



CERTIFICACIÓN DE PAGO CONTRATO

GJC-F-004

VERSIÓN 5

FECHA DE EMISIÓN
07/03/2024

**LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN
EN CALIDAD DE SUPERVISORA**

CERTIFICA:

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

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

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

No. de pago:	SEGUNDO PAGO.
Período:	DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2026.
Rubros por afectar	<p>2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.11001 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 11001-RP IMPUESTOS. \$ 175.600.781.00</p> <p>2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21001 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 21001-12/12 SGP EDUCACION CALIDAD. \$ 386.802.167,00</p> <p>2.3.2201028.2024012.2.3.2.02.02.006.025.21011 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21011 - 11/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR. \$ 147.749.093</p>
Registro Presupuestal	REGISTRO PRESUPUESTAL No. RES-2026000379 26 DE ENERO DE 2026.
Valor para cancelar:	\$ 710.152. 041.00



Alcaldía Municipal de
MADRID
Departamento de Cundinamarca

CERTIFICACIÓN DE PAGO CONTRATO

GJC-F-004

VERSIÓN 5

FECHA DE EMISIÓN
07/03/2024

No. de FEBA No. 2.

Factura.

Por valor de \$ 710.152.041.00

Se expide en Madrid Cundinamarca, a los veinte (20) días de abril de 2026.


MARELVI MUÑOZ BARAJAS.
Secretaria de Educación.

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

ANEXOS

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

INFORME DEL PERIODO: 1 MARZO AL 31 DE MARZO DE 2026.

OBJETO DEL CONTRATO:	"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA "SIMAT" EN LAS SEDES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2026".	
NÚMERO DEL CONTRATO:	Contrato de prestación de servicios – CPS 979 - 2025.	
CONTRATANTE:	Municipio de Madrid Cundinamarca.	
NIT/C.C. CONTRANTE:	899999325-8.	
CONTRATISTA:	U.T BIENESTAR Y AMOR MADRID	
NIT/C.C. CONTRATISTA:	902.019.242	
VALOR DEL CONTRATO:	\$ 3.080.000.000.00	
PLAZO DE EJECUCIÓN:	CINCO (5) MESES Y 15 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, contado a partir de la suscripción del acta de inicio y sin superar el 31 de diciembre de 2026.	
FECHA DE INICIACIÓN:	26 de enero de 2026.	
VALOR TOTAL CONTRATADO	TRES MIL NOVECIENTOS ONCE MILLONES NOVECIENTOS VEINTISÉIS MIL PESOS M/CTE (\$3.911.926.000), A MONTO AGOTABLE INCLUIDO IVA (SI APLICA) COSTO DIRECTOS E INDIRECTOS ASOCIADOS AL CONTRATO, CONFORME A LOS VALORES UNITARIOS, POR SERVICIO OFERTADOS.	
FECHA DE TERMINACIÓN:	10 de Julio de 2026.	
VALOR EJECUTADO A LA FECHA:	\$ 1.566.650.710.00	
VALOR DEL PRESENTE PAGO:	\$ 710.152.041.00	
SALDO POR EJECUTAR:	\$ 2.345.275.290.00	

REGISTRO DE ACCIONES Y EVIDENCIAS REALIZADAS EN EL CONTRATO.

FECHA	ACCIONES REALIZADAS	LUGAR Y EVIDENCIAS	UBICACIÓN DONDE REPOSARAN LAS EVIDENCIAS	OBJETIVO DE LAS ACCIONES CON RELACIÓN AL CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL	OBSERVACIONES O SUGERENCIAS
03/03/2026	Reunión para la Verificación y socialización obligaciones contractuales y aclaraciones por parte del equipo de monitoreo y seguimiento PAE y el Operador PAE.	Secretaría de Educación – acta.	Secretaría de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
03/03/2026	El operador remite Informe de novedades en servicios públicos (gas natural) – Contrato CPS-979-2025. Riesgo en la operación y equilibrio económico	Secretaría de Educación – email.	Secretaría de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
04/03/2026	Reporte SIMAT focalización PAE actualizada 4 marzo de 2026.	Secretaría de Educación – email.	Secretaría de Educación		Se anexa email.
06/03/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Serrezuela, sede Antonio Nariño.	Secretaría de Educación – acta.	Secretaría de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta.
09/03/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Serrezuela, Sede Urbana El Loreto.	Secretaría de Educación – acta.	Secretaría de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
12/03/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar – PAE Ración Preparada En Sitio - Ración	Secretaría de Educación – acta.	Secretaría de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta

**INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**

GES-F-007

VERSIÓN 1

FECHA DE EMISIÓN
02/01/2025

	Industrializada IED Tibaitatá, Sede Urbana El Cortijo.				
12/03/2026	El operador entrega de Informe de Actividades y Soporte para Pago - Periodo: Enero y Febrero 2026 - Contrato CPS-979-2025	Secretaría de Educación - email.	Secretaría de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
16/03/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar - PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED Serrezuela, sede principal.	Secretaría de Educación - acta.	Secretaría de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
18/03/2026	Primeras Observaciones Entidad - Informe PERIODO ENERO 27 - FEB 28 -UT BIENESTARY AMOR CPS - 979-25	Secretaría de Educación - email.	Secretaría de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa email
18/03/2026	Respuesta a observaciones Primera Revisión Informe Mensual (27 ene - 28 feb 2026) - Contrato CPS-979-2025	Secretaría de Educación - email.	Secretaría de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
20/03/2026	Visita de verificación Para Comedores Escolares Del Programa De Alimentación Escolar - PAE Ración Preparada En Sitio - Ración Industrializada IED María Teresa Ortiz, sede la Prosperidad.	Secretaría de Educación - acta.	Secretaría de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta
24/03/2026	El operador remite aclaración informe del SIMAT para cobro de enero a febrero 2026	Secretaría de Educación - email.	Secretaría de Educación	Aprobar a los ciclos am/pm - industrializada y preparada en sitio presentados por el operador.	Se anexa email
24/03/2026	Se remite al operador relacionan visitas técnicas adelantadas por la supervisión para su información y manejo.	Secretaría de Educación - email.	Secretaría de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar..	Se anexa email

**INFORME DE SEGUIMIENTO A PROGRAMAS DE LA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**

GES-F-007	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025
-----------	-----------	--------------------------------

24/03/2026	El operador remite hojas de vida personal nuevo, reporte de cambios.	Secretaría de Educación – email.	Secretaría de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
26/03/2026	Proyección invitación 1ra mesa publica 2026	Secretaría de Educación – email.	Secretaría de Educación		Se anexa email

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

RACIONES ENTREGADAS DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2026						
IED	SEDES	NO. BENEFICIARIOS	TIPO DE RACION		TOTALES	
			PS	INDUSTRIAL.		
TIBAITATÁ	IED TIBAITATÁ PRINCIPAL	2.055	26.663	10.280	36.943	
	C. URBANA EL CORTIJO	837	14.912	-	14.912	
	C. URBANA LA MAGNOLIA	374	6.660	-	6.660	
SERREZUELA	IED SERREZUELA PRINCIPAL	1.968		34.416	34.416	
	C. URBANA ANTONIO NARIÑO	1.242	22.046	-	22.046	
	C. URB. NTRA SEÑORA DE LORETO	345	6.091	-	6.091	
	JARDIN DEPARTAMENTAL	120	2.110	-	2.110	
MARIA TERESA ORTIZ NUEVA	ESC. URBANA LA PROSPERIDAD	1.539	7.665	18.468	26.133	
TOTALES		8.480	86.147	63.164	149.311	
LIQUIDACIÓN DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2026						
TIPO RACION		NO. RACIONES	VALOR RACION	VALOR TOTAL		
PREPARADA EN SITIO		86.147	\$ 4.771	\$ 411.007.337		
INDUSTRIALIZADA		63.164	\$ 4.736	\$ 299.144.704		
VALOR A CANCELAR		149.311		\$ 710.152.041		

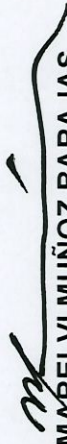
VALOR POR CANCELAR EN EL SEGUNDO PERIODO DE PAGO DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2026: \$ 710.152.041.00

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - RELACION DE PAGOS POR RUBROS CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS 979 - 2025											
ITEM	RUBROS AFECTADOS	VALOR ASIGNADO	ADICIONES - REDUCCIONES	TOTAL ASIGNACIONES	PAGOS 2025						SALDOS O VALORES SIN EJECUTAR
					PRIMER (ENERO - FEBRERO)	SEGUNDO (MARZO)	TERCER (ABRIL)	CUARTO (MAYO)	QUINTO (JUNIO)	SEXTO (JULIO)	
1	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.1 1001 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARIA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 11001-RP IMPUESTOS.	\$ 1.000.000.000		\$ 1.000.000.000	\$ -	\$ 175.600.781					\$ 175.600.781 \$ 824.399.219
2	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.1 1004 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARIA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 11004-RP SOBRETASA A LA GASOLINA.	\$ 2.119.286.120		\$ 2.119.286.120	\$ 598.410.049						\$ 598.410.049 \$ 1.520.876.071
3	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.2 1001 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARIA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 21001-12/12 SGP EDUCACION CALIDAD.	\$ 536.802.167		\$ 536.802.167	\$ 150.000.000	\$ 386.802.167					\$ 536.802.167 \$ -
4	2.3.2201028.2024012.2.3.2.02.02.006.025.210 11 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARIA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21011 - 11/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR.	\$ 247.749.093		\$ 247.749.093	\$ 100.000.000	\$ 147.749.093					\$ 247.749.093 \$ -
5	2.3.2201028.2024012.2.3.2.02.02.006.025.220 11 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARIA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 22011 - U/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR.	\$ 8.088.620		\$ 8.088.620	\$ 8.088.620						\$ 8.088.620 \$ -
TOTALES		\$ 3.911.926.000	\$ -	\$ 3.911.926.000	\$ 866.498.669	\$ 710.162.041	\$ -			\$ -	\$ 1.666.660.710 \$ 2.346.276.290

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

ANEXOS

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


MARELVI MUÑOZ BARAJAS.
Secretaría de Educación.
Madrid Cundinamarca. 

Proyecto: Jose Dario Duarte Gamboa - Prof. Universitario 

Reunión verificación y socialización obligaciones contractuales.

03/03/2026



DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE EDUCACIÓN FECHA: 09/03/2026

ACTA NÚMERO: 090326ANTONIONARIÑO

FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: SEGUIMIENTO CONDICIONES
TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL
OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED
SERREZUELA, SEDE URBANA ANTONIO NARIÑO.

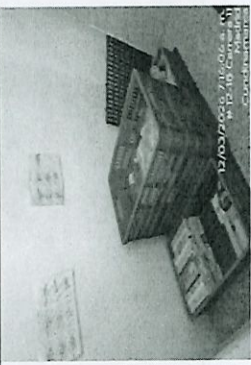
		
DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación área de almacenamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento áreas de preparación.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación áreas de almacenamiento de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación diligenciamiento de formatos control temperaturas..	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.

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

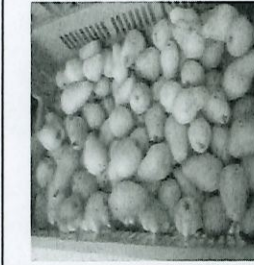
DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION FECHA: 09/03/2026
ACTA NÚMERO: 090326LORETO
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED SERREZUELA, SEDE URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO.

		
DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos según menú programado.	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido y consumo de alimentos.

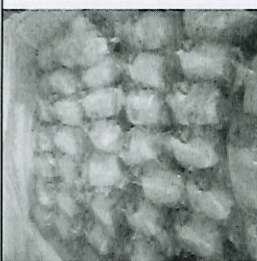
DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE EDUCACIÓN FECHA: 12/03/2026
ACTA NÚMERO: 120320CORTIJO
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: SEGUIMIENTO CONDICIONES
TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL
OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED TIBAITATA,
SEDE CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO.

		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido menú programado con sus componentes.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE EDUCACIÓN FECHA: 16/03/2026
 ACTA NÚMERO: 160326SERREZUELA
 FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
 ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: SEGUIMIENTO CONDICIONES
 TÉCNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL
 OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED
 SERREZUELA, SEDE PRINCIPAL.

		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación alistamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido menú programado con sus componentes.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.
ESPACIO EN BLANCO		
ESPACIO EN BLANCO		
		
DESCRIPCIÓN: Verificación distribución de alimentos.	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO	

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE EDUCACIÓN FECHA: 20/03/2026
 ACTA NÚMERO: 200326PROSPERIDAD
 FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
 ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: SEGUIMIENTO CONDICIONES
 TÉCNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL
 OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED MARIA
 TERESA ORTIZ, SEDE URBANA LA PROSPERIDAD.

		
DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación distribución de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación distribución de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado y almacenamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado y almacenamiento alimentos.
	ESPACIO EN BLANCO	
DESCRIPCIÓN: Verificación calidad frutas.	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO	
DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO		DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO

 <p>Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca</p>		SEGUIMIENTO AL PROCESO CONTRACTUAL - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE			
		GE-F-041	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN 02/01/2025	
VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES INFORME MES DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2026					
OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA "SIMAT" EN LAS SEDES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2026					
CONTRATANTE: MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA. NIT: 899999325-8					
CONTRATISTA: U.T BIENESTAR Y AMOR MADRID - NIT: 902.019.242					
VALOR: \$ 3.911.926.000,00					
NÚMERO CONTRATO: 979-2025					
ADICIÓN (OTRO SI) NO.					
PRORROGA: NO					
ITEM	OBLIGACIONES.	DESCRIPCIÓN DEL AVANCE - POR EL CONTRATISTA	ANEXOS	VERIFICACIÓN (CUMPLE/NO CUMPLE)	OBSERVACIONES REVISIÓN ENTIDAD
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS					
1	Cumplir con lo establecido en la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y todos sus anexos técnicos, para el desarrollo del objeto del presente proceso	Se cumplió aplicando lo establecido en la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos, dando respuesta a la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/13p0O0U1H023ANXS8h0zUd0hXUuY	CUMPLE	Se da cumplimiento según informes, documentos, anexos y soportes técnicos.
2	2.Cumplir con el objeto del presente Contrato, desarrollando directa y exclusivamente, con su propia infraestructura organizacional, recursos humanos, tecnológicos y logísticos, todas las obligaciones pactadas, así como aquellas que directa o indirectamente sean necesarias para la correcta ejecución del objeto convenido.	Se ejecutó el objeto contractual con infraestructura propia y recursos humanos, tecnológicos y logísticos, cumpliendo la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/10VrUuXaX0LmN8hSKHJMMHdRz7T6d	CUMPLE	Durante el presente periodo, el operador ejecuto el PAE con sus propios recursos tanto tecnológicos como humanos y de logística.

3	Cumplir con lo establecido en el decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el decreto 1852 de 2015, y la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y todos sus anexos técnicos para el desarrollo del presente proceso.	Se acató la normatividad vigente, cumpliendo lo dispuesto en el Decreto 1075 de 2015, Decreto 1852 de 2015 y Resolución 00335 de 2021.	https://drive.google.com/drive/folders/1Ks6DumppDY1O7EhndkQ98M2eFZpK7h	CUMPLE	Anexa informe ejecutivo
4	No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objeto del mismo	Se garantizó el uso exclusivo del PAE sin fines políticos, electorales ni comerciales.	https://drive.google.com/drive/folders/1g1ACQ2P1A7mgZ3XQ9xw1ZmC8RC	CUMPLE	NO se ha evidenciado que el Programa de Alimentación Escolar - PAE sea utilizado por el operador para fines políticos, electorales, comerciales.
5	Dar inicio a la ejecución del contrato mediante la entrega de los complementos alimentarios en las sedes que define el Municipio de Madrid, cumpliendo con lo establecido y en las modalidades de la resolución 00335 de 2021 y sus anexos, previa ejecución de las actividades de alistamiento requeridas asociadas a la contratación de personal, dotación del personal, capacitación al personal, compra y entrega de elementos de aseo, compra de materias primas para cada uno de los complementos, logística de vehículos entre otros, necesarios para cumplir con todos los aspectos de calidad, oportunidad, cantidad e inocuidad.	Se inició la ejecución del contrato con la entrega de complementos alimentarios en las sedes definidas, conforme a la Resolución 00335 de 2021.	https://drive.google.com/drive/folders/12a1uA40R4uA5u1b7w51Z2wskE7R1	CUMPLE	Anexa planillas de control de asistencia medio físico y magnético
6	Suministrar los complementos alimentarios a los niños, niñas, adolescentes, y jóvenes, beneficiados, en las modalidades definidas, tipo de complementos, recomendaciones nivel/grado, y horarios definidos para cada sede educativa	Se suministraron los complementos alimentarios a los beneficiarios según las modalidades, tipos y horarios establecidos.	https://drive.google.com/drive/folders/15bwFw6M1QRGAB5dYWB57182d0P	CUMPLE	El operador cumplió con el suministro de los complementos alimentarios a los niños, niñas, adolescentes, y jóvenes, beneficiados, en las modalidades definidas.

7	Presentar dentro de los tres días hábiles de anterioridad al inicio de la distribución de cada periodo de entregas según firma de acta de inicio, un plan de rutas detallado de materias primas especificando la logística de suministro a cada sede educativa, los elementos de aseo y el suministro de gas, en cada una de las sedes focalizadas por el Municipio. Las rutas de distribución se deben realizar en días y horario hábil concertado con la Institución Educativa.	Se presentó el plan de rutas detallado de materias primas, elementos de aseo y gas antes de cada entrega.	https://drive.google.com/drive/folders/1D0a8SLA8AKYINXZXZUAU0BDSMRIF?usp=drive_link	CUMPLE	Entregan plan de rutas detallado de materias primas especificando la logística de suministro a cada sede educativa, los elementos de aseo y el suministro de gas, en cada una de las sedes focalizadas por el Municipio.
8	Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones contenidas en la resolución 00335 de 2021.	Se dispuso de personal suficiente, idóneo y competente conforme a la Resolución 00335 de 2021.	https://drive.google.com/drive/folders/1BaF7u1NRcXcCUJaw2Hh8746QF0H0N?usp=drive_link	CUMPLE	El operador ha operado con el personal requerido.
9	Garantizar en el marco legal laboral I cumplir con el objeto del contrato dentro de las condiciones de contratación establecidas en el marco legal laboral y cumplir con el pago oportuno, dentro de los siguientes 10 días calendario mes vencido de los salarios u honorarios v demás obligaciones relacionadas con la responsabilidad laboral teniendo en cuenta los requerimientos establecidos y los lineamientos de la resolución No. 00335 de 2021.	Se efectuó el pago oportuno de salarios y honorarios dentro de los plazos establecidos.	https://drive.google.com/drive/folders/1eup_vuXxWR0R1UWZ4r_Cue4Yua137?usp=drive_link	CUMPLE	Anexan soporte de pago del personal contratado y hojas de vida.
10	Durante el primer mes de ejecución, el operador deberá presentar a la entidad, la lista del personal contratado con el tipo de contrato realizado con cada uno, así como la distribución en los puntos donde ejecutará su labor (sede, bodega, administrativa), este será actualizado mensualmente con el informe, de acuerdo con los cambios realizado	Se entregó la lista del personal contratado y su distribución en sedes, actualizada mensualmente.	https://drive.google.com/drive/folders/1m5g0P_X0XZAmY3JmLZCuhbHdH0ZVXS	CUMPLE	Para el periodo, el operador contó con el personal necesario e idóneo para el desarrollo del programa de alimentación.
11	En caso de requerir cambio del personal ofertado inicialmente, este deberá cumplir con el perfil solicitado para el cargo y deberá informarse a la entidad para la respectiva aprobación, antes de ser contratado.	Se informó y se solicitó aprobación previa para cambios de personal, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1Mh1Oqub0b3Dv2wL1NYZK3N2VY7Z	CUMPLE	El operador ha informado y solicitado aprobación en los cambios del personal.
12	Entregar a la supervisión, dentro de los tres (3) días hábiles posteriores al inicio, los documentos de los planes y programas de la planeación o alistamiento del programa.	Se presentaron los planes y programas de alistamiento requeridos, dando cumplimiento a la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/1Ztq8AN6u0TNIJH7C7Xchbhp2sC8	CUMPLE	El operador ha entregado los documentos establecidos en la fase de alistamiento, para verificación y aprobación.
13	Ajustar en caso de ser requerido por la Supervisión del Programa los siguientes documentos máximo en 3 días hábiles contados a partir de la solicitud: 13.1) a) Plan de saneamiento básico para Bodega y establecimientos educativos en donde se suministren complementos industrializados y preparados en sitio, con los 4 programas definidos en la resolución 2674 de 2013;	Se ajustaron los documentos solicitados por la supervisión dentro del plazo establecido.	https://drive.google.com/drive/folders/1aellENut5QARUUBWUpmeCY43HX	CUMPLE	Se ajustó el plan de alistamiento acorde a lo indicado por la supervisión el cual fue aprobado.-
14	Entregar dentro de los 5 días hábiles posteriores a la perfección del contrato, programa de garantía de trazabilidad de las materias primas. Debe contener procedimientos, formatos de control y las estrategias del manejo sistemático de la información en bodega	Se entregó el programa de trazabilidad de materias primas en el plazo definido.	https://drive.google.com/drive/folders/15_jonk0U5t0g8gCY70K5P8K6V4U4	CUMPLE	Anexan formato de control de recepción de materias primas.

15	Entregar a la supervisión, dentro de los tres (3) días hábiles posteriores al inicio del contrato, la lista de vehículos del operador, que desarrollarán las actividades en el programa de alimentación escolar del Municipio de Madrid, así como la respectiva documentación requerida para el transporte de alimentos. Si durante la ejecución se requiere cambios o modificaciones, deben ser informados a la entidad.	Se remitió la lista de vehículos y documentación requerida para transporte de alimentos dentro del plazo establecido.	https://drive.google.com/drive/folders/1A0F41038X6G0D9F38F8H4	CUMPLE	Adjuntam y documentación de vehículos con los que el operador desarrollará las actividades en el programa de alimentación escolar.
16	Mantener durante la ejecución del contrato la bodega de almacenamiento y embalaje presentada con la oferta.	Se mantuvo la bodega de almacenamiento y embalaje ofertada, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1X7BumunfosUD93Mx6GQXKxKdmD9b	CUMPLE	Anexan carpeta la información relacionada con el concepto sanitario y contrato de arrendamiento de la Bodega.
17	Dar estricto cumplimiento a las minutas y a los ciclos de menús establecidos por el municipio. Cualquier necesidad de intercambio debe ser informada cinco días previos a la fecha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada por parte de la supervisión del programa. Parágrafo 1: Cualquier solicitud de cambio frente al ciclo de menús establecido deberá ser informada previamente al supervisor para revisión y en caso de ser aprobada, esta deberá ser implementada únicamente a partir del concepto del equipo supervisor, de igual manera, cualquier solicitud en el mismo sentido, pero desde la Entidad será revisada y concertada en mesas de trabajo con el operador, teniendo siempre presente lo establecido en términos nutricionales en la Resolución 0335 de 2021	Se respetaron las minutas y ciclos de menús establecidos por el municipio.	https://drive.google.com/drive/folders/1bk6b5FvwhTDaFV0Rn62DmAMWZSY	CUMPLE	anexan soportes
18	Garantizar la entrega de materias primas según las minutas aprobadas, en las frecuencias y cantidades requeridas, teniendo en cuenta el peso neto de los alimentos que lo requieren y el porcentaje de merma durante la cocción, así mismo, cumplir con los tiempos establecidos en el plan de rutas aprobado por la entidad.	Se garantizó la entrega de materias primas conforme a las minutas aprobadas y frecuencias requeridas.	https://drive.google.com/drive/folders/1Cz0N8Zat51k5YRdPQ2e-354Dn1b	CUMPLE	Anexan soportes
19	Garantizar la entrega de elementos de aseo mensual en las frecuencias y cantidades requeridas cumpliendo con el plan de rutas, para asegurar las condiciones de limpieza y desinfección	Se proveyeron mensualmente los elementos de aseo en las cantidades requeridas.	https://drive.google.com/drive/folders/1JTVd5umBNV0xayR62JLV5K5o0d02	CUMPLE	Anexan soportes
20	Garantizar que se cuente con el servicio de gas, bien sea mediante el suministro de pipetas o el servicio de gas domiciliario según aplique, en las sedes con preparación en silo, sin que se vea afectado el suministro.	Se aseguró el suministro de gas en las sedes con preparación en silo, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1ayMHTGXmm0L23dHGX7XJEn_EG6	CUMPLE	Anexa facturas del gas propano

21	Realizar la entrega de víveres e insumos a los establecimientos educativos en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos de la resolución 2505 de 2004, resolución 2674 de 2013, acorde con lo presentado en las condiciones de participación y demás normas que lo modifiquen adiciones o sustituyan. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE y con vigencia no mayor a un año, expedido por la autoridad sanitaria	Se utilizaron vehículos con concepto higiénico sanitario vigente para la entrega de víveres e insumos, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1YU8LzXuxvNalGhVvAksrhZuZLFGWp	CUMPLE	Se anexan las remisiones.
22	Reponer de inmediato (el mismo día) los faltantes de alimentos, o las devoluciones realizadas por desviaciones de calidad, y presentar a la supervisión un plan de mejoramiento que responda a los hallazgos realizados de forma coherente y pertinente en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse la desviación técnica. Lo anterior aplica para bodegas y sedes. Tanto el rechazo como la reposición se debe dejar consignado en el formato establecido por el Municipio.	Se repusieron de inmediato los faltantes y devoluciones de alimentos, atendiendo las desviaciones de calidad.	https://drive.google.com/drive/folders/1U1u624H0T_L_DrjwvPYTD_UvYvN8	CUMPLE	anexan soportes
23	Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas que permitan cumplir con el gramaje neto y peso servido a suministrar, teniendo en cuenta la parte comestible de cada alimento y la disminución por cocción, conforme a las características y condiciones de madurez, así con las condiciones de inocuidad y de calidad exigidas. En los cálculos debe incluirse los ajustes necesarios para garantizar que en el comedor queden las contra muestras acordes a lo establecido.	Se implementaron controles que garantizaron el gramaje neto y el peso servido de los alimentos.	https://drive.google.com/drive/folders/1K45X0L6WFOHedUaGdMRPODMLs	CUMPLE	anexan soportes
24	Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente y fichas técnicas de los alimentos. Todos los alimentos que sean utilizados en el programa de alimentación escolar deben tener la ficha técnica según lo establecido en la resolución 00335 de 2021. Así mismo, las plantas de producción y lugares de almacenamiento deben contar con concepto sanitario favorable.	Se aseguró que todos los alimentos contaran con registro sanitario, permiso o notificación vigente.	https://drive.google.com/drive/folders/1OVXyOLmEaXmWbVx81TfGd1v65D93	CUMPLE	anexan soportes
25	Garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad mínima requeridas para cada alimento, según las fichas técnicas que se relacionan en el anexo Calidad e Inocuidad de la resolución 00335 de 2021.	Se verificó y se cumplió con las condiciones de calidad mínima de cada alimento conforme a las fichas técnicas.	https://drive.google.com/drive/folders/1OxIIIAnIhbnwZKFCVKnw9Auo0P6XY	CUMPLE	anexan soportes
26	Garantizar que todos los productos de alto riesgo en salud pública cumplan con lo definido por el INVIMA.	Se garantizó que los productos de alto riesgo cumplieran con lo definido por el INVIMA.	https://drive.google.com/drive/folders/1ZD7mU1IwAOAm6Yx3MwCO9PRgeJ6S0Dz	CUMPLE	anexan soportes
27	Implementar los Planes de Saneamiento Básico de bodega de almacenamiento, comedor escolar de ración preparada en sitio e industrializada acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas complementaria. Estos planes deben ser adaptados a cada institución educativa	Se ejecutaron los planes de saneamiento básico en bodegas y comedores escolares.	https://drive.google.com/drive/folders/1mEg4K8KsX2XO3Kz3R6dAFmkJmW	CUMPLE	anexan soportes
28	Implementar el Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, realizando los arreglos en equipos que presenten fallas durante la ejecución del programa oportuna, con el fin de evitar inconvenientes en la implementación del Programa	Se aplicó el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.	https://drive.google.com/drive/folders/1TASAAEJLX_9OTYY-INdFmZUleCwd	CUMPLE	anexa en medio magnético los planes de saneamiento y su formatos de seguimiento presentados en la fase de alistamiento.

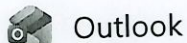
29	Ejecutar las acciones preventivas en la bodega para el control de vectores y aplicar métodos químicos en caso de evidenciar infestaciones que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, cumpliendo en todo caso con lo dispuesto por la Autoridad sanitaria competente	Se realizaron acciones preventivas y correctivas para el control de vectores en bodegas.	https://drive.google.com/drive/folders/1Q53X5cMxWJ57sXKLMTdgaHBB9E00	CUMPLE	anexan soportes
30	Ejecutar el programa de salud y seguridad en el trabajo que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa en las diferentes modalidades (Preparada en sitio - Industrializada). Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes.	Se desarrolló el programa de salud y seguridad en el trabajo para el personal de bodega y sedes.	https://drive.google.com/drive/folders/1pRUR_83DxYEVLk-WL7JlMBmNlZai	CUMPLE	anexan soportes
31	Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del programa	Se activó el plan de contingencias frente a situaciones que afectaron el programa.	https://drive.google.com/drive/folders/1k1skwOxfo2UB6fBOb-TM6ZNNH0caB	CUMPLE	anexan soportes
32	Ejecutar el programa de calidad y control microbiológico de materias primas y alimentos que garantice el cumplimiento de atributos como cantidad, oportunidad, calidad e inocuidad e incluya la evaluación periódica de proveedores, lo cual se deberá reportar en el Informe mensual	Se implementó el programa de calidad y control microbiológico de materias primas y alimentos.	https://drive.google.com/drive/folders/1a0ZGS7hIm8t6lwa5A3MlPvS8bY0aP	CUMPLE	anexan soportes
33	Entregar dentro de los tres días siguientes al inicio del contrato, las fichas técnicas según lo establecido en la resolución 00335 de 2021, de los alimentos que conforman la ración industrializada, y los alimentos que conforman las raciones para preparar en sitio, para revisión y aprobación. Así mismo, deben ser relacionados a la supervisión previa distribución, las fichas técnicas de los alimentos nuevos para su revisión y aprobación. En este orden, se debe relacionar con cada ficha técnica de alimento el concepto sanitario de la planta fabricante el cual debe ser favorable	Se entregaron las fichas técnicas de alimentos industrializados y preparados en sitio dentro del plazo establecido.	https://drive.google.com/drive/folders/13w_o8HapIvOxexYUJUPfUdCZKtMfU	CUMPLE	anexan soportes
34	El operador debe relacionar a la supervisión los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos de alto riesgo en salud pública de los alimentos que se definen de alto riesgo en salud pública según la resolución 719 de 2015 y que hagan parte de la Ración Industrializada - RI y la Ración para Preparar en Sitio - RPS en el informe 19 de 2015 y que hagan parte de la ración industrializada - RI y la Ración para Preparar en Sitio - RPS en el informe pertinente del periodo respectivo de reporte para certificación de pagos con todos los soportes y con análisis completos (no en estado pendiente, o en curso, o incompletos o en trámite, o algún estado similar), de alimentos que se hayan utilizado durante dicho periodo de reporte: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, bebidas lácteas UHT, leche en polvo, huevos y quesos	Se presentaron los resultados de análisis microbiológicos de alimentos de alto riesgo, cumpliendo la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/1CtMDRem3T7Jlwa7hGc8LecY61Z2dW	CUMPLE	anexan soportes
35	Para los productos de alto riesgo en salud pública el Operador deberá presentar a la supervisión, desde el inicio del contrato y cada vez que se realice cambio de alimento o de proveedor, los datos de los proveedores de estos alimentos, con todos los documentos soporte concepto sanitario planta o bodega del proveedor, información representantes legales así como contactos de los mismos	Se remitieron los datos y documentos de proveedores de alimentos de alto riesgo.	https://drive.google.com/drive/folders/1U2VafSNSagJC4u6C8NoLLNUd0p8	CUMPLE	anexan soportes

36	Solicitar autorización a la supervisión del cambio (en caso de requerirse) de proveedores de carne y pollo y allegar los documentos que aseguren la idoneidad según lo definido por el INVIMA	Se solicitó autorización previa para el cambio de proveedores de carne y pollo, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1dBFUpKwGRDFWwVyeuVYDnShcVIMDY	CUMPLE	Anexan soportes
37	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 00335 de 2021). Copia de estos documentos deben permanecer para su consulta desde el inicio del contrato en cada institución y en la sede administrativa del Operador.	Se verificó que el personal manipulador cumpliera con los requisitos de la normatividad sanitaria vigente.	https://drive.google.com/drive/folders/1o2YtY6yJyZmZuGy8MiGSAKXWYC-g	CUMPLE	El operador adjunta los documentos del personal manipulador de alimentos en cumplimiento de la normatividad.
38	Capacitar a la totalidad del personal manipulador de alimentos en temas como: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por alimentos, tomas de muestras y demás aspectos del Programa. Estos temas deben estar contenidos en el plan de capacitación y cronograma aprobado por la supervisión	Se capacitaron los manipuladores de alimentos en BPM, higiene, minutas, saneamiento y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.	https://drive.google.com/drive/folders/1PKMqNOXNKgJpJRXeSOALH0S3EFYU	CUMPLE	Anexan hojas de vida, certificados de capacitaciones y exámenes médicos del personal manipulador de alimentos
39	Permitir el ingreso de la entidad territorial de salud, supervisión, UApA, a las Bodegas y/o Comedores para hacer visitas de seguimiento o para realizar la toma de muestreo microbiológico de alimentos.	Se permitió el ingreso de autoridades sanitarias y de la supervisión para visitas y muestreos.	https://drive.google.com/drive/folders/1SmXBDYJINAVG-MTCZk0nZbYDNB	CUMPLE	El operador cumple con esta obligación.
40	Entregar al inicio del contrato y antes de inicio de la operación en sedes educativas a todo el personal manipulador de alimentos, dos (2) uniformes, los cuales deberá estar conformado por: Pantalón, Blusa, delantal plástico, zapatos cerrados y gorro. Todos estos elementos deben ser de color blanco con el logo del Operador, UApA y Municipio de Madrid	Se proveyeron dos uniformes completos a cada manipulador de alimentos al inicio del contrato.	https://drive.google.com/drive/folders/1LM7H1te08hhb2a5AYMOHUS37AYG	CUMPLE	Entregan planillas de entrega de la dotación al personal nuevo que ingresa para apoyo a las actividades en cocina.
41	Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse algún suceso de Enfermedad Transmitida por Alimentos -ETA-, cumpliendo con manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud y el numeral 5.1.7 "GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA" del anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021.	Se atendieron oportunamente los requerimientos relacionados con casos de ETA, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1Lch0mRfWlNop2aAKDD3VRCPSN2LFWL	CUMPLE	El operador ha atendido los requerimientos realizados por la supervisión.
42	Informar de inmediato por escrito al supervisor de cualquier situación que pueda afectar la prestación del servicio o la ejecución del objeto del contrato	Se informó de manera inmediata al supervisor las situaciones que afectaron la prestación del servicio.	https://drive.google.com/drive/folders/1IU9hscCgdmuSKD_Baf1e4ZASWYt0m0d	CUMPLE	Adjuntan evidencias

43	Informar al supervisor y al rector de la Institución Educativa las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa	Se reportaron las deficiencias de infraestructura y equipos al supervisor y rector de la institución.	https://drive.google.com/drive/folders/1oe3DCjvFCkvPbmJpOsghFYB8KsL	CUMPLE	Anexan soportes
44	Enviar copia de las actas de visita a bodega realizadas por la autoridad sanitaria (Secretaría de salud departamental, municipal o INVIMA), máximo al siguiente día hábil de ejecutada. Si se presentan hallazgos que representen riesgo deben ser informados de inmediato al supervisor si se evidencian en bodega (El mismo día).	Se remitieron las copias de las actas de visita a bodegas realizadas por la autoridad sanitaria.	https://drive.google.com/drive/folders/12oaHf2mg22eumt8gCfYOMuJhrOQ	CUMPLE	Anexan acta de visita de la autoridad sanitaria.
45	Aclarar las directrices del supervisor del contrato en caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales u olas invernales que impidan o afecten el normal desarrollo de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE	Se acordaron las directrices del supervisor frente a calamidades, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1UJ5KcLi_S_QK9ZU4uIA0u0mX4D1B4	CUMPLE	No se reportaron novedades.
46	46. Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los 5 (cinco) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizados por los entes de control, Supervisión, UApA y demás actores que participen en el PAE. Para el caso de los requerimientos emitidos a partir de las PQRS, la respuesta debe ser máximo a los 3 (tres) días hábiles desde el recibo de los mismos, con análisis de causas y soportes de las acciones correctivas que permitan cerrar la no conformidad con soluciones efectivas.	Se respondió oportunamente a los requerimientos de entes de control y PQRS dentro de los plazos establecidos.	https://drive.google.com/drive/folders/14gqOS4Tvg_KaUfHmUNZ_IDXVt4PvKw	CUMPLE	Adjuntan soportes como evidencias.
47	Mantener en la sede administrativa del Operador en medio físico o magnético los documentos por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los soportes que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos y los contratos. Copia física de estos documentos debe estar disponible en el restaurante escolar de cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.	Se conservaron en la sede administrativa los documentos de cada manipulador de alimentos.	https://drive.google.com/drive/folders/1k4d6wDY3hulJic_AfEP2m2a6fXX2LY	CUMPLE	La supervisión ha evidenciado el cumplimiento de esta obligación.
48	Publicar en la totalidad de establecimientos educativos el ciclo de menús según la modalidad definida y el formato de visibilidad de información general del PAE con las especificaciones de tamaño, papel y diseño definidas por el Supervisor.	Se publicó en todas las instituciones educativas el ciclo de menús y la información general del PAE.	https://drive.google.com/drive/folders/1K6mKLiKQ4BRCfCLBO3NNC4Avs78	CUMPLE	La supervisión ha evidenciado el cumplimiento de esta obligación.
49	Identificar y señalar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, incluyendo avisos alusivos a Buenas Prácticas de Manufactura.	Se señalaron las áreas de comedor escolar con avisos de BPM, cumpliendo la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/1wDn6uAq6fhuawWhidMxM4mBm4uQ	CUMPLE	La supervisión ha evidenciado el cumplimiento de esta obligación.
50	Publicar en un lugar visible la ficha técnica de información del PAE y el horario de servicio de las raciones en cada comedor escolar. La Ficha técnica deberá cumplir con lo definido en el numeral 4.3.1 del anexo técnico Participación ciudadana.	Se colocó la ficha técnica de información del PAE y el horario de servicio en cada comedor escolar.	https://drive.google.com/drive/folders/16a2P08Y0YLakOmP2AMt6M4B8SE	CUMPLE	La supervisión ha evidenciado el cumplimiento de esta obligación.
51	Utilizar los formatos establecidos por la UApA y la Supervisión durante la ejecución del contrato	Se utilizaron los formatos oficiales establecidos por la entidad para reportes y registros.	https://drive.google.com/drive/folders/1GPZuXxXU0eUJXakYfUCLUyQ1U8KKE3	CUMPLE	El operador cumple con esta obligaciones.
52	Efectuar el registro de raciones entregadas a titulares de derecho atendidos por cada sede educativa, en el formato establecido, las cuales son requisito para los pagos correspondientes. Este documento debe permanecer en la sede desde el primer día de inicio de suministro para diligenciamiento por parte de la institución y se retirará de la sede o recto posterior a la finalización de prestación del servicio del periodo a facturar	Se Efectuaron los registros con el uno a uno los cuales están en la sedes	https://drive.google.com/drive/folders/1H8R76_g5H4r3t8K6z4Z4M6wK4E	CUMPLE	Anexan planillas entrega de raciones por instituciones y sedes educativas.

53	Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite la Supervisión.	Para este periodo no se participo en la mesas, no hay fechas programadas	https://drive.google.com/drive/folders/1u8RV6FL1wwd6gkYt0FsimU477K8HLL	CUMPLE	NA
54	Asistir y participar en las reuniones de los Comités y reuniones programados por la Supervisión	Se participó en las reuniones convocadas por la entidad contratante, atendiendo las directrices.	https://drive.google.com/drive/folders/1H0umMK01vbnPSZULFauUbnNp0i0n	CUMPLE	el operador ha participado de los reuniones y comites programados por la supervisión.
55	Operador deberá realizar de acuerdo a lo establecido por la Dirección de Salud Pública del Departamento y el numeral 5.1.5.1 "Toma de Muestras y Contra Muestras" del anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021, la toma de contra muestras de cada una de los alimentos preparados tanto del complemento tipo almuerzo como del tipo AM/PM, las cuales; deberán disponerse de forma individual en las bolsas de cierre hermético, rotularse con la fecha de toma de la muestra y el nombre del alimento preparado, almacenarse en refrigeración y mantenerse en custodia por 72 horas. Una vez finalizado dicho periodo de custodia, deberán ser descartadas por el personal manipulador de alimentos.	Se realizaron las contramuestras de los alimentos preparados (almuerzo y AM/PM), empacadas en bolsas herméticas, rotuladas con fecha y nombre del alimento, almacenadas en refrigeración y custodiadas por 72 horas, siendo posteriormente descartadas por el personal manipulador.	https://drive.google.com/drive/folders/12p2L3a8t2s5d1P3UMR8sW4RZFEd3h4Zk	CUMPLE	Anexan contramuestras.
56	Suministrar por cada periodo de presentación del informe para pagos, y conforme a lo definido en el presente documento, a la supervisión los análisis microbiológicos completos y finales, realizados por el Proveedor, a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte de la Ración Industrializada y la Ración para Preparar en Sitio (RPS), como parte del análisis de liberación, en donde se identifique claramente en el informe, el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha del informe y fecha y concepto del análisis.	Se suministro los análisis microbiológicos completos y finales de los componentes de alto riesgo (Ración Industrializada y RPS), indicando alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha del informe y concepto del análisis..	https://drive.google.com/drive/folders/15fUUN08Avne34Q-1b37Zc3XTP_MXS	CUMPLE	Anexan soportes.
57	57. Entregar a la supervisión, máximo dentro de los diez (10) días hábiles siguientes contados a partir del último día hábil del respectivo mes en que se prestó el servicio de alimentación, todos los documentos que se relacionen en cada pago	Se entregaron a la supervisión, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al último día hábil de cada mes en que se prestó el servicio, todos los documentos requeridos para el respectivo pago.	https://drive.google.com/drive/folders/1U212D3d77asam1PChL_XZFEd6UA	CUMPLE	Anexan documentos.
58	Presentar Informe ejecutivo técnico, financiero y administrativo por cada periodo de pago o en el momento que se requiera, conforme a los formatos definidos por la Secretaría de Educación, la supervisión.	Se entrega el informe técnico, financiero y administrativo	https://drive.google.com/drive/folders/1Dqm0du7b8-0h136WHFQDZACAMNEx1	CUMPLE	Presentan informe.
59	Garantizar las compras públicas a pequeños productores de la agricultura familiar y campesina, en un porcentaje equivalente al 30% del recurso destinado a materia prima. Estas compras corresponderán a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, y anexar los soportes requeridos en la forma de pago.	Se realizaron los análisis microbiológicos solicitados por la supervisión y se atendieron las demás obligaciones derivadas de la ejecución del contrato, conforme a las directrices impartidas por el municipio de Madrid-Cundinamarca.	https://drive.google.com/drive/folders/1W5XobdGdL_AKCG7h6vYmeD5v38t0XNdz	CUMPLE	Adjuntan informe

60	Realizar los respectivos microbiológicos requeridos por la supervisión y la respectiva ejecución	Se garantizaron las compras públicas a pequeños productores de la agricultura familiar y campesina, cumpliendo con el porcentaje del 30% del recurso destinado a materia prima y anexando los soportes correspondientes en la forma de pago.	https://drive.google.com/drive/folders/1b3shdres0u4EYKWA5uH00XaZ01uE1A	CUMPLE	Anexan microbiológicos reportes
61	Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por el municipio de Madrid- Cundinamarca, que tengan relación con el objeto contractual.	Se realiza y entrega informe ejecutivo con todas las obligaciones contractuales y la demás que deriven de la ejecución del contrato	https://drive.google.com/drive/folders/1aKDR_E4D242aSu00Jh61X5G07K0uL0NG	CUMPLE	Adjuntan informe ejecutivo
PONDERACION DE LAS PROPUESTAS ELEGIDAS - PLIEGO DE CONDICIONES					
1	vehiculos	se anexan los vehiculos	https://drive.google.com/drive/folders/1ESM1H1uxw0St5VD1XsUD2mk2wa0DVI	CUMPLE	Adjuntan certificaciones.
2	contratacion de manipuladore de alimentos residentes en el municipio	se anexa hojas de vida y pagos	https://drive.google.com/drive/folders/1H1Qna0CE3B4TU21K2Z6RR3rckedUG	CUMPLE	anexan soportes
3	actividades ludicas recreativas	se anexa la actividades ludica recreativa y la aprobacion de la fase de alistamiento	https://drive.google.com/drive/folders/1mXND1N8a0L0okw0b0h3K0Z07a70Ye	CUMPLE	adjuntan porpuesta.
4	menu especial	se anexan las aprobaciones del menu especial	https://drive.google.com/drive/folders/1gKvVaU0eO_3Mq0b0aFCT0W00S1E10	CUMPLE	se anexan soportes.
5	contratacion de porfesional de calidad	se presenta certificado de pago y contrato del profesional	https://drive.google.com/drive/folders/1ehm71K5mk40U1Y0eWYWD0D0k4M0e04	CUMPLE	anexan soportes
6	Factor Industria NACIONAL	SE PRESENTAN HOJAS DE VIDA	https://drive.google.com/drive/folders/1hwa0dLCKThvS811eCO7aw02Y0d	CUMPLE	anexan soportes
7	COMPRAS LOCALES	se presentan los informes de compras locales	https://drive.google.com/drive/folders/1214C_KT0J0U5K2K_Z0P1SH0XK09C0C	CUMPLE	anexan soportes
8	TRABAJADORES EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	se anexa soporte presentado en la propuesta	https://drive.google.com/drive/folders/1S2F0G0a0L1L00thmsR0e0X0VH50	CUMPLE	anexan soportes
Revisaron:				APROBACIÓN Y Vo. Bo.	
Diego Bermudez – Profesional de Apoyo.					
Jose Dario Duarte Gamboa - Prof. Universitario					
Juan José Pérez - Profesional de apoyo					
Libardo Samacá – Profesional de Apoyo.					
				Nombre: MARELVI MUÑOZ BARAJAS	
				Cargo: SECRETARIA DE EDUCACION	
				Supervisora del contrato	



63-03-2026

Informe de novedades en servicios públicos (gas natural) – Contrato CPS-979-2025. Riesgo en la operación y equilibrio económico.

Desde ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>

Fecha Mar 03/03/2026 22:40

Para MARELVY MUÑOZ BARAJAS <marelvymunoz@madridcundinamarca.gov.co>

CC PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>; JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>; CONTACTENOS <contactenos@madridcundinamarca.gov.co>

📎 1 archivo adjunto (150 KB)

oficio de novedadse con el servicio de gas magnolia y prosperidad.pdf;

Dr GUILLERMO VELASCO

Secretario Jurídico

Alcaldía Municipal de Madrid

Dra MARELVI MUÑOZ

Secretaria de Educación

Alcaldía Municipal de Madrid

En calidad de representante legal de la **Unión Temporal Bienestar y Amor Madrid**, contratista encargado de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios **No. 979 de 2025**, cuyo objeto es brindar el complemento alimentario del Programa de Alimentación Escolar (PAE), me permito informar formalmente sobre situaciones críticas relacionadas con el suministro de gas natural que ponen en riesgo la continuidad del servicio y la operación en diversas sedes educativas.

Motivo por el cual remito el siguiente oficio para su respuesta oportuna



Acta N° 06.

DATOS GENERALES

Fecha:
3 DE MARZO DE 2026

Hora de inicio y finalización:
9:20: AM –11: 50 AM

Tipo de Sesión:
ORDINARIA

Lugar:
Sala Multimodal -Biblioteca Municipal.

Responsable de la reunión: Secretaria de Educación de Madrid.

Asistentes de la reunión:

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

UT Bienestar y Amor por Madrid.

- Luis Guillermo Molina. R/L UT.
- Yazmid Lozano Diaz – Supervisora PAE.

Invitado: Libardo Samacá: Nutricionista.

Se anexa planilla de asistencia.

TEMA DE LA REUNIÓN

1. Verificación y socialización obligaciones contractuales

ORDEN DEL DÍA

1. Presentación nuevo nutricionista.
2. Obligaciones contractuales.
3. SIMAT.
4. Visitas de seguimiento.
5. Lectura y aprobación del acta.
6. Cierre.

DESARROLLO DEL LA REUNIÓN

1. Presentación nuevo nutricionista.

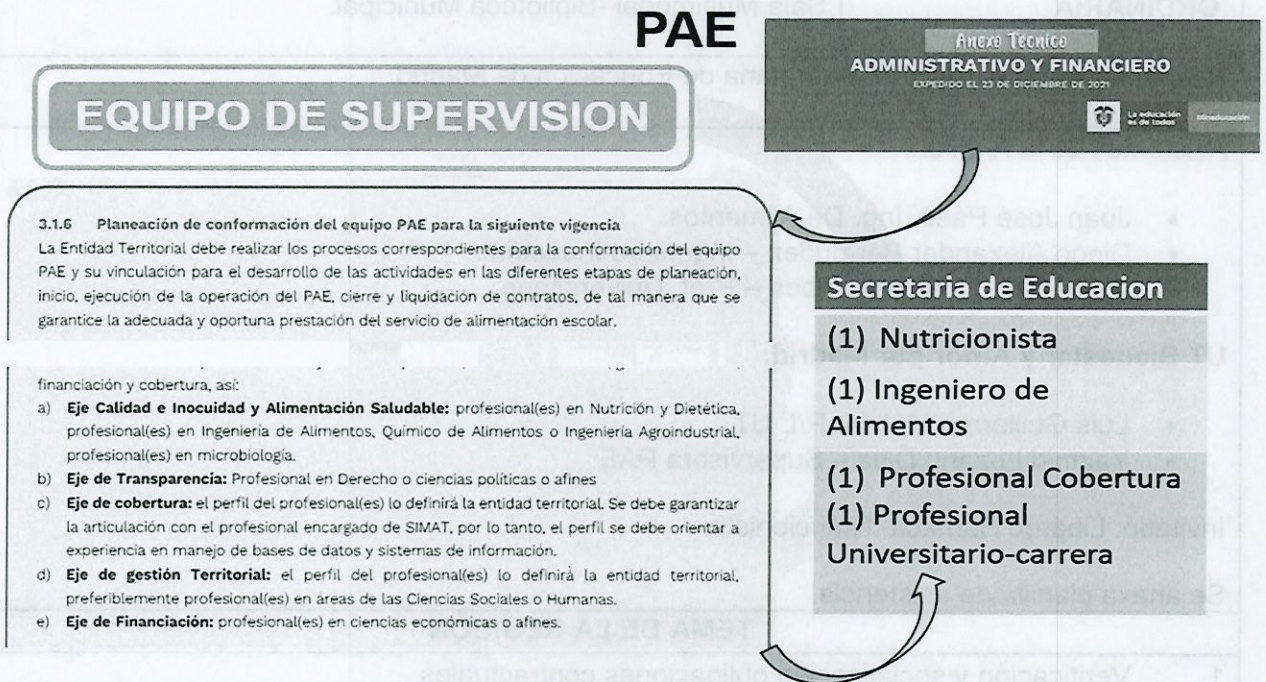
El Ing. Juan José Páez, ofrece la bienvenida al Nutricionista Libardo Samacá, quien por sesión de contrato de la nutricionista Mónica Alexandra Gómez, realizará en los próximos días labores de monitoreo, seguimiento y control del programa de alimentación escolar de Madrid.

El señor Libardo Samacá, nutricionista, como invitado expresa agradecimiento del equipo de seguimiento PAE, y manifiesta su interés de aportar sus conocimientos y experiencia en pro del mejoramiento del programa.



2. Obligaciones contractuales.

El ing. Juan José Páez expone las funciones del comité de seguimiento, monitoreo y control del programa de alimentación escolar manifestando lo siguiente:



CONTRATO CPS-979-2025

CONTRATO INICIO 26 DE ENERO 2026

Operador: Unión Temporal BIENESTAR Y AMOR MADRID

PRESTACION DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, A TRAVES DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRICULO SIMAT DE LAS SEDES EDUCATIVAS PUBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2026

Representante Legal: LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA

URACION: 5 MESES Y 15 DIAS CALENDARIO ESCOLAR, SIN EXCEDER EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026.

Tipo de ración: Complemento alimentario en las modalidades Ración para preparar en sitio- RPS y Ración Industrializada- RI.

Valor del contrato: **TRES MIL NOVECIENTOS ONCE MILLONES NOVECIENTOS VEINTISÉIS MIL PESOS M/CTE (\$3.911.926.000),**



SEDES ATENDIDAS

GRADOS ESCOLARES	MODALIDAD JM	MODALIDAD JT
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA		
CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO JARDIN INFANTIL	Complemento am/pm	Complemento am/pm
CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	Complemento am/pm	Complemento am/pm
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	RI	RI
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA		
CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	Complemento am/pm	Complemento am/pm
CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	Complemento am/pm	Complemento am/pm
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	Complemento am/pm	Complemento am/pm
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MARIA TERESA ORTIZ NUEVA		
ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	Complemento am/pm	Complemento am/pm

COSTOS PAE 2026

CPS-979-2025. CLAUSULA PRIMERA.

COMPLEMENTO	TIPO DE RACION	UNIDAD	CANTIDAD	% IVA (SI APLICA)	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA
RACION INDUSTRIALIZADA 20%	INDUSTRIALIZADA 20%	UNIDAD	1	0%	\$4.736
COMPLEMENTO AM/PM 20 %	PREPARADA EN SITIO	UNIDAD	1	0%	\$4.771
ALMUERZOS 30% COSTOS DIRECTOS	PREPARADA EN SITIO	UNIDAD	1	0%	\$6.610



COMPLEMENTOS ENTREGADOS

FOCALIZACION

PROYECTADA: 8.000 Aprox

ATENDIDA: 8.200

- CORTE 26 ENERO – 25 FEBRERO

TOTAL PROMEDIO: 130.000

- FACUTURACION A CERTIFICAR

TOTAL PROMEDIO: \$500.000.000 promedio

ACTIVIDADES CONTRACTUALES

- PLANES Y PROGRAMAS DE PLANEACION O ALISTAMIENTO

Notificación APROBACION No.**PAE-001-2026-1**. Estado de Revisión de Planes y Programas de la Planeación o Alistamiento. Contrato No. **CPS-979-2025**.

- PLANES DE RUTAS MARZO.

Correo notificación

- INFORME PARA CERTIFICACION DE PAGOS CORTE ENE-FEB 2026, 10 días hábiles.



ACTIVIDADES CONTRACTUALES

- CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO.
- CAMBIO DE PERSONAL.
- INFORME PARA CERTIFICACION DE PAGOS CORTE ENE-FEB 2026.

VISITAS EQUIPO PAE - SUPERVISION

ENERO 2026

SEDE URBANA EL
CORTIJO

1

SEDE URBANA
ANTONIO NARIÑO

1

SEDE URBANA
PROSPERIDAD

1

VISITAS EQUIPO PAE - SUPERVISION

FEBRERO 2026

IED TIBAITATA

2

SEDE URBANA EL CORTIJO

2

SEDE URBANA LA MAGNOLIA

2

IED SERREZUELA

2

SEDE URBANA ANTONIO NARIÑO

1

SEDE URBANA NUESTRA SEÑORA
DE LORETO

1

SEDE URBANA PROSPERIDAD

2



HALLAZGOS NO CONFORMES IED TIBAITATA

SE EVIDENCIA NO SE
ENCUENTRA ROTULADO
INFORMATIVO DE
MATERIAS PRIMAS
ALMACENADAS EN
NEVERAS, PARA LA
PRESENTE ECONOMIA
ACTUALIZA
INFORMACION SE
REALIZA SEGUIMIENTO.

- SE EVIDENCIA
DESORDEN
ALMACENAMIENTO
CHOCOLATE, SE DEJA
EMPAQUE
SECUNDARIO CARTON
LO QUE CAUSA EXCES
DE ELEMENTOS
RECICLABLES EN AREA

HALLAZGOS NO CONFORMES IED TIBAITATA

- SE EVIDENCIA
ALIMENTOS ARROZ CON
LECHE ALMACENADO
PREPARACION DIA
ANTERIOR 18FEB2026 EN
NEVERA REFRIGERACION,
SE EVIDENCIA CARNE
ALMACENADA EN
REFRIGERACION SIN
ROTULADO. NO ES DEL
SUMINISTRO NI DEL
PROGRAMA





HALLAZGOS NO CONFORMES SEDE EL CORTIJO

- No se da Agua los dias que esta publicado en la Minuta, No se encuentra publicado el horario de entrega de alimentos - Serrezuela: Ventanas sin mallas anti insectos, Tiene varios problemas de infraestructura en el area de almacenamiento y entrega de alimentos



HALLAZGOS NO CONFORMES SEDE MAGNOLIA

- Falta de mallas anti insectos, problemas de Infraestructura en área de almacenamiento - Se aclara que el operador subsano el tema de las mallas anti insectos y las remisiones de alimentos.





José Dario Duarte manifiesta que es necesario tener claro cómo se va establecer la refocalización de raciones, ya que hay situaciones especiales que se presentan donde no asisten los niños, pero el operador debe entregar estas raciones, ya que fueron llevadas a la institución.

El Señor Guillermo Molina expresa que la normativa establece que este procedimiento debe ser dirigido por el rector o coordinador del plantel educativo quien debe priorizar esta refocalización, según criterios de grado vulnerabilidad, para se entregadas a la población estudiantil.

El ing. Juan José Páez Contesta que la normatividad no está muy clara al respecto, en el caso de pequeñas cantidades si se puede refocalizar, pero cuando se presentan grandes cantidades que presenten riesgo, es necesario darlas de baja por seguridad.

José Dario Duarte solicita al operador PAE, explicación sobre la forma de contratación del personal manipulador de alimentos en especial de las manipuladoras y las garantías de seguridad social, conforme a la ley.

El señor LUIS GUILLERMO MOLINA, manifiesta que para el personal manipulador de alimentos o ecónomas, se ha efectuado un contrato modalidad de trabajo por obra labor de trabajo parcial de acuerdo a la normatividad vigente y al Código Sustantivo del Trabajo; por lo tanto está garantizando el subsidio de transporte, pago de horas extras (cuando se requiera), caja de compensación, pensión y liquidación, agrega que no se paga salud, por ser tiempo parcial, además algunos son pensionados y las demás son beneficiarios del SISBEN.

Juano Jose Páez, expresa que se le debe socializar en el plan de capacitación al personal contratado los aspectos legales de su contratación.

El Ing. Diego Bermúdez solicita al operador se envíe un informe justificado jurídicamente, sobre la forma de contratación del personal manipulador de alimentos.

3. SIMAT.

El ing. Juan José Páez expresa que, desde el inicio del programa de alimentación escolar, el SIMAT ha tenido fluctuaciones importantes, lo cual ha dificultado conocer la población beneficiaria de manera concreta.

A continuación, presenta el comportamiento de la matrícula escolar durante los meses de enero a febrero de 2026

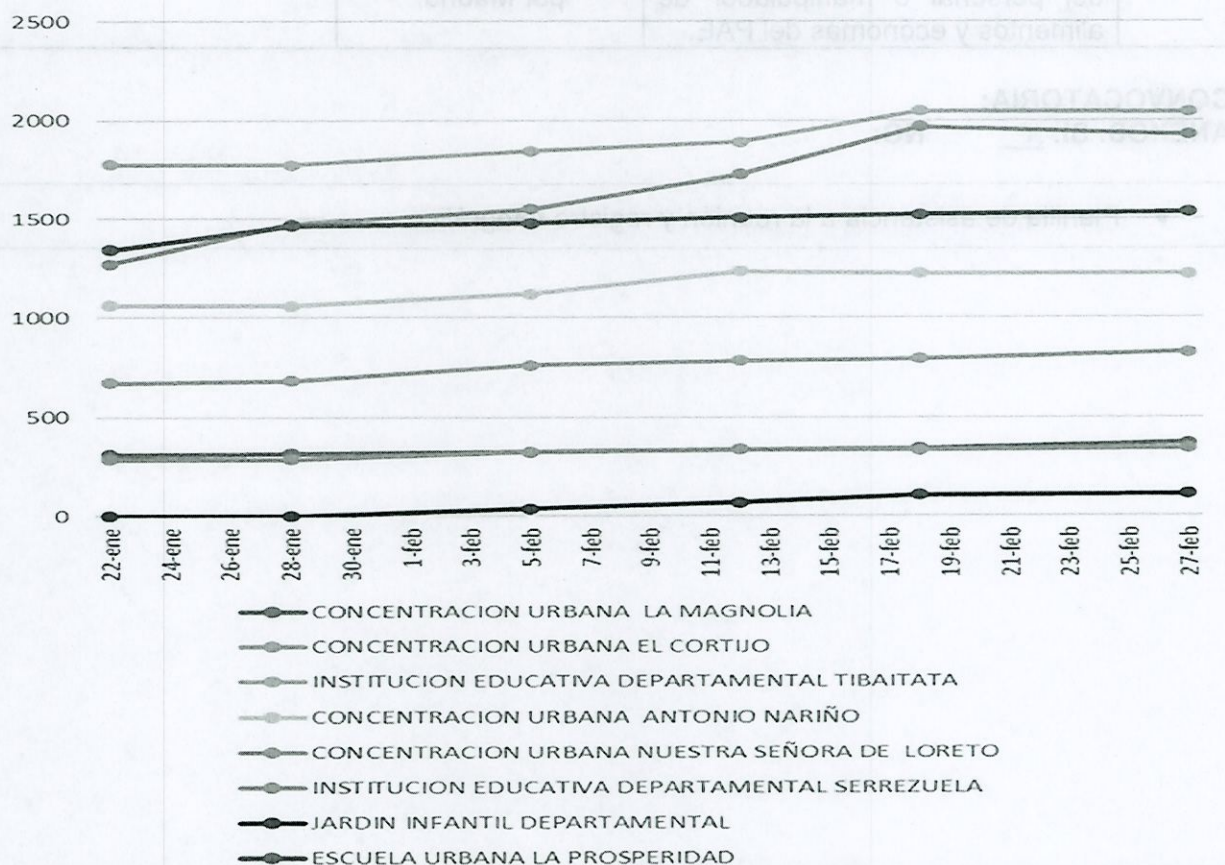


FOCALIZACION - COMPORTAMIENTO

SEDE PAE	REPORTE SIMAT					
	22-ene	28-ene	5-feb	12-feb	18-feb	27-feb
CONCENTRACION URBANA LA MAGNOLIA	313	316	325	338	341	370
CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO	674	684	761	785	796	827
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TIBAITATA	1776	1774	1844	1889	2048	2043
CONCENTRACION URBANA ANTONIO NARIÑO	1061	1059	1120	1232	1223	1219
CONCENTRACION URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO	288	288	324	337	334	342
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SERREZUELA	1271	1470	1549	1725	1966	1925
JARDIN INFANTIL DEPARTAMENTAL	0	0	37	67	106	110
ESCUELA URBANA LA PROSPERIDAD	1342	1463	1477	1506	1521	1533
TOTAL SIMAT	6725	7054	7437	7879	8335	8369

*Novedad focalización 25 feb

COMPORTAMIENTO SIMAT





4. Visitas de seguimiento.

Se recuerda visitar las instalaciones nuevas de la sede Jardín Departamental, de la IED Serrezuela, para verificar las condiciones actuales del comedor escolar y establecer el grado de operatividad para el funcionamiento del comedor escolar.

5. Lectura y aprobación del acta.

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

5. Cierre.

Siendo las 11:50 am se da por terminada la reunión

COMPROMISOS

NO	TEMA	RESPONSABLE (S)	FECHA DE EJECUCIÓN
1	Visita Verificación condiciones comedor escolar sede Jardín Departamental.	Equipo PAE - UT Bienestar y Amor por Madrid.	3 de marzo de 2026.
1	Justificación proceso contractual del personal o manipulador de alimentos y ecónomas del PAE.	UT Bienestar y Amor por Madrid.	15 marzo 2026.

CONVOCATORIA:

ANEXOS: SI: X NO:

- Planilla de asistencia a la reunión y registro fotográfico.



ACTA DE REUNIÓN

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

Acta No.						
Fecha:		Marzo 3 de 2026				
Tipo de Sesión:		Ordinaria -				
Tema de la reunión:		Seguimiento operación pte.				
		Hora inicio y finalización: 4:20 Am				
		Lugar: Sala Municipal - Biblioteca municipal				
ASISTENTES						
No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	José David Duarte Gamboa	Profr. univ. de la zona	Sec. Educación	Jose.Duarte@educacion.madrid.es	316 50 85 715	
2	Diego Alexander Bermudez	Contratista	Sec. Educación	diegobermudez@educacion.madrid.es	313 47 27 39	
3	Juan José Pérez	Contratista	Sec. Educación	juanperez@educacion.madrid.es	310 57 86 529	
4	Alfonso Moreno	Supervisores	UTBICENSTAC y AMOR		314 320 33 68	
5	Alfonso Sánchez	Abogado	Sec. Educación	alfonso.sanchez@educacion.madrid.es	316 28 16 9	
6	José G. Molina	Legal	Sec. Educación	jose.g.molina@educacion.madrid.es	316 37 46 88	
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						

Reporte SIMAT focalizacion pae actualizada 4 marzo

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACIONWed, Mar 4, 2026 at
4:47 PM

<pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

To: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>

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

Buena tarde, conforme lo acordado

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



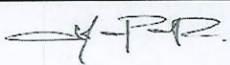
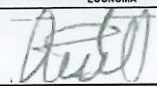
SIMAT 4 MARZO DE 2026 - PAE.xlsx
10196K

09-03-2026

 Ayuntamiento de MADRID Condumancia		VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - RACIÓN PREPARADA EN SÍTIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA				P.A.E.																															
		GE-F-004	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025																																	
Institución educativa:	IED BERRIZUELA	Sede:	CU ANTONIO NARRIO	Ciudad/Municipio:	MADRID																																
Dirección:	CARRARA 4 No 3-40	Fecha Visita:	9/03/2026	Hora Inicio:	9:30:00 a.m.																																
Operador:	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	No Contrato / Convenio:	CPB-979-2025	Hora de terminación:	1:00:00 p.m.																																
¿Reporte caso de atención prioritaria?	SI NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:	NO APLICA																																		
No existencia de derecho atendido:	1232 JM 542 JT 680	No de visita:	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita																																
Nombre y cargo de quien realiza la visita:	LUJA VARGAS-ECONOMA	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID																																		
Visita técnica:	VBIFA DE SEGUIMIENTO TÉCNICO - SUPERVISIÓN ENTIDAD	Visita verificación de Enfermedades Transmisibles por Alimentos:	NO APLICA	Visita SPQR:	NO APLICA																																
Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del servicio en comedores escolares control operador UT BIENESTAR Y AMOR MADRID.																																					
ÚLTIMA VBIFA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VBIFA:	11/03/2026																																		
		CONCEPTO EMITIDO:	97.5%																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Criterio Físico Sanitario</th> <th colspan="2">No. de Manipuladores encontrados</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De 1 a 75 raciones</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>De 76 a 150 raciones</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>De 151 a 300 raciones</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>De 301 a 500 raciones</td> <td>4</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>De 501 a 750 raciones</td> <td>5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>De 751 a 1000 raciones</td> <td>6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>De 1001 a 1500 raciones</td> <td>7</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						Criterio Físico Sanitario		No. de Manipuladores encontrados		De 1 a 75 raciones	1			De 76 a 150 raciones	2			De 151 a 300 raciones	3			De 301 a 500 raciones	4			De 501 a 750 raciones	5			De 751 a 1000 raciones	6			De 1001 a 1500 raciones	7		
Criterio Físico Sanitario		No. de Manipuladores encontrados																																			
De 1 a 75 raciones	1																																				
De 76 a 150 raciones	2																																				
De 151 a 300 raciones	3																																				
De 301 a 500 raciones	4																																				
De 501 a 750 raciones	5																																				
De 751 a 1000 raciones	6																																				
De 1001 a 1500 raciones	7																																				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (1 CUMPLE, 0 NO CUMPLE, NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO))																																					
RPS/Ración Preparada en sitio - R. Ración Industrializada																																					
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS																																					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)																																		
1	RPS RI El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, polvo y aguas estancadas.	1																																			
2	RPS RI El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1																																			
3	RPS RI La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilite la operación de limpieza, desinfección y desinfección.	1																																			
4	RPS RI Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1																																			
5	RPS RI El área de distribución o de abastecimiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1																																			
6	RPS RI Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1																																			
7	RPS RI Existen tanques y recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1																																			
8	RPS RI El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	1																																			
9	RPS RI Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1																																			
10	RPS RI Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1																																			
11	RPS RI Los afijos y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1																																			
12	RPS RI Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de las uterías y menaje evitando contaminación cruzada.	1																																			
13	RPS RI Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con mala aislamiento de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1																																			
14	RPS RI Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	1																																			
15	RPS RI Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1																																			
16	RPS RI Existen letreros en buen estado afijos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1																																			
SUB-TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS																																					
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100%																																
ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO																																					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)																																		
17	RPS RI El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canevas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material resistente, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1																																			
18	RPS RI Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil con fechas de vencimiento visibles, no presentan algún tipo de contaminación, y son aptos para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestación de vectores (RPS-RI).	1																																			
19	RPS RI Se lleva actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1																																			
20	RPS RI El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros.	1																																			
21	RPS RI El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros.	1																																			
22	RPS RI Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005.	1																																			
23	RPS RI Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un área específica e identificada para evitar su uso.	1																																			
24	RPS RI Se encuentran remisión, lecturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro, (RPS-RI).	1																																			
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO																																					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%																																

CONDICIONES DE ALIMENTACIÓN Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
26	RPS RI	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1	
27	RPS RI	Las herramientas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
28	RPS RI	El servicio 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	
29	RPS RI	Se encuentran etiquetados de los últimos 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotulados e identificados	1	
30	RPS RI	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 75°C)	1	
31	RPS RI	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C	1	
32	RPS RI	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	1	
33	RPS RI	Se cuenta con los certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	1	
SUB-TOTAL: CONDICIONES DE ALIMENTACIÓN Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100%
CUMPLIMIENTO DE MENÚ - GRAMAJES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el día de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
35	RPS RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio	1	
36	RPS RI	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al día de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	0	SE EVIDENCIA NO SE DISPONE DEL SERVIDO DEL COMPONENTE AGUA, SE SIRVEN UNOS POCOS VASOS
37	RPS RI	Se cumple con los gramajes servidos de las preparaciones, complementos, suministro industrializados según aplica	1	
38	RPS RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complementos, y ración industrializada	1	
39	RPS RI	Se entrega la minuta prima completa para garantizar el suministro de alimentos del día de la visita y para el periodo de abastecimiento, partiendo de los pesos de materias primas establecidos	1	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 83%
DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
41	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
42	RPS RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Títulos de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (libros de entrega de raciones) por el área territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1	
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Títulos de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el día de menú correspondiente	1	
44	RPS RI	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	1	
45	RPS RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abombamiento, u otro aspecto que cumpla con las características de calidad e inocuidad de los productos	1	
46	RPS RI	Se sirven las preparaciones con los complementos completos, incluyendo el alimento proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el día de menú aprobado	1	
47	RPS RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosa en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de resaca, alsa o cordero, carne molida, embutidos cárnicos. No se reemplaza jugo por limonada, naranjada o refresco artificiales	1	
48	RPS RI	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	NO APLICA	LA SEDE SE ENCUENTRA FOCALIZADA EN RPS
49	RPS RI	Durante el servicio de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servicio al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	1	
SUB-TOTAL DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (bata, pantalón, zapatos, gorro, tapabocas), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o alimentos de protección necesarios	1	
51	RPS RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
52	RPS RI	Se evidencia, para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
53	RPS RI	El personal manipulador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1	
54	RPS RI	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, cuffs y bata)	1	
55	RPS RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	1	
SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%

VERIFICACIÓN DEL SANEAMIENTO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
57	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección, y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)	1	
58	RPS RI	Los metales primos crudos tales como carnes, verduras, hortalizas y frutos se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en salón industrializado	1	
59	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados	1	
60	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas	1	
61	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de control: 1. ESCOBA PLÁSTICA GRANDE, RPS-RI 1. TRAPERÓ, RPS-RI 1. RECOGEDOR PLÁSTICO, RPS-RI 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PEQ, RPS-RI 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RI 2. canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificados, RPS-RI	1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:	1	
	RPS	Espuma plástica para el lavado de obo	1	2 unidades mensuales por cada 500 cupos, RPS
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina	1	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS
	RPS	Espuma abrasiva	1	2 unidades mensuales RPS
	RPS	Desinfectante líquido	1	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS
	RPS RI	Jabón para aseo general, moderno y biodegradable, en polvo o líquido	1	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS-RI
	RPS RI	Jabón antimaterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, moderno	1	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la cocina específica	1	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico), RPS-RI
	RPS RI	Papel higiénico	1	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos, RPS-RI
	RPS RI	Toalla desechable	1	1 paquete mensual por sede por economía, RPS-RI
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1	1 por cada alimento, RPS-RI
	RPS RI	Guantes lavado	1	1 por cada manipulador por día, RPS
	RPS RI	Guantes negro de aseo general	1	1 por economía por mes, RPS-RI
	RPS RI	Fórforos	1	2 cajas grandes por sede, RPS
	RPS RI	Alcohol por litro	1	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentran firmados por el operador previo corteo y revisión	1	
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como jeringas o dosificadores	1	
65	RPS RI	Existen letreros en buen estado, afiches a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de abastecimiento de agua	1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
69	RPS RI	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
70	RPS RI	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad	1	

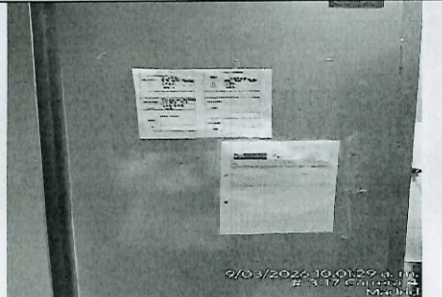
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
71	RP3 RI Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y/o primarios al tráfico	1		
72	RP3 RI Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se tienen registros de las actividades	1		
73	RP3 RI Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1		
74	RP3 RI El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1		
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
75	RP3 RI Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1		
76	RP3 RI Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se tienen registros de las actividades preventivas o correctivas	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE % 100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (RIESGO ENVIADO)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
77	RP3 RI El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	1		
78	RP3 RI El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o envases de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (SI aplica)	1		
79	RP3 RI Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (SI aplica)	1		
80	RP3 RI Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y sirven al envío de transporte de alimentos. (SI aplica)	1		
81	RP3 RI Los complementos alimentarios son transportados en envases plásticos, debidamente lavados y desinfectados	1		
82	RP3 RI El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1		
83	RP3 RI Los vehículos de transporte no arrojan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aljen el producto de toda posibilidad de contaminación	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
VIII. EQUIPOS Y UTENSARIOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
84	RP3 RI Los utensilios tales como tijeras, cuchillos, sals y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de floculante y desinfección	1		
85	RP3 RI Los recipientes donde se los procesa los alimentos a los tubos de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1		
86	RP3 RI El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de tubos de derecho	1		
87	RP3 RI Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1		
88	RP3 RI Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registros de temperatura	1		
SUB-TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 100%
IX. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
89	RP3 RI Existen autorizaciones de incendio con fechas vigentes de recarga	1		
90	RP3 RI Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
X. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
91	RP3 RI El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1		
92	RP3 RI Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las OPQR en el comedor escolar	1		
SUB-TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL VISITA				
PUNTAJE ESPERADO	98	PUNTAJE OBTENIDO	97	PORCENTAJE % 99%
CONCEPTO FINAL:				
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
SE REALIZA SEGUIMIENTO DATOS DE TRAZABILIDAD MATERIAS PRIMAS DE ALTO RIESGO				
LECHE EN POLVO, MARCA DONA VACA, LOTE 121226, PV 111326				
PULPA DE FRUTA, SABOR BANANO, MARCA ALIMENTOS SEC, LOTE 23, PV 25FEB 2027				
HUEVO, MARCA HACIENDA MONTREAL, LOTE 63, PV 04ABR26				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
NINGUNA, SE DEJA CONFORMIDAD CON VISITA A ECONOMÍA QUE RECIBE, SE NOTIFICA QUE ACTA SERÁ ENVIADA VIA CORREO.				
DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN				
NOMBRE	JUAN JOSÉ PÁEZ RODRÍGUEZ	NOMBRE	LILIA VARGA	
CEDULA	80.124.701	CEDULA	29.964.364	
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC EDUCACIÓN MADRID	CARGO	ECONOMÍA	
FIRMA		FIRMA		

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 09/03/2026

ACTA NÚMERO: 090326ANTONIONARIÑO

FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED SERREZUELA, SEDE URBANA ANTONIO NARIÑO.

		
DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación área de almacenamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento áreas de preparación.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación áreas de almacenamiento de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación diligenciamiento de formatos control temperaturas..	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.

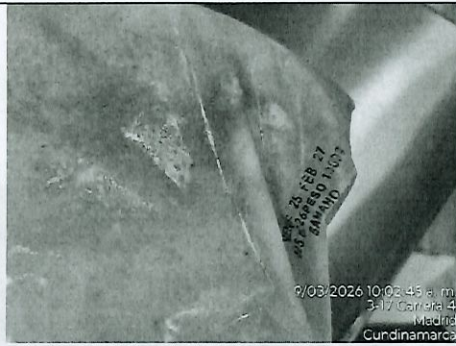


Alcaldía Municipal de
MADRID
Departamento de Cundinamarca

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA SEGUIMIENTO OPERACIÓN P.A.E.

VERSIÓN 1

FECHA DE EMISIÓN
25/03/2025



DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento equipos de comedor.



DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación saneamiento área de servido de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos en frío.



DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento contramuestras.

09-03-2026

 Ayuntamiento de MADRID Concejalía de Salud		VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA				PAE
Institución educativa:		OC-F-004		VERSION 1	FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025	
IES BERRAZUELA		Señal: CU NUESTRA SEÑORA DE LORETO		Ciudad/Municipio:	MADRID	
Dirección: CALLE 3A SUR TRV 2 MADRID-CHARGA		Fecha Visita:		9/03/2026	Hora Inicio: 8:30:00 a.m.	
Operador: UT BENEITAR Y ANDR MADRID		No Contrato / Convenio:		CPB-479-2025	Hora de finalización: 12:00:00 p.m.	
¿Reporte casos de atención prioritaria?		Identifique la causal del caso de atención prioritaria:		NO APLICA		
No titulares de derecho atendidos: 337 JM 151, JT 188		No de visita:		1ra Visita	2da Visita X	3ra Visita
Nombre y cargo de quien emite la visita: JENNY CAROLINA CUEBLOS-ECONOMA		Nombre y cargo de quien realiza la visita:		JUAN JOSE PAREZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID		
Visita técnica: VBITA DE SEGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISOR ENTIDAD		Visita verificación de Enfermedades Transmisibles por Alimentos:		NO APLICA		
Visita SPQR:		Visita SPQR:		NO APLICA		
Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del servicio en comedores escolares contrato operador UT BENEITAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID.						
ÚLTIMA VBITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VBITA:		10/03/2026		
		CONCEPTO EMITIDO:		FAVORABLE 94,5%		
TOTAL MANIPULADORAS						
De 1 a 75 raciones				1		
De 76 a 150 raciones				2		
De 151 a 300 raciones				3		
De 301 a 500 raciones				4		
De 501 a 750 raciones				5		
De 751 a 1000 raciones				6		
De 1001 a 1500 raciones				7		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (SI CUMPLE, S (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
RPS: Ración Preparada en sitio - R2: Ración Industrializada						
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	RPS R2 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, malos olores y aguas estancadas	1				
2	RPS R2 El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1				
3	RPS R2 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilite la operación de limpieza, desinfección y desinfectación	1				
4	RPS R2 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1				
5	RPS R2 El área de distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1				
6	RPS R2 Las paredes están construidas en material impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	1				
7	RPS R2 Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1				
8	RPS R2 El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1				
9	RPS R2 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1				
10	RPS R2 Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1				
11	RPS R2 Los refectorios y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1				
12	RPS R2 Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1				
13	RPS R2 Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antimoscas de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1				
14	RPS R2 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1				
15	RPS R2 Se evidencia disposición de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1				
16	RPS R2 Existen bróxers en buen estado alineados a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1				
SUB-TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100%	
8 ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS, CONSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
17	RPS R2 El almacenamiento de las materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (apiladas con las uñas o en forma de almacenamiento) y dispone aislamiento de material sanitario, limpio y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y funcionamiento, sin el uso	1				
18	RPS R2 Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algún tipo de contaminación, y son aptos para el consumo. No se evidencian defectos en las materias primas por infestación de roedores (RPS-R2)	1				
19	RPS R2 Se lleva actualizado el control de entradas y salidas. Kárdex y rotación de productos - PEPS	1				
20	RPS R2 El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C y 4°C y se llevan registros	1				
21	RPS R2 El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1				
22	RPS R2 Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 31/03/2005	1				
23	RPS R2 Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un área específica e identificada para evitar su uso	1				
24	RPS R2 Se encuentran recibimientos, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-R2)	1				
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS, CONSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%	

B. CONDICIONES DE ALIMENTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1		
26	RPS RI	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1		
27	RPS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1		
28	RPS RI	El servicio 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		
29	RPS RI	Se encuentra contramuestra de los últimos 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, pinchos, alimentos con salsas) y se encuentran rotulados e identificados	1		
30	RPS RI	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 75°C)	1		
31	RPS RI	Se cuenta con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C	1		
32	RPS RI	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	1		
33	RPS RI	Se cuenta con los certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALIMENTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3		PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %
			100%		
N° CUMPLIMIENTO DE ÍTEMOS - GRAMAJES					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Tercerizada Certificada (ETC)	1		
35	RPS RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio	1		
36	RPS RI	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	1		
37	RPS RI	Se cumple con los gramajes establecidos de las preparaciones, complementos, sustratos industrializados según aplique	1		
38	RPS RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complementos, y ración industrializada	1		
39	RPS RI	Se entrega la muestra prima completa para garantizar el suministro de alimentos dentro de la visita y para el periodo de abastecimiento, partiendo de los pesos de muestras primas establecidas	1		
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE ÍTEMOS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	6		PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %
			100%		
V. DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1		
41	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1		
42	RPS RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Tutores de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (plantillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1		
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Tutores de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menú correspondiente	1		
44	RPS RI	Se observa el suministro de alimentos preparados antes para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	1		
45	RPS RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación (física, química o biológica), sin presencia de mohos, sin empaque con abombamiento, u otro aspecto que comprometa con las características de calidad o inocuidad de los productos	1		
46	RPS RI	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento principal, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menú aprobado	1		
47	RPS RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosa en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de resaca, alitas o camarón, carne molida, embutidos caseros. No se reemplaza papa por ñame, naranjada o refrescos artificiales	1		
48	RPS RI	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	NO APLICA	LA SEDE SE ENCUENTRA FOCALIZADA EN RPS	
49	RPS RI	Durante el servicio de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servicio al ambiente no comprometa la integridad e inocuidad de los mismos	1		
SUB-TOTAL DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9		PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %
			100%		
VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
50	RPS RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (bata, pañuelo, zapatos, gorro, guantes), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o documentos de protección necesarios	1		
51	RPS RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios no necesarios) y uniforme limpio	1		
52	RPS RI	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1		
53	RPS RI	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1		
54	RPS RI	El personal apoyo al comedor escolar ingresa con la debida dotación (bata/blusa, calcetín y bata)	1		
55	RPS RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a la establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	1		
SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	6		PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %
			100%		

VE CONDICIONES DE SANITAMIENTO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1		
57	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección, y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)	1		
58	RPS RI	Los alimentos primos crudos tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en todas las instalaciones	1		
59	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados	1		
60	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas	1		
61	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBA PLÁSTICA GRANDE, RPS-RI 1. TRAPERO, RPS-RI 1. RECOGEDOR PLÁSTICO, RPS-RI 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO, RPS-RI 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RI 2 camisas por cada comedor-escuela, Material plástico de alta densidad (verificar colores), Debidamente identificados, RPS-RI	1		
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:	1		
	RPS	Espuma plástica para el lavado de pisos	2 unidades mensuales por cada 500 cupos, RPS	1	
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS	1	
	RPS	Espuma abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS	1	
	RPS RI	Jabón para aseo general, mocho y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Jabón antimaterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, mocho	200 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, se lavan y debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico), RPS-RI	1	
	RPS RI	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por sede por economía, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento, RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes lavado	1 por cada manipulador por día, RPS	1	
	RPS RI	Guantes negro de aseo general	1 por economía por mes, RPS-RI	1	
	RPS RI	Férfuros	2 cuan grandes por sede, RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	200 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo control y revisión	1		
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como pinzas o dedicadores	1		
65	RPS RI	Existen literos en buen estado, adecuados a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor-escuela	1		
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección	1		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua	1		
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1		
69	RPS RI	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la legislación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1		
70	RPS RI	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulada en condiciones que generen su inocuidad	1		

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
71	RP8 RI Se cuenta con recipientes suficientes, identificativos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1		
72	RP8 RI Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se tienen registros de las actividades	1		
73	RP8 RI Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plástico y empaques	1		
74	RP8 RI El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos para las superficies en contacto con estos	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANITAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE % 100%
VIR CONDICIONES DE TRANSPORTE (TRES EJECUCIÓN)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
75	RP8 RI Las instalaciones y los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1		
76	RP8 RI Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se tienen registros de las actividades preventivas o correctivas	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE % NA
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
77	RP8 RI El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con condado favorable	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE	
78	RP8 RI El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes, envases, de material sanitario con tapa, etc., y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE	
79	RP8 RI Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE	
80	RP8 RI Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el aviso de transporte de alimentos. (Si aplica)	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE	
81	RP8 RI Los complementos alimentarios son transportados en contenedores plásticos, debidamente lavados y desinfectados	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE	
82	RP8 RI El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE	
83	RP8 RI Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, se utilizan los recipientes, canastos, o implementos de material adecuado como sacos plásticos, de manera que eviten el producto de toda posibilidad de contaminación	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 100%
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
84	RP8 RI Los utensilios tales como tijeras, cuchillos, alfileres y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de desinfectante y desinfectación	1		
85	RP8 RI Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfectación	1		
86	RP8 RI El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1		
87	RP8 RI Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a la establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1		
88	RP8 RI Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registros de temperatura	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
89	RP8 RI Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1		
90	RP8 RI Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1		
SUB-TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
91	RP8 RI El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1		
92	RP8 RI Se verifica el mecanismo que el operador y la Entidad Terminal Certificada tienen para atender las QDOR en el comedor escolar	1		
SUB-TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
CONCEPTO FINAL:				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES				
SE RELACIONAN DATOS DE TIAZABILIDAD ALIMENTOS DE ALTO RIESGO				
PECHUGA DE POLLO, MARCA FRIGORIFICO CARNES DE DIOS, LOTE FP-0693-26 FV, 04/04/2021				
PERNADA RES MOLIDA, MARCA FRIGORIFICO CARNES DE DIOS, LOTE FP-0693-2026, FV 04/04/2021				
QUESO DOBLE CREMA, MARCA SANTONINI, LOTE 0640, FV 03/04/2026				
LECHE EN POLVO, MARCA DONA LECHE, LOTE 040228, FV 03/03/2027				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
NINGUNA, SE DEJA CONFORMIDAD CON VISITA A ECONOMA QUE RECIBE, SE NOTIFICA QUE ACTA SERA ENVIADA VIA CORREO.				
DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ		NOMBRE	JENNY CAROLINA CUBILLOS
CEDULA	NO. 124.701		CEDULA	39.772.066
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC EDUCACION MADRID		CARGO	ECONOMA
FIRMA			FIRMA	

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 09/03/2026

ACTA NÚMERO: 090326LORETO

FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED SERREZUELA, SEDE URBANA NUESTRA SEÑORA DE LORETO.



DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos según menú programado.



DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.



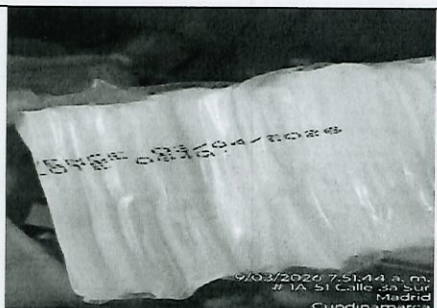
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación servido y consumo de alimentos.

RE: Asunto: Entrega de Informe de Actividades y Soporte para Pago - Periodo: Enero y Febrero 2026 - Contrato CPS-979-2025

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

To: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>

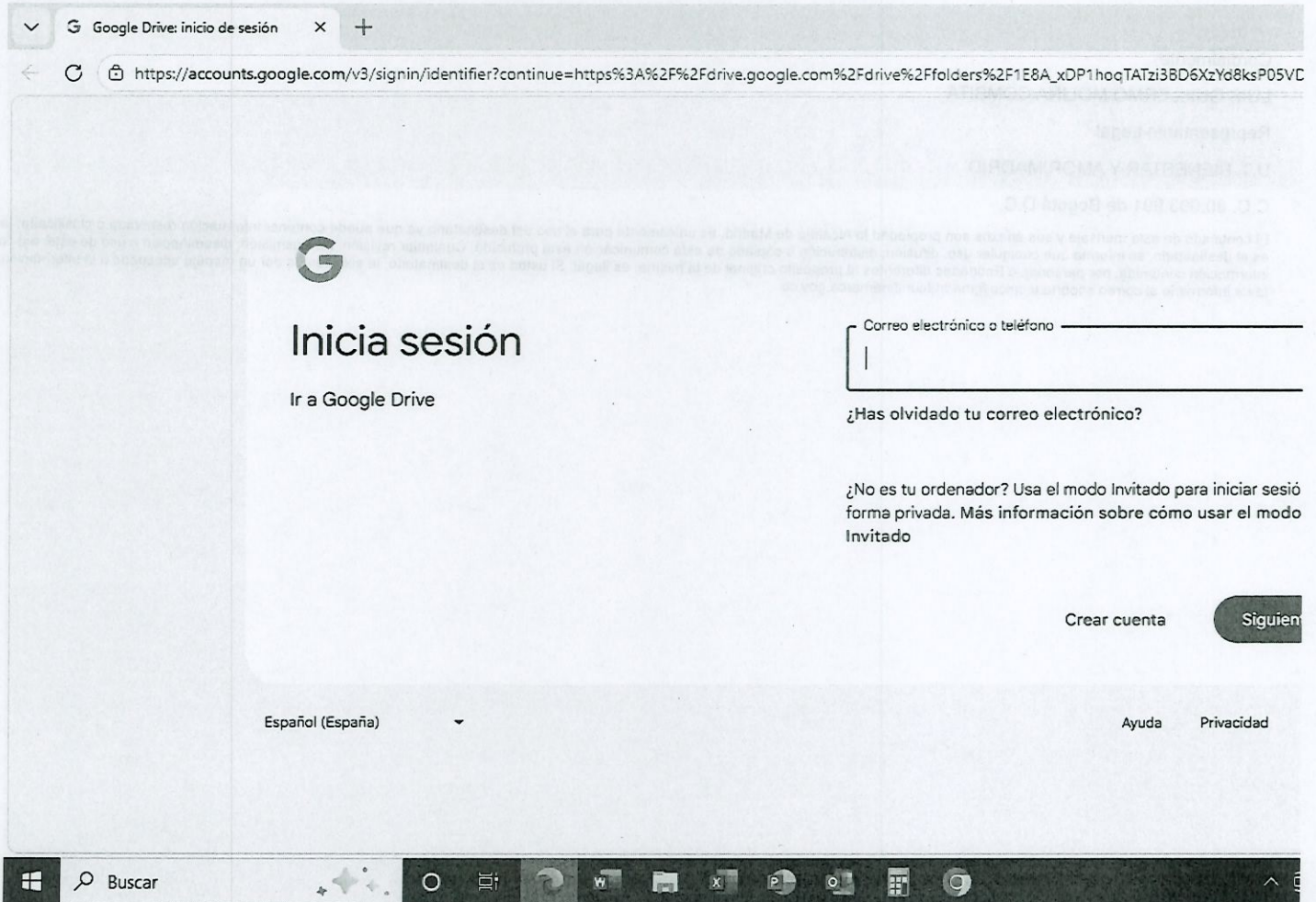
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>, JOSE DARIO DUARTE GAMBC

Srs

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

De Manera atenta se solicita se habilite el enlace en referencia en modo acceso libre, lo anterior toda vez solicita inicio seccion correo



De: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>

Enviado el: jueves, 12 de marzo de 2026 6:30 a. m.

Para: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

Asunto: Asunto: Entrega de Informe de Actividades y Soporte para Pago - Periodo: Enero y Febrero 2026 - Contrato CPS-979-2025

Asunto: Entrega de Informe de Actividades y Soporte para Pago - Periodo: Enero y Febrero 2026 - Contrato CPS-979-2025**Estimados,**

Reciban un cordial saludo.

En mi calidad de representante legal de la **U.T. BIENESTAR Y AMOR MADRID**, y en cumplimiento de la **Cláusula Sexta (Forma de Pago)** del contrato d **979-2025**, cuyo objeto es la ampliación de cobertura del Programa de Alimentación Escolar (PAE), me permito hacer entrega formal de la documentación correspondiente a los meses de **enero y febrero de 2026**.

Es importante resaltar que el informe ejecutivo detallado, junto con sus respectivos anexos técnicos y operativos, ya fue entregado de manera oficial en m contrato asignada por la Secretaría de Educación del Municipio de Madrid (pp. 7, 10).

Adjunto a este correo encontrarán los soportes digitales requeridos:

1. **Factura electrónica** validada por la DIAN (p. 7).
2. Copia del **Informe Ejecutivo** de actividades del periodo (p. 7).
3. Certificación de pago de **seguridad social y parafiscales** del personal vinculado (p. 8).
4. Relación de **compras locales** (mínimo 30%) según lo estipulado en la obligación específica No. 59 (pp. 5, 8).
5. Matriz de cumplimiento de obligaciones y demás documentos del sistema de gestión de calidad (p. 8).

Quedo atento a la revisión por parte de la supervisión para la expedición de la certificación de recibo a satisfacción y la gestión administrativa de este pag

linck

https://drive.google.com/drive/folders/1E8A_xDP1hoqTATzi3BD6XzYd8ksP05VD?usp=drive_link

Cordialmente,

LUIS GUILLERMO MOLINA COMBITA

Representante Legal

U.T. BIENESTAR Y AMOR MADRID

C.C. 80.003.991 de Bogotá D.C.

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las c
es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, disseminación o uso de este, así como
información contenida, por personas o Entidades diferentes al propósito original de la misma, es ilegal. Si usted es el destinatario, le solicitamos dar un manejo adecuado a la información; de
favor informarlo al correo soporte tecnico@madridcundinamarca.gov.co



Compose

Inbox

Starred

Snoozed

Sent

Drafts

Purchases

More

Labels

RE: HOJAS DE VIDA PERSONAL CAMBIOS Inbox x**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION**

Srs UT BIENESTAR Y AMOR MADRID Operador PAE Cordial slaudo, En atención a la solicitud, desde la entidad y conforme a lo establ

**ut bienestar y amor madrid**

Cordial saludo Por medio del presente correo remito la información solicitada HOJAS DE VIDA SEÑORAS NUEVAS-20260310T164522

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION**

De Manera atenta se solicita se habilite el enlace en referencia en modo acceso libre, lo anterior toda vez solicita inicio seccion correo HC

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION**

to ut, me

Srs

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

En atención a la presente solicitud se notifica APROBACION de los cambios relacionados.

De: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>

Enviado el: viernes, 13 de marzo de 2026 11:17 a. m.

Para: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

Asunto: Re: HOJAS DE VIDA PERSONAL CAMBIOS

cordila saludo

ya esta la autorización para su revisión.



Reply

Reply all

Forward



① Upgrade



42

12-03-2026

 Alcaldía Municipal de MADRID <small>Cundinamarca</small>		VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
ID TBAFATA		GEF-034	VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025	
Institución educativa:	ED TBAFATA	Sede: URBANA EL CORTUO	Ciudad/Municipio:	MADRID	
Dirección:	CARRERA 11 NO 12-03	Fecha Visita:	12/03/2026	Hora Inicio:	8:30 a.m.
Operador:	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	No Contrato / Comenta:	CPS-879-2025	Hora de terminación:	1:00 p.m.
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:	NO APLICA		
Ha Millares de derecho atendidos:	850	No de visita:	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	YADIRA MARTINEZ - ECONOMA	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID		
Visita técnica:	VISITA DE SEGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	Verificación de Enfermedades Transmisibles por Alimentos:	NO APLICA	Visita SPQR:	NO APLICA
Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del servicio en comedores escolares contrato operador UT BIENESTAR Y AMOR MADRID					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA:	9/03/2026		
		CONCEPTO EMITIDO:	FAVORABLE 100%		
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 75 raciones			1	No. de Manipuladoras encontradas	5
De 76 a 150 raciones			2		
De 151 a 300 raciones			3		
De 301 a 500 raciones			4		
De 501 a 750 raciones			5		
De 751 a 1000 raciones			6		
De 1001 a 1500 raciones			7		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (1=CUMPLE, 0=NO CUMPLE, NA=NO APLICA, NO=NO OBSERVADO)					
RPS: Ración Preparada en sitio - R: Ración Industrializada					
LIMPIEZA, CONDICIONES Y SANITARIAS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	RPS R: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, materia y aguas entrecruzadas	1			
2	RPS R: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1			
3	RPS R: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilite la operación de limpieza, desinfección y desinfección	1			
4	RPS R: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1			
5	RPS R: El área de distribución o de abastecimiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1			
6	RPS R: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	1			
7	RPS R: Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1			
8	RPS R: El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos Industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1			
9	RPS R: Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1			
10	RPS R: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1			
11	RPS R: Los rieles y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1			
12	RPS R: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menajes evitando contaminación cruzada	1			
13	RPS R: Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antiescudo de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1			
14	RPS R: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1			
15	RPS R: Se evidencia rotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, pañuelos y/o papeles) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1			
16	RPS R: Existen letreros en buen estado alineados a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1			
SUB-TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100%
ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
17	RPS R: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (separar con tela u otro tipo de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permite la inspección, limpieza y limpieza, si es el caso	1			
18	RPS R: Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algún tipo de contaminación, y son aptos para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestación de vectores (RPS-R)	1			
19	RPS R: Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - (RPS)	1	DE SUBSANA OBSERVACION ANTERIOR		
20	RPS R: El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros	1			
21	RPS R: El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros	1			
22	RPS R: Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 3109/2005	1			
23	RPS R: Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un área específica e identificada para evitar su uso	1			
24	RPS R: Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entrega de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-R)	1			
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

II. CONDICIONES DE ALIMENTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RP3 RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
26	RP3 RI	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1	
27	RP3 RI	Los hortícolas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
28	RP3 RI	El servicio de los alimentos se hace con cubiertos (platos, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
29	RP3 RI	Se encuentra contraindicados de los últimos 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, pescados, alimentos con lácteos) y se encuentran rotulados e identificados	1	
30	RP3 RI	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 75°C)	1	
31	RP3 RI	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C	1	
32	RP3 RI	El comedor vacía el agua de la cocción de los alimentos	1	
33	RP3 RI	Se cuenta con los certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALIMENTAMIENTO Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 100%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RP3 RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el día de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
35	RP3 RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio	1	
36	RP3 RI	Cuando el cumplimiento de la minuta de acuerdo al día de menú establecido, (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	1	
37	RP3 RI	Se cumple con los gramajes mínimos de las preparaciones, complementos, sumos e industrializados según aplique	1	
38	RP3 RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complementos, y ración industrializada	1	
39	RP3 RI	Se entrega la minuta prima completa para garantizar el suministro de alimentos de día de la venta y para el periodo de abastecimiento, partiendo de los pesos de materias primas establecidas	1	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
IV. DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RP3 RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
41	RP3 RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
42	RP3 RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Trámites de Entrega en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registro de entrega de raciones de manera anticipada	1	
43	RP3 RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Trámites de Entrega, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el día de menú correspondiente	1	
44	RP3 RI	Se obtiene el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	1	
45	RP3 RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libres de contaminación física, química o biológica, sin presencia de insectos, sin empaques con deterioramiento, o otro aspecto que impida con las características de calidad e inocuidad de los productos	1	
46	RP3 RI	Se sirven las preparaciones con los componentes completos, incluyendo el alimento principal, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta diaria y en el día de menú aprobado	1	
47	RP3 RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosas en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de resaca, alitas o condones, carne molida, embudos cárnicos. No se reemplaza jugo por limonada, naranjada o refresco artificial	1	
48	RP3 RI	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o intervención (cambio de modalidad sin autorización)	1	
49	RP3 RI	Durante el servicio de los alimentos calientes no tiempo de exposición durante el servicio al ambiente no comprometa la integridad e inocuidad de los menús	1	
SUB-TOTAL DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE % 100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RP3 RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la protección completa (bata, gorro, guantes, mascarilla, un buen estado, de color claro y controla con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	1	
51	RP3 RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpia y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios no esenciales) y uniforme limpio	1	
52	RP3 RI	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
53	RP3 RI	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1	
54	RP3 RI	El personal según el comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, cofia y bata)	1	
55	RP3 RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a la establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	1	
SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%

VERIFICACIONES DE SANITAMIENTO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
57	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y reacción)	1	
58	RPS RI	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en locales industrializados	1	
59	RPS RI	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados	1	
60	RPS RI	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas	1	
61	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBA PLÁSTICA GRANDE, RPS-RI 1. TRAPEROS, RPS-RI 1. RECOGEDOR PLÁSTICO, RPS-RI 1. CEPILLO LARGO CERCAS DURAS PESO, RPS-RI 1. CEPILLO DE MANO CERCAS DURAS, RPS-RI 2 camacas por cada comedor excisor, Material papelería de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificadas, RPS-RI	1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:	1	
	RPS	Espuma plástica para el lavado de cubs	2 unidades mensuales por cada 500 cubs, RPS	
	RPS	Desinfectante biodegradable para lavado de platos y botaria cocina	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cubs, RPS	
	RPS	Espuma abrasiva	2 unidades mensuales RPS	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cubs, RPS	
	RPS RI	Jabón para aseo general, indoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cubs, RPS-RI	
	RPS RI	Jabón antimicrobiano líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, indoloro	200 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada lote de residuos (orgánico e inorgánico), RPS-RI	
	RPS RI	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	
	RPS RI	Toalla desechable	1 paquete mensual por sede por ecónoma, RPS-RI	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento, RPS-RI	
	RPS RI	Guantes lavado	1 por cada manipulador por día, RPS	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por ecónoma por mes, RPS-RI	
	RPS RI	Fórforos	2 cajas grandes por sede, RPS	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	
63	RPS RI	Disponer de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo comprobante y revisión	1	
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en las procesos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como paños o dispositivos	1	
65	RPS RI	Existen letreros en buen estado, relativos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor excisor	1	
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua	1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
69	RPS RI	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la legislación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia su origen	1	
70	RPS RI	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
71	RPS R1 Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1		
72	RPS R1 Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1		
73	RPS R1 Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plástico y embalses	1		
74	RPS R1 El manejo de los residuos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE MANEJO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
75	RPS R1 Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1		
76	RPS R1 Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUBRIDAD				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE %
SUB-TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE (DE SALUBRIDAD)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
77	RPS R1 El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	1		
78	RPS R1 El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o empaques de material sanitario con tapa, etc., y cumple con la normatividad vigente. (Di aplique)	1		
79	RPS R1 Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Di aplique)	1		
80	RPS R1 Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Di aplique)	1		
81	RPS R1 Los complementos alimentarios son transportados en canastos plásticos, debidamente lavados y desinfectados	1		
82	RPS R1 El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1		
83	RPS R1 Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, se utilizan los recipientes, canastos, o recipientes de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (DI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %
SUB-TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
84	RPS R1 Los utensilios tales como tablas, cuchillos, olla y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1		
85	RPS R1 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1		
86	RPS R1 El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1		
87	RPS R1 Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1		
88	RPS R1 Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	1		
SUB-TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
89	RPS R1 Existen estimaciones de riesgos con fechas vigentes de recarga	1		
90	RPS R1 Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %
SUB-TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
91	RPS R1 El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1		
92	RPS R1 Se visita el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las ZPCR en el comedor escolar	1		
SUB-TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %
TOTAL VISITA				
PUNTAJE ESPERADO	99	PUNTAJE OBTENIDO	99	PORCENTAJE %
CONCEPTO FINAL:				
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
SE TOMAN DATOS DE TRAZABILIDAD ALIMENTOS DE ALTO RIESGO				
LECHE EN POLVO MARCA DONA LECHE, LOTE 04022811, FV 030227				
HUEVO MARCA HACIENDA MONTREAL				
PULPA DE FRUTA SABOR GUAYABA				
SE SOCIALIZA ACTA DE VISITA Y SE INFORMA ENVÍO POR CORREO				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
NINGUNA				
DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN				
NOMBRE	JUAN JOSÉ PÁEZ RODRÍGUEZ		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
CEDULA	80.124.791		NOMBRE	YADIRA MARTÍNEZ
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC MADRID		CEDULA	1.070.750.431
FIRMA			CARGO	ECONOMA
			FIRMA	



DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 12/03/2026

ACTA NÚMERO: 120320CORTIJO

FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED TIBAITATA, SEDE CONCENTRACION URBANA EL CORTIJO.

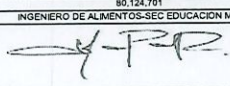
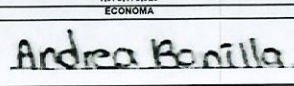
 <p>12/03/2026 7:44:20 a. m. # 12-18 Carrera 11 Madrid Cundinamarca</p>	 <p>12/03/2026 7:48:18 a. m. # 12-18 Carrera 11 Madrid Cundinamarca</p>	 <p>12/03/2026 8:00:44 a. m. # 12-18 Carrera 11 Madrid Cundinamarca</p>
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido menú programado con sus componentes.
 <p>12/03/2026 7:49:02 a. m. # 12-18 Carrera 11 Madrid Cundinamarca</p>	 <p>12/03/2026 8:00:00 a. m. # 12-18 Carrera 10U Madrid Cundinamarca</p>	 <p>12/03/2026 8:04:16 a. m. # 12-18 Carrera 11 Madrid Cundinamarca</p>
DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.
 <p>12/03/2026 7:59:58 a. m. # 12-18 Carrera 10U Madrid Cundinamarca</p>	 <p>12/03/2026 8:00:11 a. m. # 12-18 Carrera 10U Madrid Cundinamarca</p>	 <p>12/03/2026 8:00:34 a. m. # 12-18 Carrera 11 Madrid Cundinamarca</p>
DESCRIPCIÓN: Verificación preparación de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.

16-03-2026

 Alcaldía Municipal de MADRID Cendimurcia		VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA				PAE
GE-F-034		VERSIÓN 1		FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025		
Institución educativa:	ED BERREZUELA	Sede:	ED BERREZUELA	Ciudad/Municipio:	MADRID	
Dirección:	CARRERA 4 No 3-50	Fecha Visita:	16/03/2026	Hora Inicio:	7:30:00 a.m.	
Operador:	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	No Contrato / Convenio:	CPS-479-2025	Hora de terminación:	12:00:00 p.m.	
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NO APLICA				
No. Mediana de derecho estudiantil:	1232 JM 642 JT 899	No de visita:	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita	
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	ANDREA BONILLA - ECONOMA	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID			
Visita técnica:	VBTA DE SEGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	Visita verificación de Enfermedades Transmisibles por Alimentos:	NO APLICA			
Objeto de la visita: Seguimiento de condiciones técnicas y contractuales referentes a la prestación del servicio en comedores escolares controla operador UT BIENESTAR PARA LOS NIÑOS DE MADRID.		Visita SPQR:				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VBTA:	11/03/2026			
		CONCEPTO EMITIDO:	87.5%			
TOTAL DE MANIPULADORAS						
De 1 a 75 raciones			1			
De 76 a 150 raciones			2			
De 151 a 300 raciones			3			
De 301 a 500 raciones			4			
De 501 a 750 raciones			5			
De 751 a 1000 raciones			6			
De 1001 a 1500 raciones			7			
Criterio Págs. Condiciones Rein 3352921						
No. de Manipuladoras encontradas: 1						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
RPS: Ración Preparada en sitio - R. Ración Industrializada						
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	RPS RI El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, malicia y aguas estancadas	1				
2	RPS RI El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1				
3	RPS RI La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están controladas de manera que facilite la operación de limpieza, desinfección y desinfectación	1				
4	RPS RI Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1				
5	RPS RI El área de distribución o de abastecimiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1				
6	RPS RI Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	1				
7	RPS RI Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1				
8	RPS RI El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1				
9	RPS RI Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1				
10	RPS RI Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1				
11	RPS RI Los eflores y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1				
12	RPS RI Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1				
13	RPS RI Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antipolvo de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y a la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1				
14	RPS RI Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1				
15	RPS RI Se evidencia dotación de los alimentos de higiene personal (jabón desinfectante, jabones desechables, papel higiénico y pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1				
16	RPS RI Existen letreros en buen estado adheridos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1				
SUB-TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100%	
ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
17	RPS RI El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cajones con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de mantenimiento que se permita la inspección, limpieza y funcionamiento, si es el caso	1				
18	RPS RI Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil con fechas de vencimiento vigentes, no presentan signos de contaminación, y son aptos para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por intemperie de raciones (RPS-RI)	1				
19	RPS RI Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS	1				
20	RPS RI El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros	1				
21	RPS RI El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros	1				
22	RPS RI Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1				
23	RPS RI Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un área específica e identificada para evitar su uso	1				
24	RPS RI Se encuentran retenciones, lecturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a la preparación y suministro. (RPS-RI)	1				
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%	

II. CONDICIONES DE ALIMENTACIÓN Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RP9 RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
26	RP9 RI	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1	
27	RP9 RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de mantenimiento del operador	1	
28	RP9 RI	El servicio 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	
29	RP9 RI	Se encuentran contaminados de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, pastas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotulados e identificados	1	
30	RP9 RI	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos calientes (igual o superior a 75°C)	1	
31	RP9 RI	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C	1	
32	RP9 RI	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	1	
33	RP9 RI	Se cuenta con los certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	1	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE ALIMENTACIÓN Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %
		N: CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		100%
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RP9 RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Titular Certificada (ETC)	1	
35	RP9 RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio	1	
36	RP9 RI	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	1	
37	RP9 RI	Se cumple con los gramajes servidos de las preparaciones, complementos, sumergido industrializados según aplique	1	
38	RP9 RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complementos, y ración industrializada	1	
39	RP9 RI	Se entrega la minuta prima completa para garantizar el suministro de alimentos del día de la visita y para registros de abastecimiento, puntando de los pesos de materias primas establecidas	1	
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %
		V: DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS		100%
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RP9 RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
41	RP9 RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
42	RP9 RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el área terminal, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1	
43	RP9 RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menú correspondiente	1	
44	RP9 RI	Se observa el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	1	
45	RP9 RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente. Sin embargo, la conservación física, química o biológica, sin presencia de moho, sin empaques con abombamiento, u otro aspecto que incumpla con las características de calidad e inocuidad de los productos	1	
46	RP9 RI	Se sirven las preparaciones con los complementos completos, incluyendo el alimento primario, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menú aprobado	1	
47	RP9 RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosa en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de ribadillo, alitas o conchita, carne molida, embutidos caseros. No se suministran jugos por litro, naranjada o refrescos artificiales	1	
48	RP9 RI	No se entregan complementos industrializados en la autorización de la sustentación o inventario (cambio de modalidad en autorización)	NO APLICA	LA SEDE SE ENCUENTRA FOCALIZADA EN RP9
49	RP9 RI	Durante el servicio de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servicio al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	1	
SUB-TOTAL DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %
		VI: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		100%
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RP9 RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (blusa, pantalón, zapatos, goma, tapaboca), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	1	
51	RP9 RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (ufas cortas, limpias y sin varilla, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
52	RP9 RI	Se evidencia, para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
53	RP9 RI	El personal manipulador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1	
54	RP9 RI	El personal asignado al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapaboca, cofia y bata)	1	
55	RP9 RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	1	
SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %
				100%

VERIFICACIÓN DEL SANEAMIENTO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
57	RPS RI	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentración, modo de preparación, empleo, manejo seguridad y rotación)	1	
58	RPS RI	Las materias primas crudas tales como carnes, vísceras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en todas las instalaciones	1	
59	RPS RI	Los productos de asno se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados	1	
60	RPS RI	Los insumos e implementos de asno son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas	1	
61	RPS RI	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBA PLÁSTICA GRANDE, RPS-RI 1. TRAPEROS, RPS-RI 1. RECOGEDOR PLÁSTICO, RPS-RI 1. CEPILLO LARGO CERDAS DURAS P.D., RPS-RI 1. CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RI 2 canchales por cada comedor escolar. Material plástico de alta densidad (verificar calidad). Debidamente identificados, RPS-RI	1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:	1	
	RPS	Espuma plástica para el lavado de bñs	2 unidades mensuales por cada 500 cupos, RPS	
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS.	
	RPS	Espuma abrasiva	2 unidades mensuales RPS	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS	
	RPS RI	Jabón para asno general, inodoro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS-RI	
	RPS RI	Jabón antimaterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inodoro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuos (orgánicos e inorgánicos), RPS-RI	
	RPS RI	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	
	RPS RI	Toallas desechable	1 paquete mensual por sede por economía, RPS-RI	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento, RPS-RI	
	RPS RI	Guantes sanitario	1 por cada manipulador por día, RPS	
	RPS RI	Guantes negro de asno general	1 por economía por mes, RPS-RI	
	RPS RI	Fórforos	2 cajas grandes por sede, RPS	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de asno y se encuentra firmada por el operador previo control y revisión	1	
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentración, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como jeringas o dosificadores	1	
65	RPS RI	Existen listeros en buen estado, afilados a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, utilizados en las instalaciones del comedor escolar	1	
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua	1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
69	RPS RI	Cualquier que se utilice en potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la representación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
70	RPS RI	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que generen su inocuidad	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
71	RP3 RI Se cuenta con recipientes suficientes, identificativos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1		
72	RP3 RI Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1		
73	RP3 RI Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plástico y empaques	1		
74	RP3 RI El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con ellos	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE MANEJO DE RESIDUOS				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE % 100%
CONTROL DE PLAGAS (INSECTOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
75	RP3 RI Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1		
76	RP3 RI Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE CONTROL DE PLAGAS				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
Vehículos y transporte (MATERIA EN PROCESO)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
77	RP3 RI El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	1		
78	RP3 RI El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o envases de material sanitario con tapa, etc., y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1		
79	RP3 RI Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1		
80	RP3 RI Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1		
81	RP3 RI Los complementos alimentarios son transportados en envases plásticos, debidamente lavados y desinfectados	1		
82	RP3 RI El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1		
83	RP3 RI Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, se utilizan los recipientes, envases, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen al producto de toda posibilidad de contaminación	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
84	RP3 RI Los utensilios tales como tablas, cuchillos, ollas y demás utensilios están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de floc impetu y desinfección	1		
85	RP3 RI Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1		
86	RP3 RI El equipo y material con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1		
87	RP3 RI Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1		
88	RP3 RI Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registros de temperatura	1		
SUB-TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 100%
SALUD OCUPACIONAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
89	RP3 RI Existen audífonos de escucha con fechas vigentes de recarga	1		
90	RP3 RI Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
91	RP3 RI El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1		
92	RP3 RI Se valida el mecanismo que el operador y la Entidad Terminal Certificada tienen para atender las OPCOR en el comedor escolar	1		
SUB-TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL VISITA				
PUNTAJE ESPERADO	98	PUNTAJE OBTENIDO	98	PORCENTAJE % 100%
CONCEPTO FINAL:				
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
SE VERIFICAN DATOS DE TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS				
YOGURT, MARCA PIPPO, LOTE 0167, FV 0488R28				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
NINGUNA, SE DEJA CONFORMIDAD CON VISITA A ECONOMÍA QUE RECIBE, SE NOTIFICA QUE ACTA SERÁ ENVIADA VIA CORREO.				
DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSÉ PÁEZ RODRÍGUEZ		NOMBRE	ANDREA BONILLA
CEDULA	60.124.791		CEDULA	1.073.175.929
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC EDUCACIÓN MADRID		CARGO:	ECONOMA
FIRMA			FIRMA	

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 16/03/2026

ACTA NÚMERO: 160326SERREZUELA

FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ

ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED SERREZUELA, SEDE PRINCIPAL.

		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación alistamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido menú programado con sus componentes.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.
	ESPACIO EN BLANCO	ESPACIO EN BLANCO
DESCRIPCIÓN: Verificación distribución de alimentos.	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO



Outlook

18-03-2026

Re: Primeras Observaciones Entidad - Informe PERIODO ENE27-FEB28-UT BIENESTAR Y AMOR 979-25

Desde ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>

Fecha Mié 18/03/2026 12:13

Para PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

CC educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>; JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>; paemadrid.educacion1@gmail.com <paemadrid.educacion1@gmail.com>

📎 1 archivo adjunto (192 KB)

GE-F-041 SEGUIMIENTO -PAE 979 ENERO FEBRERO correccion subsanacion.xlsx;

Cordial saludo,

Asunto: Respuesta a observaciones Primera Revisión Informe Mensual (27 ene - 28 feb 2026)
– Contrato CPS-979-2025

Cordial saludo,

De manera atenta, la **UT BIENESTAR Y AMOR MADRID**, en su calidad de operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y en atención a las observaciones remitidas por el equipo de Supervisión respecto al periodo comprendido entre el 27 de enero y el 28 de febrero de 2026, se permite informar que se han realizado los ajustes solicitados para dar cumplimiento a la Cláusula Sexta del contrato de referencia.

A continuación, damos respuesta puntual a cada uno de los requerimientos:

1. **Ajuste de descripciones detalladas:** Se realizó una revisión exhaustiva del cuerpo del informe, modificando las descripciones de cada obligación contractual para que concuerdan fielmente y de manera textual con lo estipulado en el **Contrato 979-2025**.
2. **Inclusión de obligaciones ponderables:** Se han incorporado en la nueva versión del informe las **obligaciones ponderables** correspondientes, asegurando que el documento refleje la totalidad de los compromisos evaluables del periodo.
3. **Corrección en obligaciones generales:** Se procedió a incluir la **obligación No. 2** dentro de la sección de obligaciones generales, la cual ya se encuentra debidamente diligenciada y soportada.
4. **Anexos de subsanación:** Atendiendo a su solicitud de orden y transparencia, adjuntamos los soportes documentales de esta subsanación, los cuales han sido **organizados y separados de forma independiente por número de obligación**, facilitando así su verificación técnica.

Reiteramos nuestro compromiso con la calidad y el cumplimiento de los estándares requeridos por el Municipio de Madrid. Quedamos atentos a cualquier instrucción adicional para proceder con el trámite de gestión de pago.

Atentamente,

El lun, 16 mar 2026 a la(s) 2:56 p.m., PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION
(pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co) escribió:

Sres.

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

CONTRATO 979-2025

Operador PAE

Cordial saludo,

De acuerdo a la PRIMERA revisión adelantada por el equipo de la Supervisión en cumplimiento de lo establecido en el contrato CPS-979-2025, de la obligación CLAUSULA SEXTA. FORMA DE PAGO: El Municipio pagará al contratista el valor del contrato de acuerdo a su presupuestal, mediante pagos mensuales, previa presentación de factura o documento equivalente por el monto total del periodo, presentación del informe de actividades y demás documentos requeridos por el sistema de gestión de calidad; y los requisitos allí consignados como obligación para la gestión de pago; dado lo anterior, se relaciona mediante el siguiente enlace las PRIMERAS observaciones respecto a la verificación de las obligaciones contractuales correspondientes al INFORME, periodo 27ENERO-28FEBRERO 2026.

https://docs.google.com/spreadsheets/d/15BuUv8WPYB1FOAyAKuVa7Nvjwp9b5_Pa/edit?usp=sharing&oid=112960957899520256053&rtpof=true&sd=true

Se solicita desde la entidad:

1. Revisar las descripciones detalladas de cada obligación contractual, lo anterior toda vez que no concuerdan textualmente al contrato 979-2025.
2. En la versión no se encuentran las obligaciones ponderables.
3. En la versión obligaicones generales no se encuentra la obligación No. 2.

De igual manera adjuntar los anexos soportes de la subsanación separados por número de obligación.

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

18-03-2026

49

Primeras Observaciones Entidad - Informe PERIODO ENE27-FEB28-UT BIENESTAR Y AMOR 979-25

ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>

Wed, Mar 18, 2026 at 12:13 PM

To: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>

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

Cordial saludo,

Asunto: Respuesta a observaciones Primera Revisión Informe Mensual (27 ene - 28 feb 2026) – Contrato CPS-979-2025

Cordial saludo,

De manera atenta, la **UT BIENESTAR Y AMOR MADRID**, en su calidad de operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y en atención a las observaciones remitidas por el equipo de Supervisión respecto al periodo comprendido entre el 27 de enero y el 28 de febrero de 2026, se permite informar que se han realizado los ajustes solicitados para dar cumplimiento a la Cláusula Sexta del contrato de referencia.

A continuación, damos respuesta puntual a cada uno de los requerimientos:

1. **Ajuste de descripciones detalladas:** Se realizó una revisión exhaustiva del cuerpo del informe, modificando las descripciones de cada obligación contractual para que concuerdan fielmente y de manera textual con lo estipulado en el **Contrato 979-2025**.
2. **Inclusión de obligaciones ponderables:** Se han incorporado en la nueva versión del informe las **obligaciones ponderables** correspondientes, asegurando que el documento refleje la totalidad de los compromisos evaluables del periodo.
3. **Corrección en obligaciones generales:** Se procedió a incluir la **obligación No. 2** dentro de la sección de obligaciones generales, la cual ya se encuentra debidamente diligenciada y soportada.
4. **Anexos de subsanación:** Atendiendo a su solicitud de orden y transparencia, adjuntamos los soportes documentales de esta subsanación, los cuales han sido **organizados y separados de forma independiente por número de obligación**, facilitando así su verificación técnica.

Reiteramos nuestro compromiso con la calidad y el cumplimiento de los estándares requeridos por el Municipio de Madrid. Quedamos atentos a cualquier instrucción adicional para proceder con el trámite de gestión de pago.

Atentamente,

[Quoted text hidden]



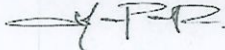
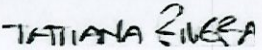
GE-F-041 SEGUIMIENTO -PAE 979 ENERO FEBRERO correccion subsanacion.xlsx
192K

20-03-2026

 Ayuntamiento de MADRID Comunidad de Madrid		VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
		GEF-004		VERSIÓN 1	FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025		
Institución educadora:	IED MARIA TERESA ORTIZ	Sede: CONCENTRACIÓN URBANA PROSPERIDAD		Ciudad/Municipio:	MADRID		
Dirección:	CALLE SA BUR No 1-08	Fecha Visita:		20/03/2024	Hora Inicio:	8:30 a. m.	
Operador:	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	No Contrata / Convenio:		CP8476-2025	Hora de terminación:	10:30 a. m.	
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:		NO APLICA			
No titulares de derecho atendidos:	1556, JM 842, JT 683	No de visita:		1ra Visita	2da Visita X	3ra Visita	
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	INORD TATIANA RIVERA-ECONOMA	Nombre y cargo de quien realiza la visita:		JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID			
Visita técnica:	VISITA DE SEGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	Visita verificación de Enfermedades Transmisibles por Alimentos:		NO APLICA		Visita SPQR:	NO APLICA
Objeto de la visita: Supervisión y seguimiento condiciones técnicas ejecución programa de alimentación escolar por parte de contratista UT BIENESTAR Y AMOR CONTRATO 979-2025.							
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA:		5/04/2024			
		CONCEPTO EMITIDO:		FAVORABLE 94.5%			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 75 raciones		1		No. de Manipuladores encontrados		7	
De 76 a 150 raciones		2					
De 151 a 300 raciones		3					
De 301 a 500 raciones		4					
De 501 a 750 raciones		5					
De 751 a 1000 raciones		6					
De 1001 a 1500 raciones		7					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
RPS/Ración Preparada en sitio - R2 Ración Industrializada							
(INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS)							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	RPS RI El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	1					
2	RPS RI El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1					
3	RPS RI La ventilación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfección	1					
4	RPS RI Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1					
5	RPS RI El área de distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1					
6	RPS RI Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	1					
7	RPS RI Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1					
8	RPS RI El área de almacenamiento de los materiales primos y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1					
9	RPS RI Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1					
10	RPS RI Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1					
11	RPS RI Los rines y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1					
12	RPS RI Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y mesas evitando contaminación cruzada	1					
13	RPS RI Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con mallo antierosión de fácil limpieza y buena conservación, existentes a la limpieza y manipulación. Las vidrieras de las ventanas ubicadas en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1					
14	RPS RI Los pisos se encuentran limpios, en buen estado	1					
15	RPS RI Se evidencia duración de los alimentos de higiene personal (jabón desinfectante, alimentos desechables, papel higiénico y pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1					
16	RPS RI Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicadas en las instalaciones del comedor escolar	1					
SUB-TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%		
ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
17	RPS RI El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pila o estiba (comienza con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permite la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	1					
18	RPS RI Las materias primas se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algún tipo de contaminación, y son aptos para el consumo. No se evidencian daños en las materias primas por infestación de roedores (RPS-RI)	1					
19	RPS RI Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de producción - PEPS	1					
20	RPS RI El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros	1					
21	RPS RI El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros	1					
22	RPS RI Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5108/2003	1					
23	RPS RI Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un área específica e identificada para evitar su uso	1					
24	RPS RI Se encuentran remitidos, facturas, soporte de entrega de entregas de alimentos con fines de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro. (RPS-RI)	1					
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%		

II. CONDICIONES DE ALIMENTACIÓN Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Desarrollar la acción correctiva o acción de mejora)	
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1		
26	RPS RI	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al servicio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1		
27	RPS RI	Las herramientas y frías se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1		
28	RPS RI	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pícepas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1		
29	RPS RI	Se encuentran contramuestras de los últimos 72 horas de los productos de alto riesgo (emulsiones, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotulados e identificados	1		
30	RPS RI	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 75°C)	1		
31	RPS RI	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C	1		
32	RPS RI	El comedor escolar cuenta con suministro de gas	1		
33	RPS RI	Se cuenta con los certificados microbiológicos de los productos de alto riesgo	1		
SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALIMENTACIÓN Y/O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Desarrollar la acción correctiva o acción de mejora)	
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el día de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1		
35	RPS RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio	1		
36	RPS RI	Entre cumplimiento de la minuta de acuerdo al día de menú establecido, (Si se sirve comida, presentar el soporte de autorización del cambio realizado)	1		
37	RPS RI	Se cumple con los gramajes normativos de las preparaciones, complementos, sumos e industrializados según aplique	1		
38	RPS RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complementos, y ración industrializada	1		
39	RPS RI	Se entrega la muestra prima completa para garantizar el suministro de alimentos del día de la visita y para el período de abastecimiento, partiendo de los pesos de menús primas establecidos	1		
SUB-TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
IV. DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Desarrollar la acción correctiva o acción de mejora)	
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1		
41	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1		SE VERIFICA ENTREGA RACION INDUSTRIALIZADA
42	RPS RI	Para la entrega de los complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los Tutores de Derecho en las formaciones correspondientes diseñadas para tal fin (plantillas de entrega de raciones) por el ente territorial, en tachones o empujadores, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1		
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Tutores de Derecho, de acuerdo a la fiscalización y en las cantidades según el día de menú correspondiente	1		
44	RPS RI	Se obtiene el suministro de alimentos preparados aptos para el consumo, y no están en estado de descomposición. Las bebidas no se encuentran fermentadas	1		
45	RPS RI	Los productos suministrados a los beneficiarios se encuentran con fecha de vencimiento vigente, libre de contaminación física, química o biológica, en presentación de leche, sin aditivos con aditivos, u otro aspecto que cumpla con las características de calidad e inocuidad de los productos	1		
46	RPS RI	Se sirven las preparaciones con los complementos completos, incluyendo el alimento primario, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta por día y en el día de menú aprobado	1		
47	RPS RI	No se realizan cambios de alimentos no autorizados, como huevo o leguminosas en cambio de pollo o carne. No se sirven cortes de rebaldía, alitas o conchitos, carne molida, embutidos cárnicos. No se reemplaza jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales	1		
48	RPS RI	No se entregan complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o intervención (cambio de modalidad sin autorización)	1		
49	RPS RI	Durante el servicio de los alimentos se cumple el tiempo de exposición durante el servicio al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los menús	1		
SUB-TOTAL DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Desarrollar la acción correctiva o acción de mejora)	
50	RPS RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la debida capacitación (lata, pastillas, tapas, guantes, etc.), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	1		
51	RPS RI	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (ufas cortas, limpias y sin ornatos, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios no necesarios) y uniforme limpio	1		
52	RPS RI	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1		
53	RPS RI	El personal manipulador cuenta formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	1		
54	RPS RI	El personal alim al comedor escolar ingresa con la debida atención (postura, coña y boca)	1		
55	RPS RI	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente o condiciones contractuales	1		
SUB-TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

VER CONDICIONES DE MANEJO						
		LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
56	RPS R1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1			
57	RPS R1	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empaque, manejo seguridad y rotación)	1			
58	RPS R1	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada	1			
59	RPS R1	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados	1			
60	RPS R1	Los insumos e implementos de aseo son los necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en cantidades y especificaciones mínimas requeridas	1			
61	RPS R1	El operador suministra los siguientes insumos de inicio de contrato: 1. ESCOBRA PLÁSTICA GRANDE, RPS-RL 1. TRAPERO, RPS-RL 1. RECOGEDOR PLÁSTICO, RPS-RL 1. CEPILLO LARGO CERCAS DURAS PISO, RPS-RL 1. CEPILLO DE MANO CERCAS DURAS, RPS-RL 2. Cametas por cada comedor escolar. Material plástico de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificados, RPS-A	1			
	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección	1			
	RPS	Esponja plástica para el lavado de cazo	2 unidades mensuales por cada 500 platos, RPS	1		
	RPS	Detergente biodegradable para lavado de platos y batenes cocina	2 kilos o litros mensuales por cada 100 platos, RPS	1		
	RPS	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1		
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 platos, RPS	1		
	RPS R1	Jabón para aseo general, neutro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 platos, RPS-A	1		
	RPS R1	Jabón antimicrobiano líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, neutro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-A	1		
	62	RPS R1	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la cocina específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En toda casa mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico), RPS-A	1	
		RPS R1	Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos, RPS-A	1	
		RPS R1	Toallas desechables	1 paquete mensual por sede por cocina, RPS-A	1	
		RPS R1	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento, RPS-RL	1	
		RPS R1	Guantes servido	1 por cada manipulador por día, RPS	1	
		RPS R1	Guantes negros de aseo general	1 por cocina por mes, RPS-RL	1	
		RPS R1	Fétiles	2 cajas grandes por sede, RPS	1	
RPS R1		Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-A	1		
63		RPS R1	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo comens y revisión	1		
64		RPS R1	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como jeringas o dosificadores	1		
65	RPS R1	Existen Ingrese en buen estado, adheren a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, ubicadas en las instalaciones del comedor escolar	1			
66	RPS R1	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección	1			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
67	RPS R1	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua	1			
68	RPS R1	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1			
69	RPS R1	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1			
70	RPS R1	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad	1			

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
71	RPS R1 Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y en promueva el reciclaje	1			
72	RPS R1 Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1			
73	RPS R1 Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plástico y empaques	1			
74	RPS R1 El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
75	RPS R1 Las instalaciones y/o los alimentos no encuentran signos de presencia o daño causado por plagas	1			
76	RPS R1 Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1			
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE %	100%
VE CONDICIONES DE TRANSPORTE (VELOCIDAD, NÚMERO DE CARGAS)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
77	RPS R1 El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	1			
78	RPS R1 El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o contenedores de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1			
79	RPS R1 Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1			
80	RPS R1 Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el aviso de transporte de alimentos. (Si aplica)	1			
81	RPS R1 Los complementos alimentarios son transportados en canchales plásticos, debidamente lavados y desinfectados	1			
82	RPS R1 El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1			
83	RPS R1 Los vehículos de transporte no alojan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan las recipientes, canchales, o implementos de material adecuado como envases plásticos, de manera que alben el producto de toda posibilidad de contaminación	1			
SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
BIFIDOPUS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
84	RPS R1 Los utensilios tales como tablas, cuchillos, cazo y demás menaje, están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de los ácidos y desinfectación	1			
85	RPS R1 Los recipientes donde se sirven los alimentos a los usuarios de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
86	RPS R1 El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de usuarios de derecho	1			
87	RPS R1 Existen manuales y registros para servicios de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1			
88	RPS R1 Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	1			
SUB-TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%
X SALUD OCUPACIONAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
89	RPS R1 Existen cartulinas de incidentes con fechas vigentes de recarga	1			
90	RPS R1 Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1			
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
XI GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
91	RPS R1 El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1			
92	RPS R1 Se valida el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las OPCR en el comedor escolar	1			
SUB-TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
TOTAL VÍTA					
PUNTAJE ESPERADO	99	PUNTAJE OBTENIDO	99	PORCENTAJE %	100%
CONCEPTO FINAL:					
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
SE VERIFICAN DATOS DE TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS					
YOGURT, MARCA PIPPO, LOTE 0167, PV 048R126					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
SE RELACIONA A OPERADOR ECONOMA QUE ATIENDE LA VISITA QUE LA VISITA SE ENCUENTRA CON CONFORMIDAD TECNICA, Y SE NOTIFICA ACTA SE ENVIA POR CORREO FORMAL					
DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ		NOMBRE	TATIANA RIVERA	
CEDULA	90.124.701		CEDULA	26.904.364	
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC MADRID		CARGO:	ECONOMA	
FIRMA			FIRMA		

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 20/03/2026
ACTA NÚMERO: 200326PROSPERIDAD
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: SEGUIMIENTO CONDICIONES
 TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL
 OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, CONTRATO CPS 979-2025 EN IED MARIA
 TERESA ORTIZ, SEDE URBANA LA PROSPERIDAD.



DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.



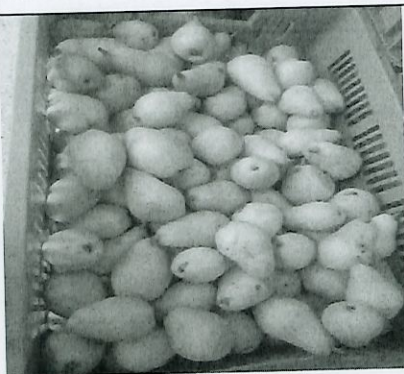
DESCRIPCIÓN: Verificación distribución de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación distribución de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado y almacenamiento de alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento alimentos.



DESCRIPCION: Verificación rotulado y almacenamiento alimentos.



DESCRIPCIÓN: Verificación calidad frutas.

ESPACIO EN BLANCO

DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO

ESPACIO EN BLANCO

DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO



24-03-2026
Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

ACLARACION INFORME DEL SIMAT PARA COBRO DE ENERO A FEBRERO 2026

Tue, Mar 24, 2026 at 9:55 AM

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

To: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>, PAE MADRID SEDS <paemadrid.educacion@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>

SEÑORES

Ut bienestar y Amor Madrid.

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

A continuación remito observaciones referente numero de titulares de derecho reportados en las planillas REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA(8.724) frente a 8.335 según SIMAT del 18 de febrero de 2026; mostrando una diferencia de 389 titulares de derecho, los cual requiere una justificación clara y detallada.

INFORME DEL SIMAT PARA COBRO DE ENERO A FEBRERO 2026

Es claro que se presentaron cuatro (4) reportes del SIMAT en el periodo del 26 de enero al 28 de febrero de 2026, a medida que se presentaron nuevas matriculas se incrementó a un máximo de 8.335 titulares de derecho según ISMAT del 18 de Febrero de 2026, por lo tanto, no debe excederse esta cantidad en el reporte de las planillas de REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA. Pues fue el valor máximo presentado en el reporte, no tiene ninguna justificación valores superiores.

Al menos que algunos niños se hayan retirado dentro de este periodo o fueron trasladados a otras instituciones donde se ofrece el PAE a cargo del municipio de Madrid, en este caso los niños aparecerían registrados dos (2) veces. El informe no aclara estos aspectos.

Agradecemos se aclaren estos valores para poder continuar con el seguimiento e informe final para el pago de este periodo.

Atentamente,

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

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad la Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario ya que puede contener información reservada o clasificada; las cuales no son de carácter público. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso de este, así como cualquier acción que se tome respecto a la

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

DECLARACION INFORME DEL SIMAT PARA COBRO DE ENERO A FEBRERO 2026

Tue, Mar 24, 2026 at 9:55 AM

JOSE DARIO DUARTE GAMBIA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co>
To: El bienestar y amor Madrid <elbienestaryamor@madridcundinamarca.gov.co>, PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
EDUCACION <ose.educacion@madridcundinamarca.gov.co>, PAF MADRID SEDE <pafrmadrid.educacion@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, pafrmadrid.educacion@gmail.com

SEÑORES

UT bienestar y amor Madrid,

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

A continuación remito observaciones referente número de titulares de derecho reportados en las planillas REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA (8.724) frente a 8.335 según SIMAT del 18 de febrero de 2026; mostrando una diferencia de 389 titulares de derecho, los cual requiere una justificación clara y detallada.

INFORME DEL SIMAT PARA COBRO DE ENERO A FEBRERO 2026

Es claro que se presentaron cuatro (4) reportes del SIMAT en el periodo del 28 de enero al 28 de febrero de 2026, a medida que se presentaron nuevas matriculas se incrementó a un máximo de 8.335 titulares de derecho según SIMAT del 18 de febrero de 2026, por lo tanto, no debe excederse esta cantidad en el reporte de las planillas de REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA. Pues fue el valor máximo presentado en el reporte, no debe ninguna justificación valores superiores.

Al menos que algunos niños se hayan retirado dentro de este periodo o fueron trasladados a otras instituciones donde se ofrece el PAF a cargo del municipio de Madrid, en este caso los niños aparecerían registrados dos (2) veces. El informe no actúa estos aspectos.

Agradecemos se actúen estos valores para poder continuar con el seguimiento e informe final para el pago de este periodo.

Atentamente,

JOSE DARIO DUARTE GAMBIA
PROFESOR UNIVERSITARIO
SECRETARIA DE EDUCACION

El contenido de este mensaje y sus anexos son propiedad de Alcaldía de Madrid, es únicamente para el uso del destinatario y no debe ser divulgado o distribuido a terceros sin el consentimiento expreso de Alcaldía de Madrid. Si usted no es el destinatario, se informa que cualquier uso, difusión, distribución o copia de esta comunicación está prohibida. Cualquier revisión, retención, transmisión, terminación o uso de esta, así como cualquier acción que no forme parte de la



54
24-03-2026
Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Relacion actas de visitas tecnicas supervision

Tue, Mar 24, 2026 at
10:40 AM

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION

<pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
To: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Cc: "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Srs

UT BIENESTAR Y AMOR MADRID

Operador PAE

Cordial saludo, por medio de la presente se relacionan visitas técnicas adelantadas por la supervisión para su información y manejo.

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

3 attachments

-  090326 GE-F-004 VERIF PAE RPS CU ANTONIO NARIÑO RPS AMPM.pdf
696K
-  090326 GE-F-004 VERIF PAE RPS CU NTRA SRA LORETO RPS AMPM.pdf
480K
-  120326 GE-F-004 VERIF PAE RPS SEDE EL CORTIJO.pdf
463K



26-03-2026
Tecnico PAE Madrid <paemadrid.educacion1@gmail.com>

Proyeccion invitacion 1ra mesa publica 2026

Thu, Mar 26, 2026 at
2:17 PM

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION

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

Cordial saludo doc Marelvi, por medio de la presente te enviamos el oficio proyectado para revision y firmas primera mesa publica.

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



CIRCULAR INVITACION 1ra MESA PUBLICA PAE MADRID 2026.docx
357K