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: _____

15001

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:	11-02-26	Hora inicio:	8:00am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	2
Institución Educativa	AURELIO MARTINEZ MUTIS A			Operador:	UT BGA 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:	8	MENÚ ENTREGADO Nº:	8	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche UAT (UHT)											220.7	205.2	210.0	200cc	C					
CEREAL ACOMPAÑANTE	Ponque cubierto de chocolate											95.6	99.2	96.5	80gr	C					
FRUTA	Durazno											191.1	173.9	167.9	129.4	C					
POSTRE																					
CUMPLE																3					
NO CUMPLE																0					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 8, se aprobo arrastre de la fruta del día martes (durazno) será entregada el día miercoles 11 Feb/26

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendida por:	Diana Medina	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo tecnico
Firma:		Firma:	Carlos A. Restrepo

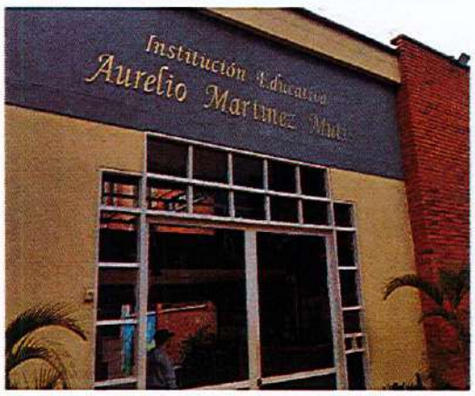
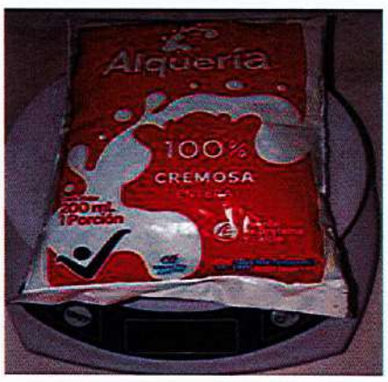
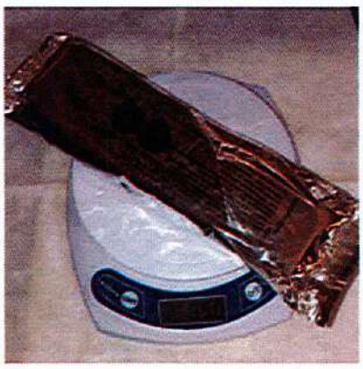
Powered by CamScanner

15002

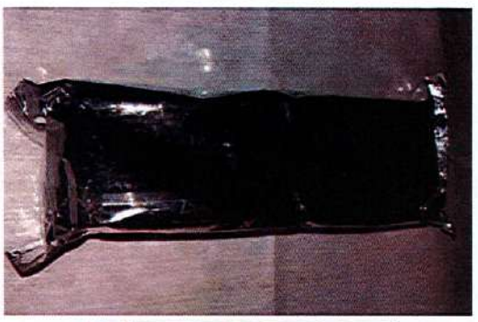
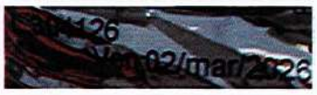
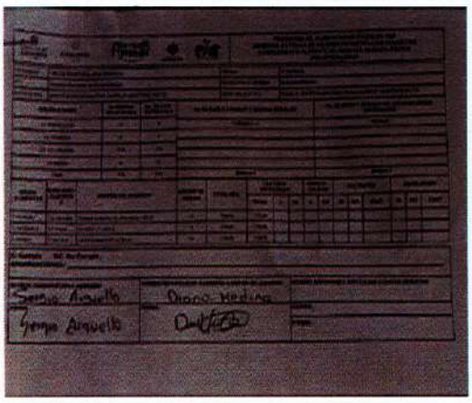
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINES MUTIS SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa) | 11 | 02 | 2026 | LUGAR: | Sede Educativa: AURELIO MARTINEZ MUTIS |

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

	 
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 - Botiquín



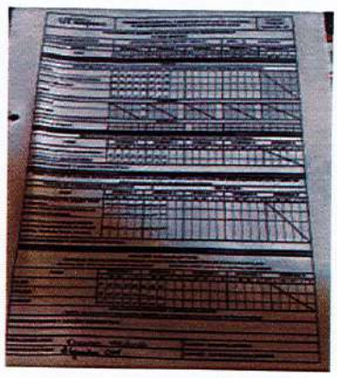
Gestión social. – Afiche información PAE



Gestión social. – Canal de comunicación/EAN

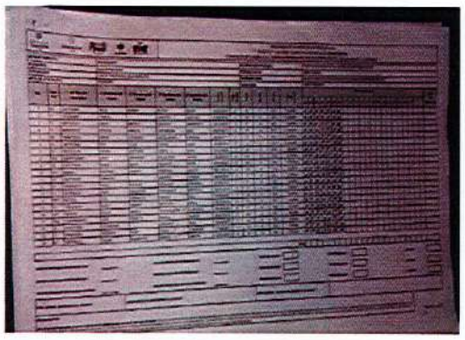


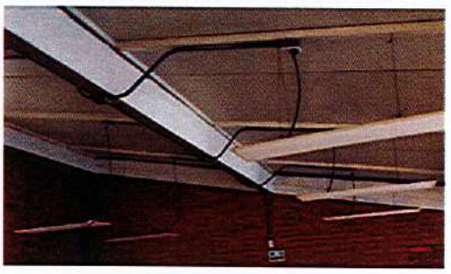
Horario publicado.



Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento

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

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos en lata y de difícil L y D.
	
Paredes en ladrillos y de difícil L y D.	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puertas

15006

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT BGA INNOVA 2			No. Contrato:	358	Fecha Visita:	11/02/26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	8:30am
Institución Educativa/Sede	Nuestra Señora del pilar Sede A					Hora de Terminación:	11:15am
Dirección:	Avenida de los estudiantes # 9-323 Barrio Ciudadela Real de Minas						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	9:30 a 11:30am – 230 a 530pm.						
No. De beneficiarios atendidos:	461 Mañana 311 – tarde. 150	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	X	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita:	Daniela Medina			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JENY HERNANDEZ MARTINEZ		
Cargo:	Manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X			

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE TOTAL	97.3	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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 en canastillas
2.2	El area 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	1 kit de visitante

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

15007

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	Ultima capacitación 17/01/26
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	0	Se observa 1 manipuladora y según pliego debe ser 2 en la IE
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	83.3%		

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	Formato diligenciado
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	Area limpia y organizada.
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 DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.10	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
4.11	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Formato diligenciado
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Formato diligenciado
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	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, asi 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 conformado el comite CAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	Se encuentra en proceso de aprobación

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entera marca. Alquería L: 23 MAR 2026. FV: 23 MAR 2026.
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Ponque cubierto de chocolate marca. L: 304126 de ecro SAS FV: 2/02/2026
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	El meno. de hoy no contempla dulce.
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Durano 2x1 Intercambio de mandarina por durazno aprobado por lo SEB
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	Meno #8. Intercambio de mandarina por durazno aprobado por la SEB
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	Hay cumplimiento de 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	

15009

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
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 realiza visita tecnica ala IE Nuestra Señora del Pilar Sede A, del operador UT BGA UNIQUAZ, grupo 2, donde se verifico entrega de complemento modalidad industrializado. menu #9, para 311 beneficiarios. la IE tiene asignado 461 cupos, 311 para la jornada mañana y 150 jornada tarde. se verifico granje para beneficiarios grupo etnico Wochi-Wayuu. Se presento intercambio de fruta. mandarina por duraznu se resalta compromiso por parte de la manipuladora, operador y supervisora

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JEAN ALVAREZ	NOMBRE	Daniela Medina
CARGO	Profesional Apoyo Tecnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Daniela M.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

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:	11/02/26	Hora inicio:	8:30am.	Hora Finalización:	11:15 am	Grupo:	2
Institución Educativa	Nuestro Señor del Pilar Sede A.			Operador:	UT BGA INNOVA Z	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	8	MENÚ ENTREGADO Nº:	8	¿Se realizaron cambios al menú?	X SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? X SI NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)		
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche Entera UHT											228	218.7	212	200	C					
CEREAL ACOMPAÑANTE	Ponque cobijao con chocolate											90.	97	99.5	80	C					
FRUTA	Durazno 2x1.											1539	160	158	1294	C					
POSTRE	—																				
CUMPLE																C					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los gramajes cumplen con el peso estipulado. Hay un cambio de mandarina por durazno. Aprobado por la SEB

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Daniela Medina	Realizada por:	JESUS HERNANDEZ MARTINEZ
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Profesional Apoyo Tecnico SEB
Firma:	Daniela M.	Firma:	

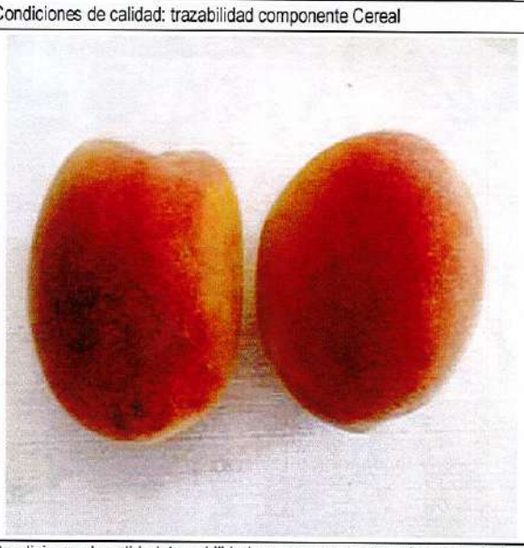
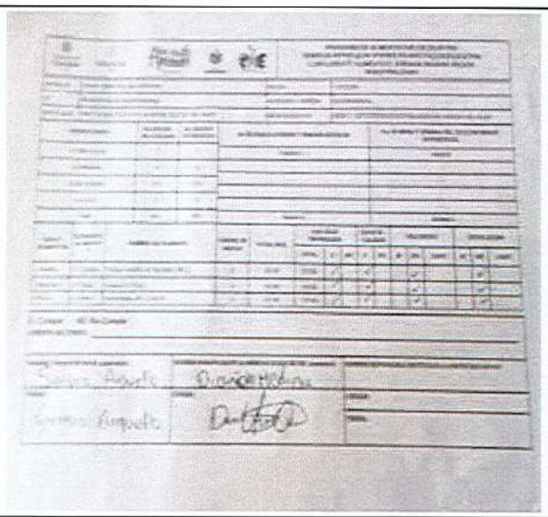
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR

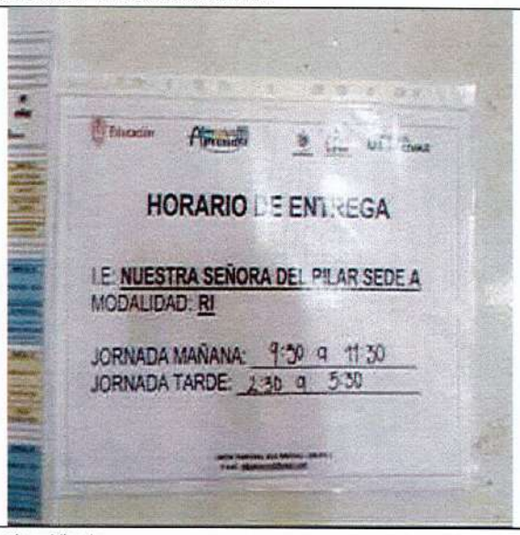
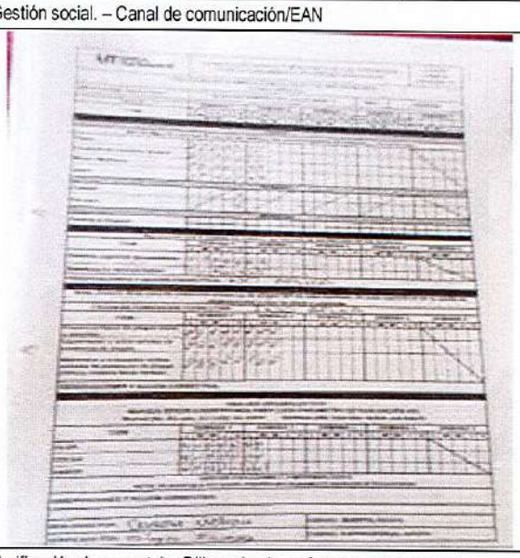
FECHA: (dd-mm-aaaa)	13	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa:

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados
	
Cumplimiento de menú.	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Leche entera UHT
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante – Ponqué cubierto de chocolate	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta – Durazno 2x1

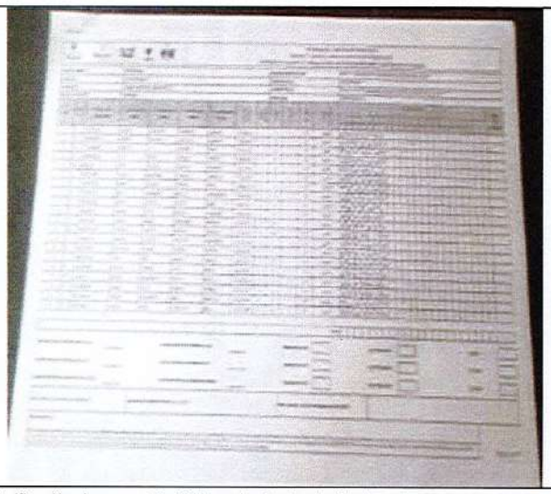
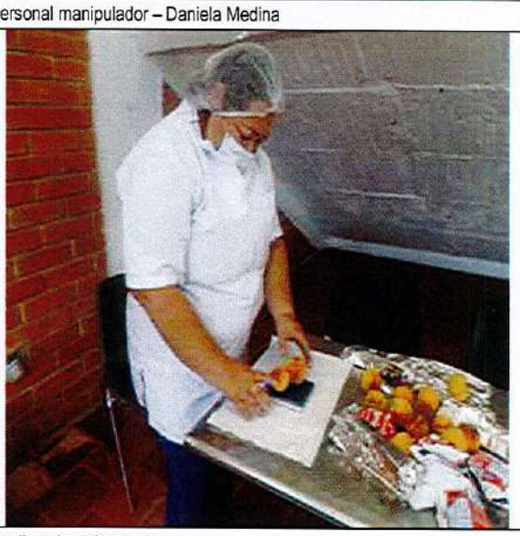
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
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

<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 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador – Daniela Medina
	
Área de residuos solidos	Realizando visita técnica

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

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

	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puertas

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Se observa 1 manipuladora y según pliego debe ser 2 en la IE.	

15016

Educación Alberto 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 -2024

Operador:	U. B.G. Innova 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	Febrero 11/2026
Grupo:	2	Área Urbana:		Área Rural:	✓	Hora Inicio:	9:00 am
Institución Educativa/Sede	IE Educativa Bosconia Sede E					Hora de Terminación:	12:30 pm
Dirección:	Vereda la capilla						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 am – 12:00 m						
No. De beneficiarios atendidos:	34	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Luz Nerina Sandoval		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Sirley Yelandra Pinzon			
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI	✓	Fecha última Verificación	09/10/25	Concepto Emitido	Favorable con requerimiento	Calificación	88,5%
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	62	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

15017

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	20 enero 2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
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 RACIÓN 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	
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	
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	
4.4	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	
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	

15018

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
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	Al dia de hoy no se ha conformado el comite CAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.O	se iniciara a publicar a partir del mes de marzo

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

15019

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	

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).	N.A	en este IE NO cuenta con trampa de grasa

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

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.	N.O	NO observado
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	NO observado

15020

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
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
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	N.O	NO observado
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
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 maniputación de alimentos).	N.O	NO observado
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	NO observado
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	NO observado

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	SARA VELANDIA PARDO	NOMBRE	LUZ MARINA SANDOVAL
CARGO	Profesional apoyo Tecnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Luz M Sandoval
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

15021

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:	Febrero 11-2026	Hora Inicio:	9:00 am	Hora Finalización:	12:30 pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	IE Bosconia Sede E			Operador:	UT. PAGA. INNOVA2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Kitchen Scale	PRECISIÓN (g):	SP 400		

No. MENÚ PROGRAMADO	8	No. MENÚ ENTREGADO	8	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO ✓	¿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)	tortilla de huevo	50	51	61	50	C	52	51	50	50	C										
LEGUMINOSAS	lentejas guisadas	52	55	50	45	C	55	54	53	45	C										
CEREALES	Arroz blanco	60	59	59	55	C	90	89	88	85	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	pure de papa con queso	50	51	52	46	C	63	60	61	58	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	cubitos de tomate cimen, pimiento, cebolla	58	55	56	50	C	73	70	69	65	C										
BEBIDA	Jugo de Guayaba con agua	230	229	228	200	C	237	230	235	200	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO: COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE					6					6											
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento del menú aprobado por el equipo de Nutrición.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

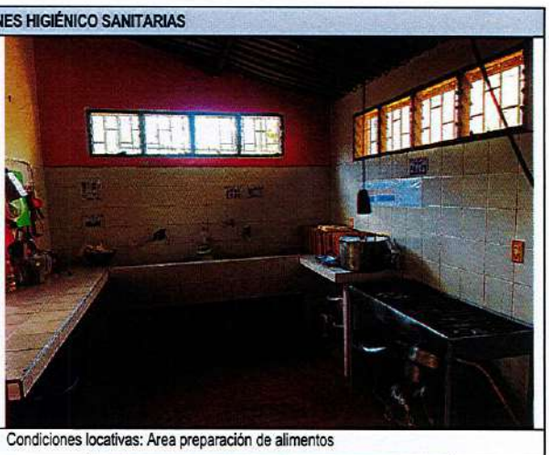
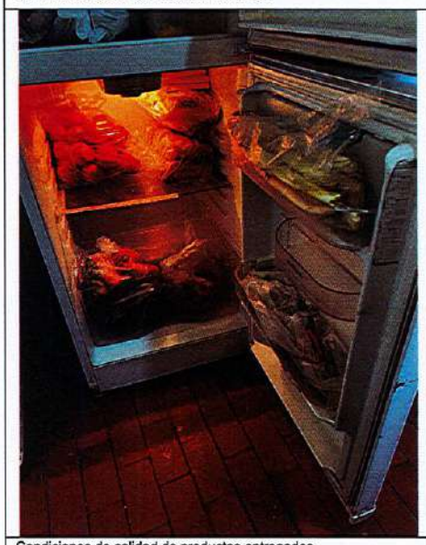
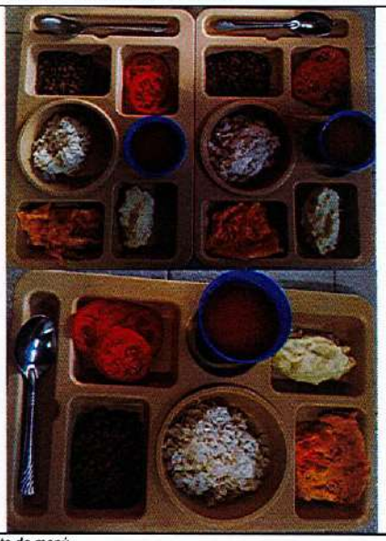
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Luz Mila Sandoval	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	SHIRLY VELANDIA PASÓN
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Profesional Apoyo Técnico
FIRMA:	Luz M Sandoval	FIRMA:	

15022

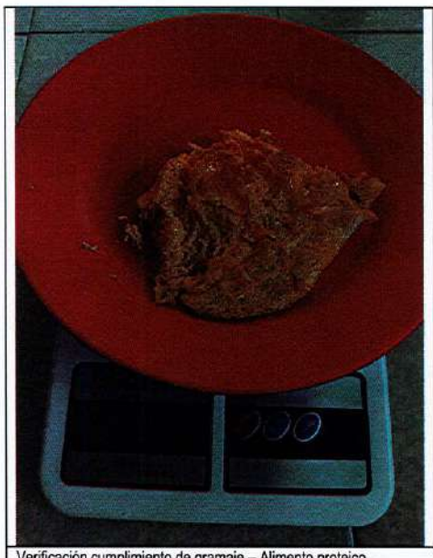
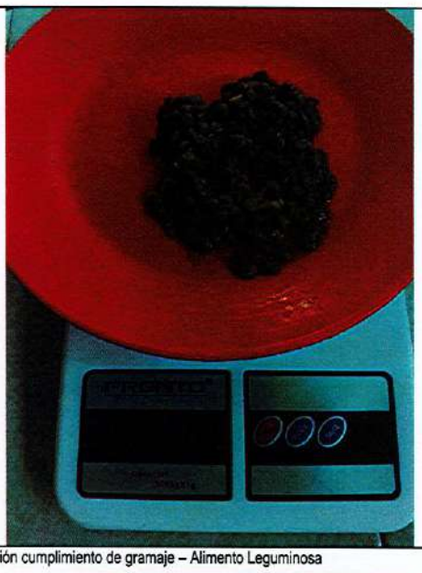
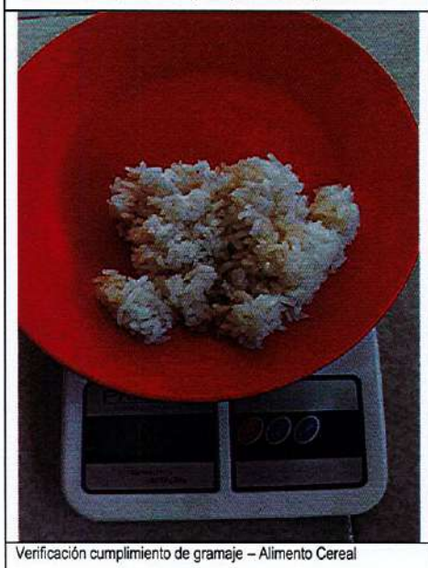
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: BOSCONIA

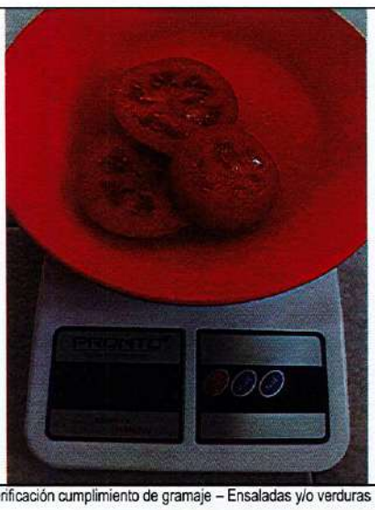
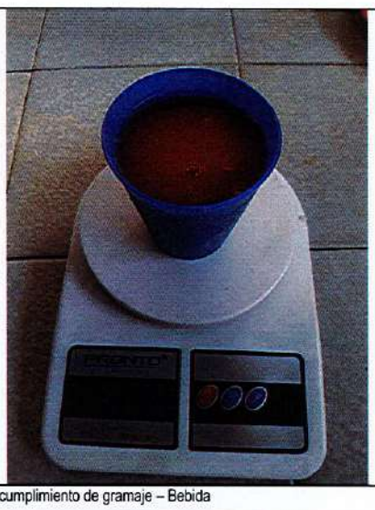
FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: E

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Área preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú.

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 proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal

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 – Ensaladas y/o verduras	Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida



Suministro del complemento.

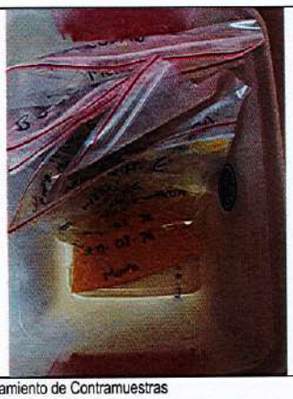


Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)

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



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día



Horario publicado.

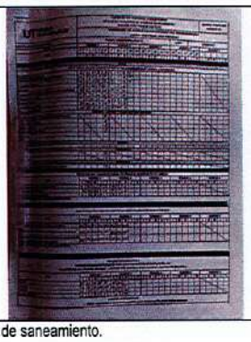


Seguridad y Salud en el trabajo

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



Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN



Condiciones de saneamiento.

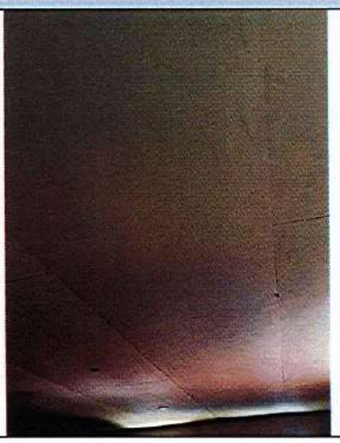


Personal manipulador alimentos

INFRAESTRUCTURA

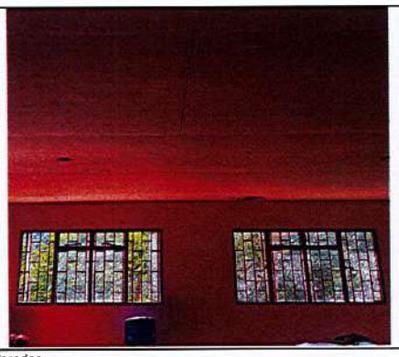
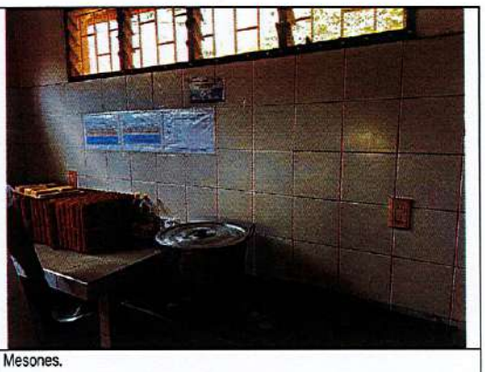
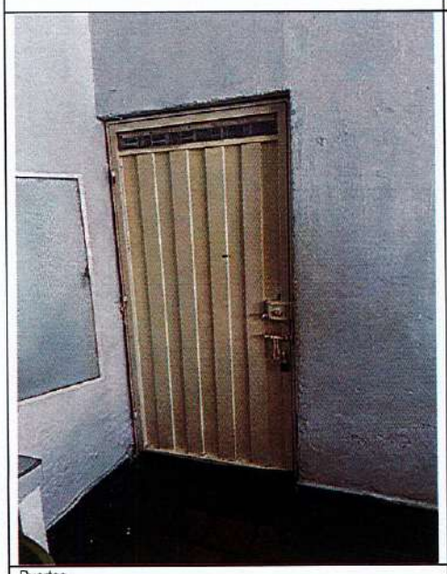


Pisos.



Techos.

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

	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.
	
Puertas.	Otros: Remisión entrega de víveres y certificado control integrado de plagas

15028

Educación | Alimentos para aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT B&A INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	12-02-26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 pm
Institución Educativa/Sede	JORGE ARDILA DUARTE SEDE A					Hora de Terminación:	3:15 pm
Dirección:	Calle 53 Nº 21-25 Barrio La Concordia						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 7:30 am a 8:00 am - 1:00 pm a 3:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	298		No. De manipuladoras en el sitio:	2			

No. Manipuladores por complementos			
1 a 200	1	601 a 800	4
201 a 400	x2	801 a 1200	5
401 a 600	3		

Nombre de quien atiende la visita:	Leidy Moreno	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.	Techos en cemento, pintados y 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.	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	Almacenamiento se realiza en canastillas
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Almacenamiento temporal se encuentra limpio
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

15029

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	Manipuladoras 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 maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal de los manipuladoras es adecuado.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencian hojas de vida 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	Manipuladoras acreditan experiencia mínima, certificados medicos y BPM.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Cuentan con registros
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	2 manipuladoras
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 evidenció 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 la proxima semana
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	Botiquín dotado de todos los elementos.
TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE	100 %		

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
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: 12AAB1 V: 26 MAR 26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta Casera L: 30012026 V: 01/03/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Banano
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 # 9
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicación
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Operador realizó entrega de todos los componentes
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó el cumplimiento del gramaje del menú # 9
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	Durante la visita no se observo al personal transportador de alimentos.
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	

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 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	
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	— o —	PUNTAJE OBTENIDO	— o —	PORCENTAJE	— o —

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 realizó visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de RI con una cobertura de 298 complementos en la jornada de la tarde.
Se verificó el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #9.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

Powered by CamScanner

15032

Educación | Bucaramanga Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	12-02-26	Hora Inicio:	1:00 pm	Hora Finalización:	3:15 pm	Grupo:	2
Institución Educativa	JORGE ARDILA DUARTE SEDE A			Operador:	UT B&A INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	9	MENÚ ENTREGADO Nº:	9	¿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						210.8	224.6	216.5	200cc	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta Casera						68.0	67.1	60.3	60gr	C										
FRUTA	Banano						215.5	156.5	152.1	143gr	C										
POSTRE																					
CUMPLE										3											
NO CUMPLE										0											

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 9.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Leidy Moreno	Realizado por:	Carlos Alberto Reátiga Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Leidy Moreno	Firma:	Carlos A. Reátiga

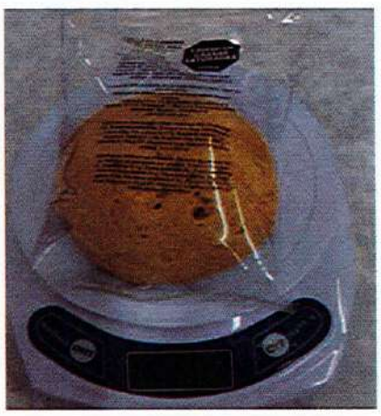
Powered by CamScanner

15033

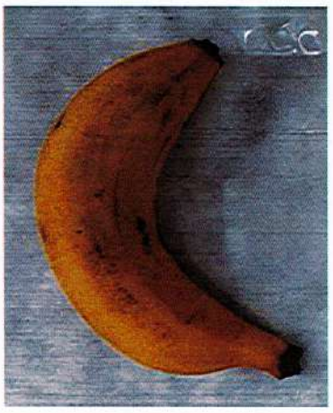
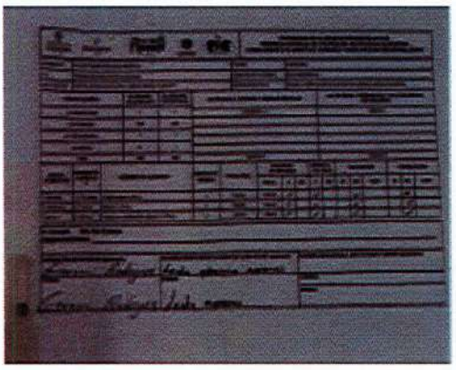
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JORGE ARDILA DUARE

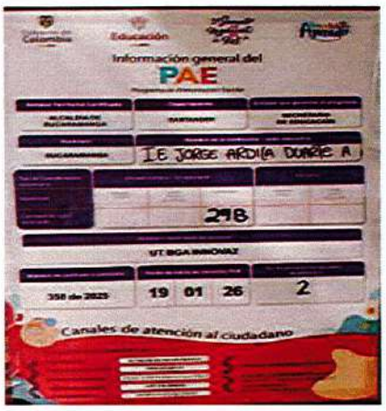
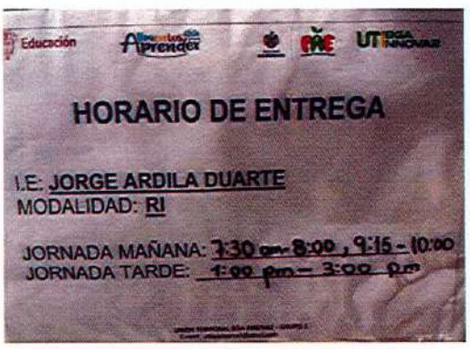
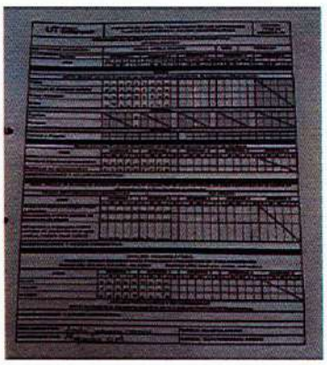
FECHA: (dd-mm-aaaa) | 12 | 02 | 2026 | LUGAR: | Sede Educativa: JORGE ARDILA DUARTE |

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

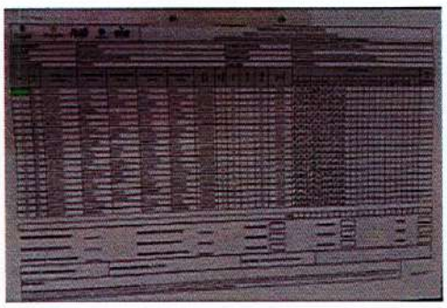
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

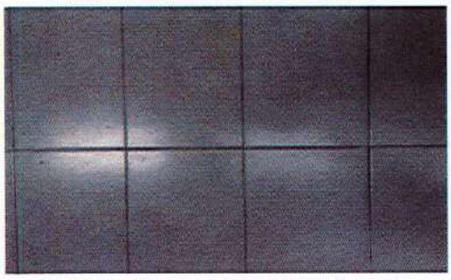
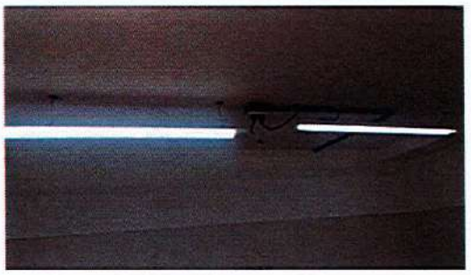
	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro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

<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 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

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

15037

Educación Alimentación Escolar PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Versión: xxx-2025
VIGENCIA xxx-xxx-2025
VIGENCIA DESDE xxx-2025

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita:	12/02/26	Sede educativa / Institución educativa:	Rural Bosconia sede E	HORA DE INICIO:	9:29 A.M	HORA DE FINALIZACION:	12:40 Pm
Operador del programa:	Union temporal DGA Innova2			Numero de cupos:		358	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Alimentos X	Dia de atención:	34		

Descripción del menú: Proteina Guisada en cuadros, Arroz al Pimenton, Madro acompañado, ensalada pico de gallo (tomate, cebolla, cilantro, vinagre, limon) y Jugo de mango con Leche H9

Intercambios:
- Alimento: N/A
- Motivo del intercambio y/o arreglo: N/A
- Fecha de aprobación: N/A
- Autorizado por: N/A

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL ITEMS A EVALUAR	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PUNTAJE TOTAL	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
31	31	31	100%	Excelente

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

NUMERO DE MANIPULADORAS

		No. Manipuladoras encontradas en las instalaciones
De 1 a 75	1 ✓	1
De 76 a 150	2	
De 151 a 300	3	
De 301 a 500	4	
De 501 a 750	5	
De 751 a 1000	6	
De 1001 a 1250	10	
De 1251 a 1500	12	

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	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 supervision.	1	Los alimentos evidenciados para la preparacion del menú H9 fueron verificados por el equipo de supervision el 11 y 12 de febrero.
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 menus 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 de los alimentos conforme a los grados de escolaridad atendidos, en concordancia con los lineamientos Nutricionales
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 por 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 menu programado	1	Se evidencia la toma de muestra y Contra muestra del H9 y el menú H8 y menú H7 almacenados en refrigeración.
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1mL), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Extintor	1	Se evidencia botiquin Completo de acuerdo a la modalidad, Se evidencia 1 Extintor con fecha de vencimiento del 1 mes de enero de 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.	N/A	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 las cantidades 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 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 evidenci 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 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 Presentacion adecuada, evidenciando orden, Limpieza y Texturas favorables para su aceptabilidad y Consumo

15038

Educación Alimentación Escolar PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE SEGUIMIENTO ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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 clara
22	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para fumigacion:	1	Se evidencia Cronograma y Certificado de Fumigacion
23	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1	los alimentos utilizados para la preparacion del menú #9 se evidencian en condiciones optimas de calidad
24	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de inicio fin de manera final y continua.	1	Se evidencia Persona manipuladora llevando acabo el Protocolo de BPM
25	En el comedor escolar se promocionan 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 servido.	1	Se evidencian 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 de formato de temperatura
28	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomide (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1	Se evidencia diligenciamiento de formato de descomide menú #8 (9 KG)
29	Se realiza el diligenciamiento del formato de recoleccion de residuos liquidos (aceite usado)	1	Se diligenciamiento de formato de recoleccion 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 Proteina (Pollo) en condiciones de calidad e inocuidad
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 reconstitucion de leche en polvo para la Preparación del 350 de menso en leche
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 TRP en condiciones de calidad e inocuidad
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 mango 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 preparacion 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:
	Joz M Sandoval
Nombre: Silvio Samper Osorio	Nombre: Joz Maria Sandoval
Documento: 1095829825	Documento: 37 749 207
Cargo: Nutricionista Dietista	Cargo: manipuladora

15039

Educación | Todos a 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:	11/02/2026	Hora Inicio:	9:29 A.M	Hora Finalización:	12:40 PM	Grupo:	E
Institución Educativa:	Rural Bosconia Sede E			Operador:	Union temporal Innovaz	No. de Contrato:	388

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	9	No. MENÚ ENTREGADO	9	¿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 benficiarios?	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)	Pechuga guisada en cuadros						51.4	52.1	50.4	47	C										
LEGUMINOSAS	-						-	-	-	-	-										
CEREALES	Arroz al Pimentón						96.8	100.2	90.5	85.8	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Majao acompañado						112.4	99.8	85.3	58	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	ensalada pico de gallo (tomate, cebolla, cilantro)						93.3	74.7	68.4	65	C										
BEBIDA	Jugo de mango cocinado						284.9	245.8	267.2	200	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	-						-	-	-	-	-										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE		-					5					-					-				
NO CUMPLE		-					0					-					-				

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

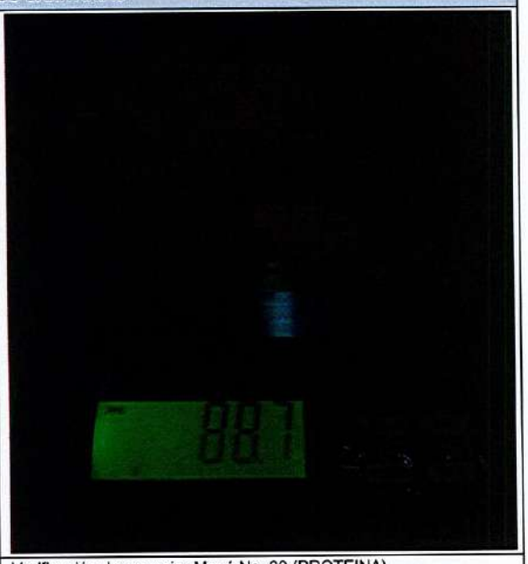
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Silvio Samper Osorio	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Lic. Marina Sandoval
CARGO:	Nutricionista Dietista	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:		FIRMA:	Lic Marina Sandoval

15040

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) | 12 | 02 | 2026 | LUGAR: BOSCONIA SEDE E

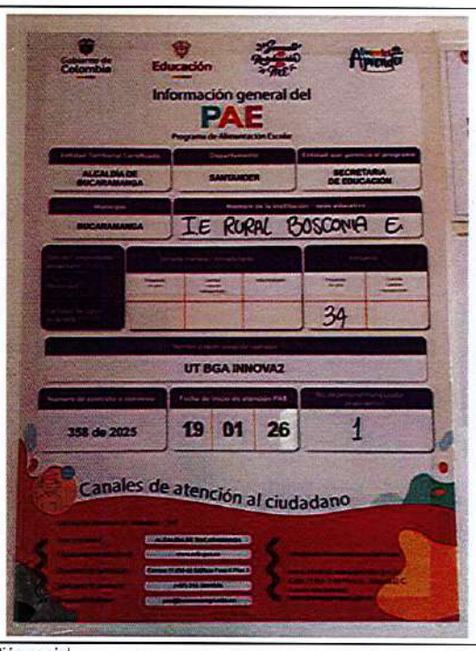
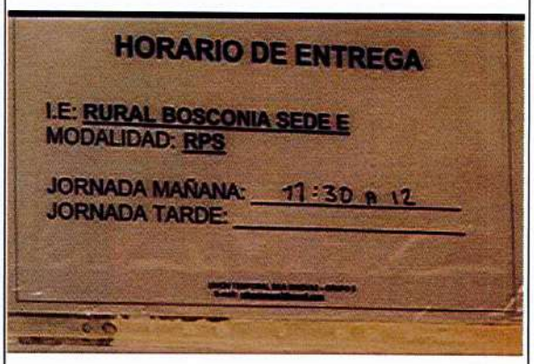
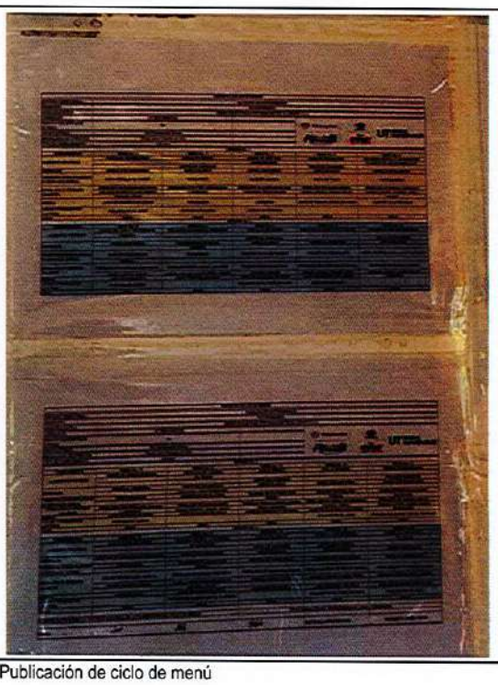
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Cumplimiento de menú No. 09	Verificación de gramaje- Menú No. 09 (PROTEINA)
	
Verificación de gramaje- Menú No. (LEGUMINOSAS)	Verificación de gramaje- Menú No. 09 (CEREAL)

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

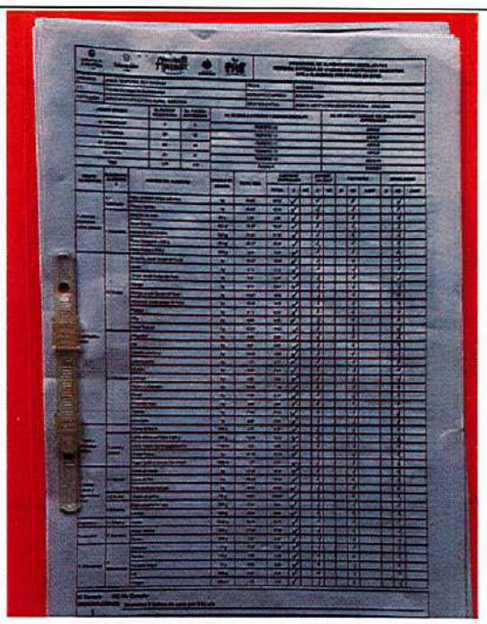
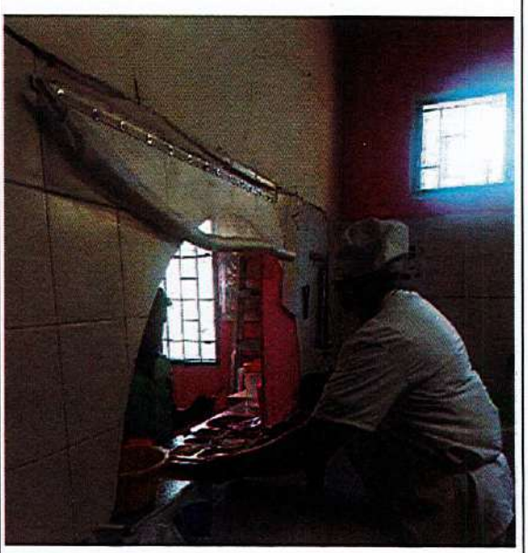
	
Verificación de gramaje- Menú No. 09 (TRPD)	Verificación de gramaje- Menú No. 09 (ENSALADA)
	
Verificación de gramaje- Menú No. 09 (BEBIDA)	Verificación de gramaje- Menú No. (LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS)

15042

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

<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>

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

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

15045

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT-BOA-INNOVAZ		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	Febero 12/2026
Grupo:	2	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	7:13 am
Institución Educativa/Sede	IE GABRIELA MISTRAL					Hora de Terminación:	9:30 am
Dirección:	Calle 69A NO. 27-30						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	JM-6:30 A 8:30 am – JT 12:30 A 2:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	JM. 175 JT. 177 TOTAL 352		No. De manipuladoras en el sitio:	7	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:	Jane Maritza C A.		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		SANDRA VELANDIA RAMON		
Cargo:	Manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en		Pasillo	/	Espacio exclusivo de almacenamiento		✓	

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	se evidencia un espacio para el almacenamiento de los complementos.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	se evidencia cumplimiento del item 1.2.	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	se evidencia cumplimiento del item 1.3.	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.	se evidencia el sanitario oficialmente para la manipuladora.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	se evidencia suficiente iluminacion y ventilacion.	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	cuenta con el area alejada resguardado insumos de aseo.	C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

15046

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	Exdsten 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 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	
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%

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	Al día de hoy no se a conformado el comite CAE. esta en proceso
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.O	se inicia su publicacion apartir del mes de marzo.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con boliquin 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 día de hoy el complemento 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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

15048

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 observado
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 observado
9.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	NO observado
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 observado
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 observado
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 observado

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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 Victoria Pabón	NOMBRE	Ivonne Maritza Cristancho
CARGO	Profesional Apoyo Tecnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Sarapp.	FIRMA	Ivonne Cristancho A.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

15049

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:	Febrero 12/2026	Hora Inicio:	7:13 am	Hora Finalización:	9:30 am	Grupo:	2
Institución Educativa:	IE GABRIELA MISTRAL			Operador:	U. TEMP. INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	9	MENÚ ENTREGADO Nº:	9	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO ✓	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt						213	213	212	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	galleta casera						66	65	64	60	C										
FRUTA	Banano						191	190	190	143	C										
POSTRE																					
CUMPLE									3												
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento del menú aprobado por el componente de nutrición

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Ivonne Maritza Cristancho Arendler	Realizada por:	SARA VELANDIA PARDO
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional Apoyo Tecnico
Firma:	Ivonne Maritza Cristancho Arendler	Firma:	Sara VP.

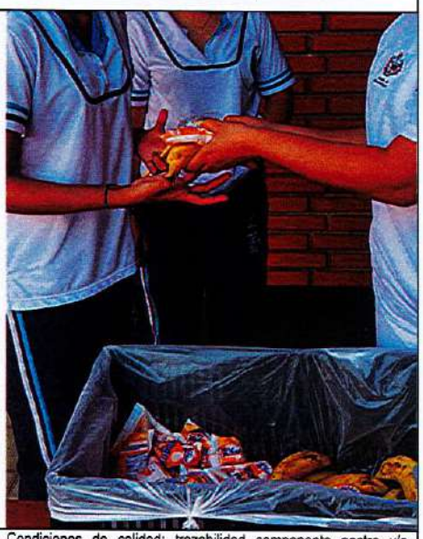
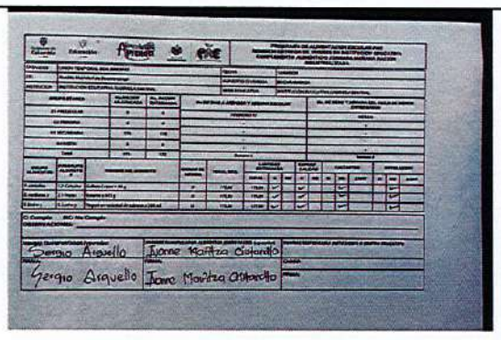
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: GABRIELA MISTRAL

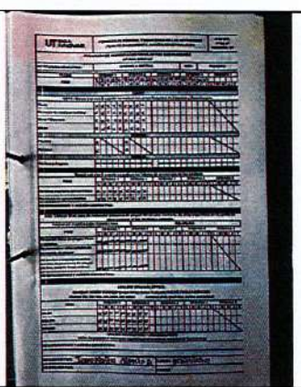
FECHA: (dd-mm-aaaa) 12 | 02 | 2026 LUGAR: Sede Educativa: Calle 69ª # 27-30

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

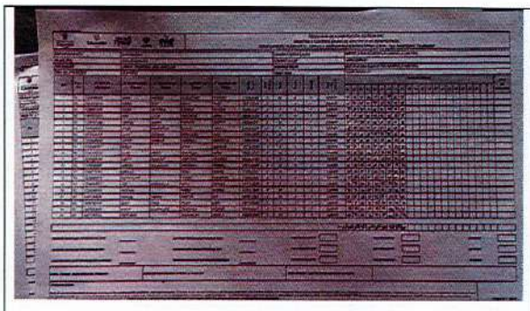
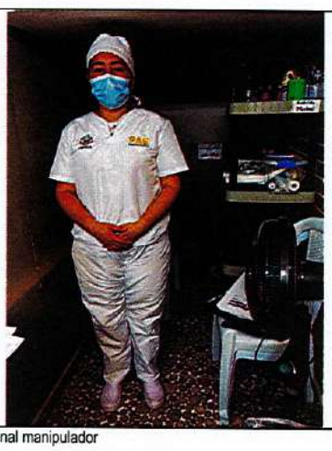
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

Verificación cumplimiento de gramaje – postre	
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

<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 2026

	
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 2026

	
Ventanas.	Puertas

15055

Educación Aprendizaje PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 001-2025

CÓDIGO: 023-000-2025

VIGENTE DESDE: 01-2025

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA								
Fecha de la visita:	13/02/26	Sede educativa / Institución educativa:	Aurelio Hernandez Multisede C	HORA DE INICIO:	9:30 AM	HORA DE FINALIZACIÓN:	1:40 PM		
Operador del programa:	Union temporal Inova 7					Número de cubiertos:	358		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo X	Modo servicio:	900				
Descripción del menú:	Come de res desmechada, frijoles guisados, Arroz Blanco, Arepa de maiz (queso como incluido) ensalada de tomate y pepino (cebolla, cilantro, aceite y limon) - limonada #10								
Intercambios	Alimento: N/A								
	Motivo del intercambio y/o arranque: N/A		Fecha de aprobación: N/A		Autorizado por: N/A				

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE EVALUADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUANTITATIVA
31	31	100%	Excelente

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

NUMERO DE MANIPULADORAS

De 0 a 75	1
De 76 a 150	2
De 151 a 200 ✓	3 ✓
De 201 a 250	4
De 251 a 750	5
De 751 a 1000	6
De 1001 a 1250	10
De 1251 a 1500	12

No. Manipuladoras encontradas en las instalaciones: 3

Requerimientos alimentarios y nutricional:

	Cumplimiento de la ración patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	Menú entregado cumple con lo establecido en la minuta Patron establecida Por el municipio
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada segun el cálculo realizado	1	Se evidencia remisión 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 supervicion.	1	Los alimentos evidenciados para la preparacion del menú #10 fueron verificados por el equipo de supervicion el 11 y 12 de febrero.
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada 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 de la preparacion conforme a los grados de escolaridad atendidos, en concordancia con los lineamientos establecidos en la Ficha
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles 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 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 evidencia equipos y menajes 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 y menaje de acuerdo con el numero de beneficiarios atendidos en la institucion educativa.
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 menu programado	1	Se evidencia la toma de muestra y contramuestras del menú #10 y el almacenamiento de la muestra y contramuestra del menú #9
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lengua de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (lund), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Extintor	1	Se evidencia botiquin con cada uno de los elementos establecidos de acuerdo a la modalidad, se evidencia un extintor con fecha de Vencimiento
12	En caso de presentarse intercambios y/o arranstres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A	NO se evidencia intercambio Y/O arranstre en el menú
13	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidas 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 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 incluyan 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 evidencia con adecuada presentacion, evidenciando buena, limpieza y condiciones favorables para su aceptabilidad y consumo

15056

Educación Aprender	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04-2025
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PICADERA (5 AÑOS)	VIGENCIA: 01/01/2025
		VIGENCIA: 01/01/2025 - 2025

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 menús en el comedor escolar de manera visible y claro
22	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para fumigacion:	1	Se evidencia Cronograma y certificado de fumigacion
23	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1	Los alimentos Utilizados para la Preparacion del menu #10 Se evidencian en optimas Condiciones de Calidad
24	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de lavado de manera lineal y continua.	1	Se evidencia Personal manipulador llevando acabo el Protocolo de BPM
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	Se evidencia alimentos para la Promocion de habitos saludables Por parte de los manipuladores alegrias
26	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido.	1	Se evidencia alimentacion 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 descomide (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1	Se evidencia diligenciamiento de Formato de descomide menú #9
29	Se realiza el diligenciamiento del formato de recolección de residuos líquidos (aceite usado)	1	Se evidencia diligenciamiento de formato de descomide de aceite
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 Proteina (carne de res desmechada) 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	No se evidencia utilizacion de EPP en la Preparacion del menu evaluado
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 (Limonada) 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 menú #10

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 Ojeda	Nombre: Maria Isabel Chacon
Documento: 1095829875	Documento: 1100482314
Cargo: Nutricionista Dietista	Cargo: Manipuladora

15057

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:	13/02/2026	Hora Inicio:	9:30 Am	Hora Finalización:	1:40 PM	Grupo:	2
Institución Educativa:	Anexo Mercedes Nieto sede C			Operador:	Union temporal innovar	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	10	No. MENÚ ENTREGADO	10	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿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)	Carne de res molida	40.5	49.2	43.2	40	C	48.3	47.9	50.3	45	C										
LEGUMINOSAS	Frijoles guisados	50.9	48.3	49.5	45	C	46.5	48.9	44.5	45	C										
CEREALES	Arroz Blanco	55.2	59.3	59.8	55	C	88.3	89.5	85.3	85	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Arepa de Maiz	44.3	40.5	43.8	40	C	50.2	52.3	55.5	50	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada de tomate y pepino (cebolla, cilantro, aceite y limon)	55.2	59.3	56.2	50	C	69.3	68.4	70.3	65	C										
BEBIDA	Limonada	210.1	230.8	240.3	200	C	230.8	246.3	210.9	200	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE		6					6					-					-				
NO CUMPLE		-					-					-					-				

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Maria Isabel Charón	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Silvio Sampar Ortiz
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Nutricionista Dietista
FIRMA:	Maria Charón	FIRMA:	

15059

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)	13	02	2026	LUGAR:	AURELIO MARINEZ MUTIS

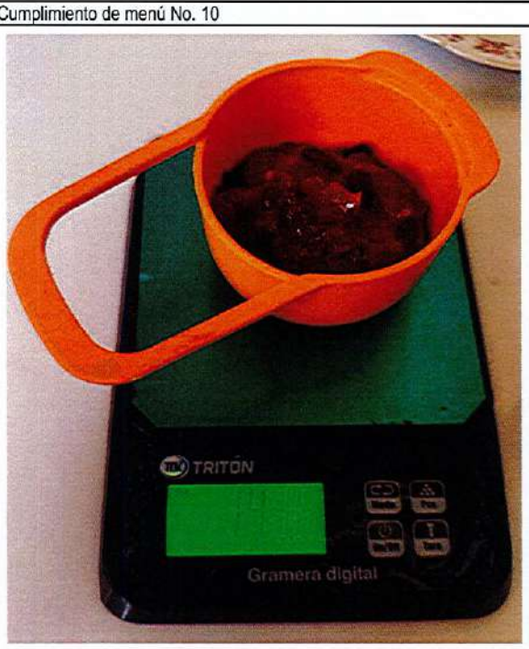
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Cumplimiento de menú No. 10



Verificación de gramaje- Menú No. 10 (PROTEINA)

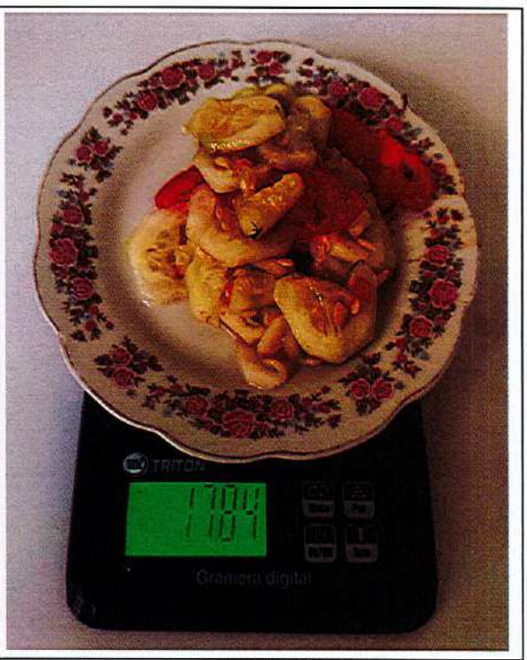
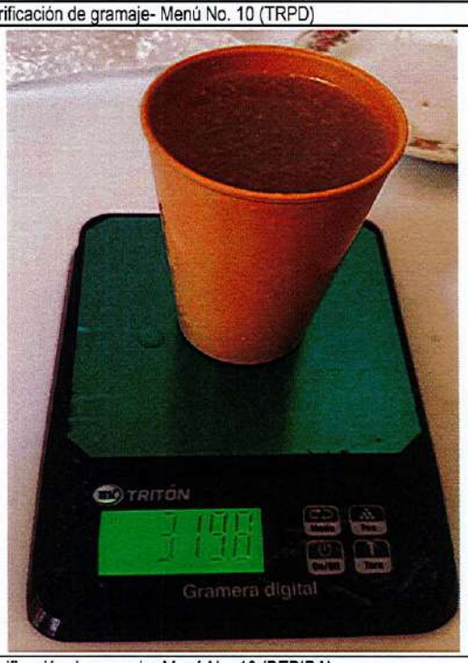


Verificación de gramaje- Menú No. 10 (LEGUMINOSAS)

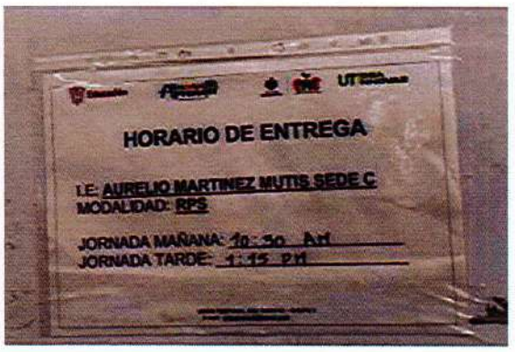
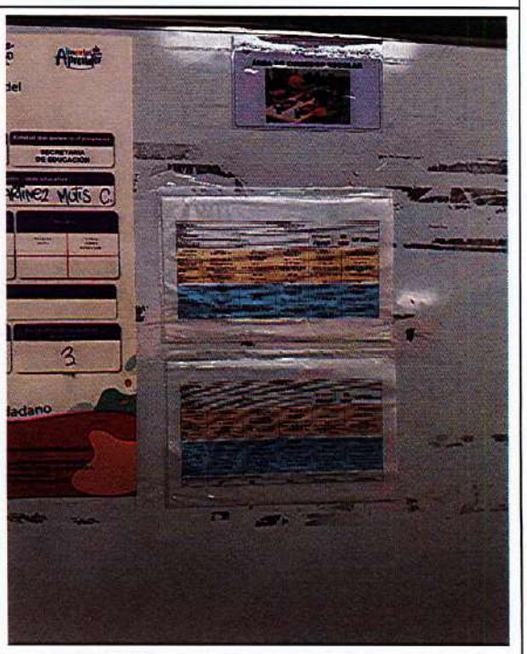


Verificación de gramaje- Menú No. 10 (CEREAL)

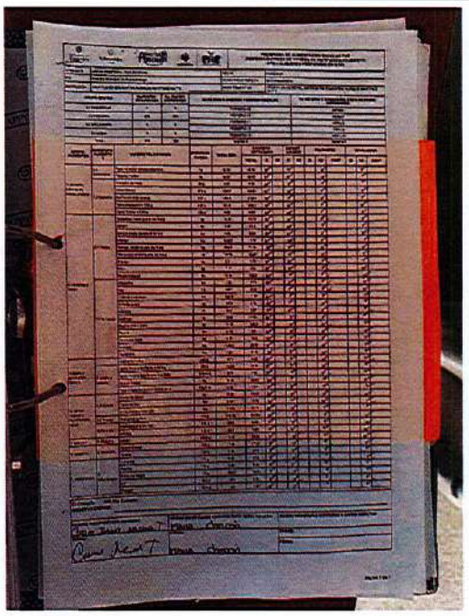
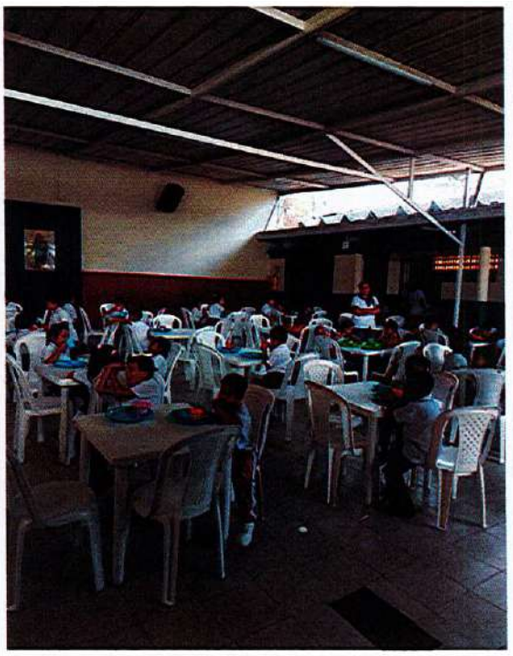
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación de gramaje- Menú No. 10 (TRPD)	Verificación de gramaje- Menú No. 10 (ENSALADA)
	
Verificación de gramaje- Menú No. 10 (BEBIDA)	Verificación de gramaje- Menú No. (LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS)

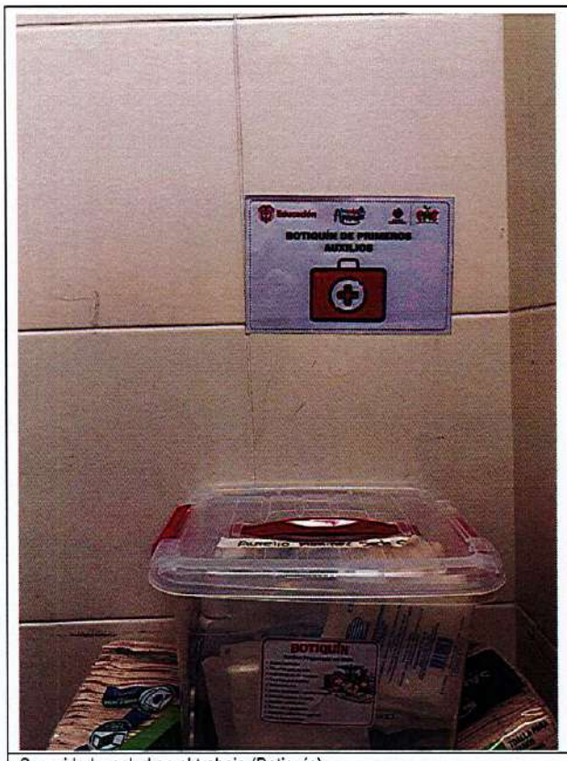
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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

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

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

15063

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 INNOVAZ.	No. Contrato:	358	Fecha Visita:	13/02/26
Grupo:	2	Área Urbana: X	Área Rural: —	Hora Inicio:	8:30am
Institución Educativa/Sede	Promoción Social del Norte Sede A			Hora de Terminación:	1:00 pm
Dirección:	Carrera 22B # 1N-#161 Barrio San Cristobal Norte				
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am a 1:00 pm.				
No. De beneficiarios atendidos:	106	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	Yeny Sambrano	Nombre del supervisor - Equipo PAE	JEAN MANUEL MARTINEZ		
Cargo:	Manipuladora				

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI NO X	Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	58	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	57	**PORCENTAJE TOTAL**	98%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	E
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Almacenamiento en canastillas
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
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	ultima fumigación 22/01/2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
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	1 Kit de visitas

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	Manipuladoras 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	Hojas de vida completas
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	Fecha ultima capacitación 17/01/26.
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se observa 3 manipuladoras en la IE
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Ingresa supervisor con su debida dotación

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	Formato diligenciado
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 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	Area alejada de los alimentos
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.	NA	La IE no cuenta con tanque de agua pero el operador suministra Tanque de 120 litros para su almacenamiento.
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	Agua del acueducto

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	La IE esta ubicada en la zona urbana.
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Formato diligenciado
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1	
4.18	Se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado y se llevan registros de generación.	1	
	CONTROL DE PLAGAS		
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Formato diligenciado
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	20	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).	NO	No se ha conformado comite CAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NO	Esta en proceso de aprobación

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de Res: L:1260202 FV 04/03/26 Pollo: L 1800226002 FV 02/06E/2027 cerdo L:3260203 FV: 09/03/26
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	NO	No se observo tuberculos dado que no ha llegado mercado para la proxima semana.
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	

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	Cuentan con concepto de verificación por parte del equipo PAE
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	Las contramuestras no se encuentran rotuladas
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83.3%

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.	NO	No se observo desinfectado de frutas y verduras durante la visita.
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 PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	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).	NA	La IE no cuenta con trampa grasa.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

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	Menu # 10
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	Hay cumplimiento de gramaje.
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, alcohol antiséptico, tijeras, curitas, vaso desechable.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	FV: enero/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 se observo transporte durante la visita.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	

15067

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la IE Promoción Social del Norte sede A., del operador OT: BGA INNOVAZ, grupo 2. donde se atienden 106 beneficiarios del grupo etario bachillerato Se verifica menu # 10.

Se resalta compromiso por parte de las manipuladoras, supervisor y operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JENNIS HERNANDEZ M.	NOMBRE	Yenny Cortazar
CARGO	Profesional Apoyo Tecnico SED	CARGO	SUPERVISORA AP
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Yomfanda Zambrano
CARGO		CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Yomfanda Zambrano.

15068

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:	8/02/26	Hora Inicio:	8:30 am	Hora Finalización:	1:00 pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	Promoción social del norte S.A			Operador:	UT BGA / JORNADA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	10	No. MENÚ ENTREGADO	10	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los benficiarios?	X 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)	Carne de res desmechada											66.1	64.5	65.2	50	C					
LEGUMINOSAS	Frijol Guisado											134.3	136	130	75	C					
CEREALES	Arroz Blanco											137.4	133.5	130.7	100	C					
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Arepa de maiz											79.1	79	86.5	60	C					
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Tomate y Pepino											78	75.4	76.1	70	C					
BEBIDA	Limonada											256	87.22	265.1	200	C					
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	En la Arepa.																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE																C					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los gramajes cumplen con el peso estipulado.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Victor Zapata R.	Yeny Faride Z	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Jesus Hernandez Martinez
CARGO:	Supervisor A.P.	Manipuladora	CARGO:	Profesional Apoyo Tecnico JEB
FRIMA:		Yeny Faride Z.	FIRMA:	

15069

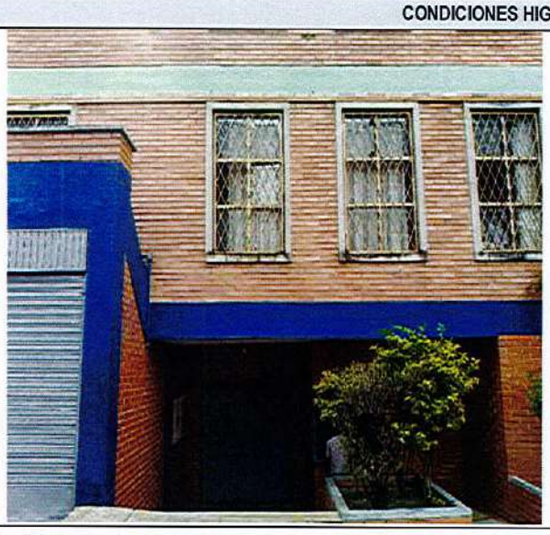
g

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

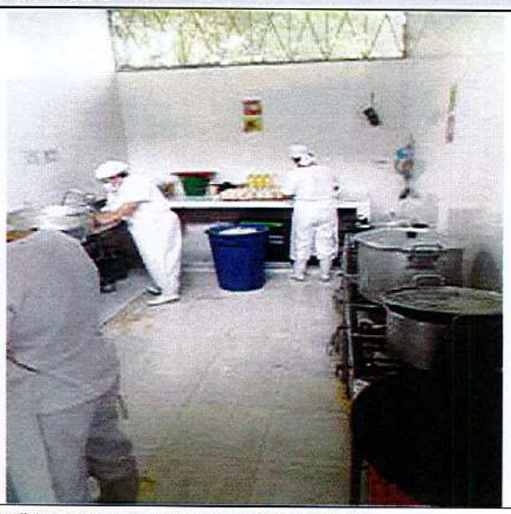
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: _____

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

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



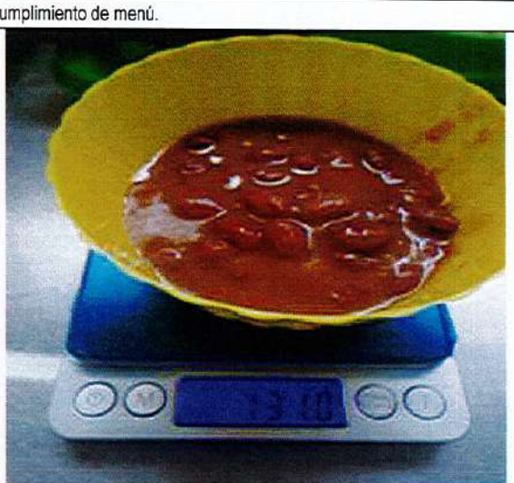
Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Carne de res desmechada



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa – Frijol guisado

g

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	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal – Arepa de maíz
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas y/o verduras – Ensalada de tomate y pepino	Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida – Limonada
	
Suministro del complemento	

g

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 dia

g

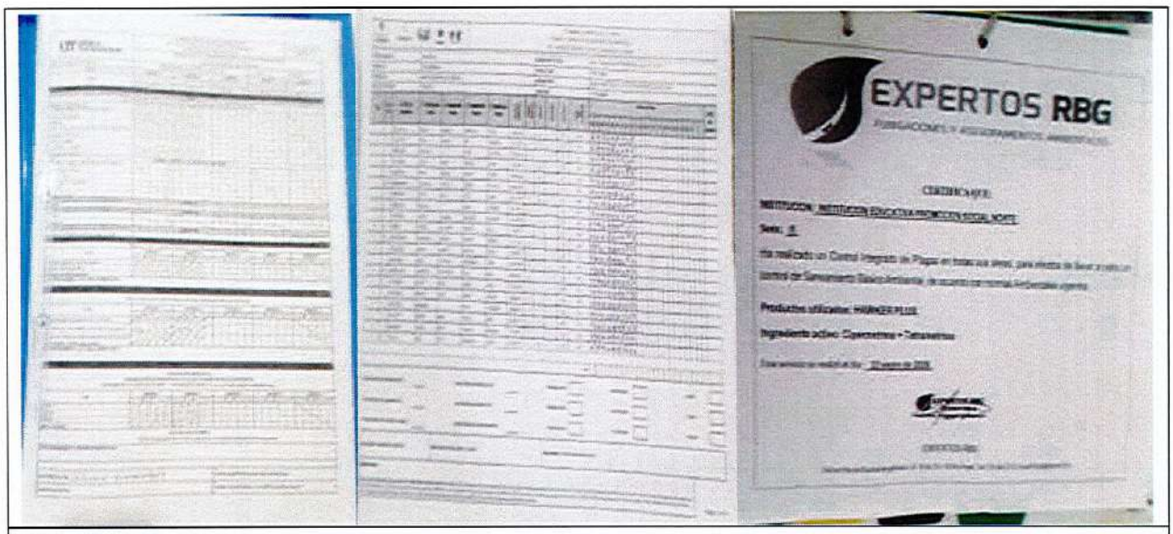
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Horario publicado.</td>
<td>Seguridad y Salud en el trabajo</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">


</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Condiciones de saneamiento.</td>
<td>Personal manipulador alimentos – Yeny Zambrano – Johana Hernández – Karen Mejia</td>
</tr>
</table>

g

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></tr>
<tr><td>Verificación documental.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">INFRAESTRUCTURA</th></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Pisos.</td><td>Techos.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Paredes.</td><td>Mesones.</td></tr>
</table>

g

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: Demarcación	Ventanas.
	
Puertas	Realizando visita técnica

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Las contramuestras no se encuentran rotuladas	

15075

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UTBGA INNOVA 2			No. Contrato:	358	Fecha Visita:	13-02-26
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	9:46 A.M
Institución Educativa/Sede	LA JUVENTUD					Hora de Terminación:	2:30 P.M.
Dirección:	Calle 5N Nº 19 A 12 Barrio La Juventud						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 am A 1:00 p.m.						
No. De beneficiarios atendidos:	196			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	Yomara				Nombre del supervisor - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.	
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI	\	Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE TOTAL	98,36	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exc.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	5
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
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	

15096

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Certificado de expertos RBS con fecha 22 enero/26
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
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	Se evidencian 2 kits completos

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 manipulador 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 adecuado.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencian hojas de vida 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	Se verifica experiencia mínima requerida y certificados de BPM y médico vigentes.
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	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	No se observo ingreso de personal ajeno al comedor

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	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	Se cuenta con PSB
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 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 evidencian 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 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	Se observo recipiente con topa debidamente Identificado se lava diariamente.
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	Soporte de AMB de Noviembre 2025.

15077

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencian recipientes debidamente identificados.
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	Instalaciones y alimentos libres de presencia de plagas.
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

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	Se agenda para el 25 de Febrero 12026.
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 Aprobación

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carnicería Butcher Lote: 1260202 Ven: 04032026.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso Villa Aurora. Lote: 280126. Vence 130326.

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	Se evidencian contra-muestras de menús 8, 9 y 10.
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	Procesos de preparación de alimentos en óptimas condiciones de higiene.
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	Preparaciones en caliente entre 60 y 72° preparaciones frías

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).	0	Ficha tecnica de lavadora doméstica no coincide con la vista en sitio
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	N.A	No hay trampa de grasas

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%

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	Se cumple con el menú # 10.
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	Botiquin completo con elementos y productos vigentes.
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 transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	NO	No se observa personal transportador de alimentos.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	

15079

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Se evidencio, soporte actualizado.
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	Se evidencia bitacora 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 La Juventud RPS Almuerzo menú # 10, se verifica cumplimiento de gramaje, aplicación de BPM, dotación completa de personal manipulador. PSB. aprobado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte	NOMBRE	Xiomara Rincón
CARGO	Apoyo Tecnico PAE.	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Mabel Rocio Olarte.	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Maria A. Ortiz Muñoz
CARGO		CARGO	Supervisora
FIRMA		FIRMA	Alejandra OM

15080

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:	13-02-26	Hora Inicio:	9:46 AM	Hora Finalización:	2:30 P.M.	Grupo:	2.
Institución Educativa:	LA JUVENTUD			Operador:	UTBCA INNOVA	No. de Contrato:	358.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	10	No. MENÚ ENTREGADO	10	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿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)	Carne de res desmechada.						41.9	40.2	40.9	45	C										
LEGUMINOSAS	Frijoles guisados						54.3	48.5	47.7	45	C										
CEREALES	Arroz Blanco						93.7	87.3	105.5	85	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Arepa de maíz Blanco						55	56.7	49.5	50	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada de pepino Tomate limón vinagre.						50.4	73.4	71.1	65	C										
BEBIDA	Limonada						282.7	201.3	236.2	200	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Queso como ingrediente en arepa.						—	—	—	—	—										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE				—							6		—					—			
NO CUMPLE				—							0		—					—			

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Xiomara Pinzón	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Mabel Rocio Olarte.
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico PAE-SEB.
FRIMA:		FIRMA:	

15081

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: LA JUVENTUD

FECHA: (dd-mm-aaaa)	13	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: LA JUVENTUD

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



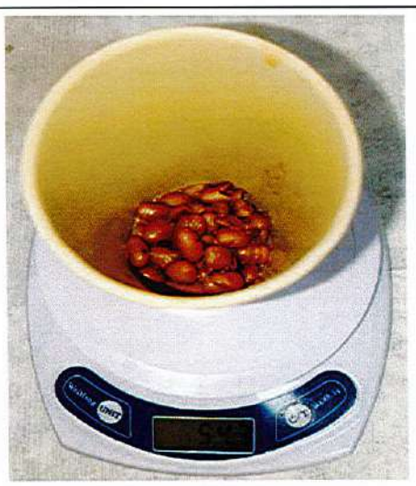
Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.

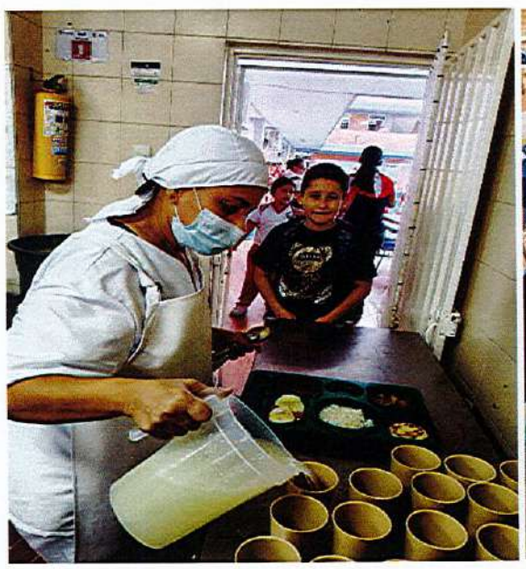


Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

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

	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas y/o verduras	Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida
 	
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



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

15084

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

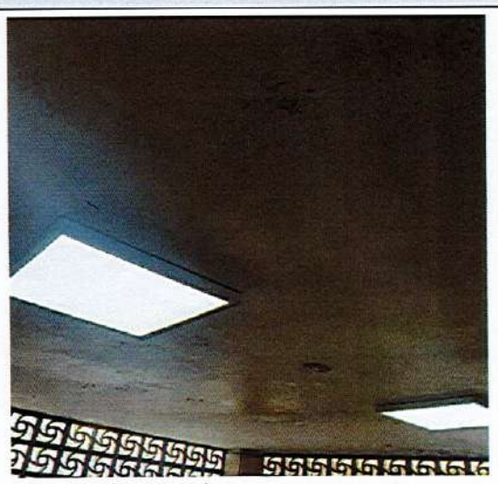
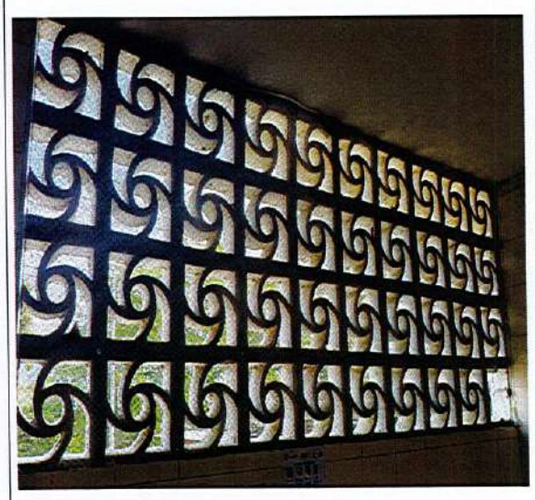


Condiciones de saneamiento.

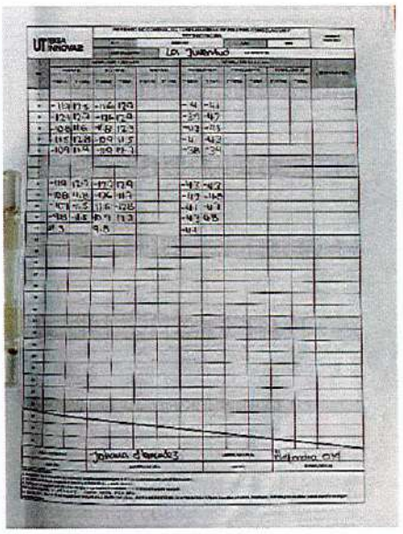


Personal manipulador alimentos

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

HALLAZGOS
8.2 Ficha Técnica de licuadora doméstica, no coincide con la evidenciada en sitio.
Hallazgo 1.

15087

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 INNOVA2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	16-02-26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:20 A.M.
Institución Educativa/Sede	INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA "E"					Hora de Terminación:	9:30 A.M
Dirección:	Calle 91 # 25-82 Diamante II						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	9-10 AM 2-3 PM						
No. De beneficiarios atendidos:	120 JM ✓ Total 116 JT 236		No. De manipuladoras en el sitio:	1	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:	Noelia Velasquez			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.		
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)

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.	Patio trasero (ingreso vegetación y suciedad debido a que la malla que protege esta rota)	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.	Pisos desgastados y losas rotas, paredes rayadas y manchadas con pegante de cinta adhesiva	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Cumple.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	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 COMPLEMENTOS 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 limpias y en buen estado.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
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 mesas y 2 sillas plásticas
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia 1 dotación completa

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

15688

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	Manipoladora de Alimentos utiliza dotación completa, limpia, clara y en buen estado
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
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 requerida y certificadas Medido y de BPM.
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%

V. 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 cuenta con 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	Se evidencia programa de Limpieza y Desinfección y registros
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 evidencian 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 evidencio soporte de AMB de Noviembre
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
4.10	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Se evidencian 2 recipientes con tapa y bolsa con sus respectivos colores
4.11	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
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	Instalaciones y alimentos
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	

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

15089

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)	1	Acta de conformación de fecha 05-02-2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	Se encuentra en aprobación.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

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 completo con productos y elementos vigentes.

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

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:B20 Vence 15 Mar 2026
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Pan con sobora coco Lote: 029 Vence: 06/03/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Dulce de leche L:007 Vence: 15-07-26
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/Postre
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%

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 cumple con la entrega de menú # 11
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó cumplimiento de gramaje.

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	N.O	No se evidencia 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	

15090

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	—

2. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	1	Se evidencia registro actualizado.
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 evidencia bitacora actualizada.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de supervisión en IE INEM Sede E en Racion Industrializada. menú # 11, Se verifica Manipuladora con dotación y documentación completa, se verifica aplicación de BPM y PSB aprobado. entre otros.

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	Noelia Velasquez S.
CARGO	Apoyo Técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	Noelia Velasquez S.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

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:	16-02-26	Hora Inicio:	7:20AM	Hora Finalización:		Grupo:	2
Institución Educativa	INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA "E"			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:		11		MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿Se realizaron cambios al menú?		SI		NO		¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?		SI		NO								
NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)							
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)			
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt	209.9	206.4	210.3	200	C	207.2	211.2	208	200	C													
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan con sabor a coco	41.5	44.3	44.2	40	C	87.8	87.5	84.9	60	C													
FRUTA		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-													
POSTRE	Bolce con leche	16.9	18.9	19	15	C	18	19.1	17.1	15	C													
CUMPLE						3					3													
NO CUMPLE						0					0													

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje en menú # 11

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Noelia Velasquez Sánchez	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Técnico PAE- SEB
Firma:	Noelia Velasquez S.	Firma:	Mabel Rocio Olarte

Scanned w
CamSca

15092

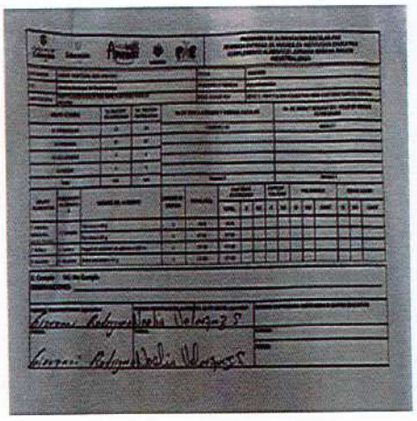
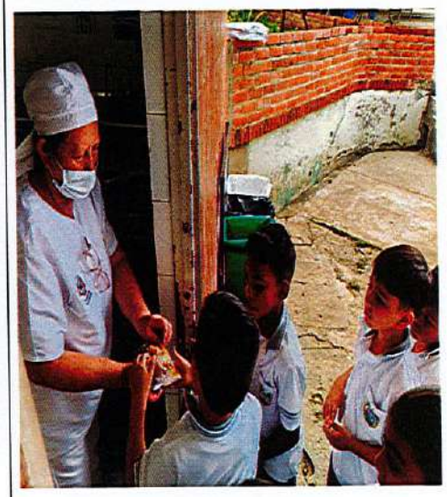
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa) | 16 | 02 | 2026 | LUGAR: | Sede Educativa: INEM SEDE E

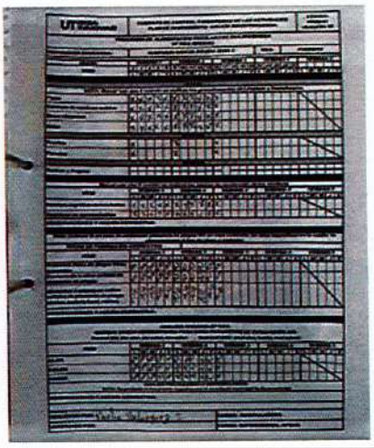
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados
	
Cumplimiento de menú No. 11	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante	Verificación cumplimiento 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

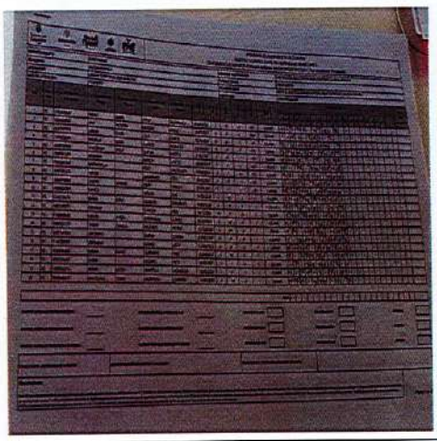
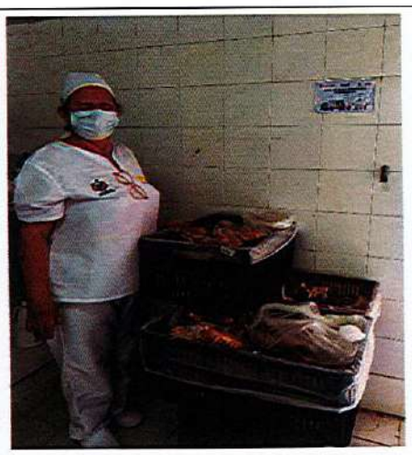
	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro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

15094

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

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

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

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos viejos, desgastados y manchados	Techos en lámina, manchados y requieren pintura
	
Paredes rayadas y manchadas con pegante de cinta adhesiva	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.	Puerta con oxido, requiere pintura

15097

Educación | Alimentación para Aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. Contrato:	358	Fecha Visita:	16-02-26
Grupo:		Area Urbana: X	Area Rural:	Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	INEM SEDE B			Hora de Terminación:	9:45 am
Dirección:	Calle 104 N° 16A-35 Barrio Rocio				
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 7:00 a 9:45 am - 1:00 pm a 3:15 pm				
No. De beneficiarios atendidos:	RI-JM → 263 RI-JT → 250 Total → 513	No. De manipuladoras en el sitio:	2	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:	Yoneth Garcia	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo		
Cargo:	Manipuladora				
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo X	Espacio exclusivo de almacenamiento			

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	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.	No impide la entrada de polvo, humedad ni plagas, ni animales domesticos.	N.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 cemento y pintadas. Techos en lata y de dipl cielo F y D.	N.C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Cumple	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Cumple	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cumple	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Almacenamiento temporal de las RI se realiza en canastillas.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area destinada para el almacenamiento temporal se encuentra limpia.
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	1 mesa y 2 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

15098

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	Manipuladores 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	Presentación personal de los manipuladores 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	Se evidencian hojas de vida 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	Personal manipulador acredita experiencia mínima, certificados médicos y BPM.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Se evidencian registros
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	2 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	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
4.10	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
4.11	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13
PORCENTAJE	100 %		

Powered by CamScanner

15099

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 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 realizó el día viernes 13 de Febrero-26
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 L ven: 06 MAR 2026
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Pan Coco L: 029 V: 06/03/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Dulce con Leche L:007 V: 15-07-26
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	Se verificó el cumplimiento del menú # 11
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencio publicación
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidenció publicación
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	El operador entregó todos los componentes menú # 11
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verifico el cumplimiento del gramaje del menú # 11
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	Durante la visita no se observo al personal transportador de alimentos
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	

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	— o —	PUNTAJE OBTENIDO	— o —	PORCENTAJE	— 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	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	Bitácora debidamente diligenciada.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 11. Se realiza visita técnica de supervisión en esta I.E en la modalidad de RJ en la jornada de la mañana con una cobertura de 263 complementos y manejan una cobertura total de 513.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Yaneth Garcia
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Yaneth García
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	16-02-26	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:45 am	Grupo:	2
Institución Educativa:	INEM SEDE B			Operador:	UT GGA 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:	11	MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿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	214.4	208.8	210.1	200 cc	C	211.2	204.8	218.6	200cc	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan Coco	45.9	42.9	43.5	40gr	C	89.3	92.0	88.6	60gr	C										
FRUTA																					
POSTRE	Dulce con leche	18.0	16.0	19.1	15gr	C	18.3	17.4	16.6	15gr	C										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 11.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Yaneth García Flórez	Realizado por:	Carlos Alberto Restrepo Pavra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:		Firma:	Carlos A. Restrepo

Powered by CamScanner

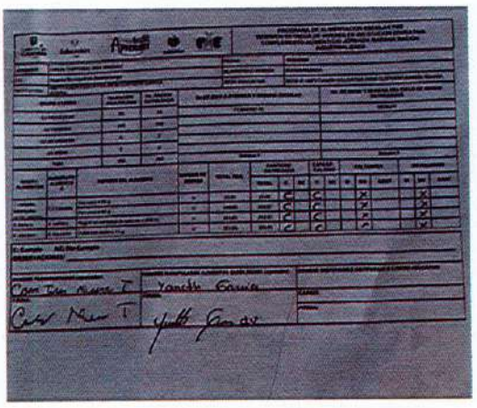
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM SEDE B

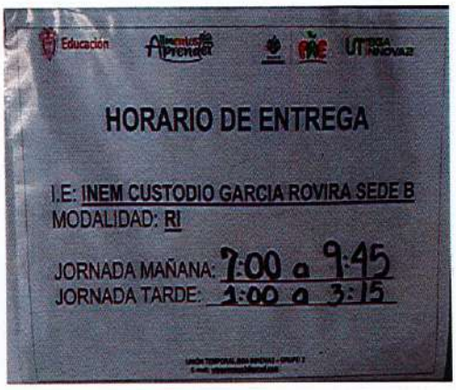
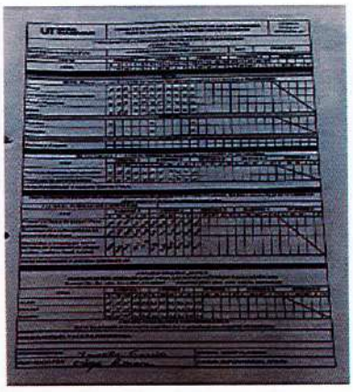
FECHA: (dd-mm-aaaa) | 16 | 02 | 2026 | LUGAR: | Sede Educativa: INEM SEDE B.

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Área almacenamiento Industrializados
	
Cumplimiento de menú No 11	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

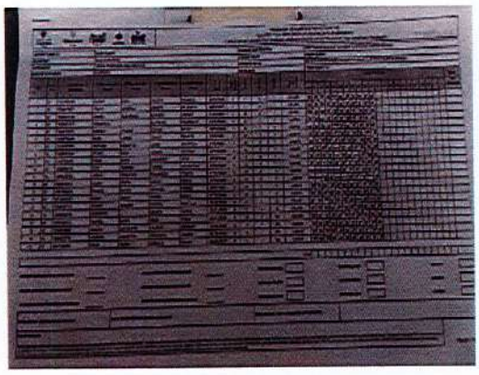
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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

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

<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 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos en lata y de difícil L y D.
	
Paredes en cemento y pintadas.	Servicios sanitarios: Demarcación
	

15106

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. Contrato:	358	Fecha Visita:	19-02-26
Grupo:	2	Área Urbana: X	Área Rural:	Hora Inicio:	9:30 am
Institución Educativa/Sede	LA LIBERTAD			Hora de Terminación:	1:30 pm
Dirección:	Calle 31 N° 101-24 Barrio La Libertad				
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 11:00 am a 1:00 pm				
No. De beneficiarios atendidos:	450	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	Luz Helena Llano	Nombre del supervisor - Equipo PAE	Carlos A. Restiga		
Cargo:	Manipuladora				

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

Powered by CamScanner

15107

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Expertos RBG 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	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
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	3 Kits

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	

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	Manipuladoras 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	Presentación personal 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	Se evidencian hojas de vida 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	Manipuladoras acreditan experiencia mínima, certificados médicos y BPM.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Se evidencian registros de capacitación.
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	4 manipuladoras
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	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	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 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	Se evidencia tanque de almacenamiento de agua en el área de la cocina con agua almacenada para cubrir 1 día de preparación.
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	Enero de 2026

Powered by CamScanner

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia la publicación de la Ficha Técnica de Información 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 realizará en el mes de febrero del 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. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pechuga Mac Pollo L: LB00226002 V: 02-01-27
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	N.O	
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	Tomate y pepino
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 Villa Aurora L: 040226 V: 20-03-26

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	Se evidencian contra-muestras de los días 16, 17 y 18 de Feb 2026
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	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	

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).	N.A	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

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	Se evidencia cumplimiento del menú # 14
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación
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	se verifico el cumplimiento del gramaje del menú #14
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	se evidencia publicación
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	se evidencia la disponibilidad de agua y vasos.

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	Botiquín dotado de todos los elementos
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Enero de 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 tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	N.O	Durante la visita no se observo al personal transportador de alimentos
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	

Powered by CamScanner

15110

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizó visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de almuerzo con una cobertura total de 450 almuerzos en las jornadas de la mañana y de la tarde.
Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 14

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Reátiga	NOMBRE	Lic Helena Llano
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Carlos A. Reátiga	FIRMA	Lic Helena Llano
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

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:	19-02-26	Hora inicio:	9:30 am	Hora Finalización:	1:30 pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	LA LIBERTAD			Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	14	No. MENÚ ENTREGADO	14	¿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?	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)	Pollo Sudado	45.2	45.0	46.2	42gr	C	51.1	53.6	52.0	47gr	C	57.8	56.3	55.3	50gr	C	70.0	68.6	67.1	60gr	C
LEGUMINOSAS																					
CEREALES	Arroz con Ahuyama	63.4	61.2	63.6	55gr	C	87.0	88.1	89.5	85gr	C	105.6	109.6	110.8	100gr	C	127.8	130.1	129.6	120gr	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Papa en cascos con perejil	33.8	34.6	37.1	32gr	C	42.3	44.1	45.8	41gr	C	58.0	62.1	57.6	50gr	C	71.5	71.6	67.6	60gr	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada de mango con zanahoria.	53.6	54.1	56.7	50gr	C	71.0	69.6	72.4	65gr	C	72.1	75.4	74.2	70gr	C	93.9	96.1	94.6	90gr	C
BEBIDA	Jugo de guayaba con leche	284.1	282.6	278.0	200cc	C	288.9	283.6	278.1	200cc	C	282.1	290.1	186.4	200cc	C	287.4	284.6	289.5	200cc	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche incluida en el jugo																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE					5					5					5					5	
NO CUMPLE					0					0					0					0	

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento del gramaje menú # 14

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Luz Helena Nuno Nova	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Carlos Alberto Restrepo Parra
CARGO:	Manipulo dora	CARGO:	Apoyo técnico
FIRMA:	Luz Helena Nuno Nova	FIRMA:	Carlos A. Restrepo

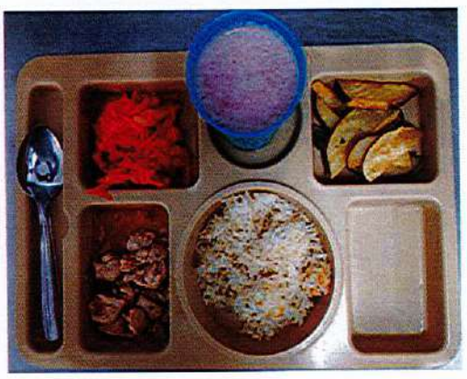
Powered by CamScanner

15112

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: LA LIBERTAD

FECHA: (dd-mm-aaaa) | 19 | 02 | 2026 | LUGAR: | Sede Educativa: LA LIBERTAD |

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú No 14
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

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



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raices, plátanos, derivados del cereal



Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas y/o verduras



Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida





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





Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)

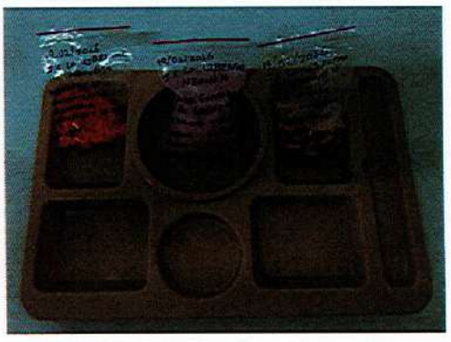




Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



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



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo





Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN

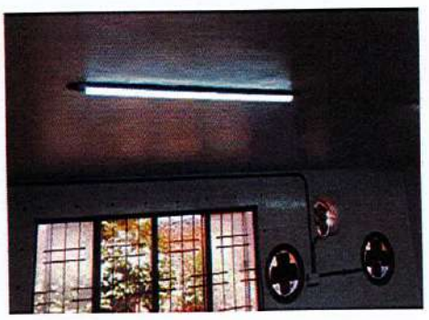


Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos pintados y de difícil L y D.
	
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

15118

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 001 -2026

Operador:	Innova 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	19-02-26
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	9:30am
Institución Educativa/Sede	Nuestra Señora Del Pilar Sede C					Hora de Terminación:	1:30pm
Dirección:	Calle 65 # 11 W Barrio Monte Redondo						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am 12:30 Pm						
No. De beneficiarios atendidos:	234		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	Edelmira Cubides G			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Ing Gicela Rios M		
Cargo:	Lider Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	65	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	64	PORCENTAJE TOTAL	98,4	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente

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

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

I: INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Lejos de Focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	En material Resistente y Facil limpieza	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.	Enchape en buen estado y Limpio	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	3 Tanques Protegidos para Atencion de 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.	Espacio minimo en buen Estado y limpio	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Presentan mallas anti insecto En buen estado	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	compartido con los estudiantes	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	En correcto Funcionamiento	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Lejos delos 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

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 Refrigeración
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	-16 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 RACIÓN 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	
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	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Solo Personal Manipulador

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	
4.4	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	Del 2 al 27 Febrero
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.	0	No se ha realizado L y D Tanque de Agua
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

15120

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garantizan 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 disponible para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes)	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
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 desecho (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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	95,4

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
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	18/02-2026 conformación CAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV = 02-01-27 Pollo Lote = LB00226002
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 = 15-12-26 Leche en polvo Lote = 16-12-25

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	Jugo de Guayaba en leche Ensalada: Pollo
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	70°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	100%

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

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 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).		
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

Continua cumpliendo con las B.P.M en esta preparación RPS.
Continuar cumpliendo con L y D en el area comedor y cocina preparación

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Diana Cristina Moreno	NOMBRE	Edelmira Cubides G.
CARGO	Apoyo Técnico Profesional	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Diana Cristina M	FIRMA	Edelmira Cubides G.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

15123

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:	19/02-2026	Hora Inicio:	9:30 am	Hora Finalización:	1:30 Pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	Nuestra Señora Del Pilar Sede C			Operador:	Innovar 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	14	No. MENÚ ENTREGADO	14	¿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)	Pollo Sudado	49.4	45.3	61.2	42	C	66.0	62.1	64.9	47	C										
LEGUMINOSAS																					
CEREALES	Arroz con Ahuyama	70.6	60.5	59.7	55	C	95.6	101.0	88.0	85	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Papa en Coscos	42.0	38.0	49.0	32	C	56.0	53.9	46.7	41	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	De Mango con zanahoria	54.2	56.1	66.2	50	C	71.7	76.6	82.3	65	C										
BEBIDA	Jugo de Guayaba	229	237	249	200	C	223	207	234	200	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Incluido en el Jugo																				
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 IE NSP sede C sede cumplimiento Gramaje Menu RPS #14

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	30	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Edelmira Cubides Gomez.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Giowey Rios Moreno
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico Profesional
FIRMA:	Edelmira Cubides G.	FIRMA:	Giowey Rios Moreno

Powered by CamScanner

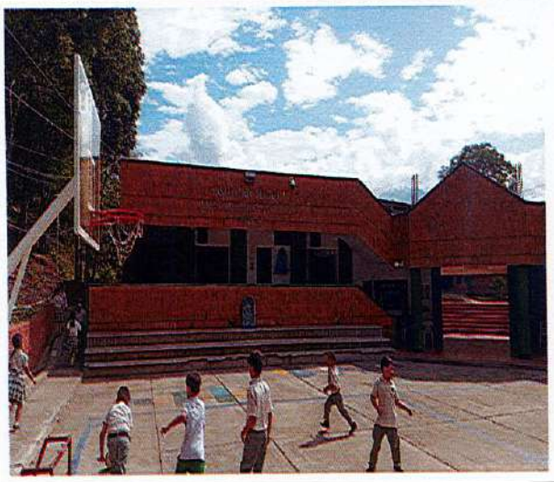
15124

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

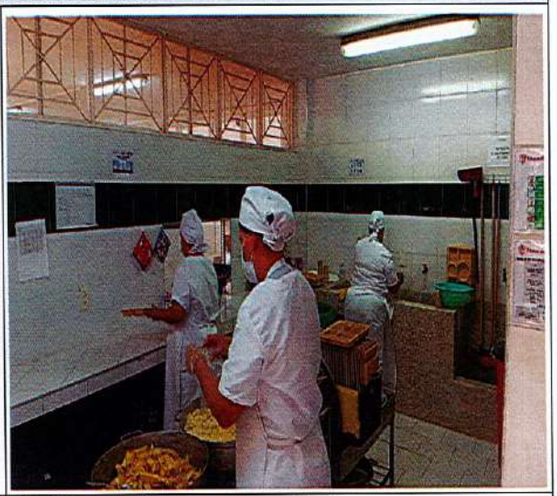
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE C

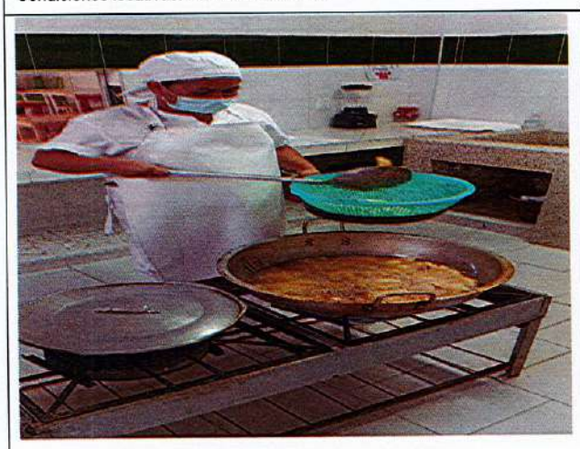
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

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

<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"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Suministro del complemento.</td></tr>
</table>

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



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



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo

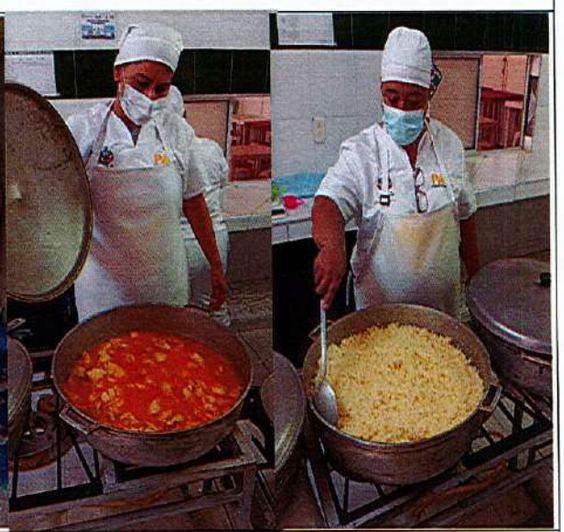




Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN

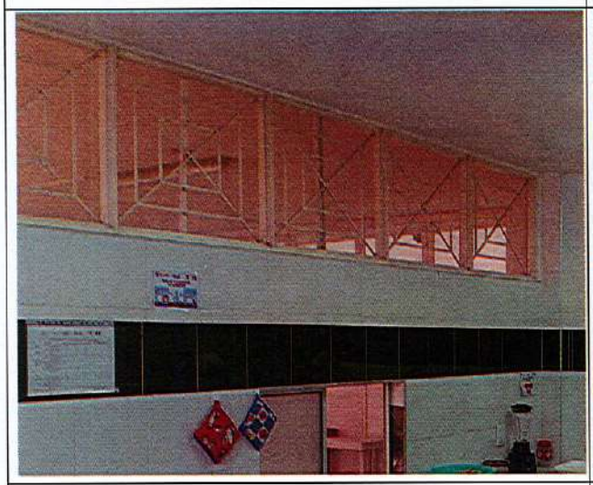
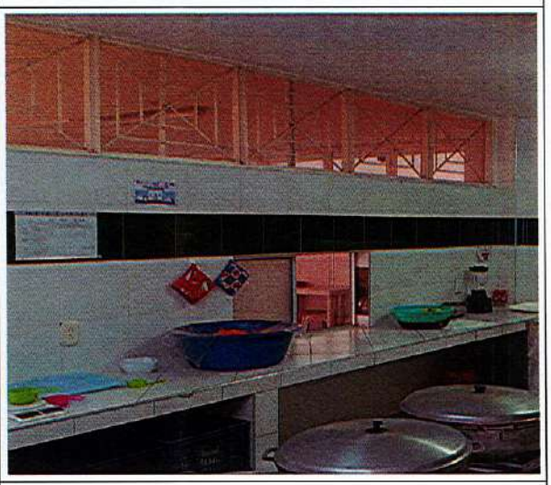


Condiciones de saneamiento.

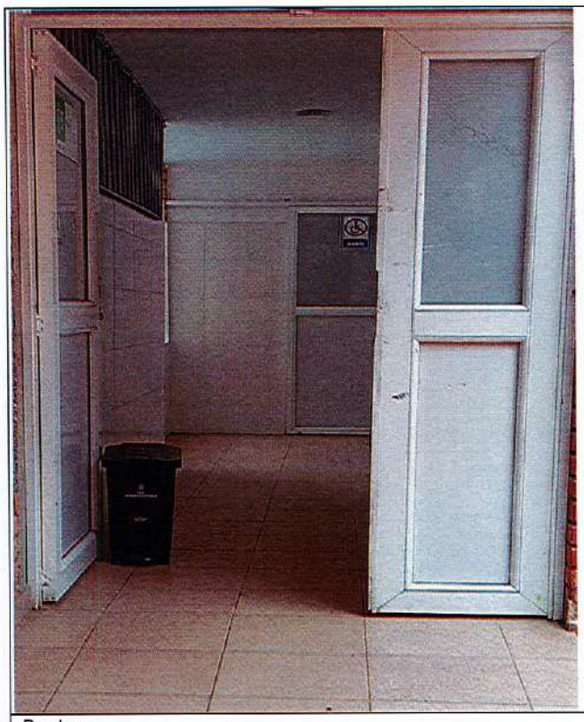


Personal manipulador alimentos

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

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

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 del último lavado según certificado. **Nota: si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L Y D corresponde al operador del programa, en caso de ser compartido la responsabilidad de L Y D corresponde a la institución educativa.** **Nota: Durante la visita técnica no se encuentra certificado de lavado tanque de almacenamiento de agua.** **La coordinadora de la IE Yaqueline Hernández manifiesta que ese tanque de almacenamiento de agua lleva mas de un año sin realizarse el lavado correspondiente.** **Se requiere el pronto L Y D para que se garantice la calidad e inocuidad.** **la responsabilidad de L Y D corresponde a la institución educativa.**

15130

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	UTBGA INNOVA 2		No. Contrato	358		Fecha Visita	19.02.26
Grupo	2	Área Urbana	X	Área Rural		Hora Inicio	6:20 am
Institución Educativa/Sede	I.E. SANTA MARIA GORETTI					Hora de Terminación	10:00 am
Dirección	AV. CALLE DE LOS ESTUDIANTES 9 #67-85						
Horario de Entrega en Sede Educativa	6:40 am a 8:45 a.m.						
No. De beneficiarios atendidos	MODALIDAD COMPLEMENTO 321		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo			
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde	X		
Nombre de quien atiende la visita	LUZ GUERRERO			Nombre del supervisor - Equipo PAE	ANGELA P MURILLO		
Cargo	MANIPULADORA						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE TOTAL	98,3	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	—	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Se realizaron arreglos locativos en el mes de enero.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	—	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Cuenta con un timbo de almacenamiento de agua Potable.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se realizaron arreglos locativos recientemente el area de almacenamiento.	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 el mes de enero se instalo malla antiinsecto en la ventana superior para evitar ingreso de plagas	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.	Las instalaciones sanitarias son de uso exclusivo del personal manipulador.	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Se evidencian instalaciones electricas de una lampara exterior en el pasillo.	Nc
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	—	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

Powered by CamScanner

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada	1	16. ENERO DE 2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados	1	—
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados	1	—
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 RACIÓN 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	Excelente presentacion personal de las manipuladoras
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	Las cuatro manipuladoras acreditan experiencia de mas de un año.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Se realizo el 17.01.26
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	321 Raciones 4 manipuladoras
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	Se evidencian eficientes Practicos de limpieza y desinfeccion.
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.	0	Reemplazar uno de los aspersores se encuentra partido.
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	Remision del 02/02/26
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	Se toman parametros de calidad pH y cloro 1 vez semana instalaciones limpias
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	11 de noviembre de 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	—

Powered by CamScanner

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1	Se ubica fuera del area de Preparacion de alimentos
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	Se observan registros actualizados.

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	97.3%

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	—
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	El dia de hoy tiene Programada la reunion para la conformacion del comite.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N/O	Aun no se encuentra aprobada.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne molida L-1260216 F.EMP. 16.02.26
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se observan las condiciones de almacenamiento de Tubérculos y Raíces
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	—
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	QUESO L-04.02.26 V.20.03.26 LECHE L-04.12.25 V.03.12.26 Polvo

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	Cuenta con contramuestras almacenadas al dia.
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

ITEM	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	Se lleva control de temperat. tas de coccion, prod. terminado y bebidas

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

ITEM	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	Cuenta con registro de mantenimiento preventivo de equipos
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (SI aplica).	N/A	—

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	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 menu # 14
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	Cumple a cabalidad los gramajes
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Horario de entrega 6:40 am a 8:45 am
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

ITEM	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, 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

ITEM	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	N.O	—
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión	N.O	—

Powered by CamScanner

15134

Educación Aprende Lo Que Pe E

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:	19.02.26	Hora Inicio:	6:20 am	Hora Finalización:	9:09 am	Grupo:	2
Institución Educativa:	IE SANTA MARIA GORETTI			Operador:	UTBGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	ELECTRONIC KITCHEN SCALE	PRECISIÓN (g):	0,1

No. MENÚ PROGRAMADO	#19	No. MENÚ ENTREGADO	#19	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿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 Preparado en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
LEGUMINOSAS																					
CEREALES																					
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL																					
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES																					
BEBIDA																					
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	—																				
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE TRIGO CON QUESO											261	264	256	200	C					
FRUTA	BANANO											93	84	112	84	C					
BEBIDA	JUGO DE MANGO CON LECHE											180	183	168	143	C					
CUMPLE																3					
NO CUMPLE																0					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia Cumplimiento a gramaje. Nivel educativo Secundaria. Banano X1 unidad

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Luz Amanda Guerrero	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	ANGELA P. TORILLO
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	APOYO TECNICO PROF.
FIRMA:		FIRMA:	

Powered by CamScanner

15135

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: SANTA MARIA GORETTI

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

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



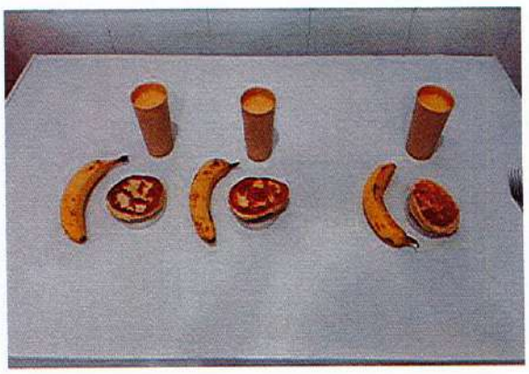
Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area comedor escolar



Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú – Suministro Menú No. 14



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal



Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida – Jugo de Mango con leche

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 – Fruta



Suministro del complemento.



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



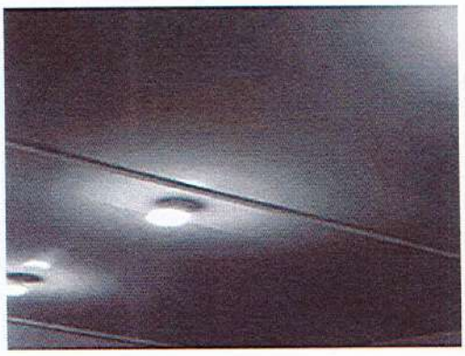
Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación – Refrigeración

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

Almacenamiento de Contramuestras	Toma de las contramuestras menú del día -Contramuestras Menú No. XX
	
Horario publicado.	Seguridad y Salud en el trabajo
 	
Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN	

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

 	
Condiciones de saneamiento. -Certificado lavado de tanque – área residuos	Personal manipulador alimentos

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techo
	
Paredes.	Mesones.

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

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

HALLAZGOS

Hallazgo 1. Aspersor del agente desinfectante partido

15140

Educación Aprendiz 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 - 2024

Operador:	U.T BGA Innova 2.		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	19-02-2026.
Grupo:	2	Área Urbana:	✓	Área Rural:		Hora Inicio:	09:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Santa María Goretti					Hora de Terminación:	01:30 P.m.
Dirección:	Calle del estudiante 9-62 Real de Minas						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:45 am – 1:00 PM.						
No. De beneficiarios atendidos:	285	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Amanda L. Guerrero.		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Yeimy Carolina Orozco.			
Cargo:	Manipuladora alimentos.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	N.O	Concepto Emitido	N.O	Calificación	N.O
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	58.	PORCENTAJE TOTAL	93,54%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Restaurante y comedor ubicado en área que no representa riesgo.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho.	Techo placa, lisa, limpia	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Paredes cuentan con enchape en total superficie.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Se cuenta con tanque de almacenamiento y registro de lavado.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se cuenta con área exclusiva de almacenamiento N.P.	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se presenta protección de Puertas y Ventanas (angeo) sueltos	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.	Zona sanitaria exclusiva.	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencien instalaciones eléctricas expuestas.	Iluminación adecuada y funcionando.	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se cuenta con área externa para su almacenamiento.	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

Powered by CamScanner

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN 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	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	Cumplen BPM.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Documentación 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	mayor a 12 meses.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	capacitacion dia 14/01/26.
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	4 manipuladoras en sitio por elaboración desayuno.
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	Az organizada.
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	Registros actualizados
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentren debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 rotulados.
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	elementos en inventario. Remisión febrero.
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Area externa.
4.6	Se encuentran los equipos, pisos, pareces, ventanas, techos y puertas limpias.	0	Ventana y angeo de área de entrega de complementos con acumulación de grasa
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	Publicado
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	Publicado

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	11 noviembre 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	Se registra documento AMB Enero 2026.

Powered by CamScanner

15142

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	se lleva registro semanal
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	Bolsas exclusivas.
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	se cuenta con agua potable.

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

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	Sin evidencia de Plagas.
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Registros actualizados
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Puerta posterior presenta protección suelta - desplegada.
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	90,4%

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	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 molida Butcher Shop. Lote: 1260209 Vence: 11/03/26.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso Villaaurora. Lote: 040226. Vence: 200326.

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	Verificado por equipo Técnico.
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	muestras almacenadas y se realizó toma de muestras
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	Se cuenta con formato.

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	área limpias y organizadas
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	Se evidencia desinfección.
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	se usa utensilios en proceso de servido.
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	Jugo Piña: 0,6 °C. Arroz: 98°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.	0	Nevera hacab presenta cableado expuesto en refrigeración. tapas sin mango, jarra partida.
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	Se cuenta con hojas de vida y registros de mto.
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	1	Plan mantenimiento.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	33,33%.

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	Se cuenta con aprobación.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Publicado.
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	Se evidencia uso de utensilios.
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Cumple Gramaje -ver anexo.
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Publicado y cumplen horarios.
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Se evidenció disponibilidad de agua.

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	Elementos completos y vigentes
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	0	Vence: Enero 2026.

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%.

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.	N.O	No evaluado durante la visita.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	

Powered by CamScanner

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Durante la visita técnica se evidencia el cumplimiento en la prestación del servicio de acuerdo a los lineamientos de calidad e inocuidad, se evidencia el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura por el personal manipulador de alimentos. Se evidencia el servido de alimentos calientes y bebida helada. Se resalta que los beneficiarios que se atendieron. reportaron su gusto por el menú del día.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Yeimi Carolina Orozco	NOMBRE	Luz Amanda Escalero
CARGO	Apoyo Técnico.	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Yeimi Orozco.	FIRMA	
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:	9-01-2026	Hora Inicio:	07:00 a.m	Hora Finalización:	01:30 P.m.	Grupos:	2
Institución Educativa:	J.T Santa María Gorelli.			Operador:	U.T BGA INNOVA 2.	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Brecknell	PRECISIÓN (g):	1g.		
No. MENÚ PROGRAMADO	15	No. MENÚ ENTREGADO	15	¿Se realizaron cambios al menú?	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X NO
¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X 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)	Carne molida res											71,1	77,2	73,2	50	C	72,1	68,9	77,1.	60.	C
LEGUMINOSAS	Fríjol Guisado.											124,6	133,6	143,9	75	C	159,2	164,9	134,4	120	C
CEREALES	Arroz con zanahoria											154,5	149,2	138,4	100	C	161,8	163,4	133,3	120	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Arepa de maíz con queso											100,5	100,3	94,2.	60	C	98,2	96,3	96,5	80	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada repollo tomate											113,9	97,7	96,2	70	C	121,2	121,6	124,3	90	C
BEBIDA	Jugo Piña.											243,6	256,5	239,2	200	C	219,4	218,2	213,4	200	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	—																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE														6					6		
NO CUMPLE														0					0		

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Liz Amanda Guerrero	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Yemi Carolina Orozco.
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	Apoyo Técnico
FIRMA:		FIRMA:	Yemi Orozco.

Powered by CamScanner

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA GORETTI

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

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



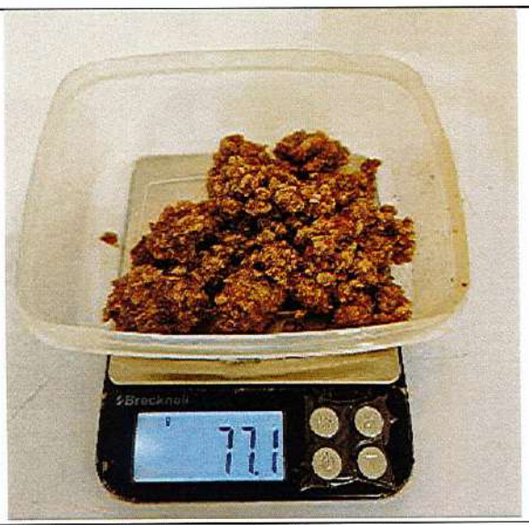
Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



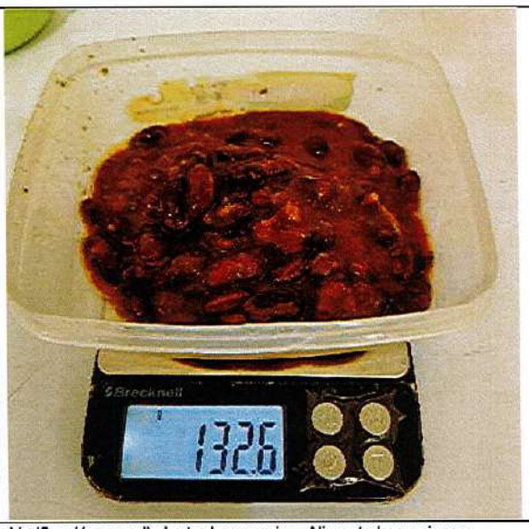
Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.

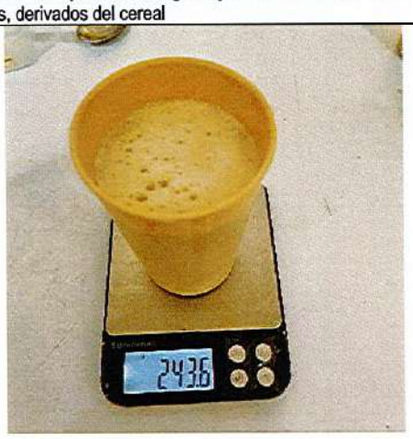


Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

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

<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"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Suministro del complemento.</td></tr>
</table>

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



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



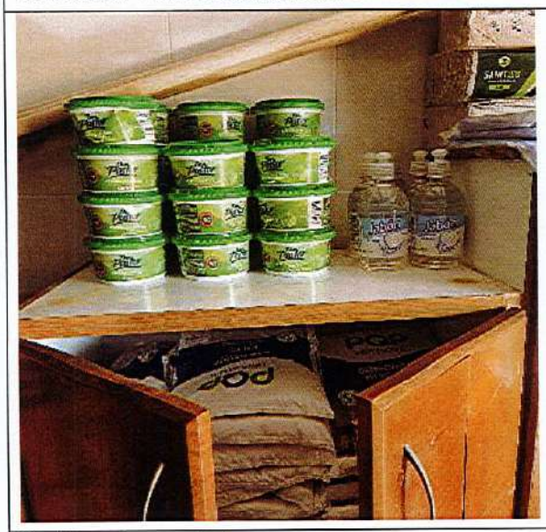
Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo



Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN

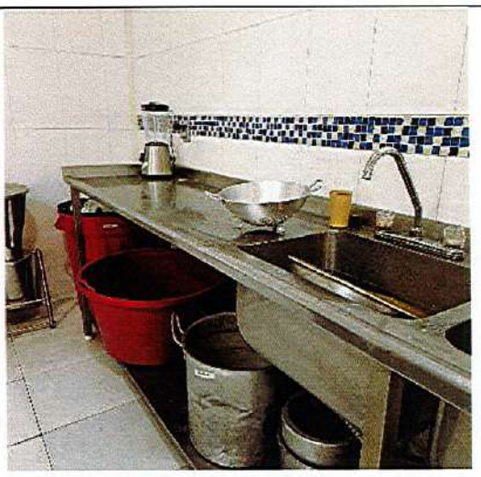
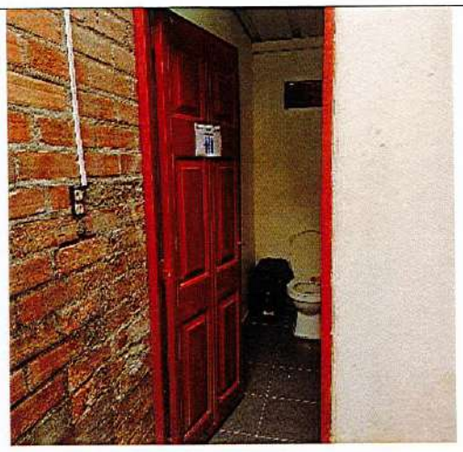


Condiciones de saneamiento.



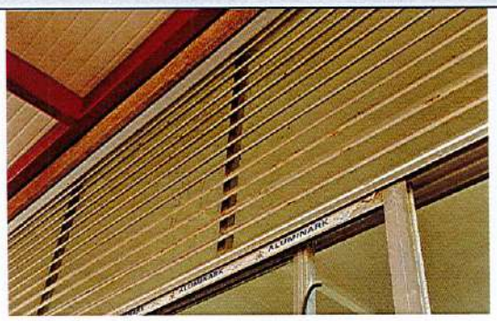
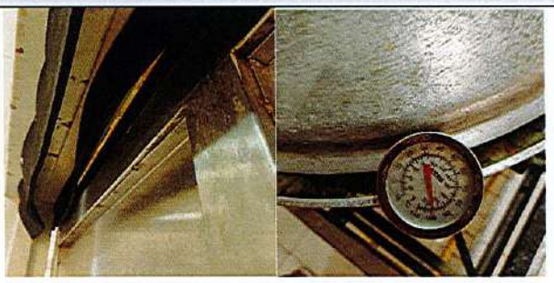
Personal manipulador alimentos

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

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.	Residuos Sólidos

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Ventana y angeo del área de entrega de alimentos a beneficiarios presenta acumulación de grasa	Hallazgo 2. Puerta posterior presenta protección suelta – despegada
	
Hallazgo 3. Equipo nevera haceb presenta cableado expuesto en unidad de refrigeración, ollas con tapa sin mango y/o soporte para destapar, jarra plástica partida.	Hallazgo 4. Extintor en restaurante con fecha de vencimiento enero 2026

15152

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:	UTBGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	19-02-26
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	9: 21 A.M.
Institución Educativa/Sede	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE BUCARAMANGA					Hora de Terminación:	2: 10 P.M
Dirección:	Calle 30 No 27-167						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:25a.m a 1:25 P.M.						
No. De beneficiarios atendidos:	750		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	ELBA RODRÍGUEZ			Nombre del supervisor - Equipo PAE	MABEL ROCIO OLARTE.		
Cargo:	MANIPULADORA ALIMENTOS						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE TOTAL	98,38	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC.

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	7
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se almacena en canastillas plásticas sobre estibas y en equipos de refrigeración y co
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, kardex 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	Expertos RBG Servicio realizado el día 23 enero 2026 según soporte (certificado)
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
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	Se evidencian 2 dotaciones completas.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal manipulador porta dotación clara limpia, completa y en buen estado.
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 verificaron hojas de vida 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	Se verificó experiencia mínima requerida y certificados médicos y de BPM vigentes.
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	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	No se observa ingreso de personal ajeno.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	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	Se cuenta con PSB 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 programa de LyD 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 evidencian dos(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 preparada en sitio - PS. Se cuenta con remisión.	1	Se evidencian insumos elementos de aseo y remisión de febrero 2026.
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	Se evidencia recipiente con tapa debidamente identificado cambio diario.
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	Se evidencia soporte de AMB del mes de noviembre 2025

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

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencian los recipientes identificado con bolsa y tapas.
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	Instalaciones y alimentos libres de plagas.
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
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	Pendiente programación para conformación de CAE.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.A	Se encuentra en aprobación para el mes de marzo.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pechuga Mac Pollo FS: 03ENE2026. LOTE BC0126003 Vence: 03ENE 2027.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Raices y tuberculos en condiciones adecuadas.
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche en Polvo Fortileche Lote: 161225 Vence 15 DIC 2026

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	Se evidencian contra muestras
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	se evidencia formato.

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	Procesos de preparación en condiciones optimas de higiene.
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 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).	0	Falta registro de ollas a presión y actualizacion FT nevera Mabe.
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	1	Se evidencia el plan de mantenimiento.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	

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	Se entrega menu # 9. Amastre aprobado por componente nutricional ETC
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	Se verifica cumplimiento de gramaje en menu # 9
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	Se verifica botiquin con elementos completos y vigentes.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	vigente hasta nov. 2026.

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 se evidencia personal transportador durante visita.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO.	

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizo visita técnica de supervisión en IE. Escuela Normal Superior en Almuerzo menú #9 arrastre aprobado por componente nutricional etc. Se verifica cumplimiento de gramaje. Se verifica PSB, Aplicación de BPM, dotación y documentación de personal manipulador registro de formatos entre otras y calidad de los productos entregados, almacenados y preparadas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Clarte	NOMBRE	Elba Rodriguez
CARGO	Apoyo Técnico.	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Mabel Rocio Clarte	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

15157

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:	19-02-26	Hora inicio:	9:21 A.M.	Hora Finalización:	2:10 PM.	Grupo:	2
Institución Educativa:	ESCUELA NORMAL SUPERIOR.			Operador:	BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Weiheng	PRECISIÓN (g):	0,1		
No. MENÚ PROGRAMADO	9	No. MENÚ ENTREGADO	9	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X / NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI X / 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)	Pechuga guisada en cuadros											64	66.8	77.9	50	C	70.3	73.7	77.9	60	C
LEGUMINOSAS	—											—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CEREALES	Arroz al pimentón											110.6	113.8	112.5	100	C	123.8	122.1	122.5	120	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Maduro Acora-melado											78.1	76.4	78.8	72	C	115.1	90.8	106.4	85	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada Pico de gallo (tomate cebolla c)											73.1	78.2	80.8	70	C	100.3	98.6	104.0	90	C
BEBIDA	Jugo de mango con Leche											254.9	269.4	234	200	C	250.5	238.4	255.1	200	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche incluida en jugo.											—	—	—	—	—	-	—	—	—	-
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE		—					—									5					5
NO CUMPLE		—					—									0					0

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

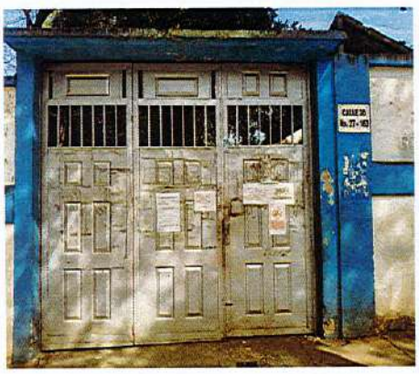
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Elba Rodriguez Medina	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Mabel Rocio Olarte.
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	Apoyo Técnico PAE.
FIRMA:		FIRMA:	Mabel Rocio Olarte.

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: ESCUELA NORMAL SUPERIOR

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: ESCUELA NORMAL SUPERIOR

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú No. 9



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

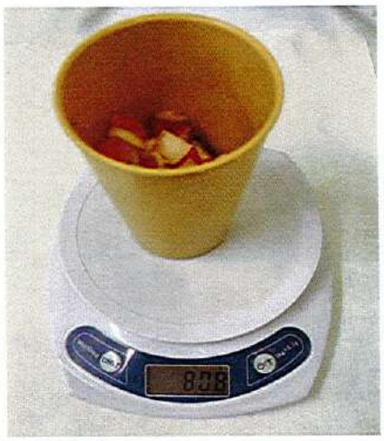
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal



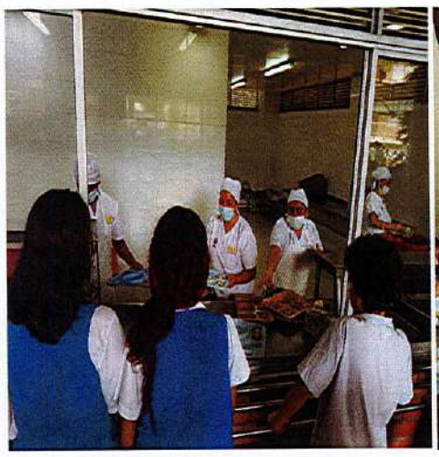
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raices, plátanos, derivados del cereal



Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas y/o verduras



Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida





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





Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)









Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

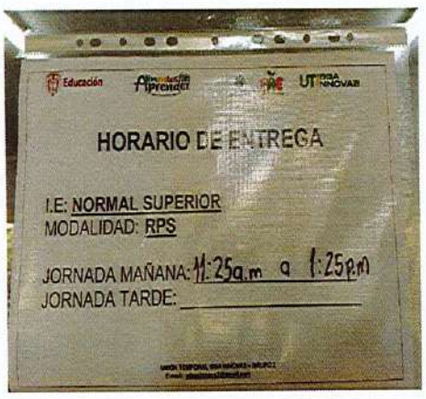


Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del dia

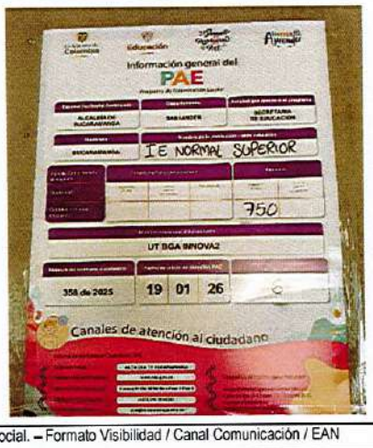
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo





Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN



Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos

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

HALLAZGOS
8.2 Falta registro de mantenimiento de ollas a presión y actualización de fichas técnicas de neveras MABE
Hallazgo 1.

15164

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT BGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	20-02-26.
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:57 AM.
Institución Educativa/Sede	PROVENZA SEDE B					Hora de Terminación:	9:45 AM
Dirección:	Cra 21 calle 128 Sector 5 Parte Baja Barrio el Cristal						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	8-10 am 1:00 PM A 3:00 P.M.						
No. De beneficiarios atendidos:	JM 69 ✓ Total JT 58 127		No. De manipuladoras en el sitio:	1	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:	Dayan Ardila.			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.		
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.	El salon destinado para el almacenamiento no tiene mallas antiinsectas No cumple	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.	Pisos en cemento desgas tado, paredes con pintu ra desprendida, techos en lámina de zinc	NC.
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Cumple.	C.
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	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	Se almacena temporalmente en canastillas plásticas limpias y en buen estado.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
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 plásticas.
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia 1 dotación completa.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipuladora porta La dotación completa clara, limpia y en buen estado
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 evidencio hoja de vida 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	Se evidencio experiencia minima acreditada y certificados médicos y de BPM vigentes.
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			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	Se cuenta con 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	Se evidencio 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 evidencian 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 evidencio Soporte de AMB mes de enero 2026.
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			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.10	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Se evidencian 2 recipientes con tapa y con sus respectivas bolsas plásticas.
4.11	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
4.12	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 plagos.
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	

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	Ficha tecnica publicada en pared de area de almacenamiento.
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	Acta conformacion con fecha 18-02-2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	En aprobacion para el mes de 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 evidencia 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	Avena Tradicional Alquero L191C Ven 28 05 26.
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta avena Lote 1102 2026 Futo: 13/03/2026.
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Crema achocolatada Ecolac 26001 Vence: 06 MAY 2026
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 entrega 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	

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Se eva, cumplimiento en el menu #15
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó cumplimiento de gramaje.

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

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	NO	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.	NO	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	

15167

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	—

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	1	Se evidencia registro actualizado y
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 evidencia bitacora foliada y actualizada.

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de supervisión en IE Provenza B Sede Industrializada menú # 15. Se verifica PSB aprobado, Aplicación de BPM, dotación de manipuladora documentos y registros actualizados, Lotes, empaques 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	Dayan Helena Ardila
CARGO	Apoyo Técnico PAE	CARGO	manipuladora
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	Dayan Ardila
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

15168

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:	20-02-26	Hora Inicio:	7:57 A.M	Hora Finalización:	9:45 A.M	Grupo:	2
Institución Educativa	Provenza Sede B.			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:	15	MENÚ ENTREGADO Nº:	15	¿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)					SECUNDABIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)		
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Avena						214.8	215.5	215.4	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta coco.						69.7	73.7	67.6	60	C										
FRUTA	—						-	-	-	-	—										
POSTRE	crema, Achpo cafiada.						16.6	16.4	16.8	15	C										
CUMPLE											3										
NO CUMPLE											0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico cumplimiento de gramaje en menú # 15

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

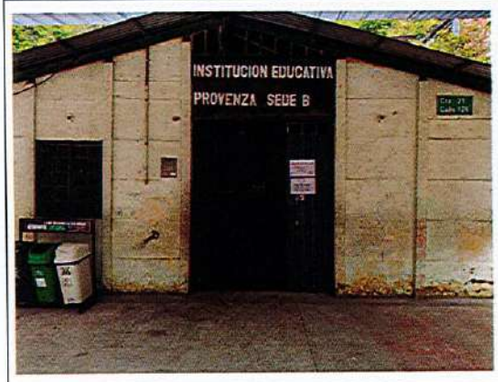
Atendido por:	Dayan Helena Ardila Villamizar.	Realizado por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico PAE.
Firma:	Dayan Ardila	Firma:	Mabel Rocio Olarte

15169

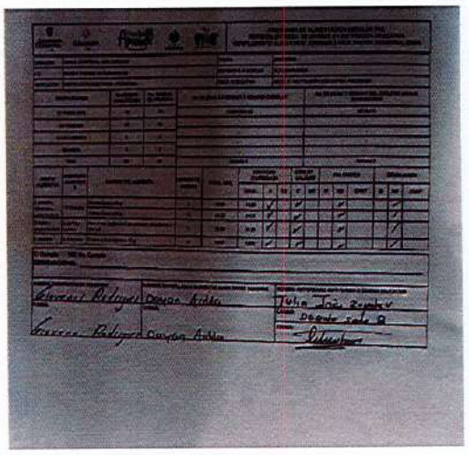
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: PROVENZA SEDE B

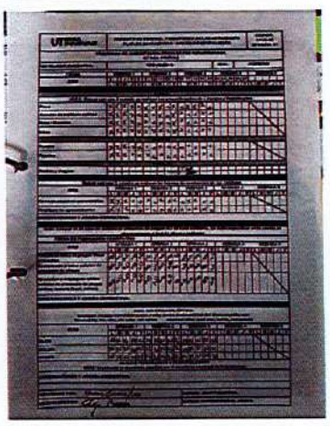
FECHA: (dd-mm-aaaa) | 20 | 02 | 2026 | LUGAR: | Sede Educativa: PROVENZA SEDE B |

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados
	
Cumplimiento de menú No.15	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

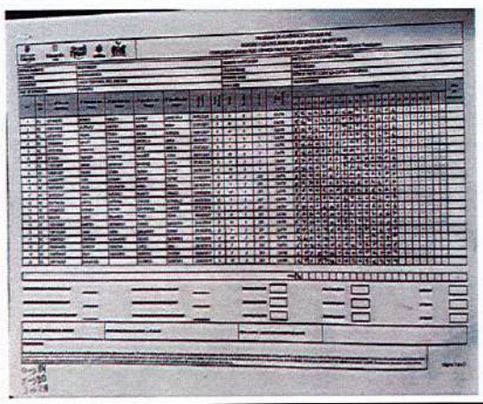
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

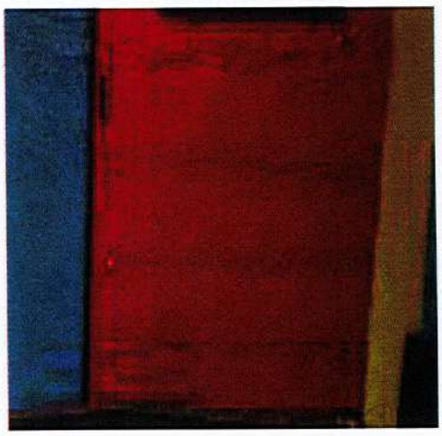
	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro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

<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 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos en cemento extremadamente desgastados	Techos en láminas de zinc.
	
Paredes en cemento pintadas.	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 con persiana con desgaste.	Puerta con pintura desgastada.

15174

Educación Alimentación PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NOTIFICACIÓN PREVIA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
Fecha de la visita	20/2/2026
Nombre educativo / Institución educativa	Luis Carlos Galan Sarmiento
HORA DE INICIO	8:20 Am
HORA DE FINALIZACIÓN	12:40 PM
Operador del programa	Union Temporal BGA Innova2
Número de sedes	358
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: — Jornada Tarde: — Almuerzo: X — No. de servicios: 293

Descripción del menú	Carne de res molida – Frijoles guisados – Arroz con zanahoria – Arepa de maiz (queso como incidente) – Ensalada de tomate y pepino (vinagre, cilantro, Aceite y limon) – Almojabana y agua con infusión menú # 15
Sustitución	Alimento: NIA
	Motivo del intercambio y/o arrastre: NIA — Fecha de aprobación: NIA — Autorizado por: NIA

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
30	30	100%	Excelente

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

NUMERO DE MANIPULADORAS

		No. Manipuladoras encontradas en las instalaciones
De 0 a 75	1	3
De 76 a 150	2	
De 151 a 300	3 ✓	
De 301 a 600	4	
De 601 a 750	5	
De 751 a 1000	6	
De 1001 a 1500	10	
De 1501 a 1800	12	

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgo
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	Menús entregados Cumple con lo establecido en la minuta Patron establecida Por el municipio
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	Se evidencia 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 # 15 fueron verificados por el equipo de supervision el 19 y 20 de febrero
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 menu 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 de la preparacion con forme a los grados de escolaridad atendidos en concordancia con los lineamientos Nacionales de la UAPA
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se evidencia Cumplimiento del gramaje de acuerdo a lo establecido para los alimentos suministrados 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 evidencia equipos y menajes 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 semanistradas Por el equipo de supervicion
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 menús bajo los especificaciones tecnicas - Nutricionales establecidas en la guia de preparacion
10	Se realiza la toma de muestra y contramuestra del menu programado	1	Se evidencia Cumplimiento en la realizacion de la toma de muestra y contramuestra del menú # 15 y el almacenamiento de 14 muestra y contramuestra de los menus 14 y 13
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabon quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) – Extintor	1	Se evidencia botiquin con cada uno de los elementos establecidos de acuerdo a la modalidad, se evidencia un extintor con fecha de Vencimiento de enero de 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 ni arrastre 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 contenidos establecidos 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 Cumplen con caracteristicas organolepticas propios 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 del servicio
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 en adecuada presentacion, evidenciado aseo, limpieza y Condiciones favorables para la ingesta y Cuarto

15175

Educación Alimentación Escolar PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE SEGUIMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN SITIO PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 004-2025

VIGENCIA: 10/23-009-2025

VIGENCIA: 10/23-009-2025

16	Se cuenta con utensilios de estandarización tanto para porción servida como para preparación del menú.	1	Se evidencian tazas y cucharas medidoras
17	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	se evidencia cumplimiento del horario 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 Puesta a Punto 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 clamos
22	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para fumigación:	1	Se evidencia cronograma y certificacion de fumigacion
23	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1	los alimentos utilizados para la preparacion del menu # 15 se evidencian en optimas condiciones de calidad
24	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura de manera lineal y continua.	1	Se evidencia personal manipulador llevando acabo el Protocolo de BPM
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	Se evidencia alimentos para la Promocion de habitos saludables por parte de los manipuladores a los beneficiarios,
26	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servida.	1	Se evidencian 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 evidencia diligenciamiento del formato de temperatura
28	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de desconide (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1	Se evidencia diligenciamiento del formato de desconide menu # 9
29	Se realiza el diligenciamiento del formato de recolección de residuos liquidos (aceite usado)	1	Se evidencia diligenciamiento del formato de desconide y recoleccion de aceite
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 Proteina (carne de res molida) en condiciones de calidad e inocuidad acordes para el Prosa
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 preparacion,
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.	N/A	NO SE EVIDENCIA EL USO DE TUBERF EN LA PREPARACION DEL DIA
34	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según lo establecido en los lineamientos.	1	Pulpa de fruta (Naranja) congelada y en condiciones 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

Observaciones generales de la visita:

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Gloria Valdés
Nombre: Sindy Sandra Cruz	Nombre: Gloria Valdés
Documento: 1045824825	Documento: 21945471
Cargo: Acompañante Operativo	Cargo: manipuladora

15176

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:	26/02/2026	Hora Inicio:	9:20 Am	Hora Finalización:	1:40 Pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento			Operador:	Union Temporal OSA Innova 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	15	No. MENÚ ENTREGADO	15	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿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)	Carne de res picada	45.2	40.2	48.3	40	C	48.3	49.5	50.2	45	C	55.3	53.2	54.2	50	C	62.3	68.4	63.2	60	C
LEGUMINOSAS	Frijol Cargamanto	49.6	47.2	46.5	45	C	45.2	49.2	48.3	45	C	76.2	77.2	74.9	75	C	122.5	123.2	125.8	120	C
CEREALES	Arroz con Zanahoria	55.2	58.3	55.9	55	C	88.2	84.9	85.2	85	C	120.2	122.3	120.2	100	C	123.9	124.8	130.2	120	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	arepa de maiz	45.6	48.3	48.3	40	C	55.2	58.2	57.2	50	C	68.3	63.2	69.3	60	C	85.2	82.3	84.2	80	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada mixta y picante	55.4	59.9	59.4	50	C	64.5	64.8	66.2	65	C	75.2	78.3	74.2	70	C	98.2	96.2	95.3	90	C
BEBIDA	Refajo	220.2	220.3	220.4	200	C	220.2	220.6	220.2	200	C	220.2	220.3	220.6	200	C	220.2	220.2	220.3	200	CC
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE		6					6					6					6				
NO CUMPLE		-					-					-					-				

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	24	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Gloria Valdes	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Nutricionista
FIRMA:	Gloria Valdes	FIRMA:	Eduardo Sanchez Ojeda

15177

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

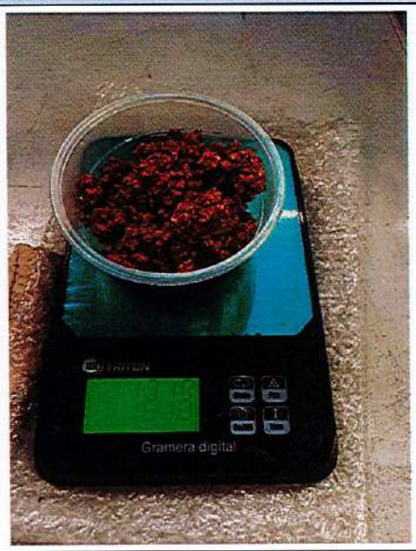
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	02	2026	LUGAR:	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO

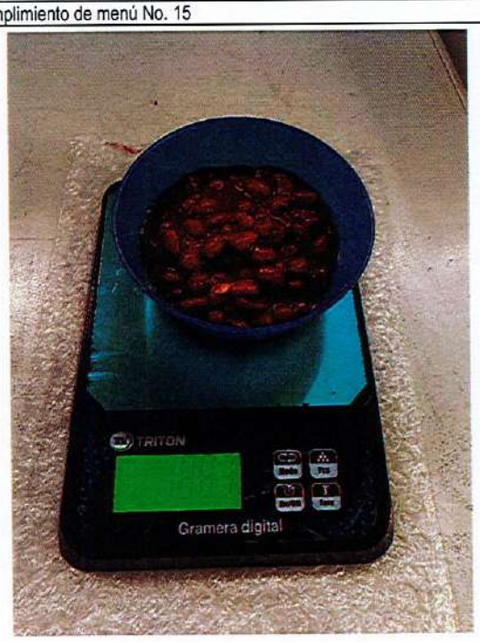
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



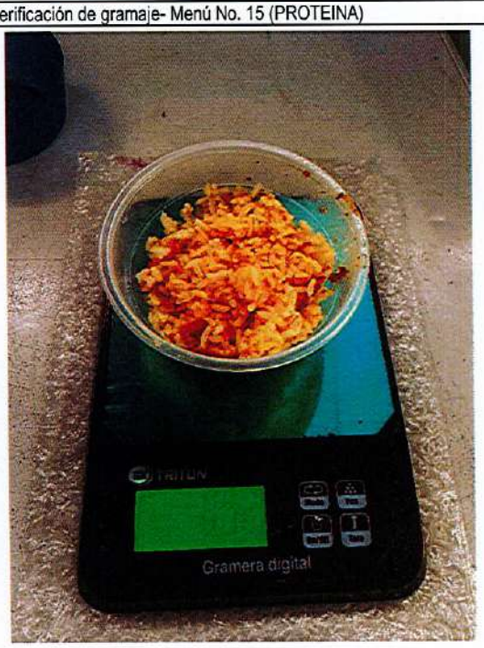
Cumplimiento de menú No. 15



Verificación de gramaje- Menú No. 15 (PROTEINA)

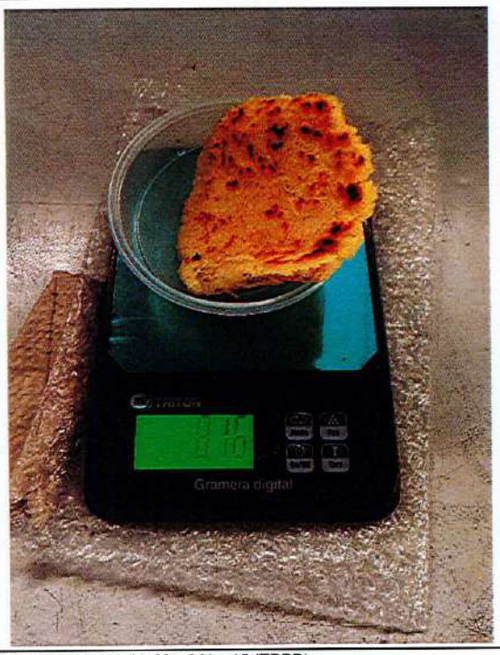
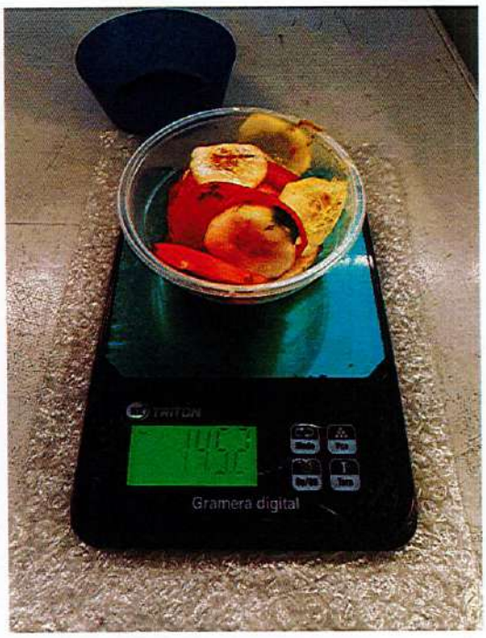
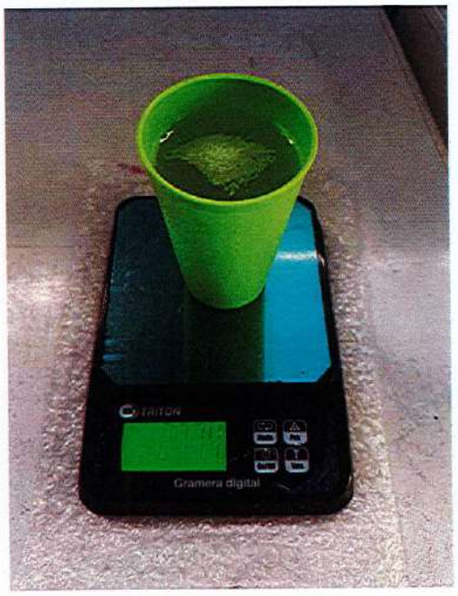


Verificación de gramaje- Menú No. 15 (LEGUMINOSAS)



Verificación de gramaje- Menú No. 15 (CEREAL)

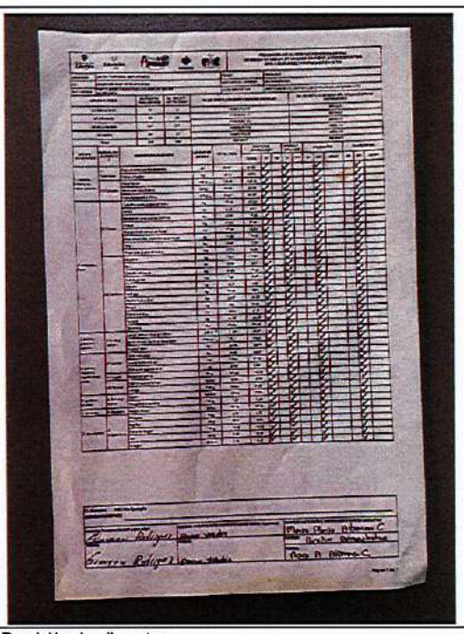
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación de gramaje- Menú No. 15 (TRPD)	Verificación de gramaje- Menú No. 15 (ENSALADA)
	
Verificación de gramaje- Menú No. 15 (BEBIDA)	Verificación de gramaje- (LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS) (UTILIZADO COMO INGREDIENTE PARA LA PREPARACION DE LA AREPA)

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>

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

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

15182

Educación Aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT BGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	20-02-26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:	/	Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	PROVENZA SEDE C					Hora de Terminación:	10:00 am
Dirección:	Calle 108 N° 23B-08 Barrio San Jose						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 8:00 am a 10:00 am - 1:00 pm a 2:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	RI-JM → 74 RI-JT → 170 Total → 244		No. De manipuladoras en el sitio:	1	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:	Yulisa Navarro		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.	La teja de eternit del techo esta rota, cuando llueve ingreso agua.	N.C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Pisos con oxido Paredes estan descascarados Techos no impiden ingreso de agua	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.	No hay una lampara por lo cual el lugar es oscuro.	N.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), ND (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 se realiza en canastillas.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area destinada para el almacenamiento temporal de los alimentos de RI se encuentra limpia.
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	1 mesa y 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

Powered by CamScanner

15183

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	Presentación personal 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	Se evidenció hoja de vida 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	Acredita experancia mínima de 1 año, certificados médicos y BPM.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Se evidencian registros de capacitación
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
4.10	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
4.11	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13
PORCENTAJE	100 %		

Powered by CamScanner

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 la 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	Lo realizaran la siguiente semana.
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 aprobación

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	Botiquín 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	Avena UHT L: 191 C V: 28-05-26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta Cuca L: 11022026 V: 13/03/26
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Crema achocolatada L: 26001 V: 06-MAY-26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	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	Se evidenció cumplimiento del menú # 15
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidenció publicación
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidenció publicación
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Operador realizo entrega del menú # 15
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verifico el cumplimiento del gramaje del menú # 15

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	Durante la visita no se evidencio al personal transportador de alimentos
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

15185

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	— o —	PUNTAJE OBTENIDO	— o —	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	Bitácora debidamente diligenciada

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizó visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de RI con una cobertura de 74 complementos entregados a los beneficiarios del PAE en la jornada de la mañana y tienen una cobertura total de 244.
Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #15.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Yulixa Nuguro II
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Yulixa N.II
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

15186

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:	20-02-26	Hora Inicio:	8:00am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	2
Institución Educativa	PROVENZA SEDE C			Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	15	MENÚ ENTREGADO Nº:	15	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? SI NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Avena UHT	214.7	211.3	213.6	200cc	C	214.6	216.1	215.4	200cc	C	215.6	214.7	213.9	200cc	C					
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta Cuca	47.0	45.8	46.7	40gr	C	63.4	61.5	62.8	60gr	C	91.0	88.6	87.4	80gr	C					
FRUTA																					
POSTRE	Crema achocolatada	15.8	16.0	15.7	15gr	C	15.9	16.2	16.4	15gr	C	15.3	15.9	16.9	15gr	C					
CUMPLE						3					3					3					
NO CUMPLE						0					0					0					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #15.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Yuliza Navarro Merente.	Realizado por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Yuliza N. M.	Firma:	Carlos A. Restrepo

Powered by CamScanner

15187

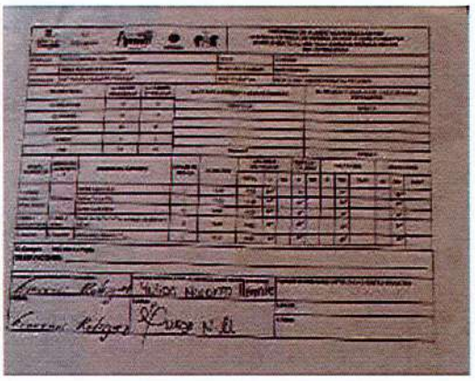
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: PROVENZA SEDE C

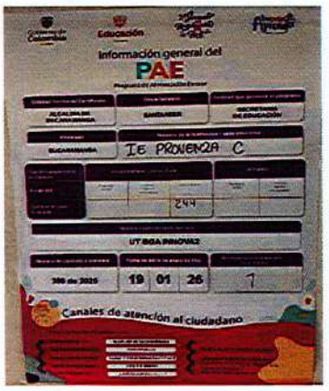
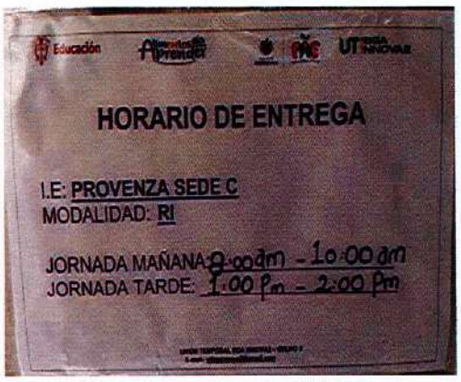
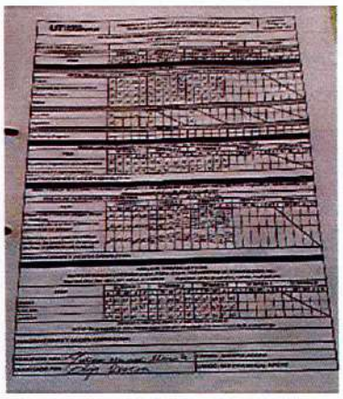
FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: PROVENZA SEDE C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados
	
Cumplimiento de menú No 15	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

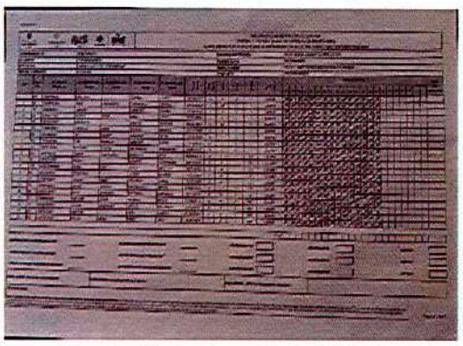
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

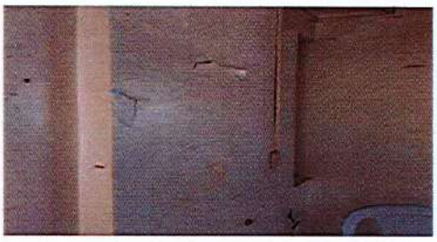
<table>
<tr><td></td><td>
</td></tr>
<tr><td>Verificación cumplimiento de gramaje – postre</td><td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo</td><td>Condiciones de calidad: trazabilidad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

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

<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 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos con oxido.	Techos rotos, cuando llueve ingresa aguas lluvias.
	
Paredes descascaradas	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puertas

15191

Educación Aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UTBGA INNOVA 2	No. Contrato:	358			Fecha Visita:	20.02.26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	2:45 am
Institución Educativa/Sede:	INSTITUCION EDUCATIVA COMUNERAL					Hora de Terminación:	
Dirección:	CARRERA 18 No 10-54 # 10-a						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	JM 8:00 - 10:00 am JT 2:00 - 3:45 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	JM 227 JT 336	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:	DORIS ROCIO CANTOR	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE:	ANGELA P. FIGUEROA.				
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	37	PORCENTAJE TOTAL	97,3	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Se realiza el almacenamiento temporal en salon cerrado al lado del patio de descanso.	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.	Las paredes son en ladrillo. no se facilita la limpieza y desinfeccion	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.	El baño queda junto al salon es compartido con los estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	—	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se observa el almacenamiento de insumos en lockers.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

Powered by CamScanner

15192

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	—
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	Excelente presentacion personal.
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	Cuenta con experiencia de 19 meses en PAE.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma	1	Capacitacion 19.02.26.
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 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	—
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	Cuenta con 2 aspersores en buen estado se indica preparacion diaria de desinfectante.
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 observan insumos completos para labores de limpieza y desinfeccion
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	Se observan avisos alusivos de plan de saneamiento y Cumplimiento de BPM.
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 DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.10	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	Se encuentran cerca de le entrada limpios, en buen estado y con su respectiva bolsa.
4.11	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades	1	Se realiza observacion para que la institucion recoja los residuos fuera del salon de almac. de alimentos
CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	—
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior)	0	Se evidencia acumulacion de residuos vegetales y basura detras del almacenamiento temporal de alimentos
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12
PORCENTAJE	92,3%		

Powered by CamScanner

15193

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, en mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a beneficiarios, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador	1	Se observa Publicado en la entrada del salon de almacenamiento temporal y distribucion de alimentos
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 aquellas)	N/A	Se tiene planeada la reunion el 26/Febl 2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial	N/A	—

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	AVENA TRADICIONAL UHT L-191C VENC 28.05.26 TARR 21:49 / 200ml
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	GALLETA COCA 40g/806 L-11.022026 FVTO 13.03.2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce)	1	LECHE CONDENSADA AZUCARADA CONSABEL A CHOCOLATE L-26001 / 153 VENC. 06. MAY. 26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	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	Se observaron productos en buen estado en su empaque, cumple etiquetado y cumple registro sanitario.
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	—

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC)	1	/
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Menu del dia #15 RI.
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	JM 8:00 am - 10:10 am JT 2:00
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial	1	/
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	/

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	N/o	
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado favorablemente por el equipo técnico de apoyo PAE.	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

15194

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 muestra con roturas, grietas ó paredes deterioradas.	N/o	
9.6	Se lleva registro de temperaturas de los compromisos que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N/o	
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	
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

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 enlaces 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 hallazgo debido a que la institucion educativa hizo poda de material vegetal y eliminación de residuos dejandolos almacenados detras del salon de almacenamiento de alimentos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	ANGELA MURILLO	NOMBRE	Doris Rocio Castro
CARGO	Prof. Apoyo TECNICO	CARGO	manipuladora.
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	—	NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

Educación Aprende

FORMATO DE VERIFICACION DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	20.02.26	Hora Inicio:	7:45 am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo	2
Institución Educativa:	I. E. COMUNEROS			Operador:	UTBGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA	—	PRECISIÓN (g)	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO N°:				MENÚ ENTREGADO N°:		¿Se realizo con cambios al menú?					SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?		SI	NO								
NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)						SECUNDARIA (6-7-8-9)						MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)					
Componente	Alimento	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)			
		Peso (g) / Volumen (g)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (g)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (g)					
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	200	200	200	200	C						200	200	200	200	C								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA CUCA	40	40	40	40	C						80	80	80	80	C								
FRUTA	—	—	—	—	—	—						—	—	—	—	—								
POSTRE	LECHE CONDENSADA ACIDO COLANADA	15	15	15	15	C						15	15	15	15	C								
CUMPLE						3										3								
NO CUMPLE						0										0								

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Doris Rocio Castro Acelas.	Realizado por:	ANGELA MURILLO
Cargo:	manipuladora.	Cargo:	PROF. APOYO TECNICO
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

15196

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: __COMPLEMENTO JM_____

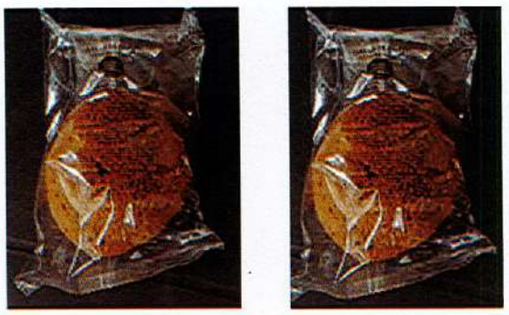
FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: IE COMUNEROS

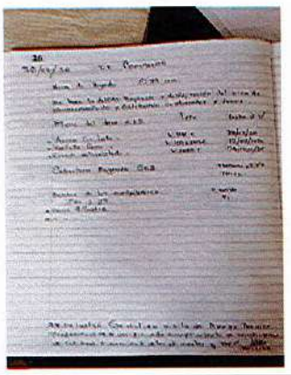
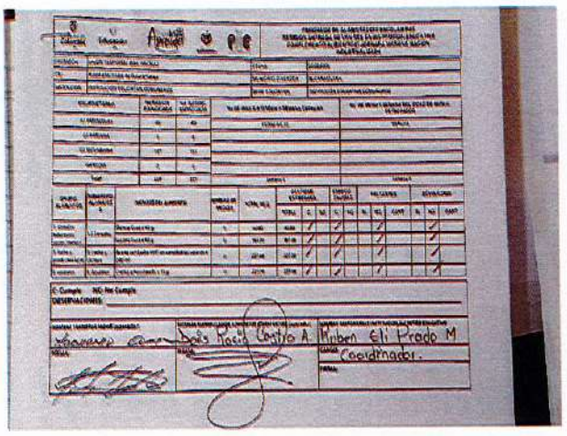
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados
 	
Cumplimiento de menú.	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante	Verificación cumplimiento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

15197

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

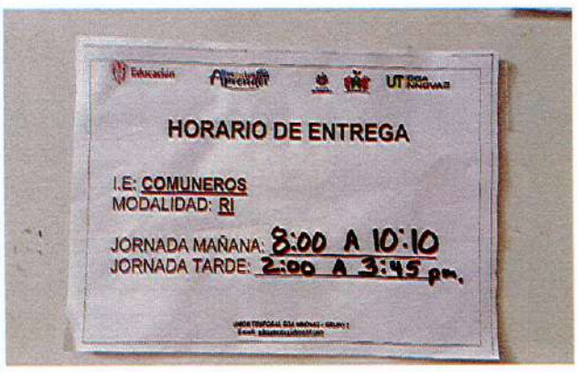
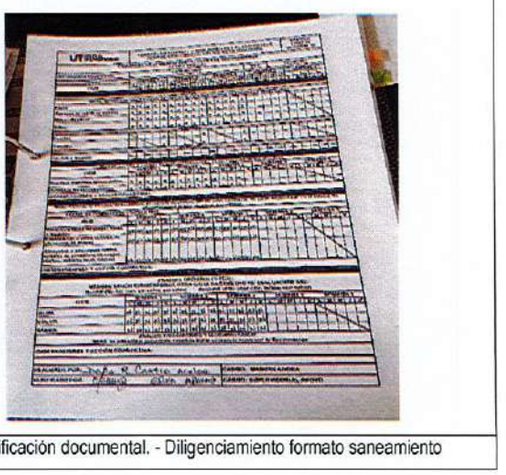
<table>
<tr>
<td>

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

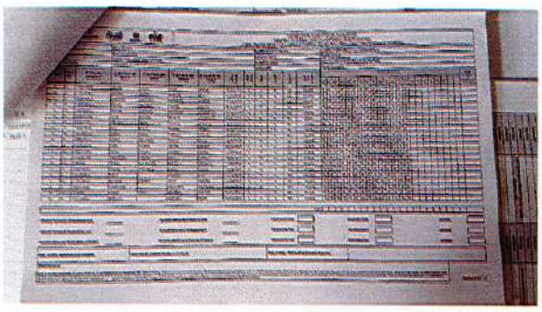
Verificación documental. – Remisión producto entregado</td>
<td>
Suministro del complemento</td>
</tr>
</table>

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

 	 
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

15199

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

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

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

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

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Acumulación de escombros y residuos sólidos detrás del lugar de almacenamiento de los alimentos de la Ración Complemento lo cual promueve la presencia de plagas.	Hallazgo 2. XXXXX