Alcaldía Municipal de
MADRID
Departamento de Cundinamarca

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

1

LA SECRETARIA DE EDUCACIÒN
EN CALIDAD DE SUPERVISORA

CERTIFICA:

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

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

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

No. de pago:	**SEGUNDO PAGO.**
Período:	**DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2026.**
Rubros por afectar	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.oo** 2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21001 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 21001-12/12 SGP EDUCACION CALIDAD. **$ 386.802.167,oo** 2.3.2201028.2024012.2.3.2.02.02.006.025.21011 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21011 - 11/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR. **$ 147.749.093**
Registro Presupuestal	**REGISTRO PRESUPUESTAL No. RES-2026000379** **26 DE ENERO DE 2026.**
Valor para cancelar:	**$ 710.152. 041.oo**

Documento Controlado

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

No. de Factura.	**FEBA No. 2.** Por valor de **$ 710.152.041.oo**

Se expide en Madrid Cundinamarca, a los veinticuatro (24) días de abril de 2026.



MARELVI MUÑOZ BARAJAS.
Secretaria de Educación.

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

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

Documento Controlado

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

INFORME DEL PERIODO: 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.oo
PLAZO DE EJECUCIÓN:	CINCO (5) MESES Y 15 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, contado a partir de la suscripción del acta de inicio y sin superar el 31 de diciembre de 2026.
FECHA DE INICIACIÓN:	26 de enero de 2026.
VALOR TOTAL CONTRATADO	TRES MIL NOVECIENTOS ONCE MILLONES NOVECIENTOS VEINTISÉIS MIL PESOS M/CTE ($3.911.926.000), A MONTO AGOTABLE INCLUIDO IVA (SI APLICA) COSTO DIRECTOS E INDIRECTOS ASOCIADOS AL CONTRATO, CONFORME A LOS VALORES UNITARIOS POR SERVICIO OFERTADOS.
FECHA DE TERMINACIÓN:	10 de Julio de 2026.
VALOR EJECUTADO A LA FECHA:	$ 1.566.650.710.oo
VALOR DEL PRESENTE PAGO:	**$ 710.152.041.oo**
SALDO POR EJECUTAR:	**$ 2.345.275.290.oo**

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

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

REGISTRO DE ACCIONES Y EVIDENCIAS REALIZADAS EN EL CONTRATO.

FECHA	ACCIONES REALIZADAS	LUGAR Y EVIDENCIAS	UBICACIÓN DONDE REPOSARAN LAS EVIDENCIAS	OBJETIVO DE LAS ACCIONES CON RELACIÓN AL CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL	OBSERVACIONES O SUGERENCIAS
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.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria 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	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
04/03/2026	Reporte SIMAT focalización PAE actualizada 4 marzo de 2026.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria 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.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria 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.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria 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	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar.	Se anexa acta

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

	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	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
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.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria 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	Secretaria de Educación – email.	Secretaria 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	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución de este	Se anexa email
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.	Secretaria de Educación – acta.	Secretaria 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	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Aprobar a los ciclos am/pm – industrializada y preparada en sitio presentados por el operador.	Se anexa email
24/03/2026	Se remite al operador relacionan visitas técnicas adelantadas por la supervisión para su información y manejo.	Secretaria de Educación – email.	Secretaria de Educación	Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación escolar..	Se anexa email

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

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

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

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

RACIONES ENTREGADAS DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2026					
IED	SEDES	NO. BENEFICIARIOS	TIPO DE RACION		TOTALES
			PS	INDUSTRIAL.	
TIBAITATÁ	IED TIBAITATA 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.oo

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

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

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

ITEM	RUBROS AFECTADOS	VALOR ASIGNADO	ADICIONES - REDUCCIONES	TOTAL ASIGNACIONES	PAGOS 2026						TOTAL EJECUTADO	SALDOS O VALORES SIN EJECUTAR
					PRIMER (ENERO-FEBRERO)	SEGUNDO (MARZO)	TERCER (ABRIL)	CUARTO (MAYO)	QUINTO (JUNIO)	SEXTO (JULIO)		
1	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.11001 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 11001-RP IMPUESTOS.	$ 1.000.000.000		$ 1.000.000.000	$ -	$ 175.600.781					$ 175.600.781	$ 824.399.219
2	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.11004 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 11004-RP SOBRETASA A LA GASOLINA.	$ 2.119.286.120		$ 2.119.286.120	$ 598.410.049						$ 598.410.049	$ 1.520.876.071
3	2.3.2201028.2024012.03.2.3.2.02.02.006.025.21001 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE: 21001-12/12 SGP EDUCACION CALIDAD.	$ 536.802.167		$ 536.802.167	$ 150.000.000	$ 386.802.167					$ 536.802.167	$ -
4	2.3.2201028.2024012.2.3.2.02.02.006.025.21011 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 21011 - 11/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR.	$ 247.749.093		$ 247.749.093	$ 100.000.000	$ 147.749.093					$ 247.749.093	$ -
5	2.3.2201028.2024012.2.3.2.02.02.006.025.22011 IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN MATERIA DE CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRIMARA, BÁSICA Y MEDIA 2024 - 2028 EN EL MUNICIPIO DE MADRID, CUNDINAMARCA - FUENTE 22011 - U/12 SGP ALIMENTACION ESCOLAR.	$ 8.088.620		$ 8.088.620	$ 8.088.620						$ 8.088.620	$ -
TOTALES		**$ 3.911.926.000**	**$ -**	**$ 3.911.926.000**	**$ 866.498.669**	**$ 710.152.041**	**$ -**			**$ -**	**$ 1.566.650.710**	**$ 2.345.276.290**

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

ANEXOS

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

MARELVI MUÑOZ BARAJAS.
Secretaria de Educación.
Madrid Cundinamarca.

Proyecto: Jose Dario Duarte Gamboa - Prof. Universitario

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

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

Reunión verificación y socialización obligaciones contractuales.

03/03/2026

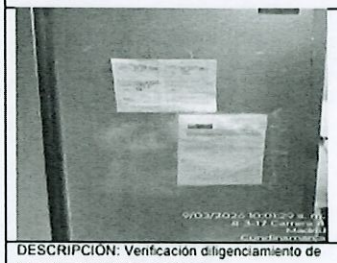




Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 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
Cundinamarca

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

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 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 almentos.	 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.

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

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

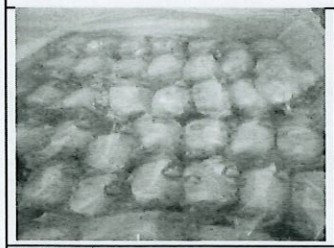
DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 12/03/2026
ACTA NÚMERO: 120320CORTIJO
FUNCIONARIO RESPONSABLE: JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ
ACTIVIDAD REALIZADA Y LUGAR DE REALIZACIÓN: ***SEGUIMIENTO CONDICIONES TECNICA Y CONTRACTUALES OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE POR PARTE DEL OPERADOR UT BIENESTAR Y AMOR MADRID, 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.

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca

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

DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 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 distribucion de alimentos.	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO

Alcaldía Municipal de
MADRID
Cundinamarca

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

DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION **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.
	**ESPACIO EN BLANCO**	ESPACIO EN BLANCO
DESCRIPCIÓN: Verificación calidad frutas.	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO

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

VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES INFORME MES DEL 1 AL31 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.oo

NÚMERO CONTRATO: 979-2025

ADICIÓN (OTRO SI): NO.

PRORROGA: NO

ITEM	OBLIGACIONES.	DESCRIPCIÓN DEL AVANCE - POR EL CONTRATISTA	ANEXOS	VERIFICACIÓN (CUMPLE/NO CUMPLE)	OBSERVACIONES REVISIÓN ENTIDAD
	OBLIGACIONES ESPECIFICAS				
1	Cumplir con lo establecido en la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y todos sus anexos técnicos, para el desarrollo del objeto del presente proceso	Se **cumplió** aplicando lo establecido en la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos, dando respuesta a la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/17xPprOhO1bHQ23ANXS8BmzTrhObWtnly	**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/10VlrUhxXQLmvNh8akH_MMJHtdR27T6jL	**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/1Kj6DuprpDY1Q7EndxlQ98d2eF2ZprK7h	**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/1gLkCCo2PlzkTgtgZ3XOQ-ewo12unCsRC	**CUMPLE**	NO se ha evidenciado que el Programa de Alimentación Escolar - PAE sea utilizadopor el operador para fines políticos, electorales, comerciales.
5	Dar inicio a la ejecución del contrato mediante la entrega de los complementos alimentarios en las sedes que defina el Municipio de Madrid, cumpliendo con lo establecido y en las modalidades de la resolución 00335 de 2021 y sus anexos, previa ejecución de las actividades de alistamiento requeridas asociadas a la contratación de personal, dotación del personal, capacitación al personal, compra y entrega de elementos de aseo, compra de materias primas para cada uno de los complementos, logística de vehículos entre otros, necesarios para cumplir con todos los aspectos de calidad, oportunidad, cantidad e inocuidad.	Se **inició** la ejecución del contrato con la entrega de complementos alimentarios en las sedes definidas, conforme a la Resolución 00335 de 2021.	https://drive.google.com/drive/folders/12aUak49IR4wMu18b7tw5L2ZpouKFZR_I	**CUMPLE**	AnexaN planillas de control de asistencia medio físico y magnético
6	Suministrar los complementos alimentarios a los niños, niñas, adolescentes, y jóvenes, beneficiados, en las modalidades definidas, tipo de complementos, recomendaciones nivel/grado, y horarios definidos para cada sede educativa	Se **suministraron** los complementos alimentarios a los beneficiarios según las modalidades, tipos y horarios establecidos.	https://drive.google.com/drive/folders/150wFw6Pd1QRGAi85clvWB5731s82e0IP	**CUMPLE**	El operador cumplió conel suministro de los complementos alimentarios a los niños, niñas, adolescentes, y jóvenes, beneficiados, en las modalidades definidas.

7	Presentar dentro de los tres días hábiles de anterioridad al inicio de la distribución de cada periodo de entregas según firma de acta de inicio, un plan de rutas detallado de materias primas especificando la logística de suministro a cada sede educativa, los elementos de aseo y el suministro de gas, en cada una de las sedes focalizadas por el Municipio. Las rutas de distribución se deben realizar en días y horario hábil concertado con la Institución Educativa.	Se **presentó** el plan de rutas detallado de materias primas, elementos de aseo y gas antes de cada entrega.	https://drive.google.com/drive/folders/12DudSLAJ8dKYINIXsZXUkAU0BDxS881F?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/1RaE7q1MRc4XzCUIau2Hlgb746rQFHoBk?usp=drive_link	**CUMPLE**	El operador ha operado con elpersonal requerido.
9	Garantizar en el marco legal laboral t cumplir con el objeto del contrato dentro de las condiciones de contratación establecidas en el marco legal laboral y cumplir con el pago oportuno, dentro de los siguientes 10 días calendario mes vencido de los salarios u honorarios v demás obligaciones relacionadas con la responsabilidad laboral teniendo en cuenta los requerimientos establecidos y los lineamientos de la resolución No. 00335 de 2021.	Se **efectuó** el pago oportuno de salarios y honorarios dentro de los plazos establecidos.	https://drive.google.com/drive/folders/1eqJP_vzMXzWRQRiUW2gv_GueqYnqv-39?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, a administrativa), este será actualizado mensualmente con el informe, de acuerdo con los cambios realizado	Se **entregó** la lista del personal contratado y su distribución en sedes, actualizada mensualmente.	https://drive.google.com/drive/folders/1m8pGP-XOtZMmY5dnJLZCuhRhgBEUZVkS	**CUMPLE**	Para el periodo, el operador contó con el personal necesario e idoneo para el desarrollo del programa de alimentación.
11	En caso de requerir cambio del personal ofertado inicialmente, este deberá cumplir con el perfil solicitado para el cargo y deberá informarse a la entidad para la respectiva aprobación, antes de ser contratado.	Se **informó** y se solicitó aprobación previa para cambios de personal, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1MyBiQaqNx0h5Dw2swLTkYFZK3N2DVF72	**CUMPLE**	El operador ha informado y solicitado aprobación en los cambios del personal.
12	Entregar a la supervisión, dentro de los tres (5) días hábiles posteriores al inicio, los documentos de los planes y programas de la planeación o alistamiento del programa:	Se **presentaron** los planes y programas de alistamiento requeridos, dando cumplimiento a la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/1ZTq8iAN6sj0TN1IJBF7CXhebhbpz8aC8	**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/1gaIlEPwtj5qQvRtUkIBWUpmeOY343itX	**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_izn8y0UsSroh8q0GCYY0Ki9B86VnUq	**CUMPLE**	Anexan formato de control de recepción de materias primas.

15	Entregar a la supervisión, dentro de los tres (3) días hábiles posteriores al inicio del contrato, la lista de vehículos del operador, que desarrollarán las actividades en el programa de alimentación escolar del Municipio de Madrid, así como la respectiva documentación requerida para el transporte de alimentos. Si durante la ejecución se requiere cambios o modificaciones, deben ser informadas a la entidad.	Se **remitió** la lista de vehículos y documentación requerida para transporte de alimentos dentro del plazo establecido.	https://drive.google.com/drive/folders/1fv0E4-tCrAuUFQ3nSgX6nO0f95FSoFHd	**CUMPLE**	Adjuntam listadó y documentación de vehículos con los que el operador desarrollará las actividades en el programa de alimentación escolar.
16	Mantener durante la ejecución del contrato la bodega de almacenamiento y embalaje presentada con la oferta.	Se **mantuvo** la bodega de almacenamiento y embalaje ofertada, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/13xIBzusmrJoySU95Mx6GQdXeKesImU91b	**CUMPLE**	Anexan carpeta la información relacionada con el concepto sanitario y contrato de arrendamiento de la Bodega.
17	Dar estricto cumplimiento a las minutas y a los ciclos de menús establecidos por el municipio. Cualquier necesidad de intercambio debe ser informada cinco días previos a la recha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada debe ser informada cinco días previos a la fecha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada por parte de la supervisión del programa. Parágrafo 1: Cualquier solicitud de cambio frente al ciclo de menús establecido deberá ser informada previamente al supervisor para revisión y en caso de ser aprobada, esta deberá ser implementada únicamente a partir del concepto del equipó supervisor, de igual manera, cualquier solicitud en el mismo sentido, pero desde la Entidad será revisada y concertada en mesas de trabajo con el operador, teniendo siempre presente lo establecido en términos nutricionales en la Resolución 0335 de 2021	Se **respetaron** las minutas y ciclos de menús establecidos por el municipio.	https://drive.google.com/drive/folders/1hKgb0v5FwhTOaEVQfRn62DmAAWHZjSY_	**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/1CzbKBZqf51ksVRd-PG-g--3354DxHo-	**CUMPLE**	Aenxan soportes
19	Garantizar la entrega de elementos de aseo mensual en las frecuencias y cantidades requeridas cumpliendo con el plan de rutas, para asegurar las condiciones de limpieza y desinfección	Se **proveyeron** mensualmente los elementos de aseo en las cantidades requeridas.	https://drive.google.com/drive/folders/1tfVs0cvmf5NVOswveRje2J1V59Conbl02	**CUMPLE**	Aenxan soportes
20	Garantizar que se cuente con el servicio de gas, bien sea mediante el suministro de pipetas o el servicio de gas domiciliario según aplique, en las sedes con preparación en sitio, sin que se vea afectado el suministro.	Se **aseguró** el suministro de gas en las sedes con preparación en sitio, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1osv4kBTQXnmgOfL23uHGXJ7XJFly_EC6	**CUMPLE**	Anexa facturas del gas propano

21	Realizar la entrega de víveres e insumos a los establecimientos educativos en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos de la resolución 2505 de 2004, resolución 2674 de 2013, acorde con lo presentado en las condiciones de participación y demás normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE y con vigencia no mayor a un año, expedido por la autoridad sanitaria	Se **utilizaron** vehículos con concepto higiénico sanitario vigente para la entrega de víveres e insumos, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1tYHlLzXqgvNpllGhvARxrh1xzJ-FxGWp	**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/1fI1z6244ZOT_1_BzjpwPYTD_tivv-YnS	**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/1Ksi5XOUEeWFOfI6d0IAcfdbRPiOP9I1c	**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/1OVsO0-mieixxmjw0yw81T46Hyg96Dh93	**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/1QsIILAraHwbao7k8FCVKmw9Aug0P8-xY	**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/12D7mUHzaOZM6Yy3MWOQJ9RigeJzSS0Dx	**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/1rnF4qX84r8xsX2XO3k2sR6dAFgaK1uHW	**CUMPLE**	anexan soprotes
28	Implementar el Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, realizando los arreglos en equipos que presenten fallas durante la ejecución de manera oportuna, con el fin de evitar inconvenientes en la implementación del Programa	Se **aplicó** el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.	https://drive.google.com/drive/folders/17kkSaAEJLX_9QTYY-iNaE9u7iUeTCrol	**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/1Qt5JXicMyt9dJ57sJXB_MvRgAHfBGEO0	**CUMPLE**	anexan soprotes
30	Ejecutar el programa de salud y seguridad en el trabajo que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa en las diferentes modalidades (Preparada en sitio – Industrializada). Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes.	Se **desarrolló** el programa de salud y seguridad en el trabajo para el personal de bodega y sedes.	https://drive.google.com/drive/folders/1pRUr_83DxYEVHLk-W1-17IiMBnmNhZkj	**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/1k1-xkwQxfn2RBI6iBOb-TMsZNX14OeaB	**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/1ar0ZGSi2hEm816Hwj5AsMtPpV8gbYbkP	**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_o5HspEpQveeXFJUPl4JnCzFNfarHr	**CUMPLE**	anexan soportes
34	El operador debe relacionar a la supervisión los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos de alto riesgo en salud pública de los alimentos que se definan de alto riesgo en salud pública según la resolución 719 de 2015 y que hagan parte de la Ración Industrializada - RI y la Ración para Preparar en Sitio - RPS en el informe19de 2015 y que hagan parte de la ración industrializada -Ri y la Ración para Preparar en Sitio - RPS en el informe pertinente del periodo respectivo de reporte para certificación de pagos con todos los soportes y con análisis completos (no en estado pendiente, o en curso, o incompletos o en trámite, o algún estado similar), de alimentos que se hayan utilizado durante dicho periodo de reporte: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, bebidas lácteas UHT, leche en polvo, huevos y quesos	Se **presentaron** los resultados de análisis microbiológicos de alimentos de alto riesgo, cumpliendo la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/1CfMDBem3TZ1Juza7hCc8Lec4Y61zZ0sW	**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/1U2JViaFSNSvgLjCzUqC8NgJLLNUudfpR	**CUMPLE**	anexan soportes

36	Solicitar autorización a lasupervisión del cambio (en caso de requerirse) de proveedores de carne y pollo y allegar los documentos que aseguren la idoneidad según lo definido por el INVIMA	Se **solicitó** autorización previa para el cambio de proveedores de carne y pollo, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1dBFUpWo2RDFW8wYemV1YB2x9beV1AD2Y	**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/1oZ9Y6kJvJzmvZwGg8Mir5xDAbCWVJC-g	**CUMPLE**	El operador adjunta los documento del personal manipulador de alimentos en cumplimineto de la normatividad.
38	Capacitar a la totalidad del personal manipulador de alimentos en temas como: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por alimentos, tomas de muestras y demás aspectos del Programa. Estos temas deben estar contenidos en el plan de capacitación y cronograma aprobado por la supervisión	Se **capacitaron** los manipuladores de alimentos en BPM, higiene, minutas, saneamiento y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.	https://drive.google.com/drive/folders/1PKMcpNOuXNKpb9JRypSQwUH03SyE3FY0	**CUMPLE**	Anexan hojas de vida, certificados de capacitaciones y exámenes médicosdel persona manipulador de alimentos
39	Permitir el ingreso de la entidad territorial de salud, supervisión, UApA, a las Bodegas y/o Comedores para hacer visitas de seguimiento o para realizar la toma de muestreo microbiológico de alimentos.	Se **permitió** el ingreso de autoridades sanitarias y de la supervisión para visitas y muestreos.	https://drive.google.com/drive/folders/1fSmXIBDVTJINfaVyG-MTCZKz0pZbYDKB	**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/1LMZ341tco8chhl2aX5AVMOhJCS73xtVG	**CUMPLE**	Entregan planillas de entrega de la dotación al personal nuevo que ingresa para apoyo a las actividades en cocina.
41	Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse algun suceso de Enfermedad Transmitida por Alimentos -ETA-, cumpliendo con manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud y el numeral 5.1.7 "GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA" del anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021.	Se **atendieron** oportunamente los requerimientos relacionados con casos de ETA, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1qchpmEtWjNq9dgA6DD3VRCPSN23LFvwL	**CUMPLE**	El operador ha atendido los requerimientos realziados por la supervisión.
42	Informar de inmediato por escrito al supervisor de cualquier situación que pueda afectar la prestación del servicio o la ejecución del objeto del contrato	Se **informó** de manera inmediata al supervisor las situaciones que afectaron la prestación del servicio.	https://drive.google.com/drive/folders/1I1U9hosCqdmzSKD_BafUe8ZcSWYir6mM	**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/1og3DCiyFCKyvPnMJpOcghFYPtBKKstL	**CUMPLE**	Anexan soportes
44	Enviar copia de las actas de visita a bodega realizadas por la autoridad sanitaria (Secreta de salud departamental, municipal o INVIMA), máximo al siguiente día hábil de ejecutada. Si se presentan hallazgos que representan riesgo deben ser informados de inmediato al supervisor si se evidencian en bodega (El mismo día).	Se **remitieron** las copias de las actas de visita a bodegas realizadas por la autoridad sanitaria.	https://drive.google.com/drive/folders/12nodrE2rpGg92euqnRp8CPyOMu-ihrOO	**CUMPLE**	Anexan acta de visita de la autoridad unitaria.
45	Acatar las directrices del supervisor del contrato en caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales u olas invernales que impidan o afecten el normal desarrollo de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE	Se **acataron** las directrices del supervisor frente a calamidades, cumpliendo la obligación contractual.	https://drive.google.com/drive/folders/1jU5KeJi_S-QK92U3aujA00Jn8XqDHblq	**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/14pgQS4TxG-KcuJUHHuUNz_FDXVLrPWwc	**CUMPLE**	Adjuntam soportes como evidencias.
47	Mantener en la sede administrativa del Operador en medio físico o magnético los documentos por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los soportes que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos y los contratos. Copia física de estos documentos debe estar disponible en el restaurante escolar de cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.	Se **conservaron** en la sede administrativa los documentos de cada manipulador de alimentos.	https://drive.google.com/drive/folders/1kefgfwJDV5lhqHK-AEiPSmu2oqEXN2Lv	**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/1Ke6mKL4PcO4BJRNCfj_BQ5NNC4kyos78	**CUMPLE**	La supervisión ha evidenciado el cumplimiento de esta obligación.
49	Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, incluyendo avisos alusivos a Buenas Prácticas de Manufactura.	Se **señalizaron** las áreas de comedor escolar con avisos de BPM, cumpliendo la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/1wDvnlivAp6RluoqWhk0MykdmI8mnIgQ	**CUMPLE**	La supervisión ha evidenciado el cumplimiento de esta obligación.
50	Publicar en un lugar visible la ficha técnica de información del PAE y el horario de servido de las raciones en cada comedor escolar. La Ficha técnica deberá cumplir con lo definido en el numeral 4.3.1 del anexo técnico Participación ciudadana.	Se **colocó** la ficha técnica de información del PAE y el horario de servido en cada comedor escolar.	https://drive.google.com/drive/folders/16s2r9OSYOVI-akQmiP3AjT6M-IhBJS8E	**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/11GBZjuXXUOgcUXuKYWC1UyvTQHJUKKF5	**CUMPLE**	El operador cumple con esta obligaciones.
52	Efectuar el registro de raciones entregadas a titulares de derecho atendidos por cada sede educativa, en el formato establecido, las cuales son requisito para los pagos correspondientes. Este documento debe permanecer en la sede desde el primer día de inicio de suministro para diligenciamiento por parte de la institución y se retirará de la sede o recto posterior a la finalización de prestación del servicio del periodo a facturar	Se Efectuaron los registros con el uno a uno los cuales estan en la sedes	https://drive.google.com/drive/folders/1BtRT6-gSdRnFejCgqNo8gzeR2MenzwKF	**CUMPLE**	Anexan planillas entrega de raciones por instituciones y sedes educativas.

53	Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite la Supervisión.	Para este perido no se participo en la mesas, no hay fechas programadas	https://drive.google.com/drive/folders/1vt8VfcFLLwwdefqkYEnFoimUsU7vKHTL	**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/1BQnjnlMGTvjpBxPS2ZUF4ptUhNrpi6gn	**CUMPLE**	el operador ha participados de los reuniones y comites programados por la supervisión.
55	Operador deberá realizar de acuerdo a lo establecido por la Dirección de Salud Pública del Departamento y el numeral 5.1.5.1 "Toma de Muestras y Contra Muestras" del anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021, la toma de contra muestras de cada una de los alimentos preparados tanto del complemento tipo almuerzo como del tipo AM/PM, las cuales; deberán disponerse de forma individual en las bolsas de cierre hermético, rotularse con la fecha de toma de la muestra y el nombre del alimento preparado, almacenarse en refrigeración y mantenerse en custodia por 72 horas. Una vez finalizado dicho período de custodia, deberán ser descartadas por el personal manipulador de alimentos.	Se realizaron las contramuestras de los alimentos preparados (almuerzo y AM/PM), empacadas en bolsas herméticas, rotuladas con fecha y nombre del alimento, almacenadas en refrigeración y custodiadas por 72 horas, siendo posteriormente descartadas por el personal manipulador.	https://drive.google.com/drive/folders/12lp2L3a8l2g5d1PcUMrBcWdBZEd5baZR	**CUMPLE**	Anexan contramuestas.
56	Suministrar por cada periodo de presentación del informe para pagos, y conforme a lo definido en el presente documento, a la supervisión los análisis microbiológicos completos y finales, realizados por el Proveedor, a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte de la Ración Industrializada y la Ración para Preparar en Sitio (RPS), como parte del análisis de liberación, en donde se identifique claramente en el informe; el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha del informe y fecha y concepto del análisis.	Se suministro los análisis microbiológicos completos y finales de los componentes de alto riesgo (Ración Industrializada y RPS), indicando alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha del informe y concepto del análisis..	https://drive.google.com/drive/folders/15lFUiNxD8aycpgY4O-Jh43ZCcXYP_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/1-BJ212D3ql7rasppnPrChL_XZFEd6kUA	**CUMPLE**	Anexan documentos.
58	Presentar informe ejecutivo técnico, financiero y administrativo por cada periodo de pago o en el momento que se requiera, conforme a los formatos definidos por la Secreta de Educación, la supervisión.	Se entrega el informe tecnico, financiero y administrativo	https://drive.google.com/drive/folders/10qmOfuB70x8c0jT36WH-QDZOAQdyNEw1	**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/1WXoNobGgU_4K67pkoVm-f9x5vRiOXpNz	**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/10x8h4reqq0wIEWWvASqHQOArJF01wF1A	CUMPLE	Anexan reportes microbiologicos
61	Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por el municipio de Madrid- Cundinamarca, que tengan relación con el objeto contractual.	Se realiza y entrega informe ejecutivo con todas las obligaciones contractuales y la demas que deriven de la ejecucion del contrato	https://drive.google.com/drive/folders/1akIDR_RzD942qSu40Dhi6UX6O7K0uLoWG	CUMPLE	Adjuntan informe ejecutivo
PONDERACION DE LAS PROPUESTAS ELEGIDAS - PLIEGO DE CONDICIONES					
1	vehiculos	se anexan los vehiculos	https://drive.google.com/drive/folders/1ESMH1IiwwzSTsVD51XvDDmtK2wavDIYI	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/1H1QtrqlQE5BdTU21vK22gRR3ircbedUG	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/1mXD1NBqgIJgoKao3yh-3Ky05Znt7dYre	CUMPLE	adjuntan porpuesta.
4	menu especial	se anexan las aprobaciones del menu especial	https://drive.google.com/drive/folders/1gKVJvAUleQ_3MqfbhAFC3OWiQ8S13jIO	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/1ehnF21KSnK4tQ1YjxEWWIOTDpKrMog9q	CUMPLE	anexan soportes
6	Factor Industria NACIONAL	SE PRESENTAN HOJAS DE VIDA	https://drive.google.com/drive/folders/1hjiwi6l-CKTIivS8i11eCOc7cw42sYpL	CUMPLE	anexan soportes
7	COMPRAS LOCALES	se presentan los informes de compras locales	https://drive.google.com/drive/folders/121vC_kTOJltJjSk2k-ZOPL5hGXEo9CIC	CUMPLE	anexan soportes
8	TRABAJADORES EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	se anexa soporte presentado en la propuesta	https://drive.google.com/drive/folders/1SZJFgGooj1_I_ozOtbmxRpegXgsQVH5e	CUMPLE	anexan soportes

Revisaron:
Diego Bermudez – Profesional de Apoyo.
Jose Dario Duarte Gamboa - Prof. Universitario.
Juan José Páez - Profesional de apoyo.
Libardo Samacá – Profesional de Apoyo.

APROBACIÓN Y Vo. Bo.

Nombre: MARELVI MUÑOZ BARAJAS
Cargo: SECRETARIA DE EDUCACION
Supervisora del contrato

Outlook

03-03-2026

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

PAE

EQUIPO DE SUPERVISION



3.1.6 Planeación de conformación del equipo PAE para la siguiente vigencia

La Entidad Territorial debe realizar los procesos correspondientes para la conformación del equipo PAE y su vinculación para el desarrollo de las actividades en las diferentes etapas de planeación, inicio, ejecución de la operación del PAE, cierre y liquidación de contratos, de tal manera que se garantice la adecuada y oportuna prestación del servicio de alimentación escolar.

financiación y cobertura, así:

a) **Eje Calidad e Inocuidad y Alimentación Saludable:** profesional(es) en Nutrición y Dietética, profesional(es) en Ingeniería de Alimentos, Químico de Alimentos o Ingeniería Agroindustrial, profesional(es) en microbiología.
b) **Eje de Transparencia:** Profesional en Derecho o ciencias políticas o afines
c) **Eje de cobertura:** el perfil del profesional(es) lo definirá la entidad territorial. Se debe garantizar la articulación con el profesional encargado de SIMAT, por lo tanto, el perfil se debe orientar a experiencia en manejo de bases de datos y sistemas de información.
d) **Eje de gestión Territorial:** el perfil del profesional(es) lo definirá la entidad territorial, preferiblemente profesional(es) en áreas de las Ciencias Sociales o Humanas.
e) **Eje de Financiación:** profesional(es) en ciencias económicas o afines.

Secretaria de Educacion

(1) Nutricionista

(1) Ingeniero de Alimentos

(1) Profesional Cobertura
(1) Profesional Universitario-carrera

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 BRINA 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 ECONOMA 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 subsidió 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.

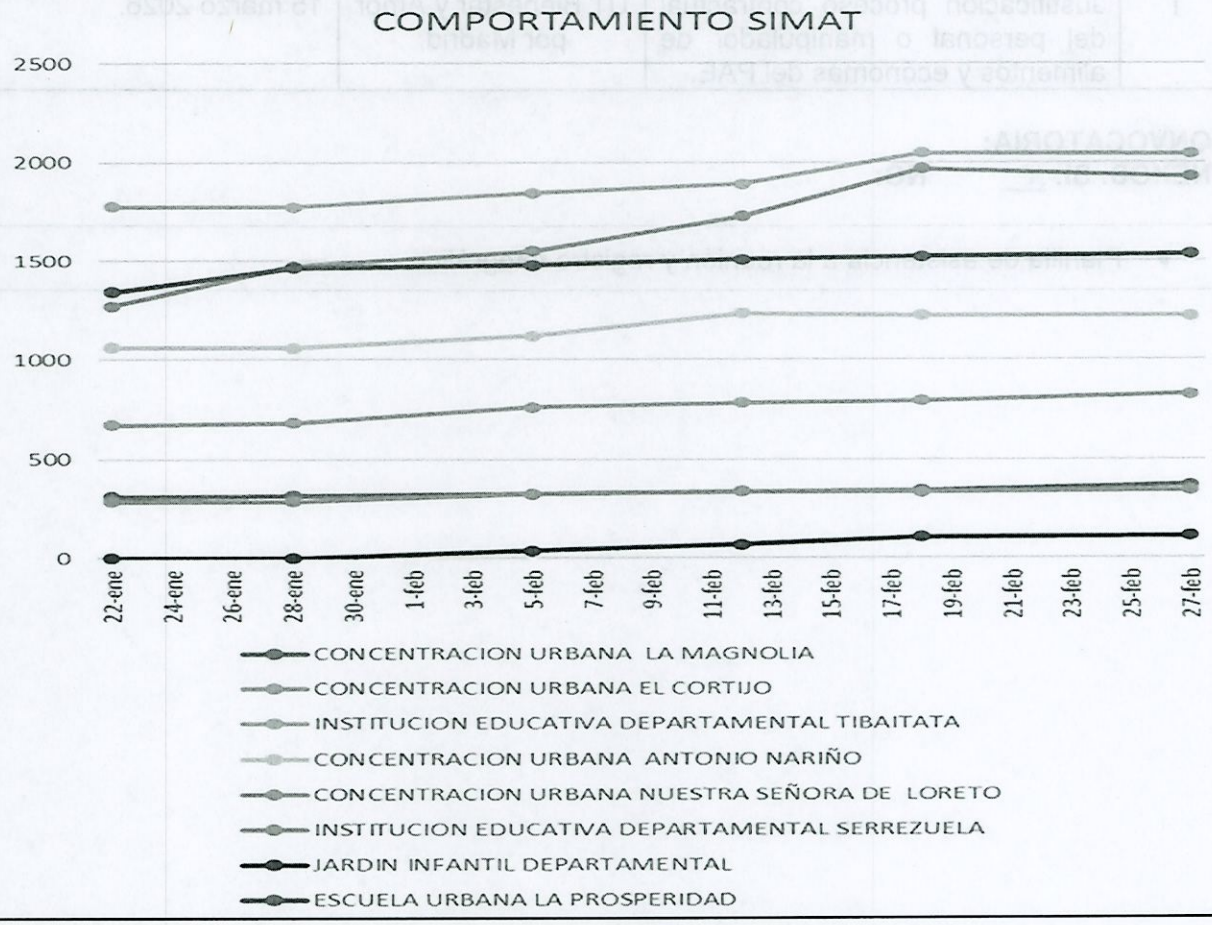
El ing. Juan José Páez expresa que, desde el inicio del programa de alimentación escolar, el SIMAT ha tenido fluctuaciones importantes, lo cual ha dificultado conocer la población beneficiaria de manera concreta.

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

FOCALIZACION - COMPORTAMIENTO

	REPORTE SIMAT					
SEDE PAE	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



4. Visitas de seguimiento.

Se recuerda visitar las instalaciones nuevas de la sede Jardin 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 Jardin 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.


VT


TV

Acta No.	
Fecha: Marzo 3 de 2026	**Hora inicio y finalización:** 4:20 Am
Tipo de Sesión: ordinaria -	**Lugar:** Sala multimedial - Biblioteca mpal.
Tema de la reunión: Seguimiento operación pte.	

ASISTENTES

No.	NOMBRE	CARGO	ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÈFONO	FIRMA
1	José David Duarte Gamboa	Prof. universitario	Sec. Educación	José.duarte@unimilitar.edu.co	3165085715	
2	Diego Alexander Bermudez C	contratista	sec. educacion	diegobermudez.c@hotmail.com	3134722738	
3	Juan José Pérez R	Contratista	Sec educa	educacion.pte@madrid-cundinamarca.gov.co	3105786529	
4	AZMID JOVINO D	SUPERVISORA	UT BIENESTAR Y AMOR		3143203328	
5	Eduardo Saneca	Abogado	Sec Educa	Secretaria@alcaldiademadrid.gov.co	3118209169	
6	Luis G Molina	Rl Legal	Ut Bienestar Madrid	utbienestaryamor madrid@gmail.com	3163774648	
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						

33

4-03-2026

Gmail

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

Reporte SIMAT focalizacion pae actualizada 4 marzo

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION Wed, 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

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca	VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA			PAE
	GE-F-004	VERSIÓN 1		FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025

Institución educativa:	IED BERREZUELA	**Sede: CU ANTONIO NARIÑO**		**Ciudad/ Municipio:**	MADRID	
Dirección:	CARRARA 4 No 3-60	**Fecha Visita:**	9/03/2026	**Hora inicio:**	9:30:00 a. m.	
Operador:	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	**No Contrato / Convenio:**	CPS-079-2025	**Hora de terminación:**	1:00:00 p. m.	
¿Reporta casos de atención prioritaria?	SI / NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria:**	NO APLICA			
No titulares de derecho atendidos:	1232 JM 542 JT 690	**No de visita:**	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita	
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	LILIA VARGAS-ECONOMA	**Nombre y cargo de quien realiza la visita:**	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID			
Visita técnica:	VISITA DE SGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	**Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:**	NO APLICA	**Visita BPQR:**	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:	11/03/2026
	CONCEPTO EMITIDO:	87,5%

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	**Criterio Pliego Condiciones Rsln 335/2021**	1	**No. de Manipuladoras encontradas**	6
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/Racion Preparada en sitio - RI: Racion Industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	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 construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación	1	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	RPS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	RPS RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	1	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
10	RPS RI	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	RPS RI	Los sifones 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 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 antimosquito 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 papeleras) 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 Practicas de Manufactura-, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	

SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	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 vectores (RPS-RI)	1	
19	RPS RI	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS	1	
20	RPS RI	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	RPS RI	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	RPS RI	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	
23	RPS RI	Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un área específica e identificada para evitar su uso	1	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entregas 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%

III. CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las ultimas 72 horas de los productos de alto riesgo (emsalada, proteicos, alimentos con lacteos) y se encuentran rotuladas e identificadas	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 ALISTAMIENTO Y O PREPARACION DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
35	RPS RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido	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)	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 aplique	1	
38	RPS RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complemento, y ración industrializada	1	
39	RPS RI	Se entrega la materia 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 MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 83%
V. DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	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 Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1	
43	RPS 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 menus 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 incumpla 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 proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menus 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 rabadilla, ales o costillar, 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 interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	NO APLICA	LA SEDE SE ENCUENTRA FOCALIZADA EN RPS
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no comprometa la integridad e inocuidad de los mismos	1	
SUB-TOTAL DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100%
VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (blusa, pantalón, zapatos, gorro, tapaboca), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	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 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 ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia 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%

V6 CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
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	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 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 PLASTICA GRANDE, RPS-RI, 1, TRAPERO, RPS-RI, 1, RECOGEDOR PLASTICO, RPS-RI, 1, CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO, RPS-RI, 1, CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RI, 2 canecas por cada comedor escolar, Material polietileno de alta densidad (verificar colores), Debidamente identificadas, RPS-RI		1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 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	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS	1	
	RPS RI	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Jabón antimarterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica	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 ecónoma, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento, RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por día, RPS	1	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por ecónoma por mes, RPS-RI,	1	
	RPS RI	Fósforos	2 cajas grandes por sede, RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo conteo y revisión		1	
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los proceso de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como jeringas o dosificadores		1	
65	RPS RI	Existen lavaros en buen estado, alineos a la aplicación de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar		1	
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, 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	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	
74	RPS RI	El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE % 100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (NES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	1	
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc, y cumple con la normatividad vigente, (SI aplica)	1	
79	RPS RI	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, (Si aplica)	1	
80	RPS RI	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos, (Si Aplica)	1	
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	1	
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1	
83	RPS RI	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen 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%
IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
87	RPS RI	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución, (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
88	RPS RI	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 RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
90	RPS 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%
XI. GESTION SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS RI	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1	
92	RPS RI	Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
SUB-TOTAL GESTION 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

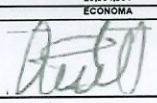
LECHE EN POLVO, MARCA DONA VACA, LOTE 121226, FV 111226

PULPA DE FRUTA, SABOR BANANO, MARCA ALIMENPROC SAS, LOTE 25, FV 25FEB 2027

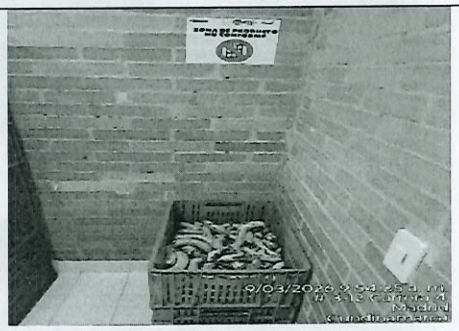
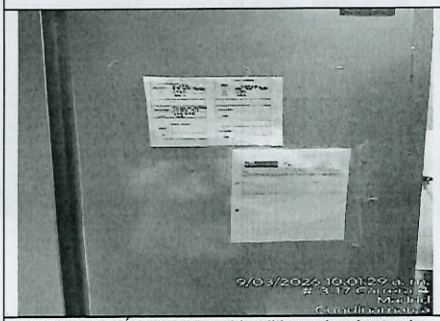
HUEVO, MARCA HACIENDA MONTREAL, LOTE 63, FV 04ABR26

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	LILIA VARGA
CEDULA	80,124,701	CEDULA	20,904,364
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC EDUCACION MADRID	CARGO:	ECONOMA
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.	DESCRIPCION: Verificación áreas de almacenamiento de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación diligenciamiento de formatos control temperaturas..	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.

		
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.	DESCRIPCION: Verificación rotulado de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificacion almacenamiento de alimentos en frio.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificacion almacenamiento contramuestras.

09-03-2026

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca	VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA			PAE
	GE-F-004	VERSIÓN 1		FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025
Institución educativa: IED SERREZUELA	**Sede:** CU NUESTRA SEÑORA DE LORETO		**Ciudad/ Municipio:**	MADRID
Dirección: CALLE 3A SUR TRV 2 MADRID-CMARCA	**Fecha Visita:**	9/03/2026	**Hora inicio:**	8:30:00 a. m.
Operador: UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	**No Contrato / Convenio:**	CPS-979-2025	**Hora de terminación:**	12:00:00 p. m.
¿Reporte casos de atención prioritaria? SI / NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria:**	NO APLICA		
No titulares de derecho atendidos: 337 JM 151, JT 186	**No de visita:**	1ra Visita	2da Visita X	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita: JENNY CAROLINA CUBILLOS-ECONOMA	**Nombre y cargo de quien realiza la visita:**	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID		
Visita técnica: VISITA DE SGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	**Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:**	NO APLICA	**Visita BPQR:**	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 PARA LOS NIÑOS DE MADRID.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		
	FECHA DE VISITA:	10/03/2026
	CONCEPTO EMITIDO:	FAVORABLE #6,5%

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

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

RPS:Racion Preparada en sitio - RI: Ración Industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	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 construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación	1	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	RPS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	RPS RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	1	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
10	RPS RI	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	RPS RI	Los sifones 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 antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación, Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	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 papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	RPS RI	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura-, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	

SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

III. CONDICIONES DE ALISTAMIENTO 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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las ultimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con huevos) y se encuentran rotuladas e identificadas	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 ALISTAMIENTO Y O PREPARACION DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENDO	9	PORCENTAJE % 100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
35	RPS RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido	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 servidos de las preparaciones, complementos, suministro industrializados según aplique	1	
38	RPS RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complemento, y ración industrializada	1	
39	RPS RI	Se entrega la materia 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 MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENDO	6	PORCENTAJE % 100%
V. DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	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 Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1	
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	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 incumpla 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 proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús 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 rabadilla, ala o cogote, 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 interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	NO APLICA	LA SEDE SE ENCUENTRA FOCALIZADA EN RPS
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	1	
SUB-TOTAL DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENDO	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, pantalón, zapatos, gorra, 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	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 acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Practicas de Manufactura y practicas higienicas 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 (tapabocas, cofia 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 OBTENDO	6	PORCENTAJE % 100%

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
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	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 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 PLASTICA GRANDE, RPS-RI, 1, TRAPERO, RPS-RI, 1, RECOGEDOR PLASTICO, RPS-RI, 1, CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO, RPS-RI, 1, CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RI, 2 canecas por cada comedor escolar, Material polietileno de alta densidad (verificar colores), Debidamente identificadas, RPS-RI		1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 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	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS	1	
	RPS RI	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Jabón antimaterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica	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 ecónoma, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento, RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por día, RPS	1	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por ecónoma por mes, RPS-RI,	1	
	RPS RI	Fósforos	2 cajas grandes por sede, RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo conteo y revisión		1	
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los proceso de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como jeringas o dosificadores		1	
65	RPS RI	Existen lavaros en buen estado, aluviva a la aplicación de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar		1	
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, 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	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	
74	RPS RI	El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	38	PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE % 100%
VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (NO SE EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc, y cumple con la normatividad vigente, (Si aplica)	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE
79	RPS 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	RPS RI	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos, (Si Aplica)	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE
82	RPS 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	RPS RI	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NA	NO SE EVIDENCIA LLEGADA DE SUMINISTROS NI TRANSPORTE
SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE % NA
IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
87	RPS RI	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución, (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
88	RPS RI	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 RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
90	RPS 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%
XI. GESTION SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS RI	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1	
92	RPS RI	Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
SUB-TOTAL GESTION 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 RELACIONAN DATOS DE TRAZABILIDAD ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

PECHUGA DE POLLO, MARCA FRIGORIFICO CARNES DE DIOS, LOTE FP-0503-26 FV. 04/04/2026

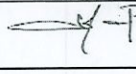
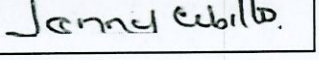
PERNA DE RES MOLIDA, MARCA FRIGORIFICO CARNES DE DIOS, LOTE FP-0503-2026, FV 04/04/2026

QUESO DOBLE CREMA, MARCA SANTORINI LOTE 0640, FV 03/04/2026

LECHE EN POLVO, MARCA DONA LECHE, LOTE 040226, FV 03/FEB/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 SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	JENNY CAROLINA CUBILLOS
CEDULA	80,124,701	CEDULA	39,772,066
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC EDUCACION MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA		FIRMA	

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

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

DEPENDENCIA: SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 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 almentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación almacenamiento de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCION: Verificación rotulado de alimentos.
		
DESCRIPCIÓN: Verificación rotulado de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido de alimentos.	DESCRIPCIÓN: Verificación servido y consumo de alimentos.

Gmail

12-03-2026

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

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

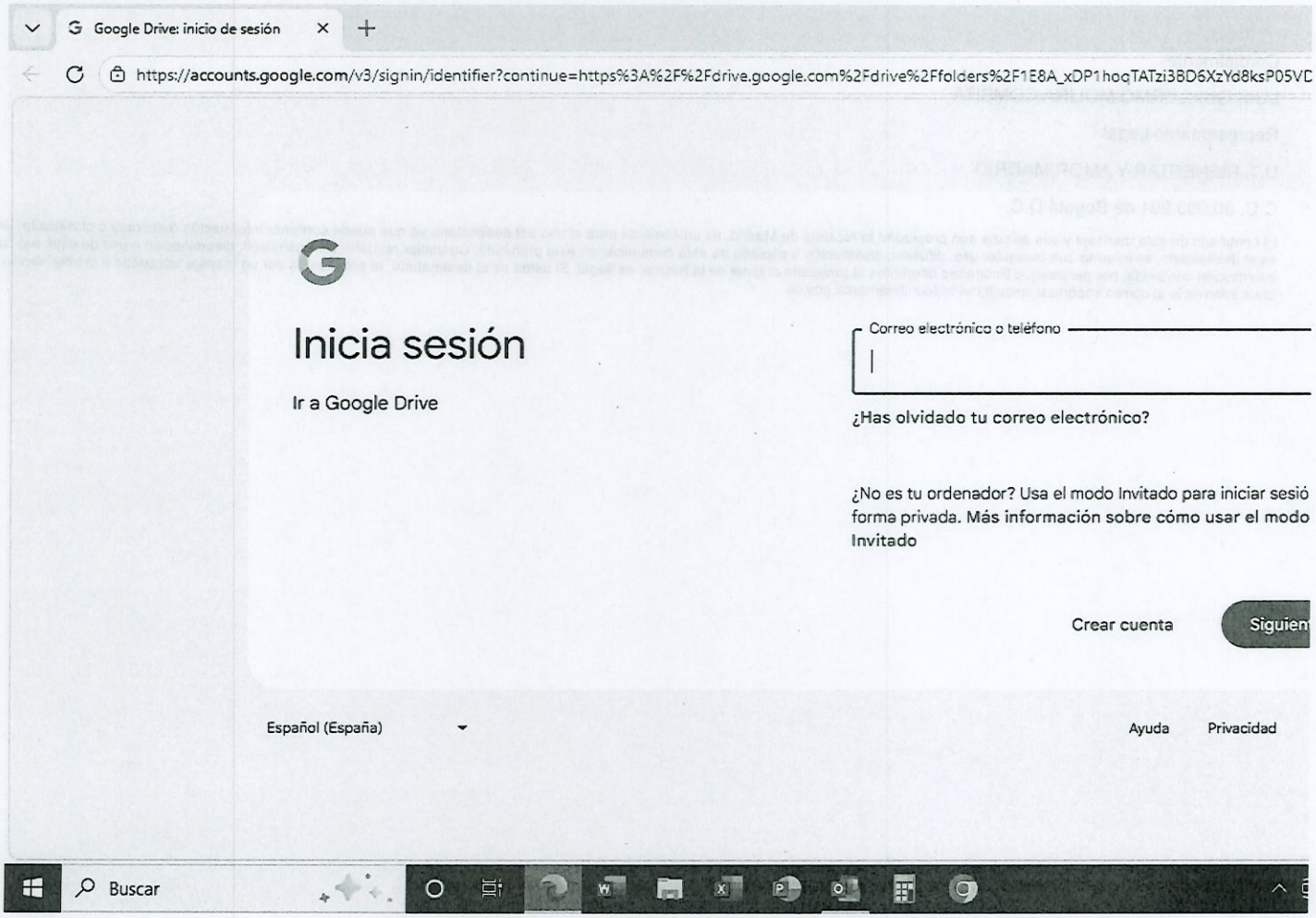
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION <pae.educacion@madridcundinamarca.gov.co>
To: ut bienestar y amor madrid <utbienestaryamormadrid@gmail.com>
Cc: educacion madrid cundinamarca <educacion@madrid-cundinamarca.gov.co>, "paemadrid.educacion1@gmail.com" <paemadrid.educacion1@gmail.com>, JOSE DARIO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

Gmail

Search mail

Compose

Inbox
Starred
Snoozed
Sent
Drafts
Purchases
More

Labels

Upgrade

RE: HOJAS DE VIDA PERSONAL CAMBIOS

Inbox ×

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 secion 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

12-03-2026

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca	VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
	GEF-034	VERSIÓN 1		FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025

Institución educativa:	**ED TIBATATA**	**Sede: URBANA EL CORTIJO**		**Ciudad/ Municipio:**	MADRID
Dirección:	**CARRERA 11 NO 12-20**	**Fecha Visita:**	**12/03/2026**	**Hora inicio:**	8:30 a. m.
Operador:	**UT BIENESTAR Y AMOR MADRID**	**No Contrato / Convenio:**	**CPS-979-2025**	**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**		
No titulares 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 SGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD**	**Visita verificación de Enfermedades Transmitidas 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 96%

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

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

RPS:Racion Preparada en sitio - RI: Ración Industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	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 construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación	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 realizo mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	RPS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	RPS RI	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección	1	
7	RPS RI	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
8	RPS RI	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
9	RPS RI	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
10	RPS RI	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	RPS RI	Los sifones 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 antimosco de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación, Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	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 papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	RPS RI	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura-, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	
SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO	16	**PUNTAJE OBTENIDO**	16	**PORCENTAJE %** 100%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

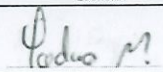
III. CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y O PREPARACION DE LOS ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las ultimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotuladas e identificadas	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 ALISTAMIENTO Y O PREPARACION DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
35	RPS RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido	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 servidos de las preparaciones, complementos, suministro industrializados según aplique	1	
38	RPS RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complemento, y ración industrializada	1	
39	RPS RI	Se entrega la materia 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 MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
V. DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	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 Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1	
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	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 incumpla 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 proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús 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 rabadilla, alas o costillar, 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 interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	1	
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	1	
SUB-TOTAL DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE % 100%
VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	RPS RI	El personal manipulador, y el personal delegado del comité de alimentación escolar (si aplica), utiliza la dotación completa (blusa, pantalón, zapatos, gorro, tapaboca), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios.	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 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 ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia 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%

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
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	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 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 PLASTICA GRANDE, RPS-RI, 1, TRAPERO, RPS-RI, 1, RECOGEDOR PLASTICO, RPS-RI, 1, CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO, RPS-RI, 1, CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RI, 2 canecas por cada comedor escolar, Material polietileno de alta densidad (verificar colores), Debidamente identificadas, RPS-RI		1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 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	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS	1	
	RPS RI	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Jabón antimaterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico 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 ecónoma, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento, RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por día, RPS	1	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por ecónoma por mes, RPS-RI,	1	
	RPS RI	Fósforos	2 cajas grandes por sede, RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo conteo 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, alusivos 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					
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, 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 su evidencia soporte		1	
70	RPS RI	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad		1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	
74	RPS RI	El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE % 100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	1	
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc, y cumple con la normatividad vigente, (Si aplica)	1	
79	RPS RI	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, (Si aplica)	1	
80	RPS RI	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos, (Si Aplica)	1	
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	1	
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1	
83	RPS RI	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
87	RPS RI	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución, (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
88	RPS RI	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 RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
90	RPS 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%
XI. GESTION SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS RI	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1	
92	RPS RI	Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las PQR en el comedor escolar	1	
SUB-TOTAL GESTION SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL VISITA				
PUNTAJE ESPERADO	99	PUNTAJE OBTENIDO	99	PORCENTAJE % 100%
CONCEPTO FINAL:				

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES
SE TOMAN DATOS DE TRAZABILIDAD ALIMENTOS DE ALTO RIESGO
LECHE EN POLVO, MARCA DOÑA LECHE, LOTE 04022611, FV 030227
HUEVO, MARCA HACIENDA MONTREAL
PULPA DE FRUTA SABOR GUAYABA
SE SOCIALIZA ACTA DE VISITA Y SE INFORMA ENVIO POR CORREO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
NINGUNA

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	YADIRA MARTINEZ
CEDULA	80.124.701	CEDULA	1.070.750.431
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA		FIRMA	

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

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

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

16-03-2026

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca	VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA			PAE
	GE-F-004	VERSIÓN 1		FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025

Institución educativa:	IED SERREZUELA	**Sede: IED SERREZUELA**		**Ciudad/ Municipio:**	MADRID	
Dirección:	CARRARA 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-979-2025	**Hora de terminación:**	12:00:00 p. m.	
¿Reporte casos de atención prioritaria?	SI / NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria:**	NO APLICA			
No titulares de derecho atendidos:	1232 JM 542 JT 690	**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:	VISITA DE SGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	**Visita verificación de Enfermedades Transmitidas 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 PARA LOS NIÑOS DE MADRID.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		
	FECHA DE VISITA:	11/03/2026
	CONCEPTO EMITIDO:	97,5%

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	Criterio Pliego Condiciones Rein 335/2021	1	No. de Manipuladores encontradas	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/Racion Preparada en sitio - RI: Racion Industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPS RI	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, 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 edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación	1	
4	RPS RI	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	RPS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higienico 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 sifones 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 antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación, Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	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 papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	RPS RI	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura-, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	

SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	RPS RI	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	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 vectores (RPS-RI)	1	
19	RPS RI	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS	1	
20	RPS RI	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	RPS RI	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	RPS RI	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	
23	RPS RI	Las materias primas o alimentos no conformes se encuentran en un área específica e identificada para evitar su uso	1	
24	RPS RI	Se encuentran remisiones, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos 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%

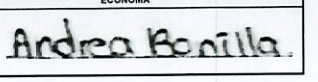
III. CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACION DE LOS ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, 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 establecidos en el plan de saneamiento del operador	1	
28	RPS RI	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotuladas e identificadas	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 ALISTAMIENTO Y/O PREPARACION DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
35	RPS RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido	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 servidos de las preparaciones, complementos, suministro industrializados según aplique	1	
38	RPS RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolépticas de las preparaciones complemento, y ración industrializada	1	
39	RPS RI	Se entrega la materia 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 MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
V. DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	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 Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1	
43	RPS RI	Se presta el servicio y se entrega el complemento a todos los Titulares de Derecho, de acuerdo a la focalización y en las cantidades según el ciclo de menús correspondiente	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 incumpla 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 priorizado, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús 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 rabadilla, alas o costillar, 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 interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	NO APLICA	LA SEDE SE ENCUENTRA FOCALIZADA EN RPS
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no comprometa la integridad e inocuidad de los mismos	1	
SUB-TOTAL DISTRIBUCION 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 (blusa, pantalón, zapatos, gorro, tapaboca), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	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 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 ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia 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%

VII. CONDICIONES DEL SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
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	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 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 PLASTICA GRANDE, RPS-RI, 1, TRAPERO, RPS-RI, 1, RECOGEDOR PLASTICO, RPS-RI, 1, CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO, RPS-RI, 1, CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RI, 2 canecas por cada comedor escolar, Material polietileno de alta densidad (verificar colores), Debidamente identificadas, RPS-RI		1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales por cada 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	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS	1	
	RPS RI	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Jabón antimaterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica	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 ecónoma, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento, RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por día, RPS	1	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por ecónoma por mes, RPS-RI,	1	
	RPS RI	Fósforos	2 cajas grandes por sede, RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo conteo y revisión		1	
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como pimpas o dosificadores		1	
65	RPS RI	Existen letreros en buen estado, alusivos a la aplicación de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar		1	
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de 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				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	
74	RPS RI	El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE % 100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SE ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	1	
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc, y cumple con la normatividad vigente, (Si aplica)	1	
79	RPS RI	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, (Si aplica)	1	
80	RPS RI	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos, (Si Aplica)	1	
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	1	
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1	
83	RPS RI	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso, Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
87	RPS RI	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución, (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
88	RPS RI	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				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
90	RPS 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%
XI. GESTION SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS RI	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1	
92	RPS RI	Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
SUB-TOTAL GESTION 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 0187, FV 04ABR26

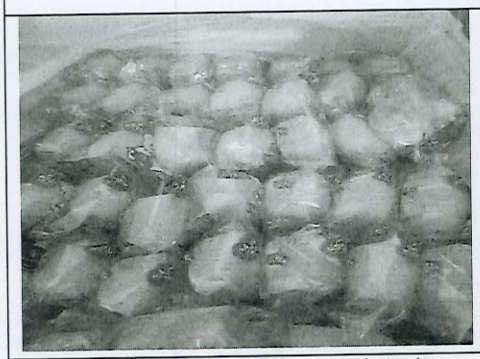
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
NINGUNA, SE DEJA CONFORMIDAD CON VISITA A ECONOMA QUE RECIBE, SE NOTIFICA QUE ACTA SERA ENVIADA VIA CORREO.

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	ANDREA BONILLA
CEDULA	80.124.701	CEDULA	1,073,175,929
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC EDUCACION MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA		FIRMA	

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

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

DEPENDENCIA:SECRETARIA DE EDUCACION **FECHA:** 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 distribucion 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&ouid=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

Gmail

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

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

Alcaldía Municipal de MADRID Cundinamarca	VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
	GE-F-004	VERSIÓN 1		FECHA DE EMISIÓN: 02/01/2025

Institución educativa:	IED MARIA TERESA ORTIZ	**Sede: CONCENTRACION URBANA PROSPERIDAD**		**Ciudad/ Municipio:**	MADRID
Dirección:	CALLE 3A SUR No 1-06	**Fecha Visita:**	20/03/2026	**Hora Inicio:**	8:30 a. m.
Operador:	UT BIENESTAR Y AMOR MADRID	**No Contrato / Convenio:**	CPS-979-2025	**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:	1506, JM 843, JT 663	**No de visita:**	1ra Visita	2da Visita X	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	INGRID TATIANA RIVERA - ECONOMA	**Nombre y cargo de quien realiza la visita:**	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ - INGENIERO DE ALIMENTOS - SEC MADRID		
Visita técnica:	VISITA DE SGUIMIENTO TECNICO - SUPERVISION ENTIDAD	**Visita verificación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:**	NO APLICA	**Visita BPOR:**	NO APLICA

Objeto de la visita: Supervision y seguimiento condiciones tecnicas ejecucion programa de alimentacion 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	**Criterio Pliego Condiciones Rsln 335/2021**	1	**No. de Manipuladoras encontradas**	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:Racion Preparada en sitio - RI: Ración Industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

SUB-TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	16	**PUNTAJE OBTENIDO**	16	**PORCENTAJE %**	100%

II. 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 (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	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 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 remisiones, facturas, soportes de entrega de entregas de alimentos con firmas de entrega por proveedores y personal del operador, previo a las preparaciones y suministro, (RPS-RI)	1	

SUB-TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	8	**PUNTAJE OBTENIDO**	8	**PORCENTAJE %**	100%

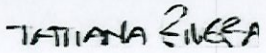
III. CONDICIONES DE ALISTAMIENTO Y/O PREPARACION DE LOS ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	RPS RI	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, 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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
29	RPS RI	Se encuentra contramuestras de las ultimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteínas, alimentos con lácteos) y se encuentran rotuladas e identificadas	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 ALISTAMIENTO Y/O PREPARACION DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	RPS RI	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC)	1	
35	RPS RI	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido	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 servidos de las preparaciones, complementos, suministro industrializados según aplique	1	
38	RPS RI	Se evidencia cumplimiento con las condiciones organolepticas de las preparaciones complemento, y ración industrializada	1	
39	RPS RI	Se entrega la materia 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 MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
V. DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	RPS RI	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	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 Titulares de Derecho en los formatos correspondientes diseñados para tal fin (planillas de entrega de raciones) por el ente territorial, sin tachones ni enmendaduras, y no tiene registros de entrega de raciones de manera anticipada	1	
43	RPS 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 menus 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, o otro aspecto que incumpla 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 proteico, y acorde con las frecuencias establecidas en la minuta patrón y en el ciclo de menús 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 rabadilla, alas o costillar, 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 interventoría (cambio de modalidad sin autorización)	1	
49	RPS RI	Durante el servido de los alimentos calientes su tiempo de exposición durante el servido al ambiente no compromete la integridad e inocuidad de los mismos	1	
SUB-TOTAL DISTRIBUCION DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	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 (blusa, pantalón, zapatos, gorro, tapaboca), en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios	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 medica (apto 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 ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia 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%

VII CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
56	RPS RI	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades		1	
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	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 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 PLASTICA GRANDE, RPS-RI. 1, TRAPERO, RPS-RI. 1, RECOGEDOR PLASTICO, RPS-RI. 1, CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PEO, RPS-RI. 1, CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, RPS-RI. 2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad (verificar colores), Debidamente identificadas, RPS-RI		1	
62	RPS	El operador suministra mensualmente los siguientes insumos para la limpieza y desinfección:		1	
	RPS	Esponja plástica para el lavado de olla	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	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales RPS	1	
	RPS	Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos, RPS	1	
	RPS RI	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Jabón antimaterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica	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 ecónoma, RPS-RI	1	
	RPS RI	Bolsas cierre hermético	1 por cada alimento, RPS-RI	1	
	RPS RI	Guantes servido	1 por cada manipulador por día, RPS	1	
	RPS RI	Guantes negros de aseo general	1 por ecónoma por mes, RPS-RI.	1	
	RPS RI	Fósforos	2 cajas grandes por sede, RPS	1	
	RPS RI	Alcohol por litro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, RPS-RI	1	
63	RPS RI	Disponen de la remisión, factura de entrega de los insumos de aseo y se encuentra firmada por el operador previo cotejo y revisión		1	
64	RPS RI	Se encuentra publicado el instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (concentraciones, modo de preparación), y se encuentran los implementos requeridos como jarrigas o dosificadores		1	
65	RPS RI	Existen letreros en buen estado, alusivos a la aplicación de Buenas Practicas de Manufactura - BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar		1	
66	RPS RI	Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa de limpieza y desinfección		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
67	RPS RI	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua		1	
68	RPS RI	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de 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				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
71	RPS RI	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
72	RPS RI	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
73	RPS RI	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	
74	RPS RI	El manejo de los alimentos sólidos y líquidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
75	RPS RI	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
76	RPS RI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE % 100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (NES EVIDENCIADO)				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
77	RPS RI	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente, con concepto favorable	1	
78	RPS RI	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc, y cumple con la normatividad vigente, (Si aplica)	1	
79	RPS RI	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos, (Si aplica)	1	
80	RPS RI	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos, (Si Aplica)	1	
81	RPS RI	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	1	
82	RPS RI	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	1	
83	RPS RI	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	
SUB-TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
84	RPS RI	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
85	RPS RI	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
86	RPS RI	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
87	RPS RI	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución, (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
88	RPS RI	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				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
89	RPS RI	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
90	RPS 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%
XI. GESTION SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
91	RPS RI	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1	
92	RPS RI	Es visible el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Certificada tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
SUB-TOTAL GESTION SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
TOTAL VISITA				
PUNTAJE ESPERADO	99	PUNTAJE OBTENIDO	99	PORCENTAJE % 100%
CONCEPTO FINAL:				

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES
SE VERIFICAN DATOS DE TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS
YOGURT, MARCA PPPO. LOTE 0187, FV 04ABR26

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

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JUAN JOSE PAEZ RODRIGUEZ	NOMBRE	TATIANA RIVERA
CEDULA	80.124.701	CEDULA	20.904.364
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS-SEC MADRID	CARGO:	ECONOMA
FIRMA		FIRMA	

Alcaldía Municipal de MADRID Departamento de Cundinamarca

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

52

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.
	**ESPACIO EN BLANCO**	ESPACIO EN BLANCO
DESCRIPCIÓN: Verificación calidad frutas.	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO	DESCRIPCIÓN: ESPACIO EN BLANCO

53

24-03-2026

Gmail

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

ACLARACION INFORME DEL SIMAT PARA COBRO DE ENERO A FEBRERO 2026

JOSE DARIO DUARTE GAMBOA <jose.duarte@madridcundinamarca.gov.co> Tue, Mar 24, 2026 at 9:55 AM

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

54

24-03-2026

Gmail

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

Relacion actas de visitas tecnicas supervision

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION Tue, Mar 24, 2026 at 10:40 AM
<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

55

26-03-2026

Gmail

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

Proyeccion invitacion 1ra mesa publica 2026

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EDUCACION Thu, Mar 26, 2026 at 2:17 PM
<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