecnico SEB, PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Gian Carlos Rios M	FIRMA	Cielo Rentería Santoya
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	3-02-26	Hora Inicio:	10:00 am	Hora Finalización:	1:00 pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	Inem sede A			Operador:	Innova 2	No. de Contratos:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	2	No. MENÚ ENTREGADO	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI X	NO
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Cerdo en Bista											65,8	57,5	57,4	50g	C	79,7	83,8	86,2	60g	C
LEGUMINOSAS	Lentejas											80,6	85,7	88,4	75g	C	135,7	128,9	139,5	120g	C
CEREALES	Arroz Blanco											109	104	113	100g	C	133	128	122	120g	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Yuca Frita											53,0	58,2	56	50g	C	72,2	69,6	67,8	60g	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Con Piña											72,8	81,3	94,4	70g	C	101,7	99,2	78,3	90	C
BEBIDA	Naranjada											245	237	248	253	C	233	243	219	200	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Porción Queso											45,3	40,9	45,5	35g	C	51,2	58,4	47,0	45g	C
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					

CUMPLE

NO CUMPLE

OBSERVACIONES GENERALES: En la I E INEM SEDE A se cumple con el Gramaje. Menu RPS # 2

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	42	PUNTAJE OBTENIDO	42	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Cielo Renteria Santafe	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Gionga Rios Moreno
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	Apoyo Tecnico Profesional PAE
FIRMA:	Cielo Renteria Santafe	FIRMA:	Gionga Rios M

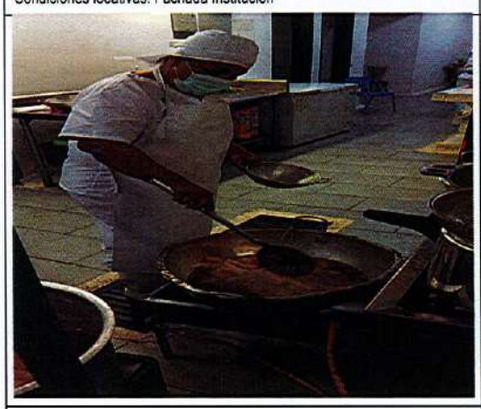
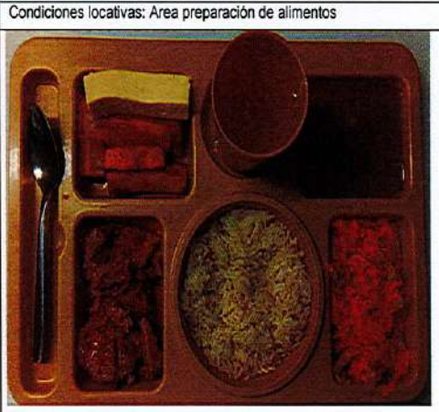
Powered by CamScanner

14745

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

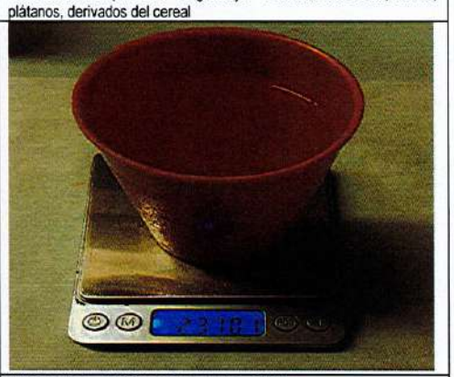
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: INEM SEDE A

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

14746

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

<table>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal</td><td>Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas y/o verduras</td><td>Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida</td></tr>
<tr><td colspan="2"> 
Suministro del complemento.</td></tr>
</table>

14747

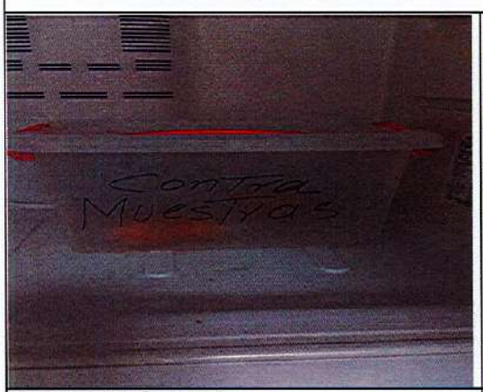
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

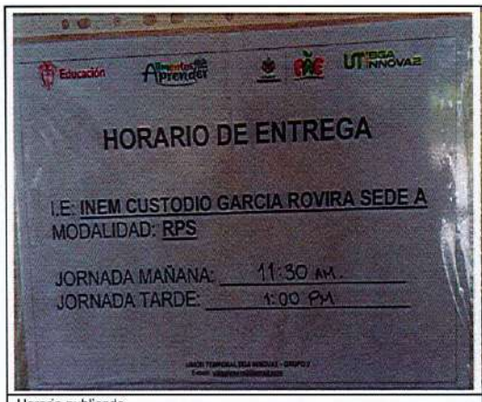


Almacenamiento de Contramuestras

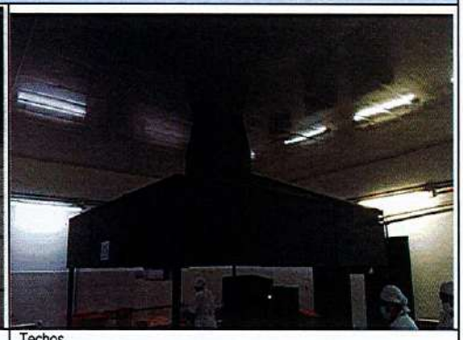
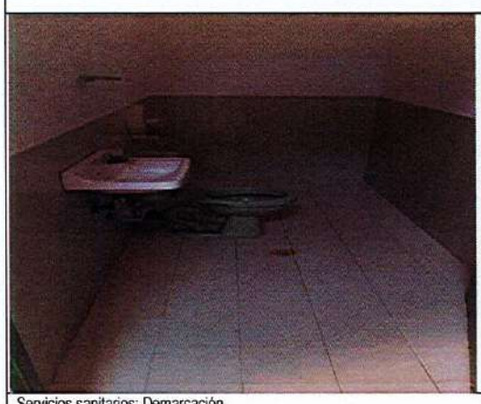


Toma de las contramuestras menú del día

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

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Horario publicado.</td>
<td>Seguridad y Salud en el trabajo</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Condiciones de saneamiento.</td>
<td>Personal manipulador alimentos</td>
</tr>
</table>

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

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

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

	
Puertas.	Otros

1475

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

Versión: 001 2026

Operador:	UTBga Innova		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	03-02-2026
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:30 pm
Institución Educativa/Sede	I.E. Tecnico Damaso Zapata Sede A					Hora de Terminación:	4:30 pm
Dirección:	Calle 10 No 28-71						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	2:00 pm a 4:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	900 JM 729 JT Total: 1629		No. De manipuladoras en el sitio:	4	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita:	Ingrid Tatiana Garces			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en		Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X		

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

14752

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia personal manipulador que cumple con la dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	El personal manipulador cuenta con la presentacion personal adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Se evidencia documentacion y Formacion en educacion Sanitaria vigente del personal manipulador.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Para una entrega de 724 beneficiarios se evidencia 4 manipuladores.
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
PORCENTAJE	100 %		

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencia 2 aspersores debidamente rotulados.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada. Se cuenta con registro de remisión.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar su contaminación.	1	
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfección cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	1	
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Se evidencia superficies limpias.
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia avisos publicados
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	1	Se evidencia aviso publicado.
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Se evidencia recipiente con tapa, bolsa debidamente identificados.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	Durante la visita, no hubo presencia de plagas o heces de animales.
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13
PORCENTAJE	100 %		

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia Fichatecnica debidamente diligenciada y Ruta de atencion debidamente publicados.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Reunion de Conformacion CAE realizada 02-02-2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	En proceso de aprobacion.
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE	100%		

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

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche Entera Alqueria 200mL L-Ven 19 MAR 2026
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Hojaldre de Queso y Arequipe 60gr - 90gr lote 23012026 Fr. Molienda. Pan FV. 12/02/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Manzana en buenas condiciones de calidad.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	Cuenta con Formato de reposiciones
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Se evidencia entrega menu #2 de acuerdo al ciclo de menus.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Se evidencia entrega de 3 componentes Lacteos, Cereal y Fruta.
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje establecido, Ver anexo de gramaje.
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	100%		

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

14754

9.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	
9.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	NO	
9.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NO	
9.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	NO	
9.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	
9.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la I.E. Técnico Damaso Zapata Sede A. Durante la visita se evidencia la entrega del complemento PT para 729 beneficiarios correspondientes a la jornada de la Tarde en los niveles educativos Primaria y Secundaria, la remision describe un total de 927 complementos que por acuerdo en la reunion CAE autorizan entregar el Excedente en la jornada de la mañana, grado primaria.
Se evidencia entrega del menu #2 Cumpliendo con el gramaje establecido

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez M.	NOMBRE	Ingrid Tatiana Garces G
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Ingrid Garces
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

14755

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	03-02-2026	Hora Inicio:	1:30 pm	Hora Finalización:	4:30 pm	Grupos:	2
Institución Educativa:	I.E. Tecnico Damaso Zapata Sede A			Operador:	UT Boga Innova 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche Entera Alqueria						212.8	213.7	218.0	200	C	205.0	209.4	214.3	200	C					
CEREAL ACOMPAÑANTE	Hojaldre de Queso y Arequipe						67.8	66.6	63.4	60	C	82.3	85.2	83.4	80	C					
FRUTA	Manzana						123.1	125.8	121.9	118	C	123.5	123.1	124.9	118	C					
POSTRE																					
CUMPLE									3					3							
NO CUMPLE									0					0							

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

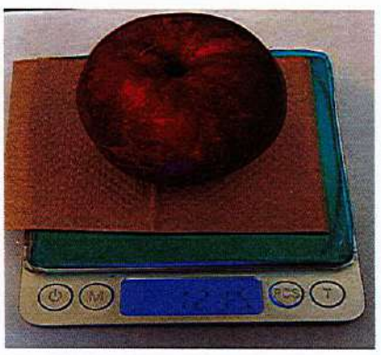
Atendida por:	Ingrid Tatiana Garces Gonzalez	Realizada por:	Clara Hernandez M.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo tecnico
Firma:	Ingrid Garces	Firma:	Clara Hernandez M.

14756

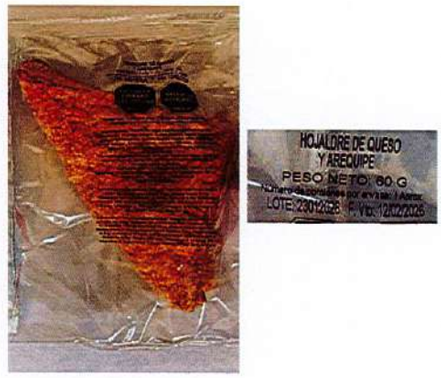
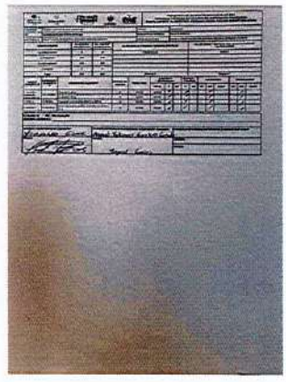
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: TECNICO DAMASO ZAPATA

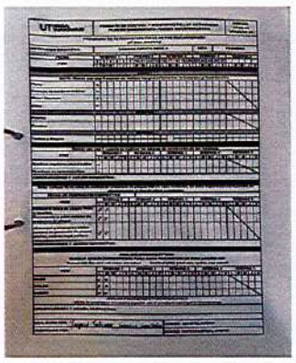
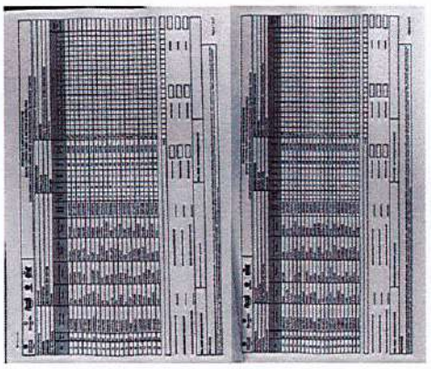
FECHA: (dd-mm-aaaa) | 03 | 02 | 2026 | LUGAR: | Sede Educativa: A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados
	
Cumplimiento de menú.	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

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

	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: evidencia fruta entregada	Verificación documental. – Remisión producto entregado
	
Suministro del complemento	Suministro del complemento

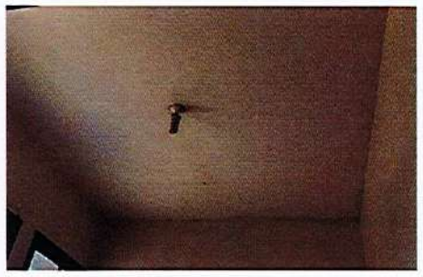
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<table>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Condiciones de saneamiento.</td><td>Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquin</td></tr>
<tr><td> 
</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Gestión social. – Afiche información PAE</td><td>Horario publicado.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento</td><td>Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega</td></tr>
</table>

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



Personal manipulador

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

14760

Educación Alimentación Aprendiendo PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT. BGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	Febrero 3/26
Grupo:	2	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	IE DANIEL ZAPATA SEDE B					Hora de Terminación:	9:15 am
Dirección:	Calle 7A No 38-48						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 am – 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos:	71		No. De manipuladoras en el sitio:	1			

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

Nombre de quien atiende la visita:	Nancy Barrera pulido	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	SARA VALENTINA DORIA
Cargo:	Manipuladora.		
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo /	Espacio exclusivo de almacenamiento	✓

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	se evidencian adecuadamente los productos	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	se evidencia el cumplimiento del item 7.2	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	se evidencia cumplimiento del item 7.3	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	(compartido con los estudiantes)	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	se evidencia ventilacion y iluminacion	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	son almacenados en el primer PISO	C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

14761

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada. Se cuenta con registro de remisión.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar su contaminación.	1	
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfección cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	1	
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100%

14762

V. GESTION SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

14763

9.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	No se observó
9.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	N.O	NO se observo
9.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	NO se observo
9.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	N.O	NO se observo
9.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	NO se observo
9.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	NO se observo

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

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

En el momento de la visita se evidencia cumplimiento de todos los items evaluados en esta acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	SARA VELANDIA P.	NOMBRE	Nancy Edith Ballera P
CARGO	Apoyo a la supervisión	CARGO	Manipuladora.
FIRMA	Sarap	FIRMA	Nancy Ballera P.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

14764

Educación | Alimentación para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	Febrero 5-26	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:15 am	Grupo:	2
Institución Educativa	IE DAMASO ZAPATA SEDE 15			Operador:	VT. BOLIVARIANA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Kitchen scale	PRECISIÓN (g)	±7 400

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera UHT						217	216	216	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Hojuelas de arequipe y cacao						68	67	65	60	C										
FRUTA	Manzana						124	120	119	115	C										
POSTRE																					
CUMPLE											C										
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: se evidencia cumplimiento del gramaje aprobado por el componente de nutrición.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Nancy Edith Barrera Pulido	Realizada por:	SARA VELANDIA PARDO
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	APOYO A LA SUPERVISIÓN
Firma:	Nancy Barrera pulido	Firma:	Sadup

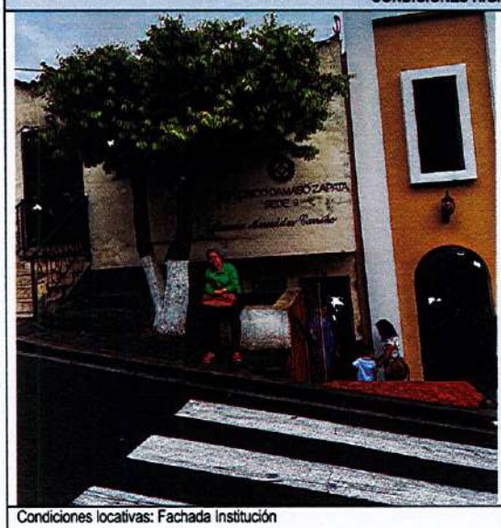
14765

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DAMASO ZAPATA

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

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados



Cumplimiento de menú.



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

14766

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



Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante



Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

Verificación cumplimiento de gramaje – postre



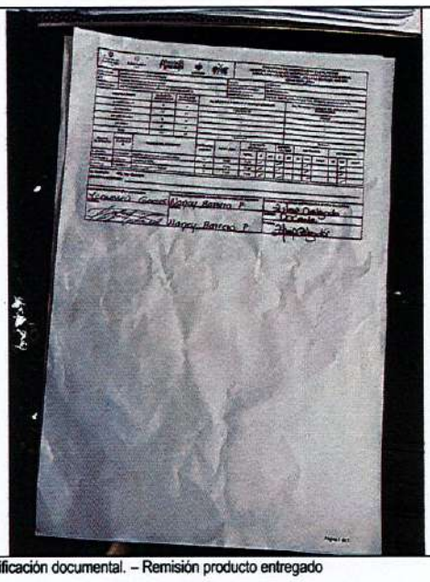
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal



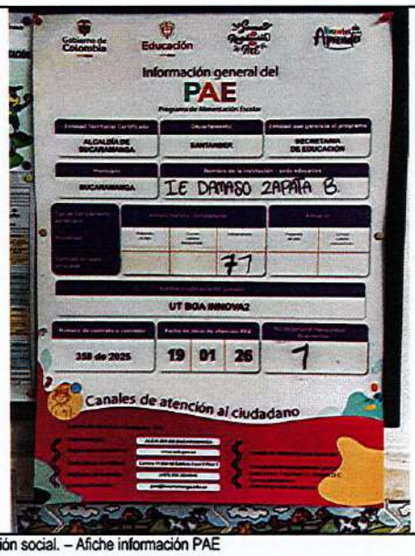
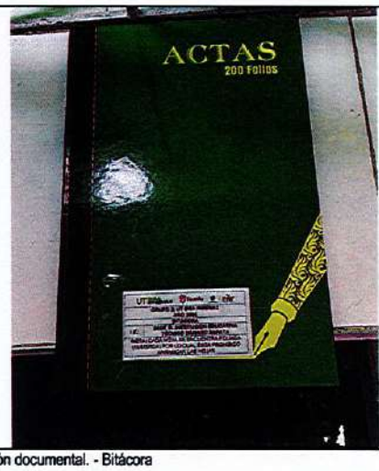


14767

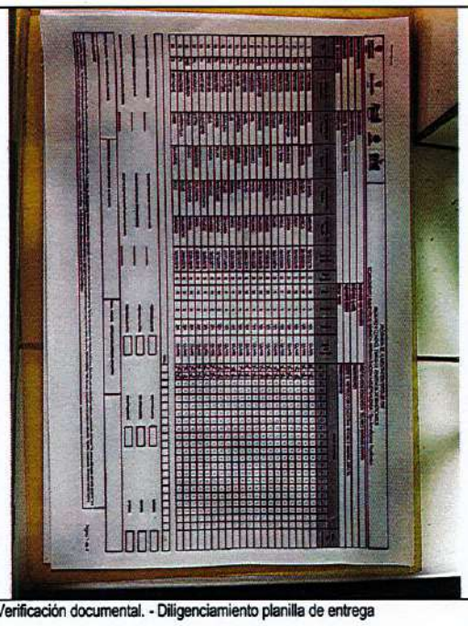
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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

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

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Gestión social. – Afiche información PAE</td>
<td>Gestión social. – Canal de comunicación/EAN</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Horario publicado.</td>
<td>Verificación documental. - Bitácora</td>
</tr>
</table>

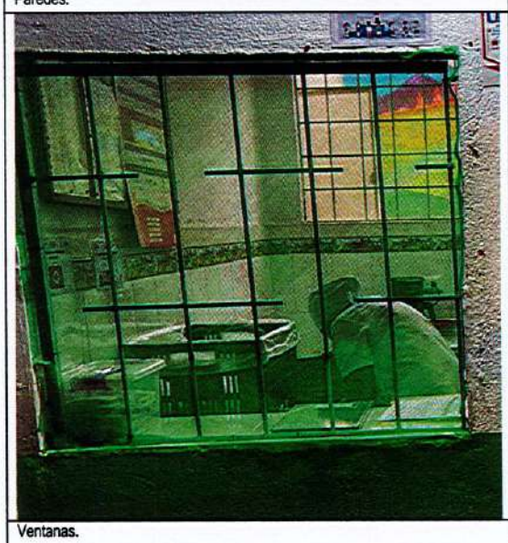
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

14770

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

	
Paredes.	Servicios sanitarios: lavado de manos
	
Ventanas.	Puertas

(4771

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Version 001 2026

Operador	Bga Innova 2		No Contrato	358	Fecha Visita	03-02-2026	
Grupo	2	Area Urbana	X	Area Rural		Hora Inicio	6:50 a.m.
Institución Educativa/Sede	Nuestra Señora del Pilar Sede F.				Hora de Terminación	9:00 a.m	
Dirección	Se da en Jorge Eliecer Gaitan Sede B — Cra 12 # 16-42 Gaitan						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:30 a.m — 8:00 a.m.						
No De beneficiarios atendidos	J.N → 90 J.T → 114 204		No De manipuladoras en el sitio	1	No. Manipuladores por complementos		
					1 a 200	1	601 a 800	4
					201 a 400	2	801 a 1200	5
					401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Luz Mila Garcia				Nombre del Responsable Visita Equipo PAE	Hery Andres Sanchez Ramirez	
Cargo	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		—	Espacio exclusivo de almacenamiento			

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	37	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE TOTAL	94 %	CALIFICACION CUALITATIVA	B
RANGOS DE CALIFICACION	<59.9% Deficiente	De 60 a 79.9% Regular	De 80 a 96.9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

Powered by CamScanner

14772

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa de color claro tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente	1	Se evidencia dotación completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes	1	Se evidencia hoja de vida con sus soportes
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año)	1	Se evidencia soportes
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma	1	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial	1	Se evidencia manipuladora para cobertura

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones	1	Se realizan actividades en registros diarios.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada Se cuenta con registro de remisión	1	Se evidencia insumos y elementos de aseo
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar su contaminación	1	
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfección cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	1	
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias (área de almacenamiento transitorio)	1	Se evidencia limpio y en buen estado
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección	1	Se evidencia publicado
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Practicas de Manufactura ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria	1	Se evidencia publicado

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	Se evidencia rotulado y en buen estado.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades	1	

CONTROL DE PLAGAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales	1	Se evidencia libres de presencia
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior)	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

14773

V. GESTION SOCIAL

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

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

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas)	0	En el momento de la visita no se observan gasas esteriles en botiquin

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad)	1	L.V 19-Mar-2026
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad)	1	Lote 2301/2026 F.vto: 12/02/2026
7.3	El dulce o postre suministrado esta acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce)	N.A	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración optimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital	1	-Fruta en estado optimo moderación -Cumple gramaje -Certificado limpieza y desinfección 02-02-2026
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido	0	No se cuenta con formato de reposición.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

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

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Powered by CamScanner

14774

9.4	El vehiculo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año	N.O	
9.5	Las condiciones higiénicas del vehiculo transportador son adecuadas, su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas	N.O	
9.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración	N.O	
9.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cedula, licencia de conduccion, certificado de aprobación de curso de manipulacion de alimentos, certificado de aptitud para manipulacion de alimentos)	N.O	
9.8	El conductor y el auxiliar de cada vehiculo cuenta con la dotacion que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolucion 2674 de 2013	N.O	
9.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabon antiseptico, gasa esteril, Aposito adhesivo - cuntas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirurgicos, algodon, termometro) y extintor con carga vigente y buen estado	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

9. VERIFICACION DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas)	1	Se evidencia planillas al dia
10.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de viveres en institucion educativa, debidamente diligenciada	1	
10.3	Se cuenta con bitacora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente	1	Se evidencia bitacora foliada

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se Sociabiza acta con hallazgos y se da por culminada la Visita

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hery Andrés Sánchez R.	NOMBRE	Carmen Lucia Gonzalez
CARGO	Dp. tc. Sup.	CARGO	Manipuladora de Alimentos
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

14775

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	05-02-2026	Hora Inicio:	6:50 a.m.	Hora Finalización:	9:00 a.m.	Grupo:	2
Institución Educativa:	Nuestra Señora del Pilar Sede 1.			Operador:	Bgu Innova 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA	SCALE	PRECISIÓN (g)	0.1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche UAT (UHT)						219.4	206.9	208.6	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Hojaldre Arequipe						74.7	61.9	68.4	60	C										
FRUTA	Manzana						128.5	126.4	123.8	118	C										
POSTRE																					
CUMPLE							3														
NO CUMPLE							0														

OBSERVACIONES GENERALES: Se da cumplimiento a los gramajes.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Luzmila García	Realizada por:	Hery Andrés Sánchez Ramírez
Cargo:	manipuladora Alimentos	Cargo:	P. + Sup.
Firma:	LZM	Firma:	

Powered by CamScanner

14776

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR

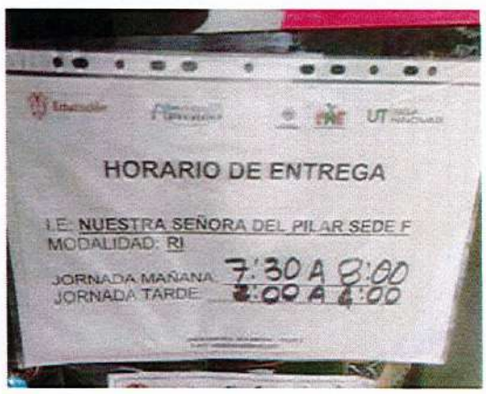
FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: F

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución, por contingencia en I.E Pilar sede F. los complementos son entregados a los beneficiarios en I.E Jorge Eliecer Gaitan sede B.	Cumplimiento de menú.
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal acompañante
	
Verificación cumplimiento de gramaje – fruta	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lacteo

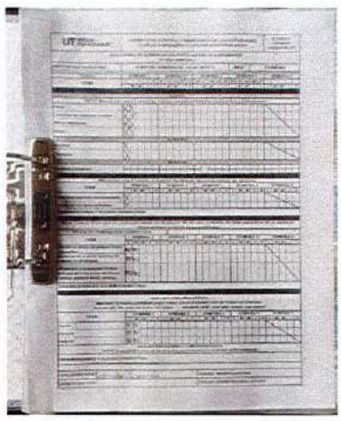
14777

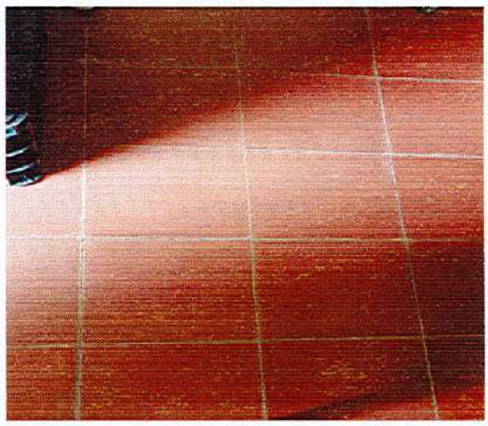
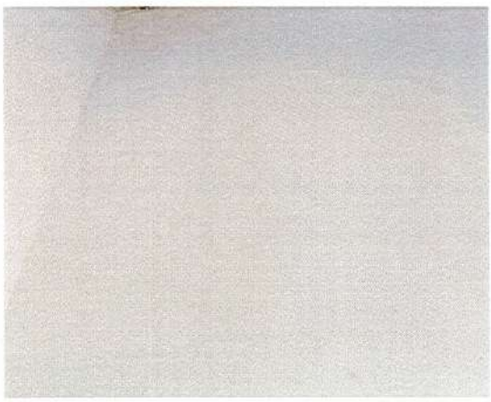
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<table>
<tr><td> 
</td><td>  </td></tr>
<tr><td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal</td><td>Condiciones de calidad: evidencia fruta entregada</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Condiciones de saneamiento.</td><td>Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín</td></tr>
<tr><td> 

</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Gestión social. – Afiche información PAE</td><td>Horario publicado.</td></tr>
</table>

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

	
Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

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

	
Ventanas.	Puertas

14780

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT BGA INNOVA2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	03-FEB-2026
Grupo:	GRUPO 2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	08:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E TECNICO DAMASO ZAPATA SEDE A.					Hora de Terminación:	2:45 pm
Dirección:	CALLE 10 Nº 28-77						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:40 am - 1:00 Pm						
No. De beneficiarios atendidos:	250.		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	ISGIA MARIA GARCIA S.		Nombre del supervisor - Equipo PAE	JANNETH TRIVIÑO ALVERNIA			
Cargo:	MANIPULADOR ALIMENTOS						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI	X	Fecha última Verificación	01/10/2025	Concepto Emitido	FAVORABLE	Calificación	93%
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE TOTAL	95.08%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	BUENO
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	SE EVIDENCIA ENTRADA LODO POR LLUVIA MEZCLADO CON TIERRA	NC
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	SE EVIDENCIA DESPRENDIMIENTO TECHO POR HUMEDAD, MOHO, GOTERA, FORMACION HONGO	NC
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	PAREDES AREA PREPARACION PARA PINTURA Y EN AREA COMEDOR	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	SE EVIDENCIA TANQUE PLASTICO CON TAPA MARCADAS PARA UN DIA PREPARACION	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA EN ESPACIO MUY REDUCIDO Y COMPARTIDO CON ELEMENTOS ASEO	NC
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	VENTANAS AREA COMEDOR CON ANGEO CON ACUMULACION HOJAS Y SUCIEDAD	NC
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	INSTALACIONES SANITARIAS SON COMPARTIDAS	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	LAMPARAS PROTEGIDAS EN BUEN ESTADO, ALGUNAS CON DESPRENDIMIENTO	NC
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	CUENTA CON TANQUE PLASTICO DONDE ALMACENAN LOS INSUMOS ASEO.	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	FECHA 26 ENERO/2026 POR EXPENDIO RBG.
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	—II—
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	—II—
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	—II—
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	—II—

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1.	PERSONAL CON DOTACIÓN REGLAMENTARIA
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1.	PERSONAL CON BUENA PRESENTACIÓN
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1.	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1.	SE EVIDENCIO DOCUMENTACION DE: -ISELA MARIA GARCIA SUAREZ -NURY JANETH OROZCO RODRIGUEZ -MONICA PATRICIA GARCES PABÓN
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1.	CAPACITACIÓN REALIZADA 17 ENERO 2026.
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1.	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1.	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1.	PLAN SANEAMIENTO APROBADO.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1.	SE EVIDENCIA DILIGENCIAMIENTO FORMATO - SE VERIFICÓ PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION Y FICHAS TECNICAS.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	—I—
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS. Se cuenta con remisión.	1.	SE EVIDENCIA REMISION ASEO FECHA 2 AL 27 FEBRERO /2026
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	ALMACENADOS TANQUE PLASTICO CON TAPA.
4.6	Se encuentran los equipos, pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	0.	TECHO CON HUMEDAD AGRIETADO CON POSIBLE DESPRENDIMIENTO.
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1.	—I—
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1.	—II—

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1.	SE CUENTA CON RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA IDENTIFICADO, PARA UN DIA DE PREPARACIÓN, Y REALIZAN CAMBIO AGUA DIA POR MEDIO
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1.	—I—

14782

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	N.O	FRECUENCIA REGISTRO ES 1 VEZ A LA SEMANA, NO OBSERVADO DILIGENCIAMIENTO REGISTRO
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1.	—11—
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A	SOLO APLICA PARA IE RURALES.

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	—11—
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	REGISTRO DILIGENCIADO
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1.	—11—
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1.	—11—
4.18	Se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado y se llevan registros de generación.	1	—11—

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1.	—11—
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1.	REGISTROS DILIGENCIADOS
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0.	SE EVIDENCIA VENTANA CON MALLA CAIDA) REQUIERE LIMPIEZA. SE EVIDENCIA SOCIAL
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1.	—11—

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	18.	PORCENTAJE	90 %

V. GESTION SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1.	CARNE RES MOLIDA LOTE: 126016 VENCE: 25/02/26 (CARNICERIA) PECHUGA MACPOLLO: LOTE: LB00125344 VENCE: 10/DIC/2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	—11—
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1.	—11—
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	QUESO DOBLE CREMA VILLA AURORA LOTE 21 ENE 26 VENCE 06 MAR 26

14783

6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1.	—
6.6	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	0.	-SE EVIDENCIA CONTRAMUESTRA EN ALMACENAMIENTO SIN SER ROTULADA. -SE VERIFICA TOMA CONTRAMUESTRA MEN#2.
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1.	—

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	85,71 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	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.	—
7.2	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.	—
7.3	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1.	—
7.4	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1.	—

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1.	—
8.2	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	—
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	1.	SE REALIZA SEMANAL CUPIERA DE TRAMPA GRASA

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1.	SE SUMINISTRA MEN#2
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1.	—
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1.	—
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1.	CUMPLIMIENTO GRAMAJE GRUPO NIVEL EDUCATIVO MEDIA.
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1.	—
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1.	—

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela, bajalenguas, guantes quirúrgicos, vendas elásticas, jabón quirúrgico, solución salina, termómetro, alcohol antiséptico, tijeras, curitas, vaso desechable.	1	—
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	CARGA 6/2020 2027.

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	NO	NO ORDENADO EN VISM
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	NO ORDENADO EN VISM

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	-

XII. VERIFICACION DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- SE REALIZA VISITA SUPERVISION TECNICA DE TECNICO DANIEL ZAPATA SEDE A, CON UNA COBERTURA 250 BENEFICIARIOS MODALIDAD PREPARADO EN SITIO - ALMUERZO, SE ENCUENTRA CUENTA #2 DANDO CUMPLIMIENTO EN GRAMAJE GRUPO NIVEL PREESCOLAR MEDIA.
- SE EVIDENCIA INFRAESTRUCTURA DETERIORADA POR HUMEDAD EN LA PLACA (TECHO) DONDE EL TECHO AREA PREPARACION ESTA AGRIETADA, SOPLADA POR LA HUMEDAD CON RIESGO DE DESPRENDIMIENTO (CARGA COMA CAIGUE), EL CUAL PUEDE GENERAR RIESGO PARA EL PERSONAL MANIPULADOR QUE LABORA; ADEMAS HAY PARTE DEL TECHO CON FORMACION DE HONGO Y MOHO Y CON CONSTANTE GOTEO (GOTERA) EL CUAL SE VE PERJUDICADO EL PASO DE LOS BENEFICIARIOS EN EL MOMENTO DE RECIBIR EL COMPLEMENTO. SE REQUIERE LO MAS PRONTO POSIBLE REALIZAR LOS ARREGLOS EN LA PLACA (TECHO) PARA EVITAR EL DESPRENDIMIENTO TOTAL DEL TECHO EN TODA EL AREA DE LA COCINA Y COMEDOR

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA	NOMBRE	Isela Garcia S
CARGO	PROF. APOYO TECNICO - PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Isela Garcia S
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

14785

Educación Alianza los Aprender

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

Fecha de Verificadón:	03-FEB-2026	Hora Inicio:	08:30 am	Hora Finalización:	02:45 pm	Grupo:	GRUPO 2
Institución Educativa:	I.E TECNICO RAMON ZAPATA SEDE A			Operador:	UT DGA INNOVA2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	ELECTRONIC KITCHEN SCALE	PRECISIÓN (g):	01.

No. MENÚ PROGRAMADO	2.	No. MENÚ ENTREGADO	2.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	CERDO EN DISTEC.																72,3	61,4	63,0	60	C
LEGUMINOSAS	LENTEJAS GUISADAS.																131,3	160,6	157,5	120	C.
CEREALES	ARROZ BLANCO.																149,1	141,1	142,1	120	C.
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	YUCA FRITA																93,4	76,1	77,5	60.	C.
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	ENS. COLIFLOR - TECHADA ZANAHORIA																98,1	120,0	99,7	90.	C.
BEBIDA	NARANJADA.																272,8	262,3	284,6	200	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	POSTRE QUESO.																45,4	46,3	56,1	45	C.
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE																				7	
NO CUMPLE																				0.	

OBSERVACIONES GENERALES: SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE GRUPO NIVEL EDUCATIVO MEDIA.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Isela Garcia S.	ERIKA ARENAS	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA	
CARGO:	Manipuladora	Supervisora	CARGO:	PROFESIONAL APOYO TECNICO-PAP	
FRIMA:	Isela Garcia	Erika	FIRMA:		

14786

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: TECNICO DAMASO ZAPATA

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

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Entrada Comedor Escolar /Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú – Suministro menú No. 2

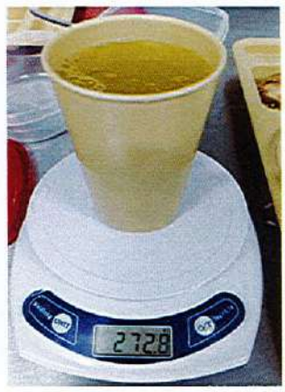


Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Carne de cerdo en Bistec y porción de queso nivel educativo Media



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa – Lentejas guisadas nivel educativo Media

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

	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal – Arroz blanco nivel educativo Media	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo – Yuca frita nivel educativo Media
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas lechuga-zanahoria-piña nivel educativo Media	Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida -Naranjada nivel educativo Media







Suministro del complemento.

14788

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




Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)




Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



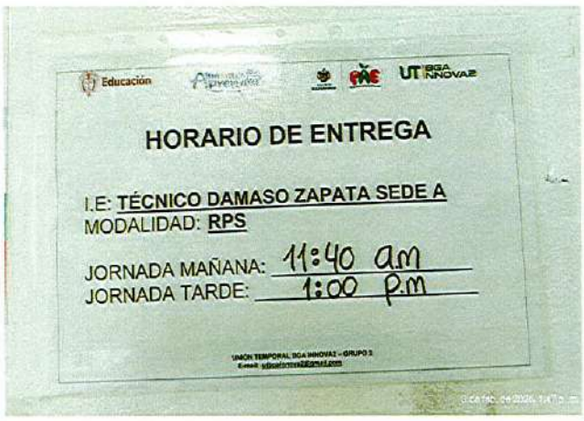
Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día -Menú No. 2

14789

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



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo



Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN



Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos

14790

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Paredes entrar al comedor presenta deterioro por humedad del mal estado de la placa techo, cual requiere mantenimiento
     	
Techo presenta deterioro por humedad, gotera, formación de moho y hongo, dilatación de la placa con riego de colapsar presentando un riego para el personal manipulador que labora, se requiere su mantenimiento lo mas pronto posible	

14791

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

	
Servicios sanitarios: Son compartidos	Mesones.
	
Puertas.	Ventanas

HALLAZGOS
 
Hallazgo 1. Techo con humead agrietado con posible desprendimiento

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

	
Hallazgo 2. Ventanas con malla (angeo) requiere limpieza, se evidencia sucias	**Hallazgo 3**. Contramuestras en almacenamiento sin su rotulado (menú No 1)

14793

Educación | Alimentación Escolar | PAE

ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita: 4 02 2026 | Sede educativa / Institución educativa: I.E. Nuestra Señora del Pilar. Sede A | Jornada: 9:30 - 11:30 | Hora de finalización: 11:30 AM

Operador del programa: UT. BGA INNOVA 2. | Número contrato: 388 del 2025

Descripción del menú: Menú 3: Avena, mantecada y mandarina.

Observaciones: Número: NA

Nombre del nutricionista que revisó: NA | Fecha de aprobación: NA | Semáforo aplicó: NA

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

Preparaciones evaluadas	Preparaciones con calificación	Porcentaje total	Calificación cualitativa
18	18	100%	Excelente

Rango	Calificación
De 1 a 299	1
De 300 a 499	2
De 500 a 699	3
De 700 a 899	4
De 900 a 1000	5

No. Manipuladores encontrados en las instituciones: 2 manipuladoras para 242 locuras y 4 bonos

Preparaciones alimentarias y sostenibilidad

	Cumplimiento de la ficha técnica	Calificación	Observaciones / Hallazgo
1	El menú a entregar en puesto o la ración en el ciclo de menús y minuta patrón adoptado por la unidad territorial.	1	
2	Los alimentos evaluados fueron verificados en su totalidad.	1	
3	La ración servida con la totalidad de preparaciones a entregar a los beneficiarios durante un evento de seguimiento en la institución educativa	1	Si, los productos fueron Verificados en bodega por el equipo técnico el dia 30 de enero 2026
4	La preparación cumple con el gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
5	El ciclo de menú en ejecución bajo las especificaciones técnicas establecidas por la unidad territorial.	1	
6	El menú entregado según el tipo de complemento correspondiente a lo programado y aprobado.	1	
7	En caso de presentarse intercambios y/o ajustes, estos se realizan de acuerdo a la establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	Se entregó el menú programado en el ciclo (sin intercambios ni errata)
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y cumple atributos para su consumo	1	
9	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura a la hora de la recepción y entrega del complemento	1	
10	En el momento servido se promocionan practicas saludables de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Bajalenguas de madera, Curaciones Quirúrgicas, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1 und), Alcohol antiséptico, Tijera de 5 pulgadas, Aplicadas adhesivas (varias))	1	
12	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	
13	Con aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada en relevancia	1	
14	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	

Powered by CamScanner

14794

	NA	La bebida lactea del dia de hoy es avena.
	1	No hay desperdicios
	1	
	1	
	1	
	NA	Aún no se está publicando la EAN para el 2026. se tiene proyectado para el mes de marzo
	1	

Nombre: [illegible] S	Daniela Medina
Documento: 37891302	1098804042
Cargo: Nutricionista Equipo Suplente	Manipuladora

Powered by CamScanner

Educación Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	4.02.2026	Hora Inicio:	9:30 AM.	Hora Finalización:	11:30 AM.	Grupo	2
Institución Educativa	I.E. Nuestra Señora del Pilar Sede A	Operador:	U.T. BGA. INNOVA 2	No. de Contrato:	358 de 2025		

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Ranger.	PRECISIÓN (g)	—

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	3.	MENÚ ENTREGADO Nº:	3	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	N/A.	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena.											215	210	202	200	C					
Derivado de cereal	Mantecada.											97	90	88	80	C					
Fruta	Mandarina 2x6											186	170	177	150	C					
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		—					—					Cumple.					—				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia Cumplimiento del gramaje en la muestra tomada

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Daniela Medina	Realizada por:	Nutricionista Evaluadora Supervisora
Cargo:	1098817442	Cargo:	
Firma:	Manipuladora - Daniela Medina.	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

14796

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	02	2026	LUGAR:	I.E NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE A

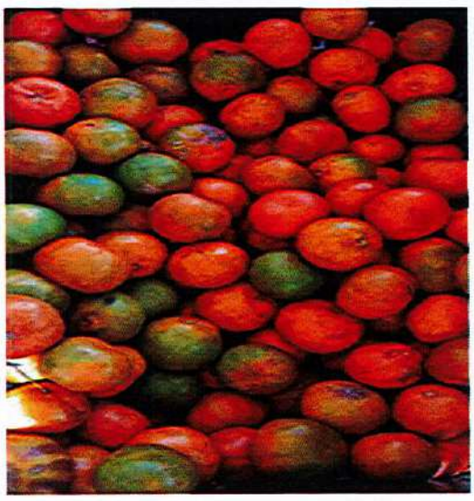
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



FACHADA I.E NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE A



FICHA TECNICA I. E NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE A



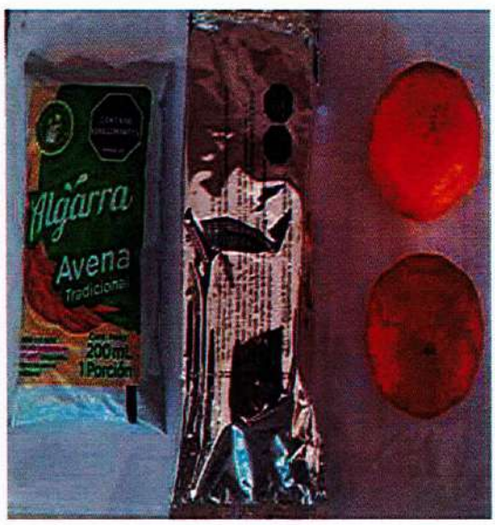
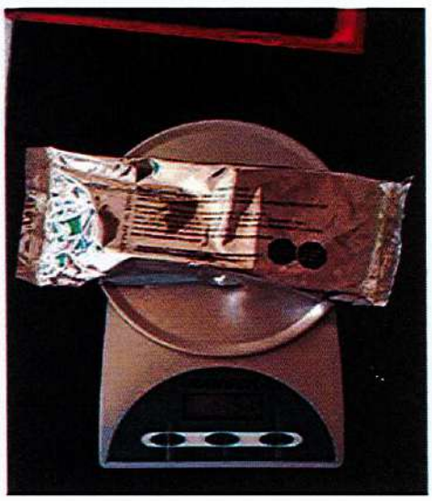
FRUTA –MANDARINA



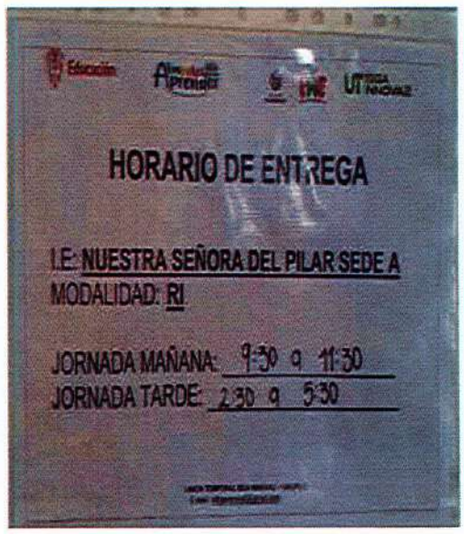
BEBIDA LACTEA : AVENA

14797

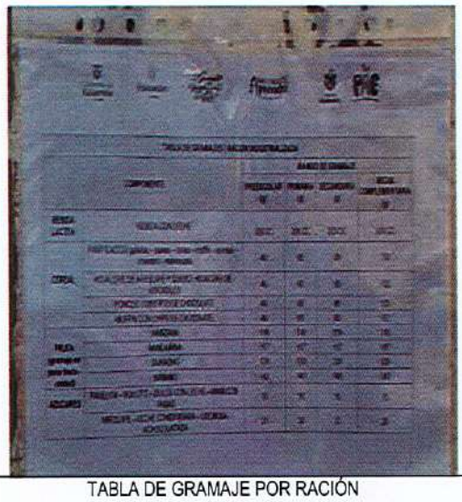
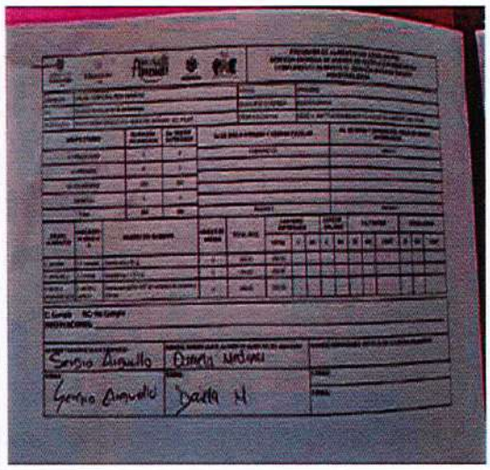
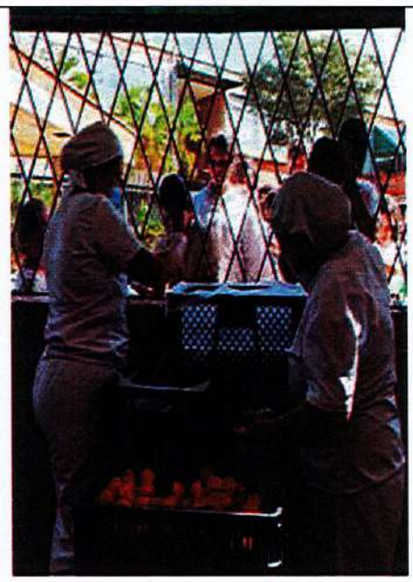
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
PRODUCTO PANIFICADO MANTECADA	MENÚ NUMERO 3 MODALIDAD RI
	
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE- MENÚ NO 3- AVENA	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE- MENÚ NO 3- MANTECADA

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

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>VERIFICACIÓN DE GRAMAJE- MENÚ NO 3- MANDARINA – 2X1</td>
<td>PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚ</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>HORARIOS DE ENTREGA</td>
<td>CANALES DE ATENCION</td>
</tr>
</table>

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

	
TABLA DE GRAMAJE POR RACIÓN	REMISIÓN
	
MANUPULADORAS DEL SERVICIO COREECTAMENTE UNIFORMADAS	DISTRIBUCIÓN DEL COMPLEMENTO

14800

Educación

10 de 10 de 2026 — Aurelio Martinez Nuñez — 10:40 — 1:20 p.m.

IE D Aimara 2 — X — 204

Descripción del menú: Carne de res tipo hamburguesa, Arroz con fideos, maduro cocido, ensalada de tomate - lechuga - uva pasas (limon - Aliños), limonada - queso en porcion. # 3

Observaciones: NIA

Número de beneficiarios del estudio: NIA — Fecha de verificación: NIA — Atendido por: NIA

CALIFICACIÓN DE EVALUACIÓN: 1 SI CUMPLE / 0 NO CUMPLE / NA NO APLICA

RANGOS DE CALIFICACIÓN	0-59,9% Deficiente	60-75,9% Regular	76-96,9% Bueno	97-100% Excelente

NÚMERO DE EXAMPLES EVALUADOS

De 1 a 75	1
De 76 a 175	2
De 176 a 300	3
De 301 a 500	4
De 501 a 750	5
De 751 a 1000	6
De 1001 a 1250	7
De 1251 a 1500	8

3

Requerimientos adicionales y sugerencias:

	Cumplimiento en la misma prueba	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	Menú entregado cumple con lo establecido en la minuta Patron establecida Por el municipio
2	La remesa coincide con la totalidad de materia primas evidenciada según el cálculo realizado	1	Se evidencia remision con el total de la materia Prima segun el numero de beneficiarios
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervision.	1	Los alimentos evidenciados para la preparacion del menú #3 fueron verificados por el equipo de supervision el 9/10/2026
4	El menú a entregar se acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	El menú entregado cumple con lo establecido en el ciclo de menus y la minuta Patron entregada por la entidad
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se evidencia estandarizacion del tamaño de la porcion servida de la preparaciones conforme a los grados de escolaridad atendidos, en concordancia con los lineamientos tecnicos PAE
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se evidencia estandarizacion de gramaje para el cumplimiento de dicho gramaje de acuerdo a lo establecido para los alimentos suministrados conforme a los grados de escolaridad atendidos en la institucion educativa.
7	Se cuenta con los equipos y enseres según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	Se evidencian equipos y enseres de acuerdo con el numero de beneficiarios atendidos en la institucion educativa.
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	Se evidencia las guias de Preparacion entregadas por la entidad territorial Para la vigencia 2026
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnica - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	Se evidencia Cumplimiento en la ejecucion de los Ciclos de menú bajo las especificaciones tecnicas - nutricionales establecidas en la guia de Preparacion.
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menú programado	1	Se evidencia la toma de muestra y contra muestra del menú #3 y el almacenamiento de la muestra y contramuestra de los menús #2 y #1
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (Isotil), Alcohol antiséptico, Tijeras de 5 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Extintor	1	Se evidencia botiquin con cada uno de los elementos establecidos de acuerdo a la normatividad, se evidencia un extintor con fecha de vencimiento enero 2027
12	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NIA	NO se evidencia intercambio y/o arrastre en el menú evaluado
13	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	Se evidencia aplicacion de sazonadores de acuerdo a las cantidades establecidas en la guia de preparacion.
14	Los alimentos preparados cumplen con sus características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	Los alimentos cuentan con caracteristicas organolepticas Propias del alimento y la Preparacion mixta.
15	Se cuenta con agua potable suficiente para el consumo libre de los beneficiarios.	1	Se evidencia agua potable disponible para el consumo de los beneficiarios.
16	Todas las preparaciones que se entregan en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva ficha técnica.	1	todas las preparaciones se encuentran estandarizadas Por el personal manipulador para el momento del servido
17	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación	1	El menú servido y entregado a los beneficiarios se evidencia con adecuada preparacion, evidenciando buena limpieza y condiciones favorables para su accesibilidad y consumo