ALCALDÍA DE
BUCARAMANGA

SECRETARIA ADMINISTRATIVA

358

CONTRATO N°: _____

NOMBRE DEL CONTRATISTA: UT BGA INNOVA2

_____

902019462-5

CEDULA O NIT: _____

FECHA: AÑO: 2025 MES: 12 DIA: 27

FOLIOS: 200 CARPETA: _____

En las proximidades de los lavamanos se ubican avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar labores de producción.	Cumple - letreros alusivos al lavado de manos.
Dispone de las instalaciones para limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo.	Cumple.

II. CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO	
CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Se implementa el programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación proceso en las diferentes etapas, registros, entre otros).	Cumple - Se evidencia programa con frecuencia y dosificación.
Implementación de programa de manejo de residuos (conocimiento del personal, ubicación y señalización de recipientes, suficiencia en recipientes, recolección interna adecuada, registros, entre otros).	Cumple - Programa implementado con frecuencia y soportes de recolección.
Implementación de programa de control de agua (existencia de tanque de reserva, protección de este, limpieza y desinfección, registros, entre otros aspectos).	Cumple - Tanques lavados
Se implementa el programa de control de vectores (No se evidencia huellas o daños causados por vectores), dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, cebos entre otros, certificaciones de procesos de control de acuerdo con la frecuencia definida en programa de control de vectores expedida por empresa autorizada, fichas técnicas de productos empleados, registros, entre otros.	Cumple - Áreas fumigadas y mapa de la planta, certificados de fumigación.
Los productos empleados para la limpieza y desinfección se encuentran rotulados y se almacenan en sitio alejado y protegido.	Cumple - Almacenamiento alejado y productos rotulados

III. PERSONAL MANIPULADOR	
PERSONAL MANIPULADOR	**OBSERVACIONES**
El personal manipulador utiliza la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, delantales) limpia, en buen estado, de color claro.	Cumple - Dotación blanca y completa
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.	Cumple - Dotación limpia y en buen estado
Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificado médico (apto para manipular alimentos) con los respectivos soportes, no mayor a un año.	Cumple - Se evidencian 12 certificados vigentes.
El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de	Cumple - Se evidencian 12 carnet de manipulación de alimentos

Powered by CamScanner

alimentos (no mayor a un año).	
El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	Cumple - Cuenta con dotación para visitantes.

IV. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ALMACENAMIENTO	
REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ALMACENAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto, en recipientes de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones de higiene.	Cumple - Solo se fabrica y produce la leche que se recibe en la marca.
Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	Cumple - Insumos con fecha vigente.
Las distancias entre los equipos de enfriamiento y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	Cumple - En almacenamiento tiene espacio para circular.
No se evidencia alimentos con algún tipo de contaminación biológica, química, física o cruzada, o en condiciones de riesgo de contaminación.	Cumple - Alimentos en buen estado.
Se evidencia estantes, anaqueles y estibas limpias, fabricados de material resistente, no porosos y de fácil limpieza y desinfección.	Cumple - Canastillas y estibas plásticas limpias

V. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	
VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección documentado en físico y con registros que indiquen la periodicidad de las actividades ejecutadas en áreas, equipos y utensilios, superficies, personal manipulador y alimentos.	Cumple - Se evidencian registros con frecuencia diaria.
Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, documentado en físico y se ejecuta de acuerdo con la periodicidad exigida. Se cuenta con manual y soportes respectivos.	Cumple: Se evidencia fumigación por parte de Palmera JR Fecha: 22-02-2026.
Se cuenta con un programa de manejo de residuos líquidos y sólidos documentado en físico y con registros que indiquen la periodicidad de las actividades desarrolladas.	Cumple - Se evidencian canecas con códigos de colores.
Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo documentado en físico, con registros de las actividades de mantenimiento realizado a los equipos. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento).	Cumple - Se evidencia cronograma y cumplimiento del mismo.
Se cuenta con un programa de capacitación continua al personal manipulador de alimentos documentado en físico. Cronograma y soportes de las capacitaciones (actas, evaluaciones).	Cumple - Se evidencia cronograma, asistencia y evaluación.

Powered by CamScanner

Educación Alimentos Aprender PAE

VI. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	Cumple - Registros diligenciados
Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	Cumple - Almacenados Canastillas Plásticas
El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita procesos de limpieza y desinfección.	Cumple - Almacenamiento ordenado.
Las estibas se encuentran limpias y en buen estado.	Cumple - Canastas limpias
Los empaques de los productos almacenados se encuentran en buen estado.	Cumple - En buen estado.
Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	Cumple - Tiene cuarto independiente para almacenar elementos de aseo.
Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	Cumple - En canastilla sobre estibas.
Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir y se lleva un control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos por el método PEPS.	Cumple - Se evidencia rotación de productos.
Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	Cumple - Empaque primario al vacío.
El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	Cumple - área rotulada.
Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	Cumple.
El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005 y resolución 333 de 2011).	Cumple - Rotulado acorde a la norma con sellos
Los alimentos perecederos de mayor riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo.	Cumple - Declara algunos.
Las Frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	No aplica.
Cuenta con procedimientos para el control y registro de temperatura de los productos congelados y refrigerados según procedimiento de recepción.	Cumple - Registros diligenciados con termómetro de cuentas fríos.

Powered by CamScanner

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	**OBSERVACIONES**
El personal transportador presenta licencia de conducción vigente que corresponda a la categoría del transporte.	No observado durante la visita
Los vehículos empleados para el transporte de alimentos presentan Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente.	N.O
Dentro de la documentación de los vehículos se evidencia la tarjeta de propiedad correspondiente.	N.O.
Los vehículos empleados para el transporte de alimentos presentan revisión técnico - mecánica vigente.	N.O.
Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente.	N.O.
El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda *"Transporte de Alimentos"*	N.O.

VIII. ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.	Cumple - Se evidencia cronograma y registros
Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión.	Cumple - Equipos en acero inoxidable.

III. OBSERVACIONES GENERALES

Se realizó visita a la planta de producción, se evidenció trazabilidad completa de Queso Doble crema Lote 25/02/26 y Vence: 10/04/26, con sus respectivos registros de controles de proceso, preoperativos y almacenamiento.

IV. COMPROMISOS

COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA
Realizar limpieza y desinfección al pasillo antes de entrar a área de tajado.	Benito Gómez.	03-Abril-2026
Arreglar iluminación de baño y dispensa toallas de papel.	Benito Gómez.	03-Abril 2026

Powered by CamScanner

Educación Alimentos Aprender PAE

V. SOPORTES RECOLECTADOS EN LA VISITA. (Documentos Anexos)
Acta de inspección sanitaria.
VI. CONCLUSIONES
Durante la visita se evidenció cumplimiento en las condiciones higienico sanitarias de proceso, implementación de controles y cumplimiento de BPM.
VII. OBSERVACIONES POR PARTE DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Siendo la 5:00pm horas del día 03 del mes de Marzo de 2026 se da por terminada la visita.

Para constancia se firma por parte de quienes participaron en la lectura y aprobación del acta.

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Laynner Elias Ortiz Garcia	Lider tecnico Grupo 2	
Fernando Matallana	Lider Técnico Grupo 1	
Zulma Monroy	Aseguramiento calidad.	Zulma Monroy

Powered by CamScanner

20806

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 3

Fecha	03-03-2026	Hora inicio: 9:00 am	Hora finalización: 02:30 pm.
Lugar	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR		
Tema	SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LA I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR.		

OBJETIVO	REALIZAR SEGUIMIENTO A LOS TIEMPOS DE CONSUMO Y DESPERDICIOS GENERADOS POR LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR PAE.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

SE REALIZA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO A LA IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR, CON UNA COBERTURA DE 850 BENEFICIARIOS EN JORNADA ÚNICA, SE EVIDENCIA LA ENTREGA DEL MENÚ Nº 3, CON APROBACIÓN POR PARTE DEL EQUIPO NUTRICIONAL, CUYO MENÚ ESTA COMPUESTO POR:

- CARNE DE RES TIPO HAMBURGUESA
- ARROZ CON FIDEOS
- NARIÑO COCIDO
- ENSALADA DE ZANAHORIA - LECHUGA - UVAS PASAS (JUGO AZUCAR)
- LIMONADA
- QUESO EN PORCIÓN

DURANTE LA VERIFICACIÓN, SE EVIDENCIÓ PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS: PESAJE/PORCIÓN DE LA CARNE MOLIDA PARA LA ELABORACIÓN CARNE HAMBURGUESA; PREPARACION DE LA ENSALADA, AL PREGUNTAR AL PERSONAL MANIPULADOR ENCARGADO MANIFESTARON EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LA ZANAHORIA Y LECHUGA.

- SE REALIZO VERIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS EN REFRIGERACION Y CONGELACIÓN; ASI: PRODUCTOS COMO LECHUGA BATAVIA - CEBOLLA JUNCA - PEPINO - TOMATES PIMENTÓN, EN BUENAS CONDICIONES; AREAS ALMACENAMIENTO DE QUESO DE LACTEOS VILLA AURORA LOTE: 11/02/26 VEN 27/03/26 Y LOTE 18/02/26 VEN 03/04/26 EN CONGELACIÓN SE EVIDENCIÓ CARNE CERDO LOTE 3260210 VENCE: 16/03/2026; PECHUGA POLLO LOTE LB50125114 VENCE: 24/ABR/2026; AREAS SE OBSERVA QUE LOS EQUIPOS CUENTAN CON TERMOMETROS DIGITAL PARA EVIDENCIAR SU T°. OTRA PROTEINA EVIDENCIADA: HUEVO MARCA TITO LOTE: 14-9828 VENCE: 22/MARZO/26.
- SE REALIZÓ PRUEBA ORGANOLEPTICA DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS MENÚ # 3, DONDE SE EVIDENCIÓ BUEN SABOR, TEXTURA Y BUENA PRESENTACIÓN EN LOS PLATOS SERVIDOS.
- CON RELACIÓN AL HORARIO DE SERVIDO DEL ALMUERZO ESTA ESTABLECIDO DE 11:25am A 1:25pm, DONDE SE SUMINISTRA EN LOS GRUPOS 8° - 9° - 10° Y 11°, PERTENECIENTE AL GRUPO NIVEL EDUCATIVO SECUNDARIA Y MEDIA.

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 3

POR LO ANTERIOR, SE TIENE ESTABLECIDO EL HORARIO DE SERVIDO ASÍ:

* GRUPO 8° → 8-1, 8-2, 8-3 → 11:25 am. a 11:45 am. | 8-4, 8-5, 8-6 → 11:45 am. a 12:05 pm. | 8-7, 8-8, 8-9, 8-10 → 12:05 pm. a 12:20 pm.

* GRUPO 9° → 9-1, 9-2, 9-3, 9-4, 9-5 → 1:10 pm. a 1:30 pm. | 9-6, 9-7, 9-8, 9-9 → 1:10 pm. 1:30 pm.

* GRUPO 10° → 10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5 → 12:10 pm 12:30 pm | 10-6, 10-7, 10-8 → 12:20 pm. 12:40 pm.

* GRUPO 11° → 11-1, 11-2 → 12:20 pm. a 12:40 pm. | 11-3, 11-4, 11-5, 11-6, 11-7 → 12:30 pm. a 12:50 pm.

-COMO NOVEDAD PRESENTADA EN EL DIA DE HOY, EL NIÑO EDUCATIVO 9-3 NO TUVO CLASE.

- EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO, INICIO A LAS 11:32 AM, CON LOS ESTUDIANTES DE 8 GRADO, POR SER EL GRADO DE MAYOR NUMERO DE ESTUDIANTES NO ESTA CUMPLIENDO CON EL HORARIO ESTABLECIDO QUE ES 11:25 am. POR LO ANTERIOR, SE RECOMIENDA QUE LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PAE, INGRESEN AL COMEDOR EN EL HORARIO ESTABLECIDO, CON EL FIN DE GARANTIZAR UNA DISTRIBUCION ORGANIZADA DE LOS ALIMENTOS Y DISPONER DEL TIEMPO ADECUADO PARA SU CONSUMO, EVITANDO ASÍ LA GENERACION DE DESPERDICIOS.

A CONTINUACIÓN SE RELACIONA EL NÚMERO DE ESTUDIANTE QUE CONSUMIERON LOS ALIMENTOS: * GRADO 8° → 293 - * GRADO 9° → 142 - * GRADO 10° → 151 - * GRADO 11 → 150 - * SOPLENCIA 114.

SIENDO LA 1:50 pm, SE TERMINÓ EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO

- SE DEJA CONSTANCIA QUE LOS ALIMENTOS PREPARADOS CORRESPONDIENTE AL MENU #3, EVALUADOS MEDIANTE PRUEBA ORGANOLÉPTICA, CUMPLE SATISFACTORIAMENTE CON LOS CRITERIOS DE CALIDAD; SE RESALTA EL BUEN SABOR DE LA CARNE MOLIDA TIPO HAMBURGUESA, LA CUAL SE OBSERVA ADECUADAMENTE ASADA CON BUEN SABOR Y PRESENTACIÓN; EL ARROZ BIEN COCIDO Y DE

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 3 de 3

SABOR AGRADABLE, LA ENSALADA PRESENTA FRESCURA Y UN SABOR DULCE ADECUADO., EL PLATANO MADURO EN SU PUNTO ÓPTIMO DE COCIÓN, LA PORCION DE QUESO CORRESPONDE AL GRAMAJE ESTIPULADO, LA TERNERA PRESENTA UN SABOR AGRADABLE AL PALADAR.

- SE ENUNCIÓ QUE EL PERSONAL MANIPULADOR ESTÁ CONFORMADO POR OCHO (8) PERSONAS, QUIENES LABORAN CON RESPONSABILIDAD MANTENIENDO LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR LIMPIAS Y ORGANIZADAS; NO OBSTANTE, AL MOMENTO DEL SEGUIDO SE IDENTIFICA LA NECESIDAD DE CONTAR CON EL APOYO DE UNA PERSONA ADICIONAL, CON EL FIN DE OPTIMIZAR PROCESO Y MEJORAR LA EFICACIA EN EL SEGUIDO.

SE REGISTRO UN DESCOMIDE PESO EN BASCULA RECIPIENTE + DESCOMIDE DE 114,35 KILOS, CON EL DESCUENTO DEL RECIPIENTE 8,65 KILOS, CUYO PESO TOTAL FUE DE 105,7 KILOS, MANTENIENDO UN NIVEL ELEVADO DE DESPERDICIO ALIMENTARIO EN ENSALADA- ARROZ- QUESO.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
-GESTIONAR EL APOYO DE UNA MANIPULADORA -REALIZAR CHARLAS PADRES FAMILIA Y ESTUDIANTES SOBRE LA IMPORTANCIA CONSUMO DE LOS ALIMENTOS	UT BGA INNOVA2.	MARZO 2026.

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
JANNETH TRUJILLO VALVERDE	SEB-PAE	PROFESIONAL APOYO TECNICO PAE	Jtrujillo@bucaramanga.gov.co	
Elba Rodriguez	UT INNOVA2.	Manipuladora Idem	elbitarodriguez06@gmail.com	

Redactada por	Firma: Nombre: JANNETH TRUJILLO VALVERDE Entidad-Cargo: PROFESIONAL APOYO TECNICO-PAE Correo electrónico: Jtrujillo@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

20809

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR

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

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS





Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Fachada entrada al comedor escolar





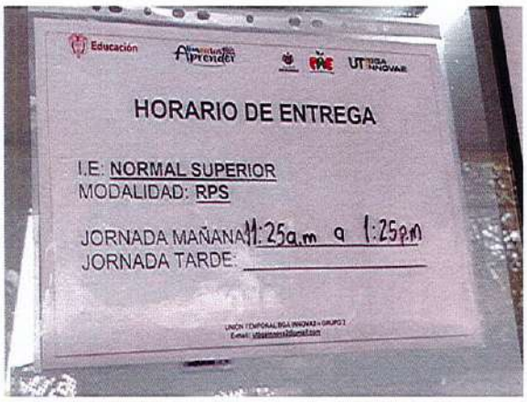
Cumplimiento de menú – Suministro Menú No. 3 con arrastre aprobación Equipo Nutricional

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





Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN



Horario publicado



Almacenamiento de Contramuestras

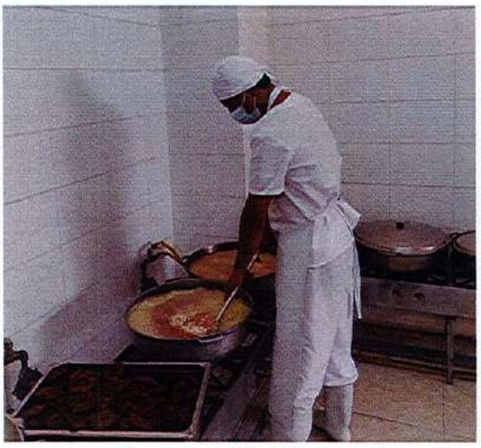






Area de preparación alimentos: elaboración de la carne tipo hamburguesa

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





Area de preparación alimentos: Preparación arroz - preparación ensalada









Almacenamiento Materias primas – Abarrotes y/o verdura, tubérculo

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





Almacenamiento Materias primas – Equipos refrigeración / Equipos congelación







Almacenamiento Materias primas – Equipos refrigeración / Equipos congelación





Suministro del complemento

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





Suministro del complemento









Descomide: Peso recipiente + descomide: 114,35 kilos - Peso total descontando el recipiente (8,65 kilos): 105,7 kilos (nivel alto de descomide)

20814

Educación Aprender | PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE SEGUIMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL PARA PREPARADOS EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDIA DE CHAPINERO						
Fecha de la visita	03-03-26	Sede educativa / Modalidad educativa	INEM Custodio Garcia Rovira	Hora de inicio de la visita	9:00AM	Hora de finalización de la visita	12:30 pm
Operador del programa	J.T. BCA. INNOVA			Numero de contrato	358 2025.		
Tipo de Complemento	Jornada Mañana:	Jornada Tarde:	Almuerzo: X	No. de beneficiarios	677.		

Descripción del menú: Cuchocha bistec, lenteja guisada - arroz blanco - yuca frita - Ensaladacon pan, tomate y zanahoria - Bebida: Naranjado y una porción de queso

Intermediarios: Alimento: NA

Nombre del intermediario y/o operador: NA | Fecha de aprobación: NA | Aprobado por: NA

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE EMPLEADO	33	TOTAL PUNTAJE IDEAL/MAX	31	PORCENTAJE TOTAL	93.9%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.

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

NUMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 75	1	No. Manipuladoras encontradas en la evaluación
De 76 a 150	2	
De 151 a 200	3	
De 201 a 300	4	6 manipuladoras
De 301 a 350	5	
De 351 a 400	6	
De 401 a 500	10	
De 501 a 1000	12	

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el numero de beneficiarios y tipo de menú.	1	Estaba pendiente la carne molida. Para el menu 3 y durante el desarrollo de la visita se recibio
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervisión.	1.	
4	El menu a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y muestra porción adaptada por la entidad territorial.	1	Se cumplió según lo programado en el ciclo
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Estandarizado y Publicado
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menus.	0	Hay tapas sin agarraderas, existe alto riesgo de quemaduras para los manipuladores y una caja con [illegible] que permite la acumulación de residuos
8	Se cuenta con las guias de preparacion de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guias de preparacion de alimentos.	1	Los manipuladores cumplen con las guias de preparación
10	Se realizan la toma de muestras y contramuestras del menu programado	0	No se hizo toma de muestras hoy
11	Cuenta con botiquin compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Bajalenguas de madera, Guantes Quirurgicos, Venda Elastica, Jabón quirúrgico - yodopovidona, Solución salina (5ml), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) + Linternar	1	Botiquin completo.
12	En caso de presentarse intercambios y/o arreglos, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	No se realizaron cambios en el menú programado
13	Son implementados los aromatizantes (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1.	
14	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolepticas propias de la preparacion o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	
15	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	
16	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menus, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1.	
17	El menu servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

20815

Educación Aprendizaje PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE BUEN MANEJO DE ALIMENTOS PARA PREPARADOS EN SITIO

19	Se cuenta con utensilios de estabilización tanto para porción servida como para preparación del menú	1	
20	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	
20	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	NA.	
21	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	
22	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para fumigación.	1	Se realizó el 16 de enero 2026
23	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1	
24	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura de manera lineal y constante.	1	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
26	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido.	1	
27	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frías	1	
28	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de denominado (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1	
29	Se realiza el diligenciamiento del formato de recolección de residuos líquidos (aceite usado)	1	
30	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
31	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
32	Los lácteos y/o derivados se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
33	Los tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y óptimo grado de madurez.	1	
34	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según los establecido en los lineamientos.	1	
35	Los huevos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	

Observaciones generales de la visita:

Durante el desarrollo de la visita, se evidencia tapos sin agarraderas y una paila con deformaciones, lo cual dificulta su adecuado lavado y desinfección, afectando las condiciones de higiene de utensilios. De igual manera, se detectó que no se realizó la toma de muestra y continuidad de las preparaciones.

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:	
			Victoria Zapata.
Nombre:	Martha Edith Rodriguez S	Nombre:	VICTORIA ZAPATA B
Documento:	37891302	Documento:	1102362051.
Cargo:	Nutricionista Equipo Tecnico Sup	Cargo:	AP SUPERVISION

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

20816

Educación | Más Tiempo para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	3 de marzo	Hora Inicio:	9:00 AM.	Hora Finalización:	12:30 PM.	Operador:	U.T. BGA INNOVA	Grupo:	2
No. de Contrato:	358-2025	Institución Educativa:	INEM. Custodio Garcia Rovira.	Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Martha Edith Rodriguez Sarmiento				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	RANGER.	PRECISIÓN (g):	1

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Cerdo en bistec.											53	50	52	50	C	62	63	70	60	C
Leguminosas	lentejas guisadas											80	79	85	75	C	120	123	121	120	C
Cereales	Arroz blanco											102	100	110	100	C	123	122	123	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Yuca frita											50	57	53	50	C	62	63	60	60	C
Ensalada o verdura caliente	E. con Pepo: Pepa lechuga y tomate											80	85	90	70	C	93	97	120	90	C
Bebida	Naranjada											200	210	241	200	C	210	220	200	200	C
Leche y productos lácteos	Porción de queso											40	45	40	35	C	47	52	50	45	C
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje por nivel educativo

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	LAURA ZAPATA B.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Martha Edith Rodriguez S.
CARGO:	AUX. SUPERVISOR.	CARGO:	Nutricionista - equipo tecnico PAE
FIRMA:		FIRMA:	

Powered by CamScanner

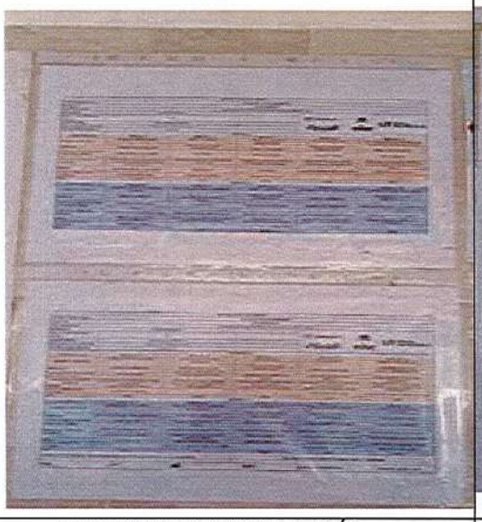
Powered by CamScanner

7087

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

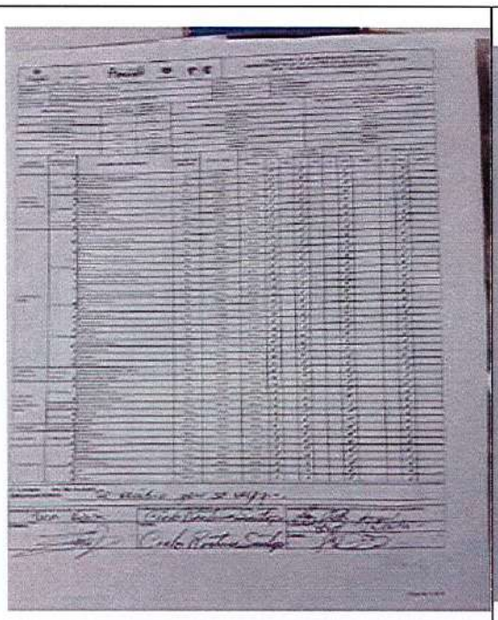
FECHA: (dd-mm-aaaa)	3	03	2026	LUGAR:	I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
FACHADA DE LA I.E INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDEA	FICHA TECNICA
	
PUBLICACION DE CICLO DE MENÚS	HORARIOS DE ATENCIÓN

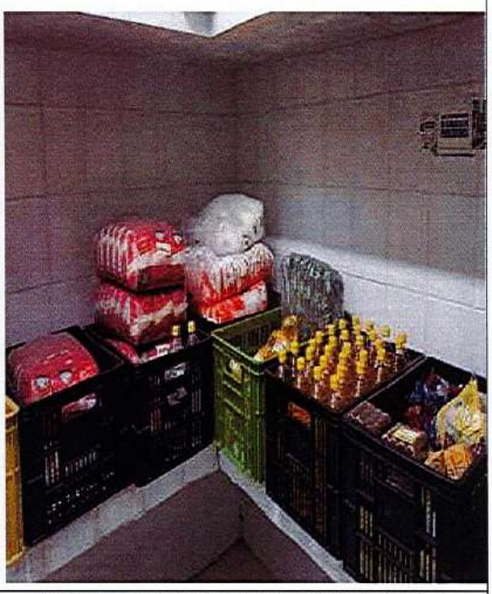
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
CANALES DE ATENCIÓN	COMEDOR ESCOLAR
	
ESTANDARIZACIÓN. GRAMAJE POR NIVEL EDUCATIVO	REEVISIÓN DE LAS GUIAS DE PREPARACION POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS

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

	
DOCUEMNTO DE REMSIÓN	ESTANDARIZACION DE GRAMAJE
	
BOTIQUIN	MANIPULADORES

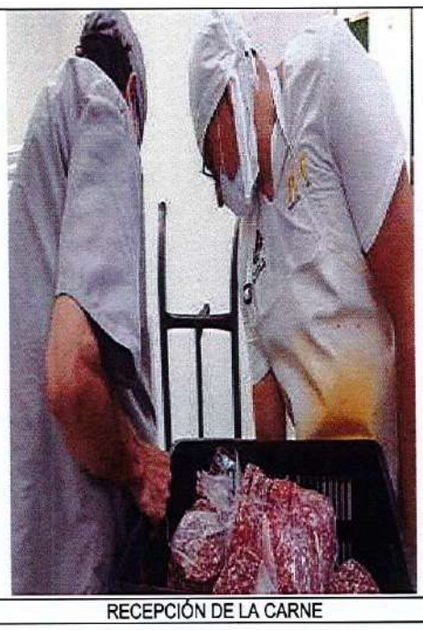
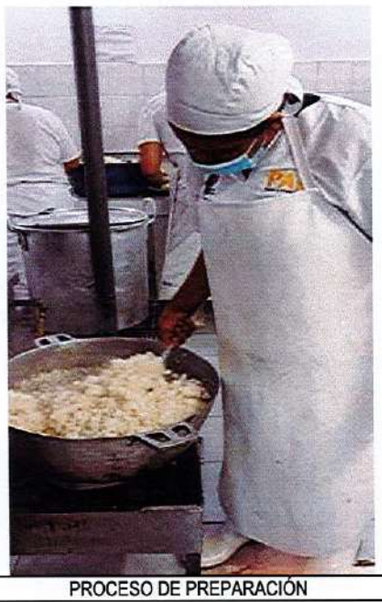
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
ALMACENAMIENTO DE HUEVOS	ALMACENAMENTO DE ARROZ , ACEITE Y PANELA
	
CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS CON FECHA 16 DE ENERO	ALMACENAMIENTO DE PULPA

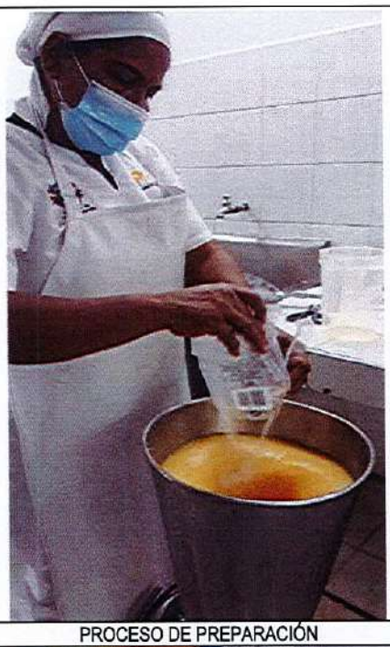
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
ALMACENAMIENTO DE VERDURAS	ALAMCENAMIENTO DE POLLO
	
ALMACENAMIENTO DE VERDURAS	ALMACENAIENTO DE FRUVER

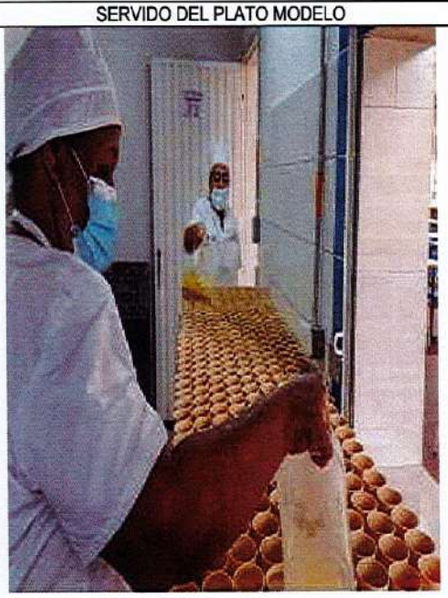
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
RECEPCIÓN DE LA CARNE	PROCESO DE PREPARACIÓN
	
PROCESO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACIÓN

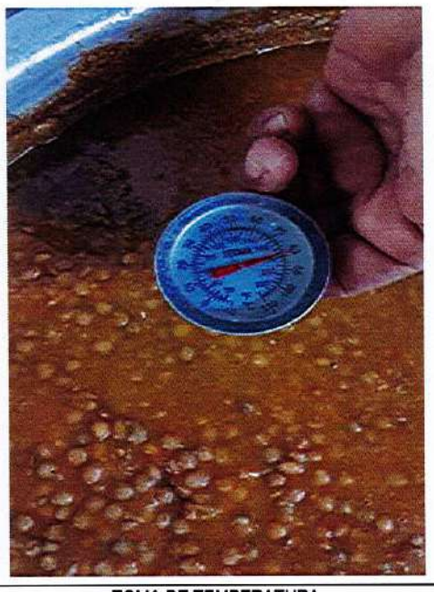
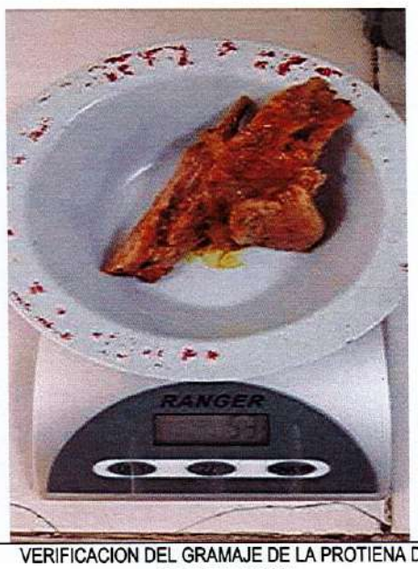
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
PROCESO DE PREPARACIÓN	PAILA PARA CAMBIO
	
OLLA SI AGARRADERA	OLLA SIN AGARRADERA

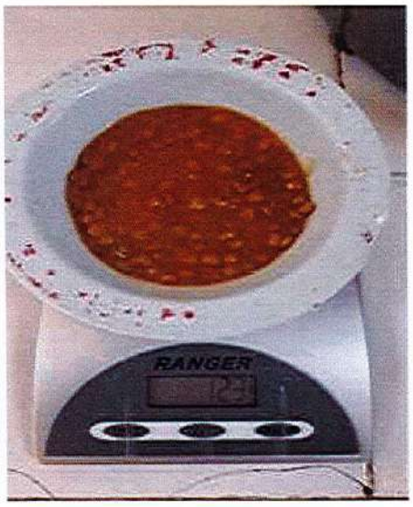
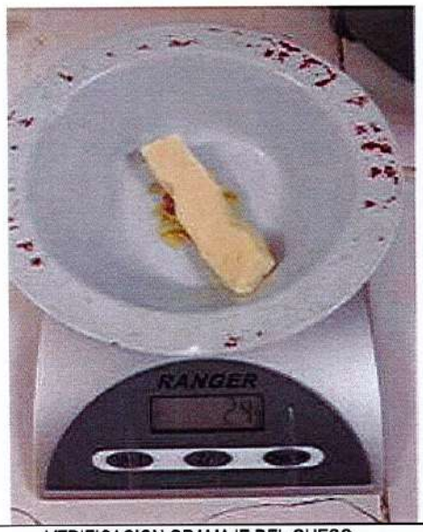
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
OLLA SIN AGARRADERA	SERVIDO DEL PLATO MODELO
	
MENU DEL DIA	PROCESO DE SERVIDO

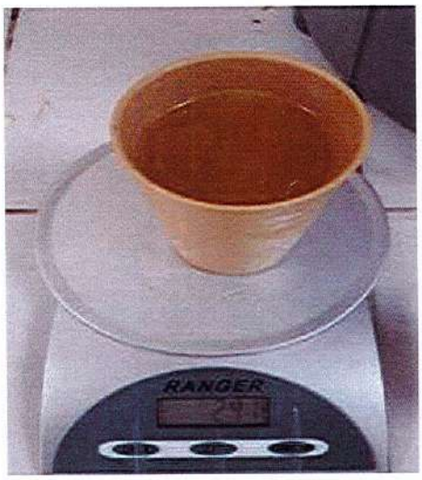
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
TOMA DE TEMPERATURA	TOMA DE TEMPERATURA
	
VERIFICACION DEL GRAMAJE DEL CEREAL- ARROZ	VERIFICACION DEL GRAMAJE DE LA PROTIENA DE ORIGEN ANIMAL

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

	
VERIFICACIÓN GRAMAJE DE LA YUCA	VERIFICACIÓN GRAMAJE DE LA LENTEJA
	
VERIFICACION GRAMAJE DEL QUESO.	VERIFICACION GRAMAJE DE VERDURA

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

	
VERIFICACIÓN GRAMAJE DE LA BEBIDA	BENEFICIARIOS DEL PAE

20828

Educación Aprender | PAE

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

Versión 001 -2026

Operador	UT BGA INNOVA 2		No Contrato	358		Fecha Visita:	04.03.26
Grupo	2	Área Urbana	X	Área Rural:		Hora Inicio:	11:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE C					Hora de Terminación:	1:30 pm
Dirección	CARRERA 25 AN-7-40						
Horario de Entrega en Sede Educativa	JORNADA MAÑANA 10:45 am J. TARDE 11:45 am						
No. De beneficiarios atendidos	108	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	GLORIA AREVALO		Nombre del supervisor - Equipo PAE	ANGELA TRUJILLO			
Cargo	MANIPULADORA						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE TOTAL	96.7	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	B
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	—	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	A finales del año 2025 se realiza adecuaciones en instalaciones.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	—	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Se adapta tiempo para la recolección de agua potable se observa limpia y marcada.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	—	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se renovo el angeo de toda el area de preparacion y almacenamiento.	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones sanitarias exclusivas para el personal manipulador	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	—	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	se almacenan en el baño	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	0	No hay sistema de organizacion claro de insumos de aseo, pertenencias del personal y verduras.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	—
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	—

Powered by CamScanner

20824

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Se realizo el dia 22/01/26 por Expertos RBG
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	—
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	—
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	El vidrio divisor del congelador divide completamente las estaciones
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	—

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	85.7%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	—
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Buen uso de la dotacion completa y limpia
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	—
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Sra. Gloria Arcalo y Julieth Paola Rojas
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	14/02/26 ultima capacitacion
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	—
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	—

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

Powered by CamScanner

20830

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	Se encuenta al dia ultima toma 03/03/26
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	—
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	—

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	100 %

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de res tipo hamburguesa Carniceria VC. 25/03/26 L-12.60.223
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	se evidencia en buen estado de madurez el platano
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	—
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso Villa Aurora VC. 03/04/26 LT. 18/02/26

Powered by CamScanner

20831

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Se observa tabla para picado de alimentos y elaboracion de ensalada en recipiente exclusivo para actividad.
7.2	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Se utiliza hipoclorito de sodio para desinfeccion
7.3	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	—
7.4	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	Se observa formato de medicion de temperatura de preparacion

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	0	Se observa tabla de picado de alimento con fisuras.
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	—
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (SI aplica).	N/O	No se observa trampa de grasa

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50 %

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	Menu #3
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	—
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	Se utilizan utensilios estandarizados para servicio
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	—
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Cumple con el horario de entrega.
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	—

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela, bajalenguas, guantes quirúrgicos, vendas elásticas, jabón quirúrgico, solución salina, termómetro, alcohol antiséptico, tijeras, curitas, vaso desechable.	1	—
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Recargado 01/26

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Powered by CamScanner

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- Mejorar sistema de almacenamiento de insumos de aseo, pertenencias del personal manipulador e insumos del baño ya que dificulta la limpieza profunda. las manipuladoras hacemos limpieza profunda bastantes y el almacenamiento es por que no es propiedad del colegio es del agora y no nos dan si no ese espacio

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	ANGELA P. MURILLO	NOMBRE	Gloria Arevalo S
CARGO	APOYO TECNICO SEB	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Gulleth Paola M.
CARGO		CARGO	Manipuladora.
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

20833

Educación Aprender

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

Fecha de Verificación:	04.03.26	Hora Inicio:	11:30 am	Hora Finalización:	1:30 pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	I.E. PROMOCION SOCIAL DEL NORTE C			Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	# 3	No. MENÚ ENTREGADO	# 3	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Carne de res tipo hamburguesa						51	48	54	45	C										
LEGUMINOSAS							-	-	-	-	-										
CEREALES	Arroz confitado						81	86	94	85	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Hadum cocido						58	78	62	58	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	zanahoria-lechuga uvas pasas						71	63	64	65	NC										
BEBIDA	Limonada						240	232	212	200	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Queso en Porcion						35	39	30	5-30	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE											5										
NO CUMPLE											1										

OBSERVACIONES GENERALES: Se bajaron poco la porcion de ensalada debido a que los niños no la estan consumiendo completamente. No se considera hallazgo desviado, TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES de +/- 2 Gramos

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	83,3 %

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Gloria Arevalo S	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	ANGELA P. MURILLO
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	SUPERVISOR SEB APOYO TECNICO
FIRMA:		FIRMA:	

Powered by CamScanner

20834

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE

LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

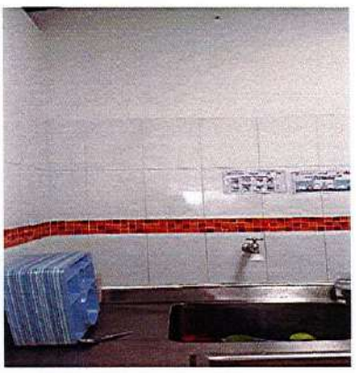
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: _IE PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE _

FECHA: (dd-mmaaaa)	04	03	26	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos







Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE

LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal. -30G por peso de la taza	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal -30G por peso de la taza
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas y/o verduras	Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE

LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Suministro del complemento.



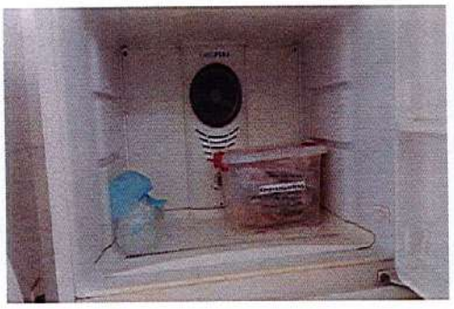
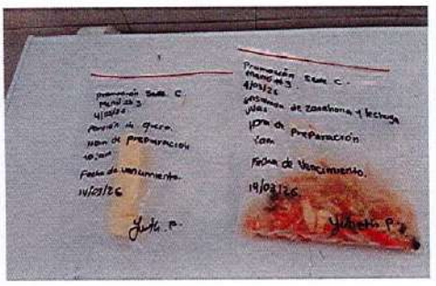
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE

LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Almacenamiento de Contramuestras	Toma de las contramuestras menú del día
	
Horario publicado.	Seguridad y Salud en el trabajo
	
Gestion social Afiche informacion PAE	Gestión social.Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE

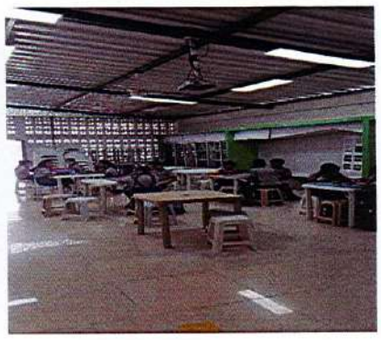
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Condiciones de saneamiento.	Personal manipulador alimentos

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE

LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.
	
Puertas.	Otros

HALLAZGOS

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE

LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Hallazgo 1. Sistema de almacenamiento de insumos de aseo y elementos del personal manipulador deficiente



Hallazgo No 2 Utensilio para picar (tabla) desgastada por uso.

20841

ACTA DE VISITA TÉCNICA PROVEEDOR N°. 2

OPERADOR:	**U.T ALIMENTAR + 26** **U.T BGA INNOVA2**	**GRUPO:**	**1 -2**
NOMBRE DEL PROVEEDOR:	**La Carnicería Butcher Shop**	**FECHA DE VISITA:**	**04/03/2026**
REPRESENTANTE LEGAL:	**Luz Stella Montanez**	**HORA DE INICIO:**	**10:00 a.m.**
DIRECCIÓN DE PLANTA PROVEEDOR:	**Calle 18 # 12-69**	**HORA FINAL:**	**12:00 a.m.**
NOMBRE QUIEN ATIENDE LA VISITA TÉCNICA:	**Yenny Portilla**		
CARGO:	**Asesora externa** **Asesora de calidad**		
NOMBRE SUPERVISORES PAE:	**Sara Velandia Pabón** **Yeimi Carolina Orozco**		

I. OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar verificación de las condiciones higiénico-sanitarias de la planta de acondicionamiento de carne de cerdo y de res que se provee al Programa de Alimentación Escolar PAE.

II. EVALUACIÓN DE CONDICIONES GENERALES

Revisión por componentes

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA**	22/23-01/2025	**OBSERVACIONES** **Puntaje obtenido 100%**
	CONCEPTO EMITIDO	Favorable	

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	**OBSERVACIONES**
La bodega se encuentra ubicada en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	**Planta de acondicionamiento con localización y acceso que no representa riesgo de contaminación del alimento.**

La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.	El área cuenta con aislamiento
La bodega está construida a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros).	Se cuenta con aislamiento para prevenir el ingreso
Existe puerta con una separación de 1 cm entre el borde inferior y el piso que permite el aislamiento del servicio al medio exterior.	Puerta principal cuenta con protección para prevenir el ingreso de vectores
Los techos se encuentran limpios y son de colores claros (ausencia de telarañas, humedad y suciedad).	Se evidencian limpios y de color claro
Los pisos están construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	Material lavable, resistentes.
Las uniones entre las paredes y entre éstas y los techos, están selladas para impedir acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	Se evidencian uniones redondeadas
Los drenajes de pisos deben tener la debida protección con rejillas y si se requiere trampas adecuadas para grasas y / o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.	Cuenta con rejillas de protección
Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.	Se evidencia identificación de áreas
La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación.	Instalaciones facilitan procesos de limpieza
Las áreas están separadas de cualquier tipo de vivienda y no se utilizan como dormitorio.	Planta exclusiva para las actividades de acondicionamiento de carnes
No se permite la presencia de animales en la bodega	No se evidenciaron animales durante la visita
El agua es potable y cumple normas vigentes establecidas.	Agua AMB, registro de cloro residual, muestreo microbiológico de agua.
Los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, toallas de papel, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras.	Separados para damas y caballeros. Baños sin dotación de jabón y papel higiénico
Se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos.	Se cuenta con lavamanos en filtros sanitarios e ingreso, debidamente dotados.

En las proximidades de los lavamanos se ubican avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar labores de producción.	Se evidencian avisos de BPM
Dispone de las instalaciones para limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo.	Se evidencia área de lavado de canastillas

II. CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO	
CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Se implementa el programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación proceso en las diferentes etapas, registros, entre otros).	Se evidencias áreas limpias y registros. Materia prima almacenada en cajas sobre canastillas y sobre estibas. Temperatura 3.9 °C
Implementación de programa de manejo de residuos (conocimiento del personal, ubicación y señalización de recipientes, suficiencia en recipientes, recolección interna adecuada, registros, entre otros).	Se cuenta con recipientes de residuos sólidos debidamente identificados y con bolsa.
Implementación de programa de control de agua (existencia de tanque de reserva, protección de este, limpieza y desinfección, registros, entre otros aspectos).	Tanque almacenamiento de 1000 litros, limpieza por parte del personal de planta.
Se Implementa el programa de control de vectores (No se evidencia huellas o daños causados por vectores), dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, cebos entre otros, certificaciones de procesos de control de acuerdo con la frecuencia definida en programa de control de vectores expedida por empresa autorizada, fichas técnicas de productos empleados, registros, entre otros.	Se evidenció implementación de controles en planta.
Los productos empleados para la limpieza y desinfección se encuentran rotulados y se almacenan en sitio alejado y protegido.	Registro de lavado de tanque septiembre 20 de 2025 – frecuencia semestral

III. PERSONAL MANIPULADOR	
PERSONAL MANIPULADOR	**OBSERVACIONES**
El personal manipulador utiliza la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, delantales) limpia, en buen estado, de color claro.	Se evidencia personal en cumplimiento de BPM
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.	Se evidencia cumplimiento de BPM por personal manipulador de alimentos
Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificado médico (apto para manipular alimentos) con los respectivos soportes, no mayor a un año.	4 manipuladores de alimentos, se verifican carnet de manipulador de alimentos: Keiber Antony González Eduardo Buitrago Rincón Nancy Calle Mario García

	Vigentes
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).	Se evidencia cronograma mensual de capacitación, soportes de capacitación del mes de enero, pendiente soporte de capacitación del mes de febrero.
El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	Se cuenta con dotación para visitantes

IV. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ALMACENAMIENTO	
REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ALMACENAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto, en recipientes de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones de higiene.	Materia prima almacenada en cajas sobre estibas temperatura: 3.9°C
Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	Cumplen vida útil
Las distancias entre los equipos de enfriamiento y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	Espacio adecuado para circulación y procesos de limpieza
No se evidencia alimentos con algún tipo de contaminación biológica, química, física o cruzada, o en condiciones de riesgo de contaminación.	Sin evidencia de contaminantes físicos
Se evidencia estantes, anaqueles y estibas limpias, fabricados de material resistente, no porosos y de fácil limpieza y desinfección.	Uso de canastillas

V. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	
VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección documentado en físico y con registros que indiquen la periodicidad de las actividades ejecutadas en áreas, equipos y utensilios, superficies, personal manipulador y alimentos.	Registros de limpieza y desinfección, preoperativos.
Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, documentado en físico y se ejecuta de acuerdo con la periodicidad exigida. Se cuenta con manual y soportes respectivos.	Se cuenta con programa con cronograma de actividades y ejecución de controles: 24 de enero de 2026 – ABG.
Se cuenta con un programa de manejo de residuos líquidos y sólidos documentado en físico y con registros que indiquen la periodicidad de las actividades desarrolladas.	Se presenta caracterización del EMPAS con fecha 23 de febrero 2026
Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo documentado en físico, con registros de las actividades de mantenimiento realizado a los equipos. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento).	Cronograma de mantenimiento preventivo de equipos

Se cuenta con un programa de capacitación continua al personal manipulador de alimentos documentado en físico. Cronograma y soportes de las capacitaciones (actas, evaluaciones).	Soporta evidencia de cronograma de capacitación, cuenta con soportes del mes de enero, se encuentra pendiente el mes de febrero.

VI. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	Se evidencias registros de controles diarios
Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	Se evidencio cumplimiento en almacenamiento
El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita procesos de limpieza y desinfección.	Se evidencia almacenamiento por zonas organizadas
Las estibas se encuentran limpias y en buen estado.	Se evidencias limpias
Los empaques de los productos almacenados se encuentran en buen estado.	Bolsas de empaques limpias de primer uso
Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	Se evidencio en productos almacenados y en dosificación
Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	Se evidencio almacenamiento adecuado
Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir y se lleva un control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos por el método PEPS.	Se evidencia en procesos de almacenamiento
Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	N.A
El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	Áreas identificadas
Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	Fichas técnicas en medio digital
El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005 y resolución 333 de 2011).	Etiquetado en empaque primario, trazabilidad impresa
Los alimentos perecederos de mayor riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo.	Se evidencia declaración de condiciones de conservación
Las Frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	No aplica

Cuenta con procedimientos para el control y registro de temperatura de los productos congelados y refrigerados según procedimiento de recepción.	Presenta soportes de control de temperaturas

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	**OBSERVACIONES**
El personal transportador presenta licencia de conducción vigente que corresponda a la categoría del transporte.	LPK 761 se verifica documentación de vehículos
Los vehículos empleados para el transporte de alimentos presentan Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente.	Presenta documentación de vehículos
Dentro de la documentación de los vehículos se evidencia la tarjeta de propiedad correspondiente.	Presenta documentación de vehículos
Los vehículos empleados para el transporte de alimentos presentan revisión técnico - mecánica vigente.	Cuenta con información en vehículo
Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente.	Presenta concepto sanitario con fecha: 13/01/2026 100%
El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda *"Transporte de Alimentos"*	Cumple con la identificación

VIII. ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.	Presenta programa de mantenimiento preventivo, evidencia soporte de mantenimiento de equipo lavadora secado con fecha 29/11/2026 Lavamanos presenta daño en desagüe, se solicita presentar plan de mejoramiento
Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión.	Se evidenció cumplimiento

III. OBSERVACIONES GENERALES

Se realizó visita a planta de acondicionamiento, se realizó ejercicio de trazabilidad del lote: 1260209 de carne de res molida fecha de sacrificio: 22/12/2025; fecha de empaque: 09/02/2026; vence: 11/03/2026. Cuenta con soportes consistentes de controles de proceso, preoperativos y controles.

IV. COMPROMISOS

COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA
Presentar plan de mejora en cumplimiento al cronograma de	La carnicería Butcher Shop S.A.S	13/03/2026

capacitación del personal manipulador de alimentos, mantenimiento de lavamanos		

V. SOPORTES RECOLECTADOS EN LA VISITA. (Documentos Anexos)

Acta de inspección sanitaria
Documentación de vehículo
Certificado EMPAS
Soportes ejercicio de trazabilidad
Registros de control

VI. CONCLUSIONES

Durante la visita se evidencio cumplimiento en las condiciones higiénico sanitarias de proceso, implementación de controles y cumplimiento de BPM.

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna. Yenny P.

Siendo la 12:00 M horas del día 04 del mes de marzo de 2026 se da por terminada la visita.

Para constancia se firma por parte de quienes participaron en la lectura y aprobación del acta.

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Sara Velandia Pabón	Supervisor Apoyo Técnico	
Yeimi Carolina Orozco	Supervisor Apoyo Técnico	Yeimi Orozco
Yenny Portilla Pérez	Jefe de Calidad	Yenny Portilla.

20848

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Invima

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: BUCARAMANGA. FECHA: 13 día / 05 / año 2026 ACTA N°: 20037.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA SALUD Y AMBIENTE.

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC ☑ CE ☐ NIT ☐ Numero de documento: 63480159.

TELEFONO: 6076978463. CORREO ELECTRONICO: lacomidarabadcheroshoG@hotmail.com.

*DIRECCIÓN DOMICILIO: CALLE 18 # 12-69.

*MUNICIPIO DOMICILIO: BUCARAMANGA. *DEPARTAMENTO DOMICILIO: SANTANDER.

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: CAMILO PEDRAZA TARAS.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC ☐ CE ☐ NIT ☐ Numero de documento: 1098762996.

*PLACA DEL TRANSPORTE: LPK 762. *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 68103. LPK 762.

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGON ☑ TIPO REMOLQUE ☐ TIPO SEMIREMOLQUE ☐

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE: —

CUENTA CON AUTORIZACION SANITARIA DE TRANSPORTE: SI ☑ NO ☐

*CAJA CONTENEDOR O CISTERNA CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI ☑ NO ☐

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI ☑ NO ☐

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO ☑ CERDO ☑ BOVINO/BUFALINOS ☑ PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) ☑ OTRA ESPECIE ☐ Cual: ____

*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: LUNES A DOMINGO 24 HORAS

*NUMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 2.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 15 día / 05 / año 2025.

FAVORABLE ☑ | PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐ | DESFAVORABLE ☐

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 100 %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO	☑	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		Especifique			

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehiculo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el vehiculo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehiculo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue ejerciendo sus labores
El Vehiculo debe estar cargado al momento de realizar la inspección	

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehiculo (*Resolución 3009/2010, Art 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5. Resolución 2505/2004. Art. 4., Resolución 240/2013, Art 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7, Resolución 242/2013, Art 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6*)	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

20849

2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios *(Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)*	✓ 11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	✓ 11	5,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	✓ 4	2	0	C
3.3	Prácticas higiénicas *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)*	✓ 11	5,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1)*	✓ 6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)*	✓ 11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima *(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1)*	✓ 11	5,5	0	C
5.2	Condiciones de Transporte *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6)*	✓ 11	5,5	0	C
5.3	Cadena de Frío *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4)*	✓ 13		0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

1

20850

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	✓	FAVORABLE	80 -100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
		DESFAVORABLE	< 79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál: 0

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de ENERO. del año 2026. en la Ciudad de BUCARAMANGA.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:		POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO:	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	ZIEYLER ROJAS HORTUA.	NOMBRE:	
CÉDULA:	91278235.	CÉDULA:	
CARGO:	TEC AREA SALUD Y AMBIENTE	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.A.	INSTITUCIÓN:	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Juan Esteban Quintero Gomez	NOMBRE:	
CÉDULA:	2099734386	CÉDULA:	
CARGO:	Auxiliar administrativo	CARGO:	

20851

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

ASEGURADORA

AXA COLPATRIA

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00:00 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 23:59:59 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA
2025	07	22	2025	07	22	2026	07	21

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/WATIOS	MODELO
3423111000	LPK761	CARGA O MIXTOS	TRANSPORTE DE CARGA	2999	2023

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	SIN MARCA	SIN MARCA

LÍNEA VEHÍCULO: SIN LINEA

No MOTOR	No CHASIS o No SERIE	No VIN	CAPACIDAD TON.
196H46	9GDNLR852PB502568	9GDNLR852PB502568	1,80

APELLIDOS Y NOMBRE DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO		CC	63480159	BOGOTA D.C

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1306	26	53880	3423111000	BOGOTA D.C

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
310	$ 580.700,00	$ 301.900,00	$ 2.400,00

TOTAL A PAGAR

$ 885.000,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VÍCTIMA	HASTA	
A. GASTOS MEDICOS QUIRURGICOS, FARMACEUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACION DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

Señor usuario, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

Ten en cuenta las siguientes recomendaciones:
Siempre portar tu SOAT ya que las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento. Valida que tu póliza esté registrada en el RUNT y mantente atento al momento en que debas renovarla. No tener tu SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente. Adquiere tu SOAT en lugares autorizados. Descarga tu factura electrónica ingresando usuario y contraseña igual al número de documento del tomador en: https:

En caso de accidente de tránsito:

Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente, siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas. Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (Artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncia ante la Superintendencia Nacional de Salud. Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud. Para pre-sentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a ter-ceros.

HABEAS DATA

Autorizo a la compañía de seguros AXA COLPATRIA SEGUROS GENERALES S.A identificada con NIT 8 6 0 0 0 2 1 8 4 -6, al tratamiento de mis datos personales para que consulte, almacene, administre, realice tratamiento presente, transfie-re, transmita y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos y cumplimiento legal, la información derivada del contrato de seguros y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como nove-dades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes. Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorpo-rados en el presente contrato de seguros, así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física y/o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información, las cuales puedo conocer y consultar en la Política de Tratamiento de

20852

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10029561799

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
LPK761	CHEVROLET	NLR	2023

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.999	BLANCO NIEBLA	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD kg/PAS
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	1830

NÚMERO DE MOTOR	REP	VIN
1061468	N	9GDNLR852PB502568

NÚMERO DE SERIE	REP	NÚMERO DE CHASIS	REP
9GDNLR852PB502568	N	9GDNLR852PB502568	N

PROPIETARIO: APELLIDOS Y NOMBRES

MONTAÑEZ RIVERO LUZ STELLA

IDENTIFICACIÓN

C.C. 63480189

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	CILINDRAJE	POTENCIA HP
	122	

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	No	FECHA IMPORT.	PUERTAS
423012001462221	1	14/08/2022	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - FINANZAUTO S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TRA.	FECHA VENCIMIENTO
17/07/2023	17/07/2023	

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON

LT02007565882

20853

MPAS®
IBLICA DE ALCANTARILLADO
ANTANDER S.A E.S.P.
T. 900.115.931-1

UU000516

Bucaramanga, 23 FEB 2026

Señores:
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP
Atte. Sra. Luz Stella Montañez
Calle 18 Nº 12- 69
Bucaramanga

Ref. RESPUESTA PQR CON RADICADO Nº 260001549 ENVIADO EL DIA 17 DE FEBRERO DEL 2026 – REPORTE INFORME DE CARACTERIZACIÓN DE LOS VERTIMIENTOS NO DOMÉSTICOS DEL **LA CARNICERIA BUTCHER SHOP** - DECRETO 1076 DE 2015 Y RESOLUCIÓN 631 DE 2015.

En atención al asunto de la referencia y una vez revisado el estudio de caracterización de las aguas residuales del monitoreo realizado el dia 06 de Diciembre de 2026, en el establecimiento **LA CARNICERIA BUTCHER SHOP** se presenta a continuación el resultado de dicha evaluación, conforme a lo requerido en la Resolución 0631 de 2015, articulo 16 *"Vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas – ARnD al alcantarillado público..."*, especificamente para su actividad la aplicabilidad de los limites permisibles del "*artículo- 9. Parámetros fisicoquímicos a monitorear y sus valores limites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (ARnD) a cuerpos de aguas superficiales de actividades productivas de agroindustria y ganaderia.*"

Para la toma de muestra se estableció un punto de muestreo: **EFLUENTE LA CARNICERIA BUTCHER SHOP**

Tabla 1. RESULTADOS EFLUENTE LA CARNICERIA BUTCHER SHOP

RESULTADOS REPORTADOS EFLUENTE TIENDA EXITO BUCARAMANGA CENTRO					
PARÁMETRO	**UNIDADES.**	**LIMITE ADMISIBLE**	**RESULTADO EFLUENTE**	**CUMPLIMIENTO**	**OBSERVACIONES**
GENERALES					
pH	UNIDADES	5 a 9	8,45	SI	
DEMANDA QUÍMICA DE OXIGENO (DQO)	mg/L O_2	1350	20,0	SI	
DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXIGENO (DBO5)	mg/L O_2	675	8,66	SI	
SOLIDOS SUSPENDIDOS TOTALES (SST)	mg/L	300	8,60	SI	
SOLIDOS SEDIMENTABLES (SSED)	mg/L	7,5	< 0,1	SI	
GRASAS Y ACEITES	mg/L	75	< 8,00	SI	
SUSTANCIAS ACTIVAS AZUL DE METILENO (SAAM)	mg/L	Análisis y reporte	< 0,400	< 0,400	
COMPUESTOS DE FÓSFORO					
ORTOFOSFATOS	mg/L	Análisis y reporte	0,319	0,319	
FOSFORO TOTAL (P)	mg/L	Análisis y reporte	0,342	0,342	
COMPUESTOS DE NITRÓGENO					
NITRATOS	mg/L	Análisis y reporte	0,370	0,370	
NITRITOS	mg/L	Análisis y reporte	0,018	0,018	
NITROGENO AMONIACAL	mg/L	Análisis y reporte	1,45	1,45	
NITROGENO TOTAL	mg/L	Análisis y reporte	< 3,00	< 3,00	
IONES					

PBX: (607) 6059370
www.empas.gov.co
Calle 24 #23-68 B. Alarcón
Bucaramanga. Co.

IQNET CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
icontec ISO 9001

20854

23 FEB 2026

U0000516

CLORUROS	mg/L	600	5,71	SI	
SULFATOS	mg/L	500	31,9	SI	
OTROS PARAMETROS PARA ANALISIS Y REPORTE					
ACIDEZ TOTAL	mg/L $CaCO_3$	Análisis y reporte	< 10,0	< 10,0	
ALCALINIDAD TOTAL	mg/L $CaCO_3$	Análisis y reporte	70,1	70,1	
DUREZA CALCICA	mg/L $CaCO_3$	Análisis y reporte	64,2	64,2	
DUREZA TOTAL	mg/L $CaCO_3$	Análisis y reporte	87,1	87,1	
COLOR REAL LONGITUD DE ONDA 436 nm	m^{-1}	Análisis y reporte	0,3	0,3	
COLOR REAL LONGITUD DE ONDA 525 nm	m^{-1}	Análisis y reporte	0,1	0,1	
COLOR REAL LONGITUD DE ONDA 620 nm	m^{-1}	Análisis y reporte	< 0,1	< 0,1	
TEMPERATURA(EFLUENTE)	°C	40°C	23,8	SI	
CAUDAL	L/S	Análisis y reporte	0,100	0,100	

N.A: No aplica para este estudio NC**: No se calcularon. [ ] Concentración ***L.D*

Una vez analizada y evaluada la información contenida en la **Tabla N°1**, que compila los parámetros del monitoreo, se puede afirmar que el establecimiento **LA CARNICERIA BUTCHER SHOP, CUMPLE** con lo establecido en la normatividad ambiental vigente.

Cualquier inquietud será atendida por los profesionales del área ambiental al correo contactenos@empas.gov.co y para el caso de correspondencia en físico se debe radicar en la ventanilla única ubicada en el primer piso de la sede administrativa Calle 24 N° 23 – 08 para su respectiva evaluación de parte nuestra.

Cordialmente;

NIT. 900.115.931-1

ING. EDWIN MIGUEL QUINTERO CEPEDA
SUBGERENTE DE ALCANTARILLADO (E)

Proyectó:	Ing. Adriana Lizeth Ortiz Mendoza	Profesional Contratista	
Revisión:	Ing. Juan Felipe Serrato Escobar	Profesional II Expansión de Infraestructura	
Vo.Bo	Ing. Edwin Miguel Quintero Cepeda	Asesor de Gerencia de Expansión de Infraestructura	
Oficina Responsable	Área de Expansión de Infraestructura		

minerva foods	GUÍA DE TRANSPORTE DE CARNE EN CANAL, DESHUESADA Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES PARA CONSUMO NACIONAL *Sistema de Gestión Integrado*	Versión: 007 Código:FO-BFB-BMG-A022 Fecha: 01 Ene. 2025 Página 1 de 1

20855

CÓDIGO DE ESTABLECIMIENTO: **341BD**

CONSECUTIVO: 341BD- 0963 -26

Fecha de expedición: 30/01/2026.

I. IDENTIFICACIÓN DE LA PLANTA DE BENEFICIO

Razón Social: RED CÁRNICA S.A.S

Municipio y Departamento: Km 8 VIA BUCARAMANGA - RIONEGRO, BUCARAMANGA-SANTANDER

Especie: BOVINOS Y/O BUFALINOS

Fecha(s) de Beneficio: 1,95,10,11,15,16,22,18,19/12/2025

Lote (s) de producción 5,6,9,12,18,19,12,22,23/12/2025.

II. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE DESTINO

Razón social o nombre comercial: la carniceria Butcher shop SAS.

Municipio y Departamento: Bucaramanga.

Dirección: Cl 18#12-69.

III. IDENTIFICACION DE LOS PRODUCTOS

Canales:____Cuartos de canal ( ) Octavos de canal ( ), Pto. Despostado X Víscera Roja____
Víscera Blanca____Patas___Cabezas___

Condiciones de conservación del producto: Refrigerado: X Congelado: ____

Temperatura promedio: 1,2° Unidades 116 Peso 2428,800

Número de Carga: 26625 Número de pedido: 16153769.

APROBADO X APROBADO CONDICIONADO _____

Observaciones:
Nota: La descripción detallada de los productos objeto de esta guía se encuentra en el documento acompañante *"Relatorio datas de validade por pedido (Sintetico)"* que es emitido por el establecimiento.

IV. VEHICULO TRANSPORTADOR

Unidad de transporte:

Furgón NPR ( ) Furgón turbo ( ) Furgón Sencillo (X) Furgón dobletroque ( ) Tractomulas ( ) Contenedor ( )

Nombre Conductor: Pedro Castellanos Número de C.C 13715226

Placa de Vehículo SZW820 Remolque de Vehículo PA.

V. RESPONSABLE DEL DESPACHO

Nombre del responsable planta de beneficio Stephany

Firma del responsable planta de beneficio: Stephany

Cargo Analista calidad Teléfono: 3106308290 Fecha y hora de despacho: 30/01/2026.

Fecha y hora de Cierre de la guía: 30/01/2026 (espacio para el cliente)

Esta guía se expide bajo responsabilidad de la planta de beneficio y su alteración, modificación o sustitución, será objeto de las acciones penales correspondientes conforme a la Ley 906 de 2004

20856

GUÍA DE TRANSPORTE Y DESTINO DE CARNE EN CANAL Y/O PRODUCTO CÁRNICO COMESTIBLE

CODIGO DE INSCRIPCION: 146AC **ESPECIE: BOVINA_X_PORCINA__X__**

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP
NIT 901080528-7
BARRIO GAITÁN No 12-69/BUCARAMANGA/SANTANDER

Número de Guía:	**146AC-0026-26**

FECHA DE EXPEDICION: 11/02/2026	**FECHA DE ENTREGA: 11/02/2026**
HORA DEL DESPACHO: 11:00 AM	**PLACAS DEL VEHICULO: LPK 761**
DESTINO: UNION TEMPORAL BGA INNOVA 2	**DIRECCIÓN: CARRERA 8 20N-148 RUTA 169**
NOMBRE DEL CONDUCTOR: CAMILO PEDRAZA	**CIUDAD/DEPARTAMENTO: BUCARAMANGA-SANTANDER**

PRODUCTO (POSTA/PORCIONADO)	FECHA DE SACRIFICIO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE PRODUCTO °C	UNIDADES	KILOS (Kg)
CARNE DE RES PORCIONADA EMPACADA AL VACIO	22/12/2025	1260209	11/03/2026	1,3		525.5
CARNE DE CERDO PORCIONADA EMPACADA AL VACIO	30/01/2026	3260203	09/03/2026	1,3		623.2

EL PRODUCTO DESPACHADO ES DE TIPO **APROBADO___X___ APROBADO CONDICIONADO_____**

Observaciones:

Luz Stella Montañez Rivero

Firma: _____

Responsable: Luz Stella Montañez Rivero

Nombre y Teléfono de Contacto: Luz Stella Montañez Rivero - Celular 3176591250

Esta guía es válida de manera exclusiva al Cliente al cual se Emite

ESTE DOCUMENTO APLICA COMO CERTIFICADO DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS RELACIONADOS

20857

	A CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	EDICION: 02
	FORMATO	
	DESPACHOS DE PRODUCTOS	PAGINA 1 de 1

FECHA: 11/02/2026	DIRECCIÓN: CARRERA 8 20N-148 RUTA 169	DESTINO: UNION TEMPORAL BGA INNOVA 2
HORA CARGUE: __ 11:00 AM____		NOMBRE DEL CONDUCTOR: CAMILO PEDRAZA TAPIAS

DATOS DEL VEHÍCULO

INSPECCIÓN DEL VEHICULO	C	NC	INSPECCIÓN DEL VEHICULO	C	NC
Limpio y sin olores	X		Temperatura entre 0 y 4°C	X	
Condiciones físicas del vehículo	X		Cumple leyenda de transporte de alimentos	X	
Paredes, piso, techo y cortinas sin presencia de oxido, orificios, agrietamiento y/o deterioro.	X		Cumple concepto sanitario del vehículo	X	

CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS: C _X_ NC __ Vence: 05/12/2026

PLACAS DEL VEHICULO: LPK 761

No	PRODUCTO	LOTE	F. BENEFICIO	F.VENCIMIENTO	TEMPERATURA °C	ROTULADO		EMPAQUE		
1	MOLIDA	1260209	22/12/2025	11/03/2026	1,3	C	NC	C	NC	
2	BRAZO CERDO	3260203	30/01/2026	9/03/2026	1,3	C	NC	C	NC	
3						C	NC	C	NC	
4						C	NC	C	NC	
5						C	NC	C	NC	
6						C	NC	C	NC	
7						C	NC	C	NC	
8						C	NC	C	NC	
9						C	NC	C	NC	
10						C	NC	C	NC	
11						C	NC	C	NC	
	TOTAL KILOS	CERDO: 623,2 KG		RES: 525,5 KG						

OBSERVACIONES:

VERIFICA:

CARGO: PRODUCCION

CARNICERIA Butcher shop NIT.901.080.529-7

20858

	LA CARNICERIA BUTCHER	EDICIÓN: 01
	ORDEN	
	DE PRODUCCIÓN	PÁGINA: 1 DE 1

CLIENTE	PAE Bucaramanga (HIS)			
ORDEN DE PRODUCCIÓN. 07 02 2026			PROVEEDOR RES	LOTE
FECHA DE ELABORACIÓN 07 02 2026				
FECHA DE SACRIFICIO RES				
FECHA DE SACRIFICIO CERDO 30-01-2026			PROVEEDOR CERDO	LOTE
LOTE ASIGNADO RES			Cervalle	1257
LOTE ASIGNADO CERDO 3260203				

PRODUCTO	ESPECIE		PRESENTACIÓN	KILOS
BRAZO	✓			623,21

20859

	LA CARNICERIA BUTCHER	EDICIÓN: (
	ORDEN	
	DE PRODUCCIÓN	PÁGINA: 1 DE

CLIENTE	PAE BUCARAMANGA (HIS)		
ORDEN DE PRODUCCIÓN.	07 02 2026	PROVEEDOR RES	LOTE
FECHA DE ELABORACIÓN	09 02 2026	Minerva	
FECHA DE SACRIFICIO RES	22 - 12 - 2025		
FECHA DE SACRIFICIO CERDO		PROVEEDOR CERDO	LOTE
LOTE ASIGNADO RES	1260209		
LOTE ASIGNADO CERDO			

PRODUCTO	ESPECIE		PRESENTACIÓN	KILOS
Bola - Molida		✓		525,5

BGA (II) Azul / Verde

20960

LUGAR DE ENTREGA: CARRERA 8 20N-148 BGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169			
ORDEN DE PEDIDO DE CARNICOS ALMUERZO - SEMANA 05		TOTAL CARNE DE RES MOLIDA	TOTAL CARNE DE CERDO
MENU	SEDE		
ENTREGA MARTES 27 DE ENERO			
	SEDE B: PILOTO, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	13,87	13,87
	SEDE C: LA VICTORIA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	13,60	13,60
	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	63,08	63,08
	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	15,10	15,10
	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	8,94	8,94
	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	12,54	12,54
	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR	8,00	23,00
	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	61,20	61,20
	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	7,21	7,21
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS	30,18	30,18
	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD	13,74	13,74
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD	35,87	35,87
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	22,66	22,66
	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	8,84	8,84
	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	15,91	15,91
	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	5,17	5,17
	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	7,95	7,95
	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	13,39	13,39
	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	6,39	6,39
	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	8,63	8,63
	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	6,66	6,66
	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	13,37	13,37
	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	9,85	9,85
	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	0,68	0,68
	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	2,17	2,17
	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	2,28	2,28
	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	0,86	0,86
	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	0,13	0,13
	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	23,82	23,82
	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	20,19	20,19
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL	42,78	42,78
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ	30,52	30,52
		525,57	540,57

Minera Rela Molida

L = 1260209
S = 22-12-
E = 09-02-
V = 11-03-

BGA (II) Almuerzo

LUGAR DE ENTREGA: CARRERA 8 20N-148 BGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169		
ORDEN DE PEDIDO DE CARNICOS DESAYUNO - SEMANA 05		TOTAL CARNE DE CERDO
MENU	SEDE	
ENTREGA MARTES 10 DE FEBRERO		
MENU 13	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD	29,41
MENU 13	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	6,55
MENU 13	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	21,00
MENU 13	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	25,68
		82,64

20861

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S	PAGINA 1 DE 1
	VERIFICACION PREOPERATIVA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	EDICION 1

FECHA DE EJECUCION:	09 febrero 2026		
PERSONAL OPERATIVO ENCARGADO:	Juan Quintero		
PRODUCTO DESENGRASANTE UTILIZADO:	ND-30	DOSIS:	35 ML
PRODUCTO DESINFECTANTE UTILIZADO:	Amonio cuaternario- Superprouigera	CONCENTRACION:	200ppm

ITEM	LIMPIEZA C/NC	LIMPIEZA OBSERVACIONES	LIMPIEZA ACCION CORRECTIVA	DESINFECCION C/NC	DESINFECCION OBSERVACIONES
OPERACIONES SANITARIAS -OS					
Puertas areas de proceso	C				
Paredes de proceso	C				
Puertas de cava	C				
Paredes de cava	C				
Pisos area de proceso porcionado	C				
Sanitarios	C				
Vestier	C				
Lavamanos	C				
Areas comunes Pasillos	C				
Area de alistamiento	C				
Maquina empacadora	C				
Canastillas	C				
Recipiente de residuos	C				
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS- POES					
Gramera	C				
Cuchillos	C				
Molino	C				
Tablas / Mesas	C				
Sierra	C				
Guantes acerados	C				
Chairas	C				

CONVENCIONES: C Cumple - NC No Cumple - N.A No Aplica-

FIRMA Juan Quintero	FIRMA: Stella Montañez
REALIZO LA LIMPIEZA Y DESINFECCION:	VISTO BUENO GERENTE

20862

	FORMATO	EDICION 01
	VERIFICACION HIGIENE PERSONAL	PAGINA 1 DE 2

AREA: PRODUCCIÓN MES: Febrero 2026

NOMBRE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
MARIO GARCÍA	2	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	2	C	C	C	C	C	C			
ANTONY GONZALES	2	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	2	C	C	C	C	C	C			
EDUARDO BUITRAGO	2	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	2	C	C	C	C	C	C			
Nancy Stella Calle.											C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	2	C	C	C	C	C	C			

CONVENCIONES C: CUMPLE NC:NO CUMPLE

1: DESCANSO 2: RETIRADO 3: INASISTIO 4: CAMBIO CARGO 5: PERMISO 6: INCAPACITADO 7: VACACIONES 8: SUSPENDIDO 9: NO SE LABORO

ASPECTOS A EVALUAR:

INSPECCION DE DOTACION: UNIFORME COMPLETO Y LIMPIO, ESCAFANDRA (GORRO), PETO, TAPABOCAS, BOTAS,GUANTES PLASTICOS

HABITOS HIGIENICOS: BARBA AFEITADA, UÑAS CORTAS Y LIMPIAS, NO PORTA JOYAS, NO PRESENTA AFECCIONES O HERIDAS, CABELLO RECOGIDO

20863

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	EDICION 1
	FORMATO	
	MONITOREO ÁREA DE ALISTAMIENTO	PÁGINA 1 DE 1

MES: Febrero 2026 — 7 Dufusor Alistamiento

Día	9:00 a. m.			3:00 p. m.			Día	9:00 a. m.			3:00 p. m.		
	Temperatura	C/NC	Realizó	Temperatura	C/NC	Realizó		Temperatura	C/NC	Realizó	Temperatura	C/NC	Realizó
1	—	NO LABONADO		—			16	25°C	C	LG	25°C	C	LG
2	25°C	C	LG	26°C	C	LG	17	26°C	C	LG	26°C	C	LG
3	26°C	C	LG	25°C	C	LG	18	25°C	C	LG	26°C	C	LG
4	25°C	C	LG	25°C	C	LG	19	26°C	C	LG	25°C	C	LG
5	26°C	C	LG	26°C	C	LG	20	26°C	C	LG	25°C	C	LG
6	25°C	C	LG	26°C	C	LG	21	25°C	C	LG	26°C	C	LG
7	25°C	C	LG	25°C	C	LG	22	— NO LABONADO			—		
8	—	NO LABONADO		—			23	26°C	C	LG	25°C	C	LG
9	25°C	C	LG	25°C	C	LG	24	25°C	C	LG	26°C	C	LG
10	26°C	C	LG	25°C	C	LG	25	25°C	C	LG	26°C	C	LG
11	26°C	C	LG	26°C	C	LG	26	26°C	C	LG	25°C	C	LG
12	25°C	C	LG	26°C	C	LG	27	25	C	LG	25C	C	LG
13	26°C	C	LG	25°C	C	LG	28	26°C	C	LG	25C	C	LG.
14	25°C	C	LG	25°C	C	LG	29						
15	—	NO LABONADO		—			30						

Nota
P: ...tro Producto Retrigerado 0-4°C.
L: ...dicion de la temperatura en proceso en la sala (producción).

Cuando no se cuente con producto en producción colocar la convencion N.A

Convencines:
C: Cumple
NC: No cumple
N.A: No aplica

Verificó	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
	Juan Quintero	Juan Quintero	Juan Quintero	Juan Quintero

Observaciones:

Accion Correctiva a NC:

20860

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	EDICION 1
	FORMATO	
	MONITOREO DE TEMPERATURA	PÁGINA 2 DE 2

MES:

Día	7:00 a. m.			3:00 p. m.			Día	7:00 a. m.			3:00 p. m.		
	Temperatura producto	C/NC	Realizó	Temperatura producto	C/NC	Realizó		Temperat ambiente	C/NC	Realizó	Temperatura de ambiente	C/NC	Realizó
16	1,8	C	LG	1,5	C	LG	16	1,7	C	LG	1,6	C	LG
17	1,5	C	LG	1,4	C	LG	17	1,3	C	LG	1,4	C	LG
18	1,4	C	LG	1,6	C	LG	18	1,1	C	LG	1,5	C	LG
19	1,6	C	LG	1,7	C	LG	19	1,5	C	LG	1,7	C	LG
20	1,7	C	LG	1,9	C	LG	20	1,3	C	LG	1,4	C	LG
21	1,9	C	LG	2,0	C	LG	21	1,7	C	LG	1,5	C	LG
22	— NO LABORADO —						22	— NO LABORADO —					
23	2,1	C	LG	1,9	C	LG	23	1,9	C	LG	1,3	C	LG
24	1,5	C	LG	1,7	C	LG	24	2,0	C	LG	1,7	C	LG
25	1,7	C	LG	1,8	C	LG	25	1,7	C	LG	1,8	C	LG
26	1,9	C	LG	2,0	C	LG	26	1,9	C	LG	2,0	C	LG
27	2,0	C	LG	1,7	C	LG	27	2,0	C	LG	1,3	C	LG
28	1,5	C	LG	1,7	C	LG	28	1,7	C	LG	1,5	C	LG
29							29						
30							30						
31							31						
Verificó		Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4		

Observaciones:

Accion Correctiva a NC:

20865

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	EDICION 1
	FORMATO	
	MONITOREO DE TEMPERATURA	PÁGINA 2 DE 2

MES:

Dia	7:00 a. m.			3:00 p. m.			Dia	7:00 a. m.			3:00 p. m.		
	Temperatura producto	C/NC	Realizó	Temperatura producto	C/NC	Realizó		Temperat ambiente	C/NC	Realizó	Temperatura de ambiente	C/NC	Realizó
16	1,5	C	LG	1,3	C	LG	16	1,4	C	LG	1,4	C	LG
17	1,6	C	LG	1,7	C	LG	17	1,4	C	LG	1,8	C	LG
18	1,8	C	LG	1,9	C	LG	18	1,5	C	LG	1,7	C	LG
19	1,7	C	LG	1,3	C	LG	19	1,4	C	LG	1,5	C	LG
20	1,8	C	LG	1,5	C	LG	20	1,8	C	LG	1,6	C	LG
21	2,1	C	LG	1,8	C	LG	21	1,9	C	LG	1,8	C	LG
22	—	No laborado				—	22	—	NO laborado				—
23	1,3	C	LG	1,5	C	LG	23	1,5	C	LG	1,3	C	LG
24	1,5	C	LG	1,4	C	LG	24	1,7	C	LG	1,5	C	LG
25	1,8	C	LG	1,6	C	LG	25	2,1	C	LG	1,8	C	LG
26	1,5	C	LG	1,7	C	LG	26	1,6	C	LG	1,9	C	LG
27	1,9	C	LG	1,9	C	LG	27	1,8	C	LG	1,9	C	LG
28	1,7	C	LG	2,0	C	LG	28	1,5	C	LG	1,8	C	LG
29							29						
30							30						
31							31						

Verificó	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4

Observaciones:

Accion Correctiva a NC:

20866

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	EDICION 2
	FORMATO	PAGINA 1 DE 1
	CLORO RESIDUAL	

Mes: Febrero 2026

Parámetro Cloro residual: entre 0,3 y 2,0 mg/L

Día	Cloro Residual ppm	C/NC	Resultado de la verificacacion de la calibracion del equipo. Ppm	Realizó	Día	Cloro Residual ppm	C/NC	Resultado de la verificacacion de la calibracion del equipo. ppm	Realizó
1	— NO	LABORADO —			16	1,32	C	0,99	JQ
2	1,72	C	0,99	JQ	17	1,50	C	0,99	JQ
3	1,33	C	0,99	JQ	18	1,82	C	0,99	JQ
4	1,52	C	0,99	JQ	19	1,37	C	0,99	JQ
5	0,73	C	0,99	JQ	20	0,87	C	0,99	JQ
6	0,97	C	0,99	JQ	21	0,93	C	0,99	JQ
7	1,37	C	0,99	JQ	22	— NO	LABORADO		—
8	———	NO	LABORADO —		23	1,37	C	0,99	JQ
9	1,37	C	0,99	JQ	24	1,57	C	0,99	JQ
10	1,52	C	0,98	JQ	25	1,37	C	0,99	JQ
11	1,93	C	0,99	JQ	26	0,57	C	0,99	JQ
12	1,57	C	0,99	JQ	27	1,97	C	0,99	JQ
13	1,23	C	0,99	JQ	28	1,52	C	0,99	JQ
14	1,21	C	0,99	JQ	29				
15	— NO	LABORADO —			30				
Nota Si el resultado esta por fuera de los parametros realizar medida correctiva					31				

Verificó	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
	Juan Quintero	Juan Quintero	Juan Quintero	Juan Quintero

Observaciones:

20867

	FORMATO VERIFICACION POES OPERATIVO	Pagina 1 de 1

MES: Febrero AÑO: 2026. C: CUMPLE NC: NO CUMPLE NL: NO SE LABORO

PRE-OPERATIVO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
GUANTES DE ACERO INOXIDABLE	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
TABLAS	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
MESAS	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
CUCHILLOS	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
MOLINO	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			

DURANTE EL PROCESO 9:00 AM	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
GUANTES DE ACERO INOXIDABLE	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
TABLAS	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
MESAS	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
CUCHILLOS	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
MOLINO	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			

DESPUES DEL PROCESO 12:00 M	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
GUANTES DE ACERO INOXIDABLE	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
TABLAS	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
MESAS	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
CUCHILLOS	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
MOLINO	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			

DESPUES DEL PROCESO 3:00 PM	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
GUANTES DE ACERO INOXIDABLE	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
TABLAS	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
MESAS	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
CUCHILLOS	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			
MOLINO	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C	NC	C	C	C	C	C	C			

OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	FECHA CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
NINGUNA			

Verifica: Juan Quintero

20868

	FORMATO VERIFICACION CAMBIO DE DESINFECTANTE	Pagina 1 de 1

MES: Febrero 2026 AÑO: 2026 Verifica: Juan Quintero.

Cambio de sustancia	Hora	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Bomba Aspersora Desinfeccion ambientes y superficies Amonio cuatemario 200ppm Se realiza verificación del desinfectante	7:00 a. m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
	9:00 a. m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
	12:00 m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
	3:00 p. m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
Desinfeccion cuchillos Amonio Catemario 200ppm Recambio de sustancia	7:00 a. m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
	9:00 a. m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
	12:00 m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
	3:00 p. m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
Pediluvio Hipoclorito 200 ppm Recambio de sustancia	7:00 a. m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
	9:00 a. m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
	12:00 m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
	3:00 p. m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
Pistola aspersora Producto Acido Organico Verificación del desinfectante	7:00 a. m.	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C	NL	C	C	C	C	C	C			
Desinfeccion ambientes y superficies Acido peracetico 500 ppm (rotacion solo los sabados) Se realiza verificación del	7:00 a. m.	NL	-	-	-	-	-	C	NL	-	-	-	-	-	-	NL	-	-	-	-	-	C	NL	-	-	-	-	-	C			
	9:00 a. m.	NL	-	-	-	-	-	C	NL	-	-	-	-	-	-	NL	-	-	-	-	-	C	NL	-	-	-	-	-	C			

OBSERVACIONES	FECHA	ACCIONES CORRECTIVAS	FECHA CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
NINGUNA				

CONVENCIONES	
Cumple	C
No cumple	NC
No Laborado	NL

20869

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	EDICION 1
	FORMATO	
	MONITOREO DE TEMPERATURA SALA DE PROCESO	PÁGINA 2 DE 2

MES: 6 Difusor Sala de porcionado

Día	7:00 a. m.			3:00PM				7:00AM			3:00PM		
	Temperatura producto	C/NC	Realizó	Temperatura producto	C/NC	Realizó	Día	Temperat ambiente	C/NC	Realizó	Temperatura de ambiente	C/NC	Realizó
16	1.7	C	LQ	1,5	C	LQ	16	10	C	LQ	10	C	LQ
17	1.9	C	LQ	1,7	C	LQ	17	9	C	LQ	9	C	LQ
18	1.5	C	LQ	1,3	C	LQ	18	10	C	LQ	9	C	LQ
19	1,4	C	LQ	1,7	C	LQ	19	9	C	LQ	10	C	LQ
20	1,8	C	LQ	1,4	C	LQ	20	10	C	LQ	9	C	LQ
21	1,7	C	LQ	1,3	C	LQ	21	10	C	LQ	9	C	LQ
22	— NO	CA	BONADO	—			22	—	NO	CA	BO	RA	DO —
23	1,8	C	LQ	1,5	C	LQ	23	10	C	LQ	9	C	LQ
24	2.0	C	LQ	1,8	C	LQ	24	10	C	LQ	9	C	LQ
25	1,5	C	LQ	1,7	C	LQ	25	9	C	LQ	10	C	LQ
26	1,6	C	LQ	1,5	C	LQ	26	10	C	LQ	10	C	LQ
27	1,9	C	LQ	1,7	C	LQ	27	9	C	LQ	10	C	LQ
28	2,3	C	LQ	2,0	C	LQ	28	10	C	LQ	9	C	LQ
29							29						
30							30						
31							31						
Verificó		Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4		

Observaciones:

Accion Correctiva a NC:

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	117382
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE RES (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1260209
Fecha de producción	09-02-2026 00:00:00
Fecha de vencimiento	11-03-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	10-02-2026 17:30:00
Fecha de Análisis	10-02-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3352143

Fecha de Emisión: 14-02-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20871

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT BGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	04-03-26
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:08 AM
Institución Educativa/Sede	AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE C					Hora de Terminación:	1:40 P.M
Dirección:	Calle 68 Nº 18-34 Barrio La Victoria						
Horario de Entrega en Sede Educativa	9:20 AM a 1:15 PM						
No. De beneficiarios atendidos:	173		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	María Isabel Chacón			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
	NO	X						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	61	**PORCENTAJE TOTAL**	100%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	EXC.

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

20972

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal utiliza dotación completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal adecuado.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencian hojas de vida con soportes
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Experiencia Verificado y certificados médicos vigentes
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencian 3
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	No se observo personal ajeno

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Programa de L y D con registros actualizados.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 aspersores de 100 y 200ppm.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS. Se cuenta con remisión.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los equipos, pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Recipiente con tapa debidamente identificado, se cambio diariamente.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Soporte de AMB de enero 2026.

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Acta de conformación con fecha de 24 de febrero.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.A	Se encuentra en Aprobación.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	La carnicería Lote: 1260223 FV: 25.03.2026.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Lacteos Villa Aurora Lote: 18-02-26 FV 03-04-2026.

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Preparación de alimentos en óptimas condiciones de higiene.
7.2	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
7.3	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.4	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	N.A	No se cuenta con trampas de grasas.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	Se entrega menú # 3.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Se verifica cumplimiento de gramaje.
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Se evidencio jarra y vasos para consumo de agua potable

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela, bajalenguas, guantes quirúrgicos, vendas elásticas, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras, curitas, vaso desechable.	1	Botiquín completo.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Enero 2029.

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de supervisión en IE. Aurelio Martinez Mutis Sede C. RPS Almuerzo Menú # 3. Se da cumplimiento al gramaje, Se evidencia PSB, aplicacion de BPM, Preparacion de alimentos de optimas condiciones de higiene.
Se recomiendo verificar tubo de gas expuesto en piso de área de cocina sobresale y puede ocasionar caidas.
Se recomiendo cambiar ubicación de extintor Se evidencia que está ubicado en área alejada.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte.	NOMBRE	Maria Isabel chacon
CARGO	Apoyo Técnico PAE.	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	Maria Chacon
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

20876

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	04/03/26	Hora Inicio:	10:08 AM.	Hora Finalización:	1:40 P.M.	Grupo:	2
Institución Educativa:	Aurelio Martínez Mutis Sede C			Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	3	No. MENÚ ENTREGADO	3	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los benficiarios?	X SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Carne de res tipo hamburguesa	42.6	41.4	42.3	40	C	47.5	67	47.9	45	C										
LEGUMINOSAS																					
CEREALES	Arroz con pideos	85.9	91.4	87.9	55	C	131.4	137.5	151.7	85	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Maduro cocido.	68.6	50.3	81.6	46	C	92.4	104.5	68.6	58	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada de zanahoria, arveja	57.5	85.2	80.5	50	C	98.8	96.7	86.7	65	C										
BEBIDA	Limonada.	250.7	217.4	242.0	200	C	260.4	245	238.9	200	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Porción de queso	13	22.5	15.4	10	C	43.7	36.9	35.0	30.	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE						6					6	—					—				
NO CUMPLE											0	—					—				

OBSERVACIONES GENERALES: se verifica cumplimiento de gramaje menú # 3

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	María Isabel Charon	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Mabel Rocío Olarte.
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Técnico PAE-SEB
FIRMA:	María Charon	FIRMA:	Mabel Rocío Olarte

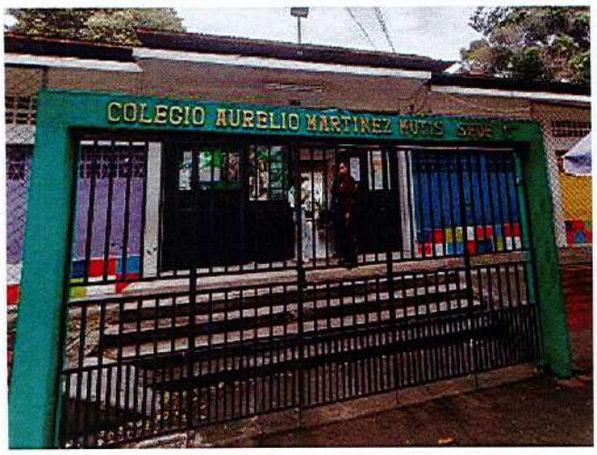
20877

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



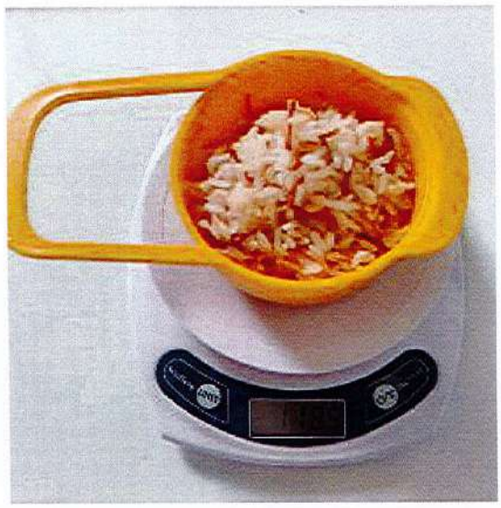
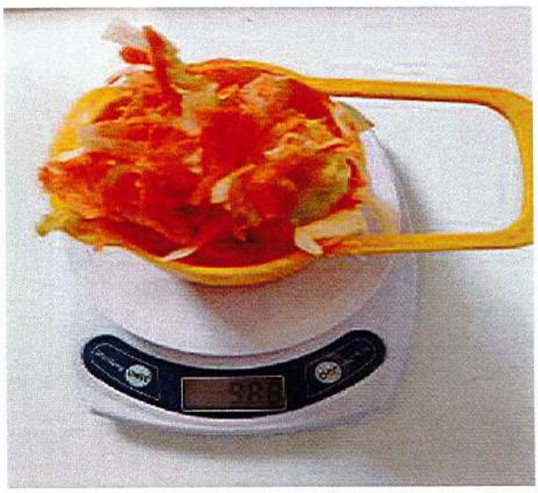
Cumplimiento de menú No. 3



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

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

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

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



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

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



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo





Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN

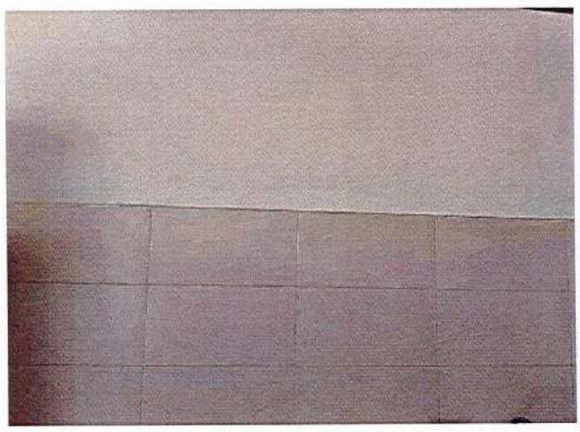
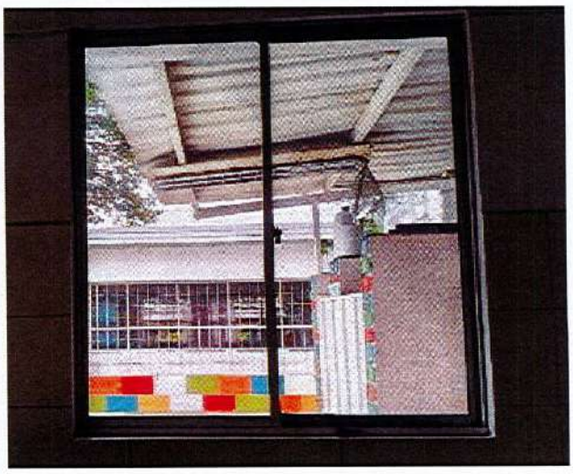


Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos con cerchas de tubo cuadrado, expuestas de difícil limpieza
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

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

	
Puertas.	Otros

20883

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT Bga Innova 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	04-03-2026
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 pm
Institución Educativa/Sede	IE. Custodio Garcia R Inem Sede C					Hora de Terminación:	3:45 pm
Dirección:	Cra 110 #104 A 21 Barrio: Manuela Beltran						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	1:30 pm a 3:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	122 JM 101 JT V 223 Total		No. De manipuladoras en el sitio:	1			

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

Nombre de quien atiende la visita:	Claudia Patricia Curcio	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez
Cargo:	Manipuladora		

El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en: Pasillo [ ] Espacio exclusivo de almacenamiento [X]

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

20884

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal Manipulador cuenta con la dotación Completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Cuento con la formacion Sanitaria. realizada el 9-ene-2026.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Capacitacion Registro del Mes Febrero
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cumple para una cobertura de 101 beneficiarios hoy 1 manipuladora.

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	Durante la visita no se presencia plagas o heces de animales.
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	

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

20895

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Ficha tecnica y Ruta de Atencion debidamente publicado.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Conformacion CAE realizado el 06-02-2026.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	En proceso de aprobacion.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Avena Algarra 200 mL L314 Fv 13 06 26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Montecada 40 g 60g L 306326 Ven: 24-mar-2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Durazno x2 Unidades en buenas condiciones de Calidad.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

20896

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la I.E. Inem Custodio Garcia Rovira Sede C con una Cobertura de 101 beneficiarios Jornada Tarde, Se evidencia entrega del menú #3 con un intercambio en Fruta (Durazno) debidamente aprobado por la ETC, Se evidencia un espacio Limpio y Organizado, Se socializa la visita x Sedá Cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez M.	NOMBRE	Claudia Patricia Cuervo
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	Manipuladora.
FIRMA	Clara Hernandez M.	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Educación | Alimentos Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	04-03-2026	Hora Inicio:	1:00 pm	Hora Finalización:	3:45 pm	Grupo:	2
Institución Educativa	IE. Inem Custodio Garcia R Sede C			Operador:	UT Bga Innova 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena Algarra	219.4	215.8	216.3	200	C	216.8	205.6	216.2	200	C										
Derivado de cereal	Mantecada	41.9	41.3	42.8	40	C	67.9	60.6	64.7	60	C										
Fruta	Durazno	200.0	159.5	174.0	129.4	C	142.3	170.0	154.7	129.4	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3					3														
NO CUMPLE		0					0														

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Claudia Patricia Cuero U	Realizada por:	Clara Liana Hernandez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB-PAE
Firma:		Firma:	Clara Hernandez M.
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

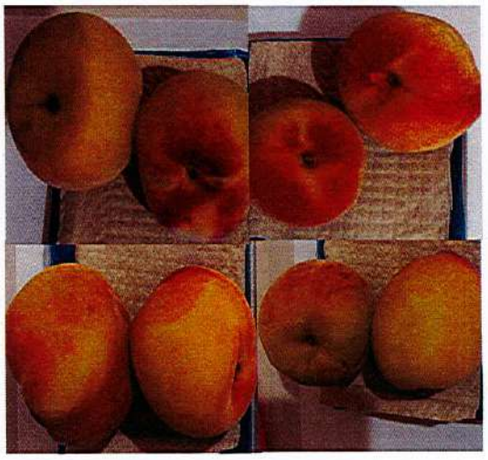
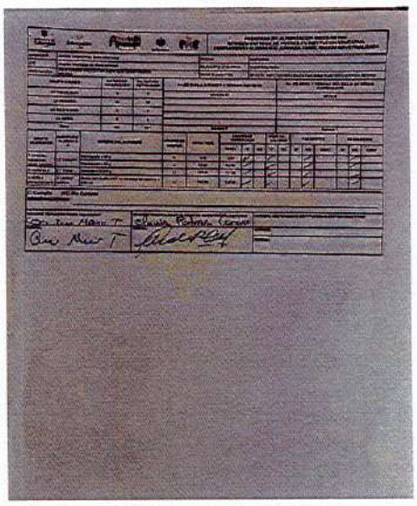
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA

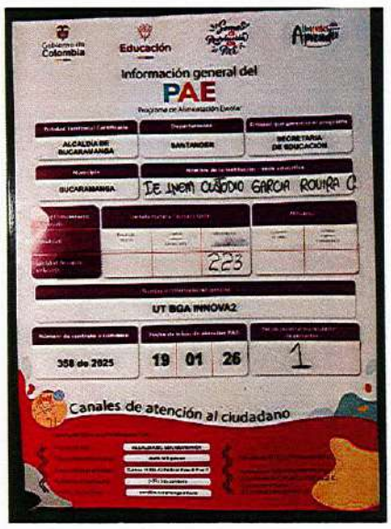
FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados
	
Cumplimiento de menú N°3	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

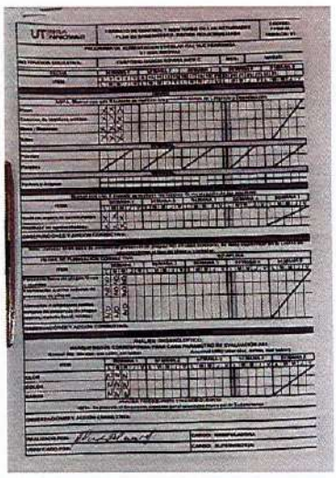
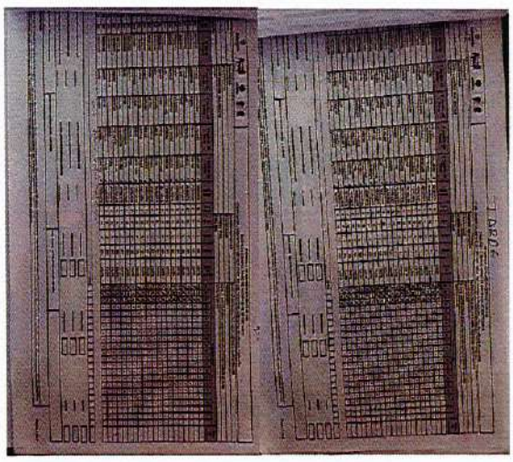
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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

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

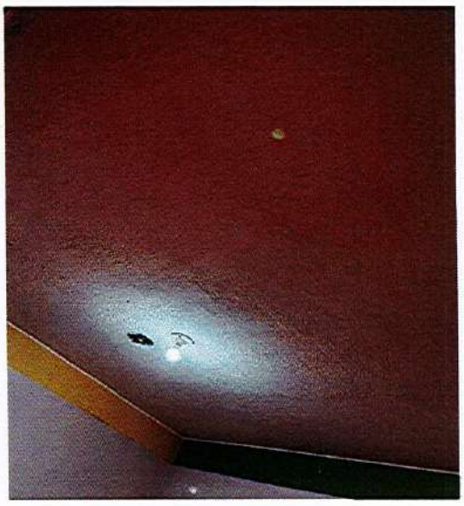
<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Suministro del complemento</td><td>Condiciones de saneamiento.</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín</td><td>Gestión social. – Afiche información PAE</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Gestión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

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

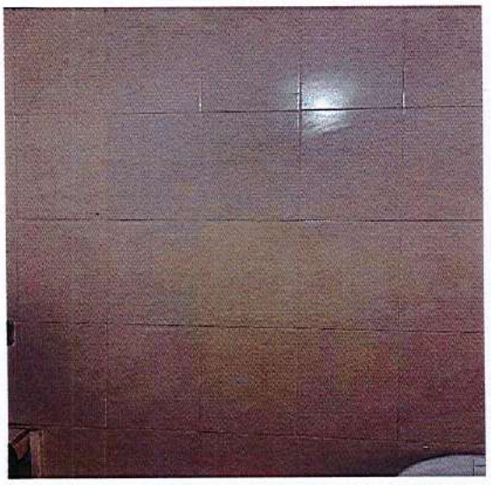
	
Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento	Verificación documental. - - Diligenciamiento planilla de entrega



Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

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

	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puerta.

20893

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT BGA INNOVA 2.	No. Contrato:	359	Fecha Visita:	04/03/26
Grupo:	2	Área Urbana: X	Área Rural: —	Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	Normal Superior Sede A.			Hora de Terminación:	3:00 pm
Dirección:	carrera 27 # 29-69 Barrio La Aurora.				
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:25 am a 1:25 pm.				
No. De beneficiarios atendidos:	850	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo		X
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde		
Nombre de quien atiende la visita	Elba Rodriguez	Nombre del supervisor - Equipo PAE	JEAN HERNANDEZ MARTINEZ		
Cargo:	Manipuladora				

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	60		**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	55	**PORCENTAJE TOTAL**	91.6%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	B
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	9
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

20894

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Fecha ultima fumigación 23/01/26
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	0	Se observa zonificación y rotulo deteriorados almacenados con fruta en buen estado.
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8.	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	87.5%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	0	2 manipuladores tienen la dotación completa pero 1 manipulador tiene el uniforme en regular estado
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Hojas de vida completa.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	ultima capacitación 14/02/26.
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	El día de hoy se observa 9 manipuladoras
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	No se observa personal ajeno ingresar al area.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83.3%

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	No se esta ubicado en la zona urbana.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Fecha conformacion del comite CAE 26/02/26
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NO	Esto en proceso de aprobacion

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	0	Se evidencia pechuga almacenada en congelados por fuera de su empaque primario. (bolsa)
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	0	Zanahorias y mangos muy maduros y magullados.
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	

20396

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	71.4%

VII. CONDICIONES DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
7.2	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO	No se observo desinfeccion de frutos ni verdura durante la visita.
7.3	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.4	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	La temperatura es adecuada.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	6	Hace falta hoja de vida de olla a presión
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	1	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	66.6%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	Menu #2. Hoy muestre de menu #3 por menu #2 Aprobado por la SEB.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Hay cumplimiento de. gramajes
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se inicio servido a las 11:20 am.
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela, bajalenguas, guantes quirúrgicos, vendas elásticas, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras, curitas, vaso desechable.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	FV: NOV/2026

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica y de seguimiento en la IE Normal Superior Sede A. con modalidad RPS almuerzo, del operador UT BGA INNOVA grupo 2. con un cupo de 850 beneficiarios en los grupos etarios bachillerato y media.
El dia de hoy el inicio de servicio se hizo puntualmente, el desayuno fue bastante alto peso aproximado 121.650 de contenido el tanque, donde la mayoria del desperdicio fue en ensalada. lentejas y queso.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La ficha técnica u hoja de vida de la olla a presion no quedó estipulada en el Programa del mantenimiento del Plan de Saneamiento.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Juan Hernandez M.	NOMBRE	Elba Rodriguez
CARGO	Profesional Apoyo Tecnico SSO	CARGO	Manipuladora.
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	ERIKA ARENIZ
CARGO		CARGO	Supervisora
FIRMA		FIRMA	

20848

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	04/03/26	Hora Inicio:	8:30 am	Hora Finalización:	3:00 pm.	Grupo:	2
Institución Educativa:	Normal Superior Sede A.			Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	3	No. MENÚ ENTREGADO	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI X	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Carne en Bis tec.											60.7	54.3	58.7	50	C	69.8	72.4	68.3	60	C
LEGUMINOSAS	Lentejas Guisadas											79.9	82.2	86.9	75	C	163.6	152.3	168.1	120	C
CEREALES	Arroz Blanco.											115.3	135.8	123.2	100	C	152.8	147.1	146.	120	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Yuca Frita											73.3	69.6	61.5	50	C	64.3	80.9	63.6	60	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada con Piña.											71.6	74.6	72.4.	70	C	92.1	92.8	92.5	90	C
BEBIDA	Naranjada.											234.5	250.2	236.4	200	C	237.8	222.3	233.5	200	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Queso Picado											41.8	41.9	36.3	35	C	47.9	48.5	41.1.	45	C.
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los gramajes cumplen con el peso estipulado. Anombe de menú #3 por menú #2. Aprobado por la SSO

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

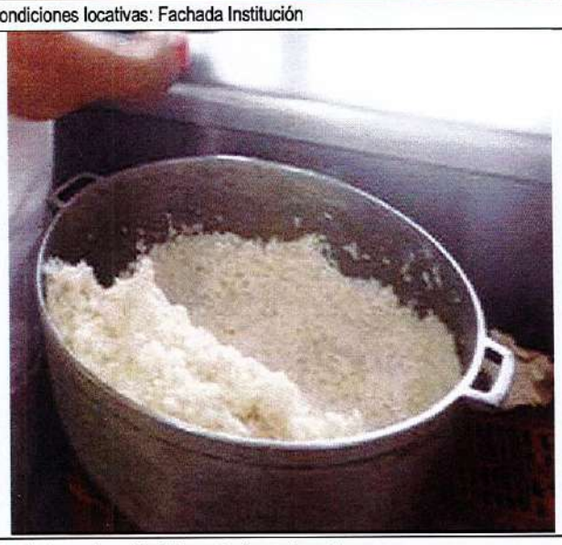
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Elba Rodriguez	ERIKA ARENIZ	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	DENIS HERNANDEZ MARTINEZ
CARGO:	Manipuladora	Supervisora	CARGO:	Profesional Apoyo Tecnico SSO
FRIMA:			FIRMA:	

20894

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: ESCUELA NORMAL SUPERIOR

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: A

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

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

	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal – Arroz blanco	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal – Yuca frita
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas y/o verduras – Ensalada con piña	Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida – Naranjada
	
Suministro del complemento	

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



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras



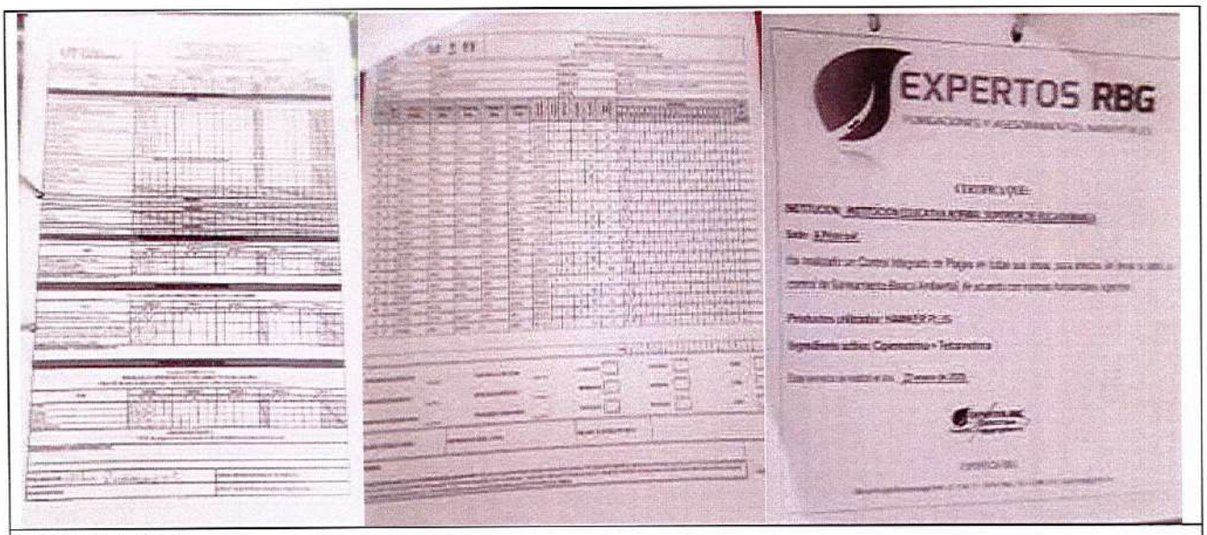
Toma de las contramuestras menú del día

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

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


</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Condiciones de saneamiento.</td>
<td>Personal manipulador alimentos – Elba Rodríguez – Mónica Garcez – Franyin León – Manuela Méndez – Karen Saldariaga – Sandra Pechuela – Marisela Pabon – Rosalba Osorio – Gabriela Pulido</td>
</tr>
</table>

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



Verificación documental.

INFRAESTRUCTURA



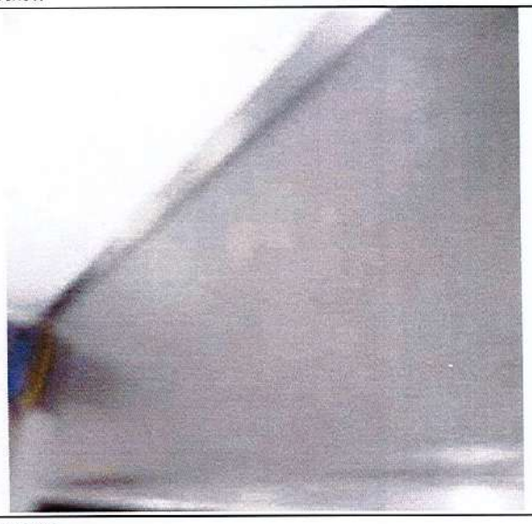
Pisos.



Techos.



Paredes.



Mesones.

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

	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.
	
Puertas	Realizando visita técnica

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Se observa zanahoria y mango deteriorados, almacenados con fruta en buen estado.	

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

	
Hallazgo 2. Una manipuladora tiene el uniforme en regular estado.	Hallazgo 3. Se evidencia pechuga almacenada en congelación por fuera de su empaque primario (bolsa)
	
Hallazgo 4. Zanahorias y mangos muy maduros y magullados.	Hallazgo 6. Falta hoja de vida de la olla a presión y registro de mantenimiento

20906

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT BGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	04-03-26
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:00 am
Institución Educativa/Sede	AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE B					Hora de Terminación:	1:00 pm
Dirección:	Calle 56 N° 21-58 Barrio Kicaurte						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 11:00 am a 1:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	138	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Lady Villamizar		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo G			
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación		
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	59		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE TOTAL	98.3	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exc.	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

Powered by CamScanner

20907

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Expertos PBG 16 de Enero 2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	2 Kits

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipuladoras con dotacion completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal es adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencio hojas de vida con soportes.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Manipuladoras acreditan experiencia mínima, certificados médicos y BPM.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Se evidencian registros de capacitacion
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	2 manipuladoras
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	

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

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS. Se cuenta con remisión.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los equipos, pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	0	No tienen un certificado de limpieza y desinfección del tanque aereo de almacenamiento de agua.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Enero de 2026

Powered by CamScanner

20908

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	95.4%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia publicación de la ficha técnica de información del PAE
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	conformación CAE 25-02-2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de res La Carnicería L: 1260223 V: 25/03/26
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Platano maduro, papa
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	mango, cebolla, pepino cilantro
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	leche en polvo Fortileche L: 040226 V: 03/02/2027 Quesos Villa Aurora L: 18/02/26 V: 03/04/26

Powered by CamScanner

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
7.2	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
7.3	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.4	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	N.A	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	Existe cumplimrento del menú # 3
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Se verificó el cumplimiento del gramaje del menú # 3
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	se evidencia publicación
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Se evidencia disponibilidad de agua potable y vasos.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela, bajalenguas, guantes quirúrgicos, vendas elásticas, jabón quirúrgico, solución salina, termómetro, alcohol antiséptico, tijeras, curitas, vaso desechable.	1	Botiquín dotado de todos los elementos
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Enero de 2027

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	N.O	Durante la visita no se observo al personal transportador de alimentos
11.2	El vehiculo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	

Powered by CamScanner

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizó visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de RPS-Almuerzo con una abertura total de 138.
Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 3.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Yolly Yoana Villamizar Vera
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

20911

Educación Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	04-03-26	Hora Inicio:	10:00 am	Hora Finalización:	1:00 pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	Aurelio Martinez Mutis sede B			Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	weiheng	PRECISIÓN (g):	0,1gr		
No. MENÚ PROGRAMADO	3	No. MENÚ ENTREGADO	3	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI NO
¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X NO						

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Carne de res tipo hamburguesa	44.6	48.5	47.2	40gr	C	50.0	47.9	46.8	45gr	C										
LEGUMINOSAS																					
CEREALES	Arroz con fideos	56.5	58.6	57.3	55gr	C	92.3	91.3	89.6	85gr	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Maduro cocido	57.7	58.6	59.7	46gr	C	97.3	84.1	90.3	58gr	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada de zanahoria, lechuga y uvas	52.7	54.6	55.1	50gr	C	71.7	70.3	68.2	65gr	C										
BEBIDA	Limonada	251.1	255.8	250.8	200cc	C	255.0	253.2	254.1	200cc	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Queso en porción	12.5	11.9	12.6	10gr	C	34.2	35.3	33.8	30gr	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE						6					6										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del gramaje del menú # 3

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Andy Yoana Villamizar Vera	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Carlos Alberto Reátiga Parra
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo técnico
FIRMA:		FIRMA:	Carlos A. Reátiga

Powered by CamScanner

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



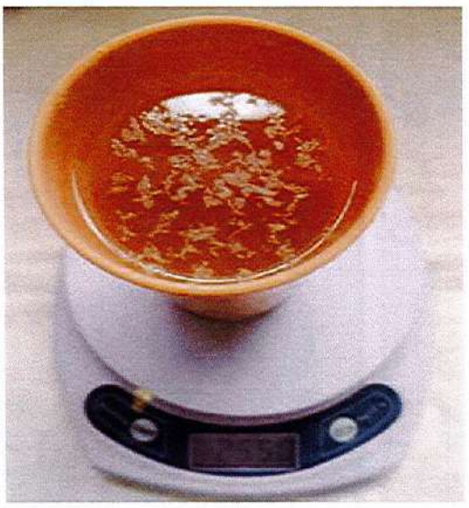
Cumplimiento de menú No 3



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

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

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

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



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

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



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo





Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN

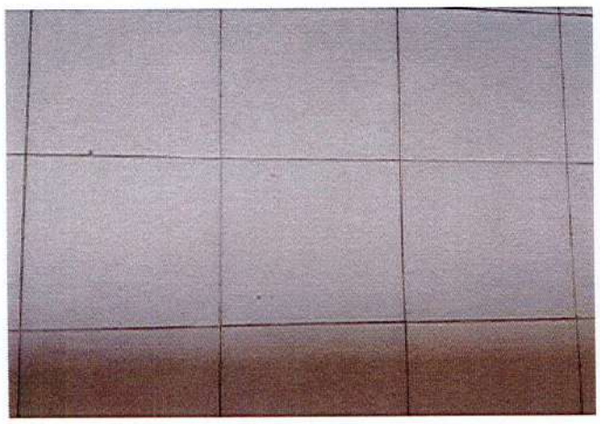


Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos

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

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

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

	
Puertas.	Otros

HALLAZGOS
4.9 No tienen el certificado de limpieza y desinfección del tanque aéreo de almacenamiento de agua.
Hallazgo 1.

20918

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT Bga Innova 2.		No. Contrato:	358 de 2025		Fecha Visita:	05-03-2026
Grupo:	Dos	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	8:00am.
Institución Educativa/Sede	Inem Custodio Garcia Rovira Sede F.					Hora de Terminación:	9:00am.
Dirección:	Calle 107 Cra 15 - Barrio Toledo Plata						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	JN: 8:00am a 9:00pm.						
No. De beneficiarios atendidos:	JM: 187 JT: 122 309		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200 (1); 201 a 400 (2); 401 a 600 (3); 601 a 800 (4); 801 a 1200 (5)		
Nombre de quien atiende la visita:	Luz Marina Cardozo.				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Fernando Matallana	
Cargo:	Manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X			

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

2019

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

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

70920

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Publicado en pasillo.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Acta con fecha 05-02-2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N/A	

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

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

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

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt Lote: 07 AA F.V: 02-04-2026.
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Muffin con chips de chocolate Lote: 306326 FV: 24-03-2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N/A	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Banano en condiciones optimas, para consumo
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Liberado en acta de bodega
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuenta con formato

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Entrega menú # 4
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Publicado en cartelera
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Publicado en Pasillo.
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	3 componentes
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con los parámetros de peso

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

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

20921

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Fernanda Matallana	NOMBRE	Luz Marina Cardozo
CARGO	Prof. apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Luz Marina Cardozo
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	05-03-2026	Hora Inicio:	8:00am	Hora Finalización:	9:00 am	Grupo:	Dos
Institución Educativa	Inem Sede F			Operador:	UT Bga Innova 2.	No. de Contrato:	358 de 2025

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Tritón	PRECISIÓN (g)	0.1g.

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº: 4 | MENÚ ENTREGADO Nº: 4 | ¿Se realizaron cambios al menú? SI ~~NO~~ | ¿Los cambios fueron aprobados por la UTC? SI NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)		
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt.						214,3	211,4	214,3	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Mutin Chips Chocolate						69,5	70,5	65,1	60	C										
FRUTA	Banano						201,7	182,8	216,8	143	C.										
POSTRE																					
CUMPLE							3														
NO CUMPLE							0														

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con los parámetros de peso

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Luz Marina Cardozo	Realizada por:	Fernanda Matallana
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional apoyo técnico
Firma:	Luz Marina Cardozo	Firma:	

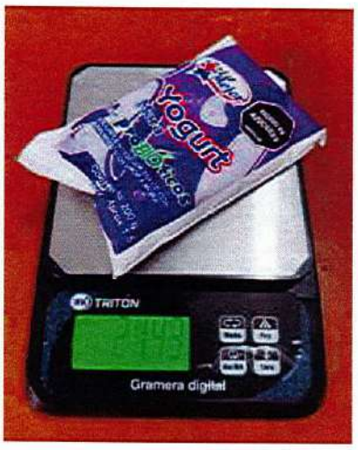
22602

20923

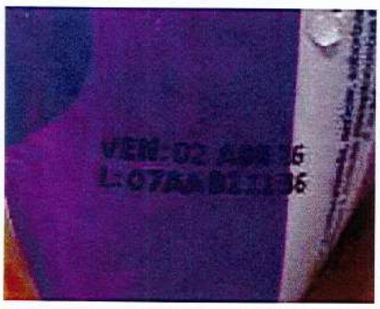
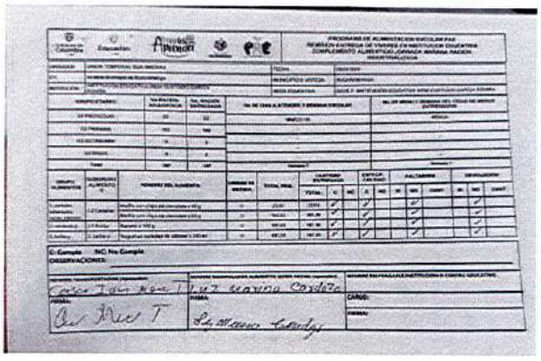
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: IMEN CUSTODIO GARCIA ROVIRA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: F

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

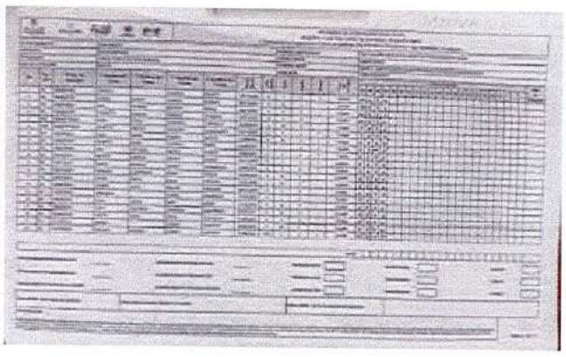
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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

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

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

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

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

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

	
Ventanas.	Puertas

20928

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

Versión: 001 -2026

Operador:	OTBGA INNOVA		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	05/03/26
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	Santo Mora Goretti Sede C					Hora de Terminación:	3:00 pm
Dirección:	Calle 65 # 18-08 Barrio la Victoria.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:20 am a 1:00 pm.						
No. De beneficiarios atendidos:	304		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Sandra Sabamonca			Nombre del supervisor - Equipo PAE	JUAN FERNANDEZ MARTINEZ		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62		**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	60	**PORCENTAJE TOTAL**	96.7	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	B.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		~~De 80 a 96,9% Bueno~~		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	ultimo Fumigacion 16/01/2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	0	se evidencio llevan con temperatura de 12.5°C
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	87.5%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal con dotacion completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	ultimo capacitacion 14/02/26
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	se observo 4 manipuladoras en la IE.
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	ingreso supervisora con su debida dotacion.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Conformado comite CAE 23/02/2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	Esto en proceso de aprobación

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pechuga L: B501705121 FV 01/MAY/26
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
7.2	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO	No se observo desinfectado de frutas y verduras durante la visita.
7.3	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se utiliza pinzas y cucharas medidoras
7.4	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	0	Hace falta hoja de vida de olla a presión
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	NA	Lo no cuenta con trampa grasa

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	Menu # 4.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	cucharas medidoras
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnico. y de seguimiento en. la IE Santa Maria Goretti sede C, del operador OT. BGA INNOVA 2, grupo 2. con no solidad. preparado en sitio - Almuerzo, con un cupo de 304. beneficiarios en los grupos etarios preescolar y primaria. se verifico menu #4 En conclusion y olvido ala queja presentada. resulto que no es valida, pero IE dado que. Fotografia aportada no coincide con el mobiliario de la sede Se resulta compromiso por parte delos manipuladoras, docentes, operador y supervisora.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JENY HERNANDEZ M	NOMBRE	Sandra Salamanca.
CARGO	Profesional Apoyo Tecnico BB	CARGO	Manipuladora Alimentos.
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Alejandra Ort. M
CARGO		CARGO	Supervisora
FIRMA		FIRMA	Alejandra ORM

20933

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	05/03/26	Hora inicio:	8:00 am	Hora Finalización:	3:00 pm.	Grupo:	2
Institución Educativa:	Santo Mondo Goretti Sede C.			Operador:	UT BGA INNOVAZ	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:		PRECISIÓN (g):			

No. MENÚ PROGRAMADO	4	No. MENÚ ENTREGADO	4	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	~~SI~~	~~NO~~	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Huevo Revuelto	52.9	57.6	56.	50	C	587	58	56.7	50	C										
LEGUMINOSAS	Frijol guisado	56.4	58.6	55.5	45	C.	59.8	57.2	60.1	45	C										
CEREALES	Arroz Blanco	56.6	63.6	61	55	C	88	87.9	99.1	85	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Fruta de frijo	81.2	68.2	44.1	40	C	585	69.6	55.	50	C.										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	G. de mango	58.5	59.7	59.3	50	C	703	684	69.5	65	C										
BEBIDA	J. de tomate árbol	237.5	235.2	2465	200	C.	2432	231.7	2382	200	C.										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	—																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los gramajes cumplen con peso estipulado.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Sandra Salamanca.	Alejandra Ortiz M	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Jesus Hernandez MALDONADO
CARGO:	Manipuladora Alimento.	Supervisora	CARGO:	Profesional Apoyo Tecnico SSB.
FRIMA:			FIRMA:	

20934

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIAA GORETTI

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: C

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

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

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal – Arroz blanco</td><td>Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal – Frita de trigo</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas y/o verduras – Ensalada de mango</td><td>Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida – Jugo de tomate de árbol en agua</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Suministro del complemento</td></tr>
</table>

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




Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)




Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

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



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo





Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN



Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos – Sandra Salamanca – Rosa Benitez – Martha Niño – Jennifer Figueroa

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



Verificación documental.

INFRAESTRUCTURA



Pisos.



Techos.

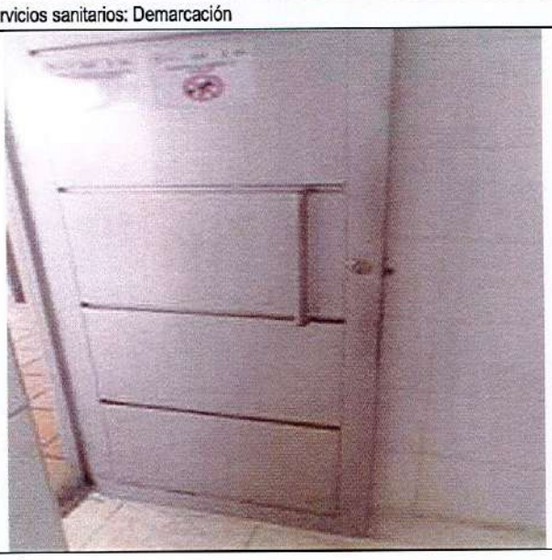
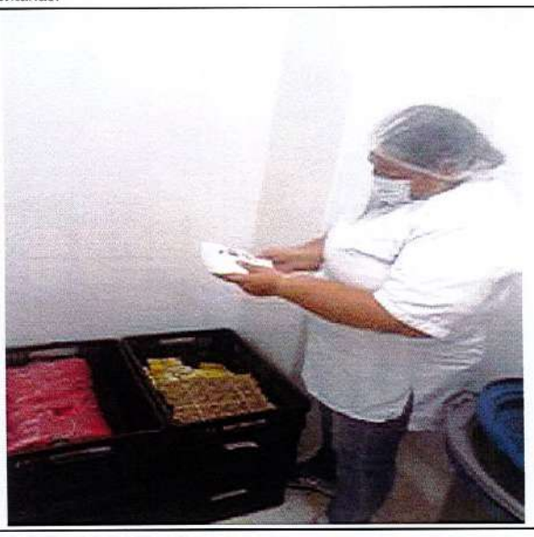


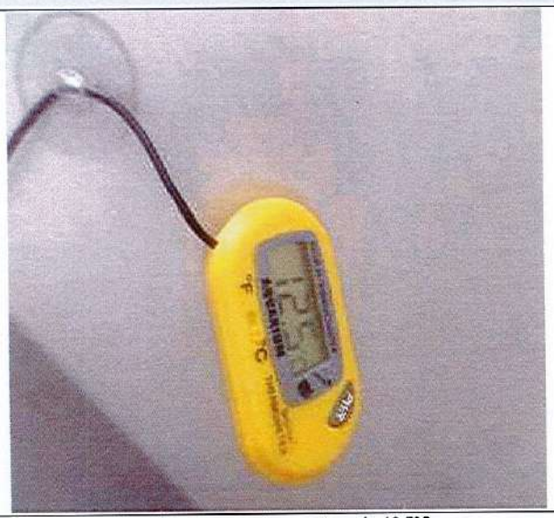
Paredes.



Mesones.

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

	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.
	
Puertas	Realizando visita técnica

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Se evidencia nevera con temperatura de 12.5°C	Hallazgo 2. Falta hoja de vida de la olla a presión

20940

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 3

Fecha	05-MARZO-2026	Hora inicio: 9:00 am	Hora finalización: 3:30 pm
Lugar	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR		
Tema	SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE, EN LA I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR		

OBJETIVO	REALIZAR SEGUIMIENTO A LOS TIEMPOS DE CONSUMO Y DES-PERDICIOS GENERADOS POR LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA PAE.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- SE REALIZA VISITA DE SEGUIMIENTO EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION, EN LA I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR, CON UNA COBERTURA DE 850 BENEFICIARIOS, CON JORNADA UNICA, DONDE LOS GRADOS NIVEL ESCOLAR 8°- y 9°- PERTENECIENTE AL GRUPO SECUNDARIA y GRADOS 10°- y 11° AL GRUPO MEDIA, RECIBEN EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO.
- EL MENU A SUMINISTRAR EN EL DIA DE HOY, MENU #4, COMPUESTO POR:
  - HUEVOS REVUELTOS
  - FRIJOLES GUISADOS
  - ARROZ BLANCO
  - PASTA DE TRIGO
  - ENSALADA DE MANGO - CEBOLLA - PEPINO (CILANTRO - VINAGRE - LIMON)
  - JUGO TOMATE DE ÁRBOL EN AGUA
- SE REALIZA VERIFICACION DE LOS ALREDEDORES DEL COMEDOR ESCOLAR, DONDE SE OBSERVA LO SIGUIENTE:
  * LAS MESAS Y SILLAS DEL AREA DE CONSUMO, SON UTILIZADAS POR DOCENTES Y SUS ESTUDIANTES PARA SUS ACTIVIDADES, SE OBSERVA RESIDUOS DE EMPAQUE DE ALIMENTOS EN MESAS Y NO SON UBICADOS EN LOS RECIPIENTES DE LOS RESIDUOS SOLIDOS. SE RECOMIENDA DAR INSTRUCCIONES AL PERSONAL ENCARGADO PARA EVITAR DEJAR RESTOS DE RESIDUOS, YA QUE ESTO GENERA UN MAL ASPECTO EN EL AREA DEL COMEDOR ESCOLAR
  * ARMAS, SE OBSERVA MOBILIARIO EN MAL ESTADO ALMACENADO CERCA AL AREA DE CONSUMO, LO CUAL PUEDE OCASIONAR ACUMULACIÓN DE PLAGAS Y/O ROEDORES QUE PODRIAN INGRESAR AL AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. SE RECOMIENDA RETIRAR ESTOS ELEMENTOS PARA MANTENER AREA ADECUADA DE ORDEN Y LIMPIEZA.
- EN CUANTO A LA VERIFICACION DEL PROCESO DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SE OBSERVA A TODO EL PERSONAL MANIPULADOR REALIZANDO SUS ACTIVIDADES. EL PERSONAL ENCARGADO DE LA PREPARACION DE LA ENSALADA, YA TENIA LAS VERDURAS LIMPIAS (MANGO, PEPINO Y CEBOLLA); OTRAS MANIPULADORAS REALIZAN LAVADO DE LOS HUEVOS PARA POSTERIORMENTE BATIRLOS, ASIMISMO OTRAS SE ENCONTRABAN PREPARANDO LA MASA PARA LAS PASTAS DE TRIGO.

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 3

CON RESPECTO AL INGRESO DE LOS BENEFICIARIOS AL COMEDOR, EL DIA DE HOY SE REGISTRÓ A LAS 11:35 am, CON GRADO 8°, QUIENES NO SE HAN CUMPLIDO CON EL HORARIO ESTABLECIDO, EL CUAL CORRESPONDE A LAS 11:25 am.
A CONTINUACION SE DETALLA LO ENCONTRADO DURANTE EL SEGUIMIENTO:

- CONTINUA EL INCUMPLIMIENTO EN LA HORA DE INGRESO DE LOS ESTUDIANTES AL COMEDOR
- POCO ACOMPAÑAMIENTO POR PARTE DE LOS DOCENTES, ELLOS LLEGAN SOLOS HACER LA FILA, NO HAY CONTROL EN EL INGRESO AL COMEDOR, LO QUE GENERA DESORDEN ENTRE LOS ESTUDIANTES Y RETRASO EN EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS. DEBIDO A ESTA SITUACION, LOS ESTUDIANTES EMPLEAN GRAN PARTE DEL TIEMPO EN CONVERSAR O DISTRAERSE CON LOS CELULARES, LO QUE DIFICULTA QUE EL PROCESO DEL CONSUMO SE REALICE DE MANERA ÁGIL, Y CUANDO VEN QUE EL TIEMPO ES INSUFICIENTE SE APRESURAN A SALIR CORRIENDO PARA DESOCUPAR LA BANDEJA EN EL AREA DE DESCANSO. POR LO ANTERIOR, ES DE RESALTAR QUE LA PERSONA QUE ESTA PRESENTE EN EL COMEDOR ES EL SEÑOR EDGAR VEGA.

- SE REALIZO PRUEBA ORGANOLEPTICA A LOS ALIMENTOS PREPARADOS DEL MENU #4, DONDE LOS ALIMENTOS ESTAN DE UN BUEN SABOR, CON TEXTURA AGRADABLE Y BUENA PRESENTACIÓN EN LOS PLATOS.
SE REALIZA REGISTRO DEL DESECHO: PESO EN BASCULA RECIPIENTE + DESECHO DE 105,70 KILOS, SE DESCUENTA PESO DEL RECIPIENTE 3,2 KILOS DANDO UN PESO TOTAL DE 102,5 KILOS, MANTENIENDO UN NIVEL ELEVADO DE DESPERDICIO ALIMENTARIO EN ENSALADA - ARROZ - HUEVO - FRIJOL.

- DURANTE EL SEGUIMIENTO REALIZADO EN LA INSTITUCION EDUCATIVA, SE CONCLUYE:
  1. EN CUANTO AL HORARIO ESTIPULADO DE 20 MINUTOS QUE SE ESTÁ MANEJANDO EN LOS GRUPOS DESDE QUE SALEN DE LAS AULAS - HACER FILA - CONSUMIR LOS ALIMENTOS, ESTAN TARDANDO UN POCO MAS; POR LO ANTERIOR Y SEGÚN PETICION DE LOS ESTUDIANTES DESCRITO EN EL COMITE CAE DEL 26-02-2026 DONDE "RECOMIENDA AMPLIAR EL HORARIO A 25 MINUTOS"; ESTE HORARIO A 25 MINUTOS ES VIABLE PERO CON EL COMPROMISO DE HACER VIGILANCIA Y CONTROL EN LOS ESTUDIANTES DURANTE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS, VELANDO QUE SE REDUZCA EL DESECHO
  2. REALIZAR UN BARRIDO DE LA CONSTANCIA ACTUAL DE LOS 850 BENEFICIARIOS DEL

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 3 de 3

PROGRAMA PAE, CON EL FIN DE VERIFICAR SI ACTUALMENTE DESEAN CONTINUAR RECIBIENDO EL BENEFICIO. SE HA EVIDENCIADO CON PREOCUPACION QUE ALGUNOS BENEFICIARIOS UNICAMENTE PRUEBAN UNA PEQUEÑA PARTE DE LOS ALIMENTOS Y POSTERIORMENTE LOS DESECHAN EN EL DESCONOCIDO. ASIMISMO, EN OTROS CASOS LOS ESTUDIANTES RECIBEN LA BANDEJA, ESPERAN UNOS MINUTOS Y LUEGO REGRESAN LOS ALIMENTOS COMPLETOS EN EL DESCONOCIDO SIN SIQUIERA CONSUMIRLOS. ESTA SITUACION GENERA UN ALTO NIVEL DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y AFECTA LA CORRECTA UTILIZACION DE LOS RECURSOS DEL PROGRAMA., POR LO ANTERIOR, SE CONSIDERA NECESARIO IDENTIFICAR A LOS BENEFICIARIOS QUE REALMENTE DESEAN Y APROVECHAN EL SERVICIO, Y EVALUAR POSIBLES AJUSTES EN LA COBERTURA PARA OPTIMIZAR EL BUEN USO DEL PAE.

DURANTE EL SERVICIO SE EVIDENCIA LA FORMACION A MANIPULADORES DE ALIMENTOS, QUIENES LABORAN CON RESPONSABILIDAD MANTENIENDO LAS INSTALACIONES LIMPIAS Y ORGANIZADAS. NO OBSTANTE SE IDENTIFICA LA NECESIDAD DE CONTAR CON EL APOYO DE UNA PERSONA ADICIONAL CON EL FIN DE MEJORAR LA EFICACIA EN EL SERVICIO Y ORGANIZACIÓN.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
-AMPLIAR HORARIO EN LOS GRUPOS A 25 MINUTOS. -ACOMPAÑAMIENTO POR DOCENTES SUMINISTRO ALIMENTOS - REALIZAR CAPACITACION MANEJO. -AJUSTAR COBERTURA ACTUAL. -GESTIONAR APOYO DE UNA MANIPULADORA UTBGA INNOVA2	INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUCION EDUCATIVA	MARZO 2026.

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
JANNETH TRUJILLO ALVARADO	SEB-PAE	PROFESIONAL APOYO TECNICO-PAE	Jtrujillo@bucaramanga.gov.co	
Elba. Rodriguez.	UTINNOVA 2	Manipuladora Lider	elbitarodriguez06@gmail.com	
—	—	—	—	—

Redactada por	Firma Nombre: JANNETH TRUJILLO ALVARADO Entidad-Cargo: PROFESIONAL APOYO TECNICO-PAE Correo electrónico: Jtrujillo@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

20943

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE PRICIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

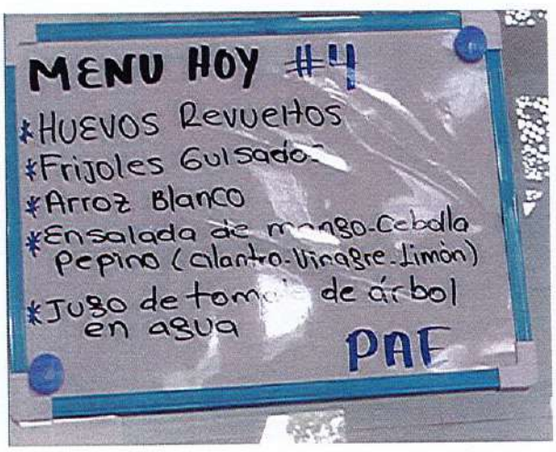


Condiciones locativas: Fachada Institución





Condiciones locativas: Area de preparación





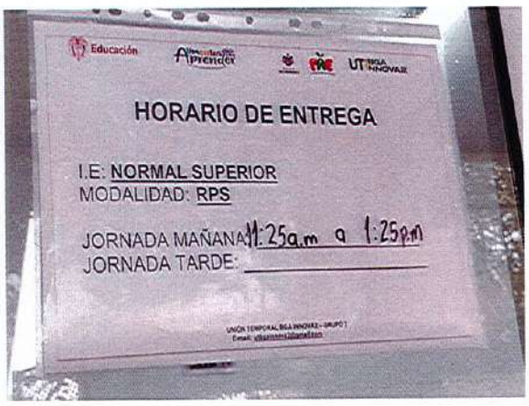
Cumplimiento de menú – Suministro Menú No. 4

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





Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN



Horario publicado



Almacenamiento de Contramuestras









Area de preparación alimentos: Preparación de ensalada mango-pepino-cebolla

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



Area de preparación alimentos: Preparación Huevos revueltos y toma de temperatura en el punto de entrega



Area de preparación alimentos: Preparación Fritas de trigo y toma de temperatura en el punto de entrega

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







Ingreso de estudiantes al comedor sin acompañamiento de los Docentes



Residuos de empaque de alimentos en las mesas, se requiere mantener la mesas organizadas y limpias





Desorden de los beneficiarios en el área de consumo, deja las bandejas en las mesas sin llevarlas al sitio destinado para su lavado

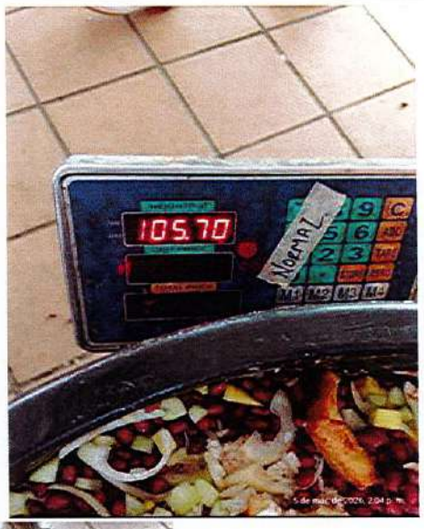
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026





Desorden de los beneficiarios en el área de consumo, deja las bandejas en las mesas sin llevarlas al sitio destinado para su lavado







Descomide: Peso recipiente + descomide: 105,70 kilos - Peso total descontando el recipiente (3,2 kilos): 102,5 kilos (nivel alto de descomide)

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







Mobiliario y/o enseres en desuso, se requiere organizar el área para evitar acumulación de plagas y/o roedores que puedan ingresar al área de preparación

20949

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT BGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	05-03-26
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:20 A.M.
Institución Educativa/Sede	DE SANTANDER SEDE C					Hora de Terminación:	1:40 PM
Dirección:	Calle 5 Nº 20-14 Comuneros.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	9:30 AM A 1:00 PM						
No. De beneficiarios atendidos:	233.		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo: X Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde:			
Nombre de quien atiende la visita	Maryori Aparicio			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Mabel Rodo Olarte.		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI \ / NO X	Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	60.	**PORCENTAJE TOTAL**	98,36	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	EXC.

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Soporte de Expertas RBG de fecha 24 enero 26.
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	2 dotaciones completas

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	Se cuenta con PSB
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia programa de L y D con registros actualizados.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencian 2 aspersores de 100 y 200 ppm.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS. Se cuenta con remisión.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los equipos, pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfactantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Certificado de expertos RBG con fecha 12 febrero de 2026 Válido hasta 12 Agosto 2026
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia soporte de AMB de enero 2026.

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Acta de conformación de fecha 26-02-2026.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.A	Se encuentra en aprobación para finales de marzo

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pechuga Macpollo L850125114 24 Abr 2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche en polvo Fortileche Lote: 040226 FV: 03 02 2027

20952

6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	
6.6	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	Se evidencia con tra,muestras de los menús 1,2,3 y 4
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	Se evidencia formato para cuando haya novedad.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Procesos de preparación de alimentos en óptimas condiciones de higiene
7.2	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
7.3	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.4	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	0	Hoja de vida o ficha técnica de nevera mabe incompleta o no corresponde
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	N.A.	No se cuenta con trampas de grasas

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	se da cumplimiento a entrega de menú # 4
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	se verificó cumplimiento de gramaje Ver anexo
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Se evidencio la disponibilidad de agua potable.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

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

XII. VERIFICACION DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de Supervisión en IE. De Santander sede C en modalidad PS Almuerzo menú # 4, Se verifica cumplimiento de gramaje, aplicación de BPM, PSB registros actualizados, preparación de alimentos en condiciones óptimas de higiene y limpieza, dotación de personal, materias primas, presentacion personal y otros.

Se recomienda construir pileta y lavaplatos para el área de la cocina ya que se evidencio agua en el piso.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte	NOMBRE	HARYURI Aparicio
CARGO	Apoyo técnico PAE	CARGO	manipuladora
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	HARYURI Aparicio
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

20454

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	05-03-26	Hora Inicio:	10:20 A.M	Hora Finalización:	1:40 P.M.	Grupo:	2
Institución Educativa:	DE SANTANDER SEDE C			Operador:	UTEGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Weiheng	PRECISIÓN (g):	0,1		
No. MENÚ PROGRAMADO	4	No. MENÚ ENTREGADO	4	¿Se realizaron cambios al menú?	SI ~~NO~~	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI NO
¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los benficiarios?	~~SI~~ X	NO					

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Huevos revueltos	59.5	56.7	55.6	50	C	61.1	62.3	66.4	50	C										
LEGUMINOSAS	Fríjol guisado	80.1	89.8	89.4	45	C	98.7	94.4	98.7	45	C										
CEREALES	Arroz Blanco	70.4	99.3	107	55	C	103.1	123.8	119.8	85	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Frita de trigo	65.3	58.6	85.9	40	C	97.5	86.4	100.6	50	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada de mango, cebolla, pepino cohombro	94.5	79.1	112.7	50	C	134	106.9	110.3	65	C										
BEBIDA	Jugo de tomate de árbol en agua.	217.1	223.5	247.2	200	C	217.1	234.1	223.4	200	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche en polvo como ingrediente frito	—	—	—	—	—	-	-	-	-	—										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE						6					6	—					—				
NO CUMPLE						0					0	—					—				

OBSERVACIONES GENERALES: Se verificó cumplimiento de gramaje ~~Menú~~ # 4

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	MARGUDI Aparicio Silva	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Mabel Rocio Olaite
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Apoyo Técnico PAE-SEB.
FRIMA:	MARGUDI Aparicio Silva	FIRMA:	Mabel Rocio Olaite.

1095

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DE SANTANDER SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: DE SANTANDER SEDE C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú No. 4

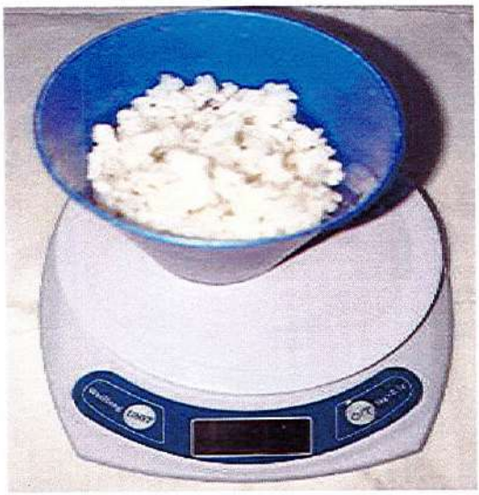
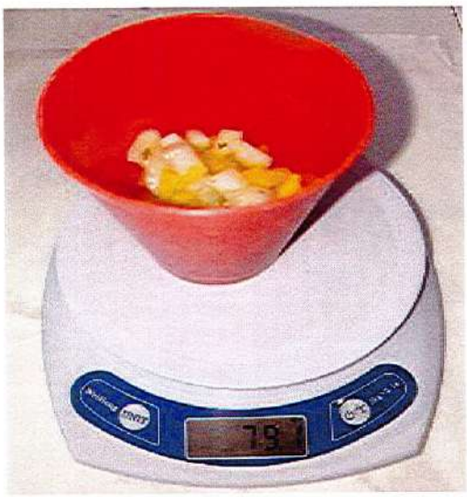
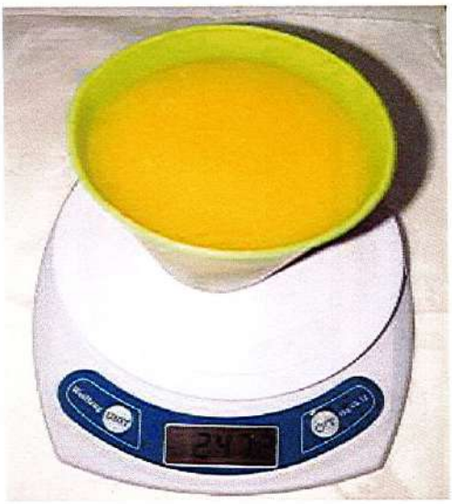


Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

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

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

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



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)





Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

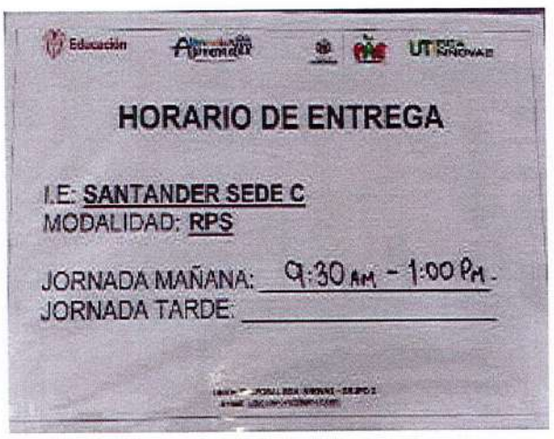


Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

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



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo





Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN

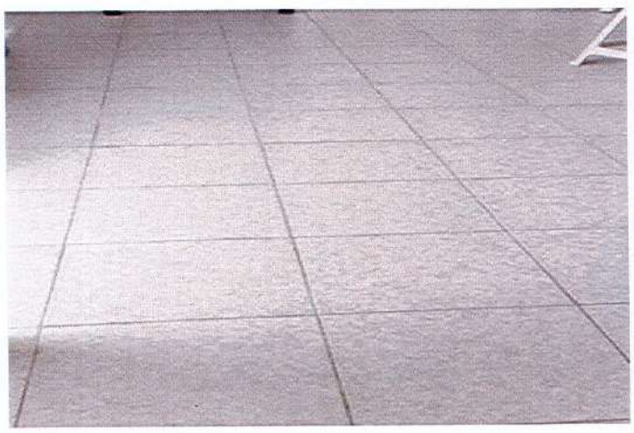
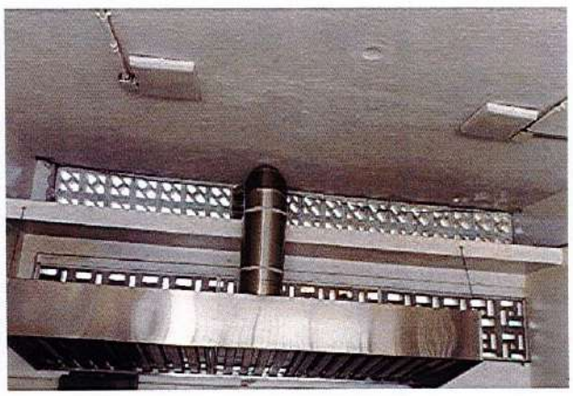
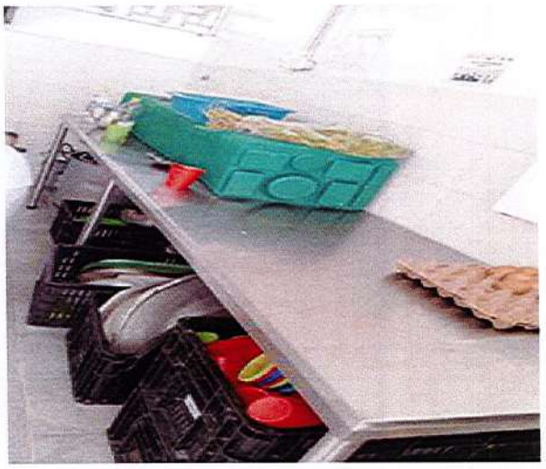


Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos en cemento porosos, pintados y con tubos de luz expuestos, las lámparas no funcionan ,se van a cambiar
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

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

	
Puertas.	Otros

HALLAZGOS
8.2 Hoja de vida o ficha Técnica de Nevera Mabe Incompleta o no corresponde.
Hallazgo 1.

20961

Educación Alimentación PAE

ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Entidad Territorial	5-03-2026								
Fecha de la visita	05-03-2026	Sede Educativa	Provenza Sede A	Hora de inicio	8.15.	Hora finalización	9:20AM		
Operador del programa	U.T DGA INNOVA 2.			Número de contrato	358. 2025				
Descripción del menú	Yogurt sabor mora, 10g, OSAA FV: 07. MAR 26 - OSAA. FV: 07. MAR 26 Mollino con Chips de Chocolate L: 306326 FV: 24/MAR/26. Banano.								
Observaciones	NA								
Nombre del consultor o revisor	NA	Fecha de consulta	NA	Consultado por	NA				

No. de niños que consumen	19	Número total de niños	18	Porcentaje de adecuación	94.7%	Concepto	Bueno.

No. de niños con talla baja	No. de niños con sobrepeso	No. de niños con obesidad	No. de niños con bajo peso	No. de niños con delgadez
0	0	0	0	0

No. Manipuladoras consultadas en los restaurantes: 1

Observaciones adicionales y complementarias: 1 manipuladora para 106 niños. Jornada 4 horas

Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1. El menú a entregar en materia a la establecida en el ciclo de menús y demás lineas adoptado por la entidad territorial.	1	
2. Los alimentos en adecuadas buenas condiciones en su totalidad	1	
3. La preparación entregada con la totalidad de preparaciones a entregar a los beneficiarios consignadas en minuta la cobertura ofertada en la modalidad educativa	1	
4. Se evidencia cumplimiento del gramaje según el ciclo de menús de modalidad consultados en la herramienta diligenciada	0	Hubo una muestra del gramaje de Panificado de 100 gr en que no cumplio.
5. El ciclo de menú se ajustaba bajo las especificaciones técnicas establecidas definidas por la entidad territorial	1	
6. El menú entregado según el tipo de complemento correspondiente a la programada y aprobada	1	
7. En caso de preparaciones elaboradas y/o atendidas, estas se realizan de acuerdo a lo establecido, a la documento presentado y contiene este documentos soportes de aprobaciones	NA	
8. El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y buena estructura para su consumo	1.	
9. El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas practicas de manipulación a la hora de la recepción y entrega del complementos	1	
10. En el comedor escolar se promocionan practicas saludables de hábitos alimenticios en los complementos beneficiarios	1.	
11. Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas esteriles, Esparadrapo de tela, Bajalenguas de madera, Guantes Quirurgicos, Venda Elastica, Jabon quirurgico - antibacterial, Solucion salina (1.5ml), Alcohol antiseptico, Tapabocas) Apuntes adicionales (opcional)	1	Botiquin completo.
12. Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el suministro y no se presenta ausencias durante el suministro	1	
13. Las cantidades de los alimentos de la minuta suministrada es adecuada	1	No hay desperdicios
14. La fecha de vencimiento de los productos de la minuta suministrada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1.	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

20902

Educación Alimentación PAE

	1.	
	1	
	1	
	1	
	1.	
	NA	
	1.	

Observaciones

Martha Edith C	TERESA BUENO REINA
37891302	37'657. 166
Nutricionista - Equipo Tecnico	MANIPULADORA

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

20963

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	5.03-26	Hora Inicio:	8:15 AM	Hora Finalización:	9:20 AM.	Grupo:	2.
Institución Educativa	Provinza Sede A.			Operador:	U.T. BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358 de 2025

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	RANGER	PRECISIÓN (g)	———

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	4	MENÚ ENTREGADO Nº:	4.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	N/A	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	N/A

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Yogurt Sabor Vainilla.	210	215	200	C		—	—	—	—	—	215	210	217	200	C	220	210	215	200	C
Derivado de cereal	Muffin con Chips de Chocolate.	45	50	40	C		—	—	—	—	—	99	87	84	80	C	103	96	109	100	NC
Fruta	Banano.	142	145	143	C		—	—	—	—	—	143	142	220	143	C	207	148	156	143	C.
Dulce y/o postre	———	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CUMPLE		Cumple.					———					Cumple					No cumple				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Un muffin con chips de Chocolate de 100 gramos, No cumplió con el gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	88,88%

Atendido por:	TERESA PUENO REINA	Realizada por:	Martha Patricia Rodriguez
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	Nutricionista Equipo Tecnico.
Firma:		Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	03	2026	LUGAR:	IPROVENZA SEDE A

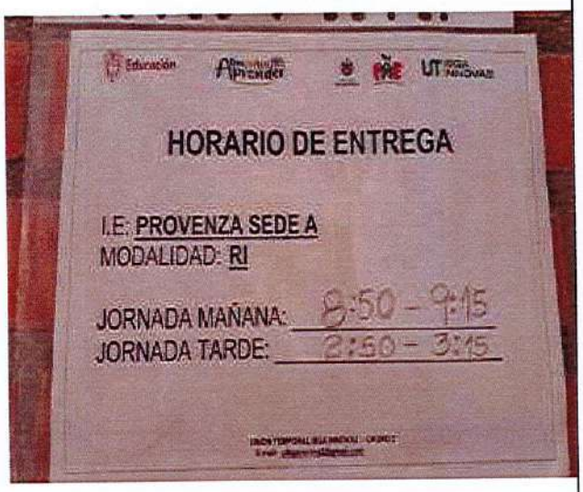
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



FACHADA DEL COLEGIO



PUBLICACION DE LA FICHA TECNICA

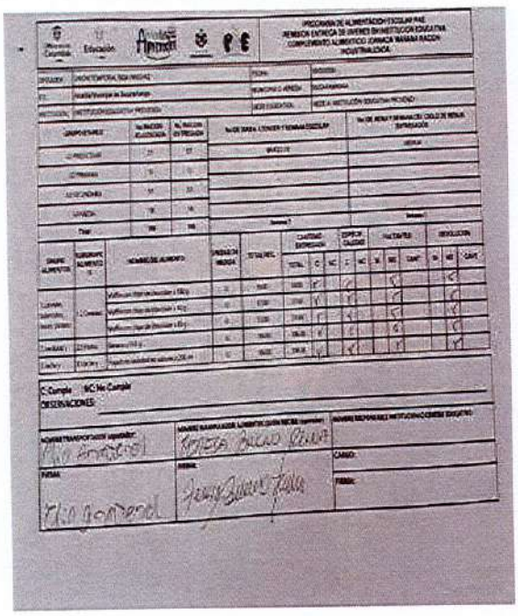
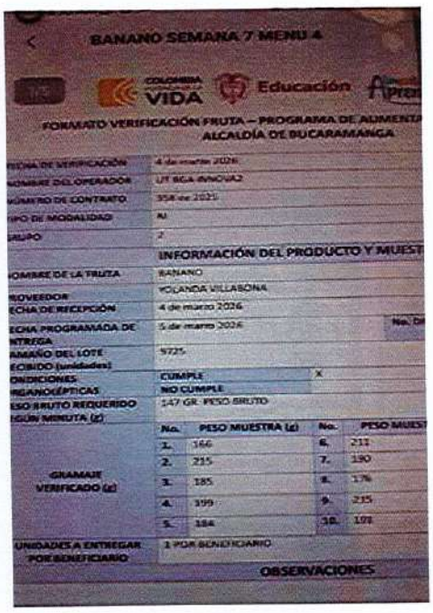


PUBLICACIÓN DE HORARIOS DE ATENCION

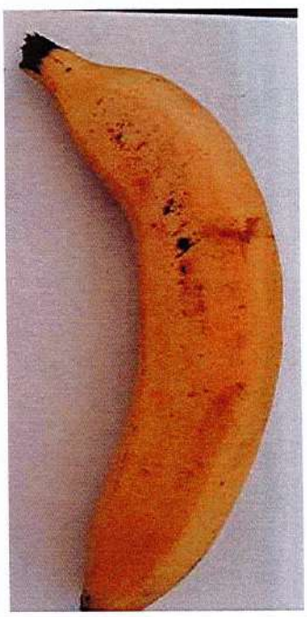


PUBLICACION DE ESTANDARIZACION DE LA RACIÓN

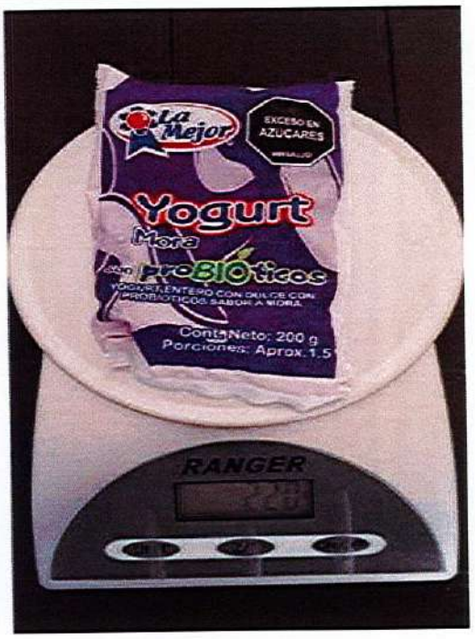
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>PUBLICADO LOS CANALES DE ATENCION</td>
<td>PUBLICADO LOS CICLOS DE MNÚS</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>REMSISION DE LA JORNADA DE LA MAÑANA</td>
<td>DOCUMENTO EN MAGNETICO DE LAVADO Y DESINFECCION</td>
</tr>
</table>

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

	
PRODUCTO LACTEO YOGURT	LOTE : 05AA VEN : 02 ABR 26 / 07AA VEN 02 ABR 26
	
MUFFIN CON CHIP DE CHOCOLATE, LOTE 306326- VEN 24/mar/2026	FRUTA : BANANO

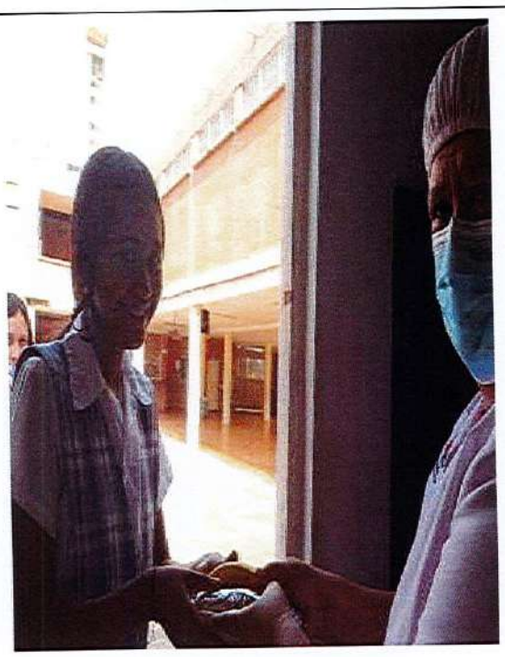
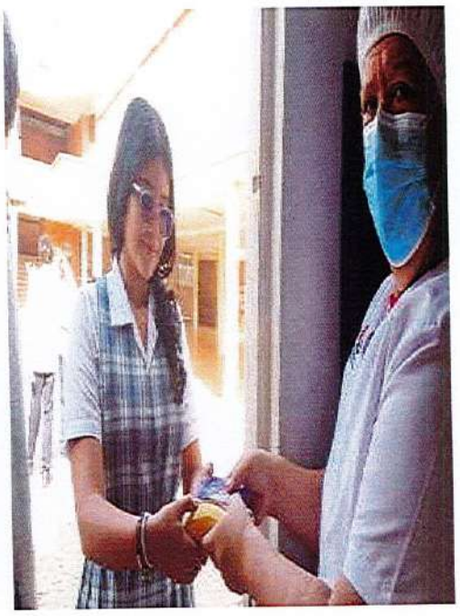
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
VERIFICACIÓN GRAMAJE DEL YOGURT	VERIFICACIÓN GRAMAJE DEL YOGURT
	
VERIFICACIONN DEL GRAMAJE DEL PANIFICADO	VERIFICACION DEL GRAMAJE DEL PANIFICADO

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

	
VERIFICACION DEL GRAMAJE DEL PANIFICADO DE 100 GRMOS – NO CUMPLE	VERIFICACION GRAMAJE DEL BANANO
	
VERIFICACION GRAMAJE DEL BANANO	MENU NUMERO 4 DEL COMPLEMENTO RI

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

	
BOTIQUIN	MANIPULADORA DE ALIMNENTOS
	
ENTREGA DEL COMPLEMENTO	ENTREGA DEL COMPLEMENTO

20470

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	OT BGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	09/03/26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:	———	Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	Damaso Zapata Sede D					Hora de Terminación:	10:30 am.
Dirección:	calle 14 # 27-24 Barrio San Alonso						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	8:30 a 9:00 am – 2:30 a 3:00 pm.						
No. De beneficiarios atendidos:	Mañana 122 Tarde		No. De manipuladoras en el sitio:	1			

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

Nombre de quien atiende la visita:	Meiby Martinez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JENN HERNANDEZ MARTINEZ
Cargo:	Manipuladora.		

El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo	X	Espacio exclusivo de almacenamiento	

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

20971

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipuladora con dotación completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Hoja de vida completa.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	ultimo capacitación 14/02/26.
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial	1	Se observa 1 manipuladora en la IE
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
PORCENTAJE	100%		

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

20972

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Fecha conformación comité CAE 17/02/26
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NO	Esta en proceso de aprobación

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

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

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

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt marca la mejor L. 14 AA FV 16/ABR/26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Pan de queso marca Molpan L. 0303 2026 FV 23/03/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Rollito marca Bon Bocitos L: 007 /26 FV 15/03/26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	NA	El menu del dia de hoy no contempla fruta.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NO	No se observo reposicion ni faltantes.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Menu #6.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Hay cumplimiento de gramajes

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

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

20973

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica ala IE Ramon Zapata sede D, del operador UT BGA INNOVA 2, con modalidad Industrializada. Se verifica menu #6 en la jornada mañana para 75 beneficiarios y en la tarde 47 raciones para un total de 122 beneficiarios.

Se resalta compromiso por parte del manipulador y el operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jean Hernandez M.	NOMBRE	Meidy Yuleima Martinez
CARGO	Profesional Apoyo Tecnico	CARGO	Manipuladora de Alimentos
FIRMA		FIRMA	Meidy Martinez.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

20974

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	09/03/26	Hora inicio:	8:00am	Hora Finalización:	10:30am	Grupo:	2
Institución Educativa	Domaso Zapata Sede D			Operador:	OT BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	6	MENÚ ENTREGADO Nº:	6	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? SI ~~NO~~

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt	205.2	206.3	205.7	200	C															
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan de queso	40.3	42.3	40.4	40	C															
FRUTA	—																				
POSTRE	Rollito	22.5	20.1	21.4	20	C															
CUMPLE						C															
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los gramajes cumplen con el peso estipulado

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

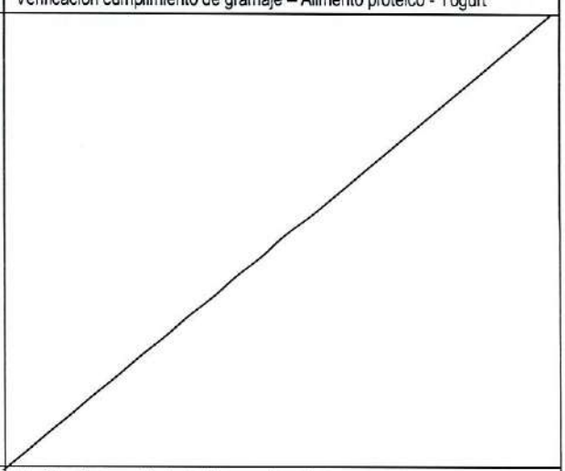
Atendido por:	Meidy Yuleima Martinez Meichan	Realizada por:	Jesus Hernandez Martinez
Cargo:	Manipuladora de Alimentos	Cargo:	Profesional de Apoyo Tecnico SSA
Firma:	Meidy Martinez	Firma:	

20975

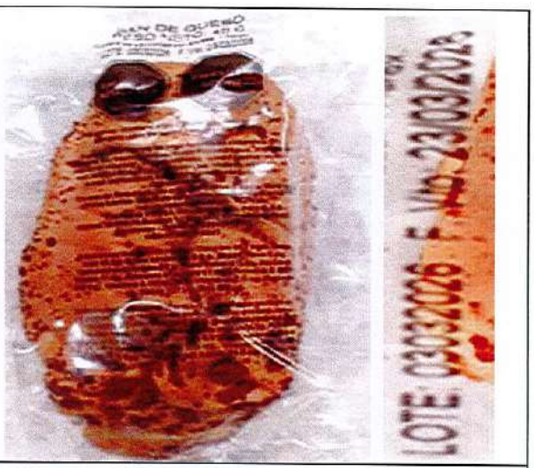
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: TECNICO DAMASO ZAPATA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	09	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: D

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

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

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

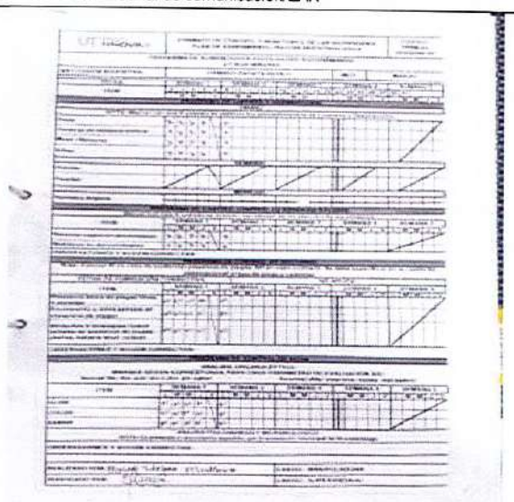
20977

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

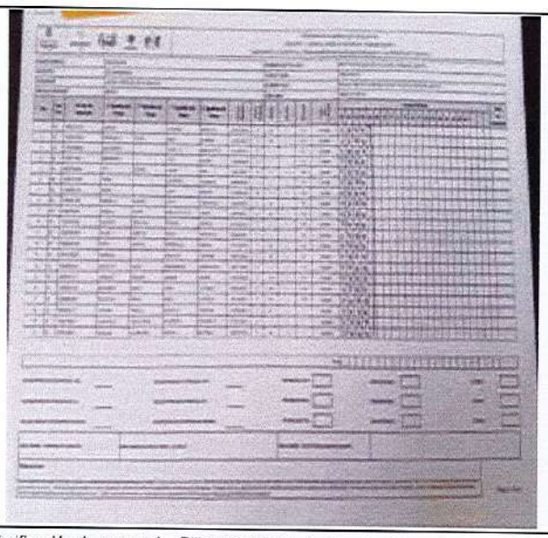
<table>
<tr>
<td>
Condiciones de saneamiento.</td>
<td>

Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín</td>
</tr>
<tr>
<td>

Gestión social. – Afiche información PAE</td>
<td>
Gestión social. – Canal de comunicación/EAN</td>
</tr>
<tr>
<td>

Horario publicado.</td>
<td>
Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento</td>
</tr>
</table>

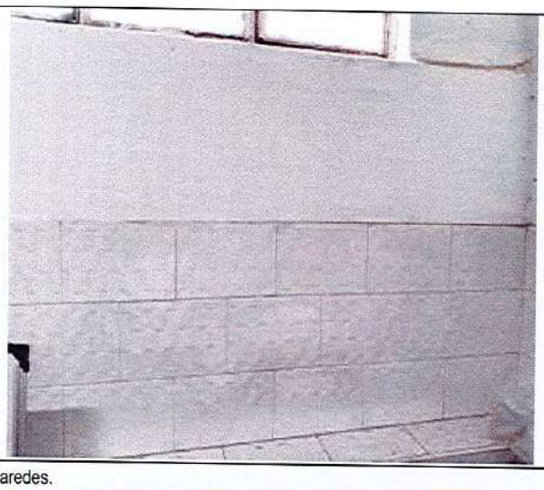
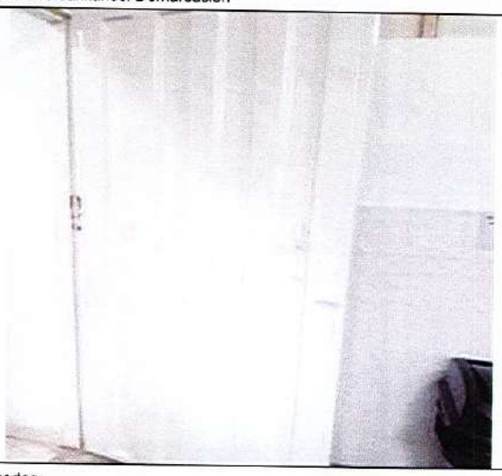
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

20979

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

	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puertas

20980

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT Bga Innova 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	09-03-2026
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	12:30 pm
Institución Educativa/Sede	I.E Provenza Sede C					Hora de Terminación:	2:30 pm
Dirección:	Cra 108 N° 23B-04						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	1:00 pm a 2:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	132 JM 110 JT ✓ 242 Total		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita:	Yulisa Navarro			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en		Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X		

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	0	Se evidencia almacenamiento del panificado (pan de queso) dentro de un lavaplatos.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	El operador suministra: 1 Mesa 2 sillas.
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75 %

2098

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal manipulador cumple con la dotación completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Cuenta con la documentación y Forma con Sanitaria vigente: 27 enero 2027
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Se evidencia registro de capacitación mes de febrero
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cumple para una cobertura de 110 beneficiarios se encuentra 1 manipuladora.
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
PORCENTAJE	100%		

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Registro diligenciados y Fichas técnicas en sitio.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 aspersores debidamente rotulados.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada. Se cuenta con registro de remisión.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar su contaminación.	1	
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfección cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	1	Certificado de Calidad de Agua SMB del mes de enero.
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Superficies se evidencian limpias.
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	2 recipientes de residuos debidamente rotulados con tapa y bolsa.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	Durante la visita no se evidencia la presencia de plagas o heces de animales.
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12
PORCENTAJE	100%		

20982

V. GESTION SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Ficha Tecnica y Ruta de atencion Publicadas.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Conformacion del Cae realizado el 18-02-2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	En proceso de aprobacion.

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

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

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

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt Sabor Melocotón 200ml La Mejor L: 19 AA FV: 16 ABR 26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Pan de Queso 60gr La Molienda del Pan. Lote: 03032026 FV 23/03/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Rollito Peso: 20 g. FV 15-07-26 Lote: 007-26 Fab: Bocadillos Gran Kactus.
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	NA	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Se evidencia entrega del menu # 6 cumpliendo con el ciclo de menus.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Se evidencia la entrega de los 3 componentes que conforman el menú.
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se evidencia cumplimiento de gramaje, Ver anexo de gramaje.

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

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

20983

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

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

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de Supervisión a la IE. Procesa Sede C con una Cobertura de 110 beneficiarios jornada tarde nivel educativo Primaria Se evidencia entrega del menú C cumpliendo con el gramaje establecido, Se socializa el hallazgo evidenciado y se da cierre a la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Yuisa Navarro M
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Yuisa N. M
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

20984

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	09-03-2026	Hora Inicio:	12:30 pm	Hora Finalización:	2:30 pm	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E. Provenza Sede C			Operador:	UT Bga Innova 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Ranger	PRECISIÓN (g)	1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	6	MENÚ ENTREGADO Nº:	6	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Yogurt						207	206	206	200	C										
Derivado de cereal	Pan de Queso						63	66	62	60	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Rollito						22	20	22	20	C										
CUMPLE							3														
NO CUMPLE							0														

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Yuliza Navarro Llerente	Realizada por:	Clara Hernandez M.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Aporo Tecnico SEB-PAE
Firma:		Firma:	Clara Hernandez M.
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

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

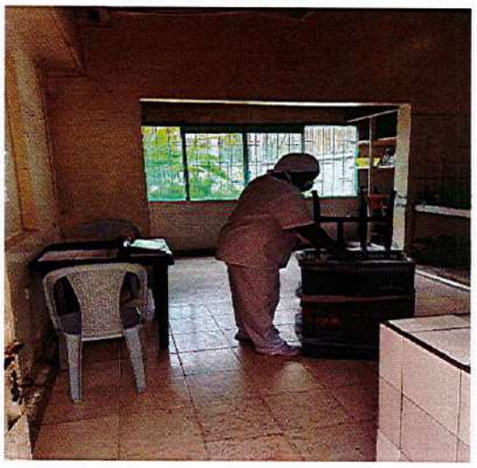
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: PROVENZA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	09	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados



Cumplimiento de menú N°3



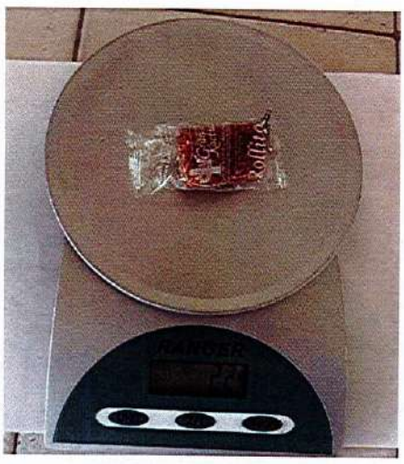
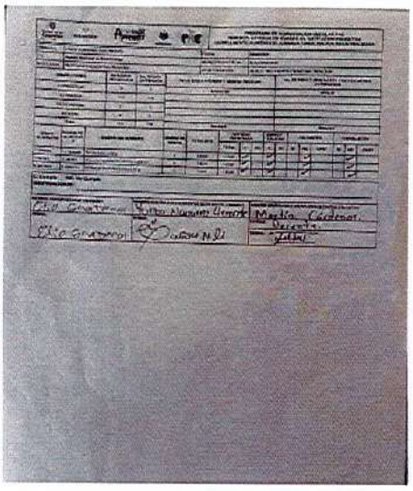
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico



Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante

Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

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

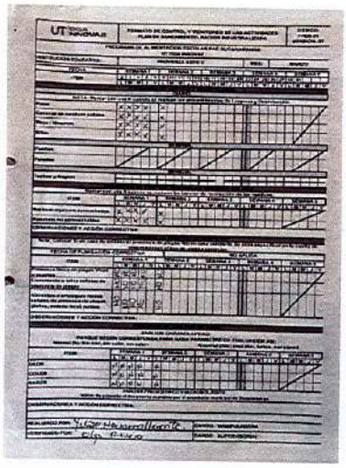
	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro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

20987

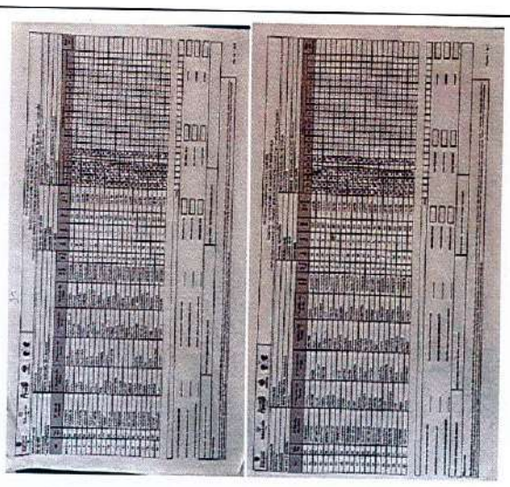
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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

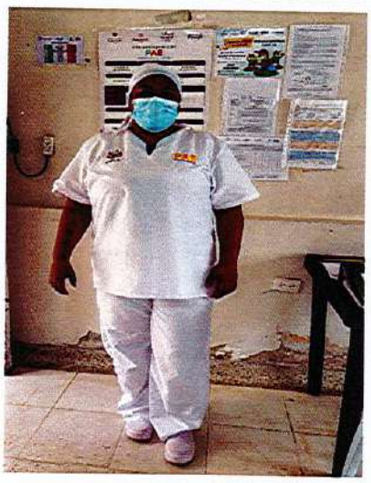
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento



Verificación documental. - - Diligenciamiento planilla de entrega



Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA

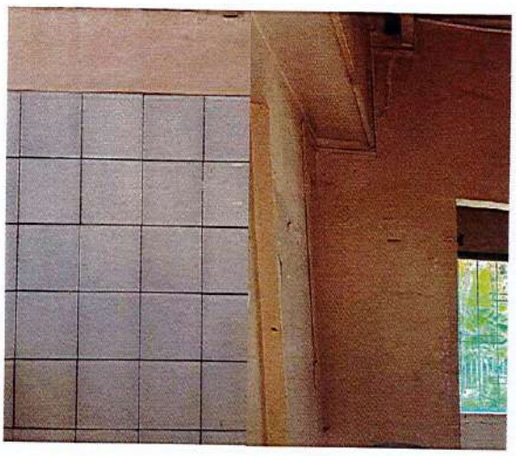


Pisos.



Techos.

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

	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puerta.

HALLAZGOS

Hallazgo 1. Se evidencia almacenamiento del panificado (pan de queso) dentro de un lavaplatos.

20990

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

OBSERVACIONES INSTITUCION EDUCATIVA




Paredes se encuentran con humedad.






Pisos en ceramica con manchas de oxido en algunas tabletas, paredes escarapelado la pintura,marco de la ventana con oxido y techo con filtraciones.

10991

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

Versión: 001 2026

Operador:	U.T. BGA. INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	9/03/2026
Grupo:	2	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	1:45 pm
Institución Educativa/Sede	IE. INEM GUSTAVO GARCIA ROVIRA SEDE B					Hora de Terminación:	3:40 pm
Dirección:	CALLE 104A Nº 16A 35.						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	JN — 7:00am A 9:45am JT — 1:00pm A 3:15 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	JM — 253 JT — 240 total 493		No. De manipuladoras en el sitio:	2			

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

Nombre de quien atiende la visita:	Yaneth Garcia	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	EARM VERANDSIN PABÓN
Cargo: M	Manipuladora		

El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en: Pasillo / Espacio exclusivo de almacenamiento ✓

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

20992

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100%

20993

V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la Institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.O	se inicia publicacion a mediados del mes de marzo.
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

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

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N.A	El dia de hoy el menu NO lleva Fruta.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

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

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

20994

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	SARA VELANDIA PABÓN	NOMBRE	Yaneth García Flórez
CARGO	Profesional Apoyo Técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	SaraVP.	FIRMA	Yaneth García Flórez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

20945

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	4/03/2024	Hora inicio:	1:45 pm	Hora Finalización:	3:40 pm	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E. INEM Custodio García Rovira sede B			Operador:	UT. PAE. INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	6	MENÚ ENTREGADO Nº:	6	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO ✓	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt						202	202	201	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan de queso						64	63	64	60	C										
FRUTA																					
POSTRE	Rollitos de leche azucarados.						21	21	20	15	C										
CUMPLE							-3														
NO CUMPLE																					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Yaneth García Flórez	Realizada por:	SIARA YELANDIA PABÓN
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional Apoyo Técnico
Firma:		Firma:	

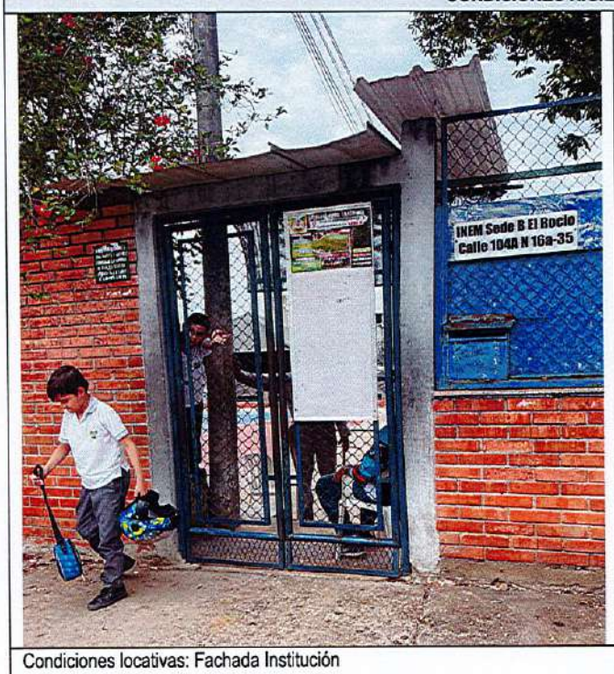
20996

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM GUSTODIO GARCIA ROVIERA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	09	02	2026	LUGAR:	Sede Educativa: B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



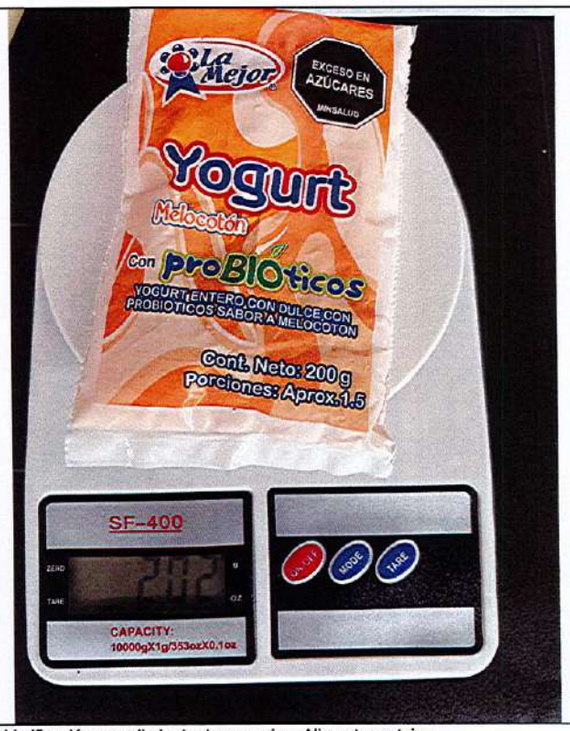
Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados

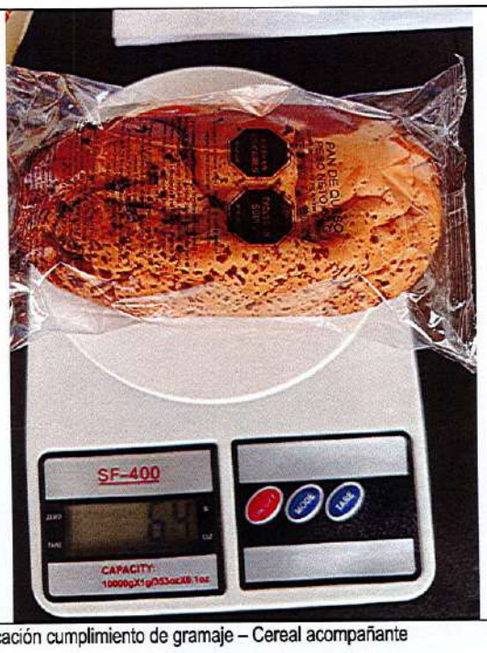


Cumplimiento de menú.

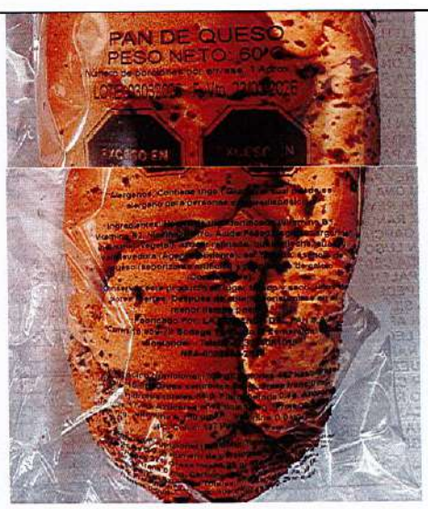


Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

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

<table>
<tr>
<td>

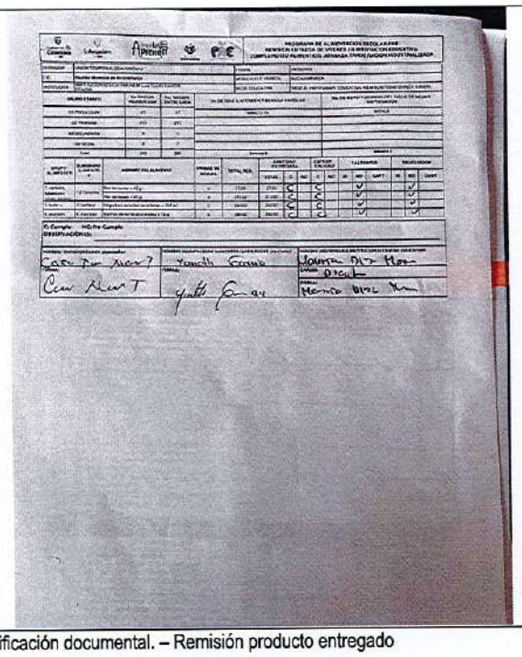
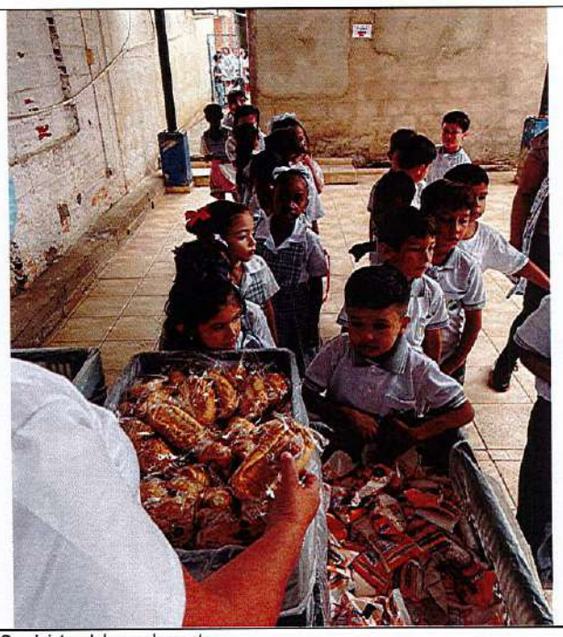
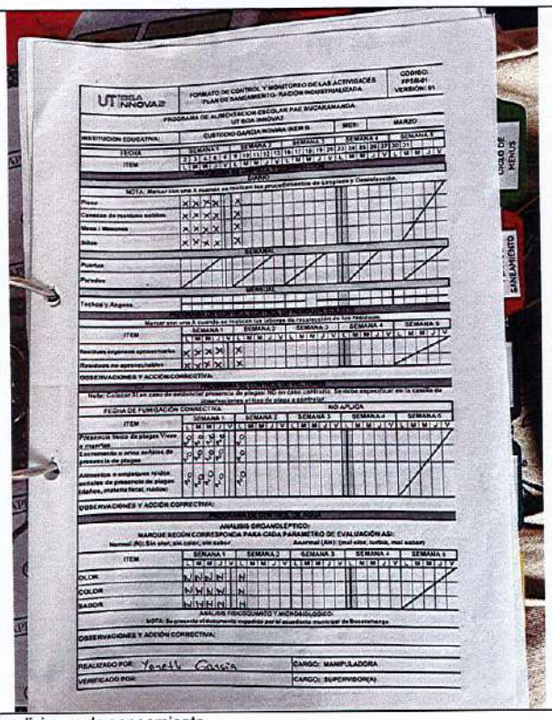
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante</td>
<td>Verificación cumplimiento de gramaje – fruta</td>
</tr>
<tr>
<td>

Verificación cumplimiento de gramaje – postre</td>
<td>

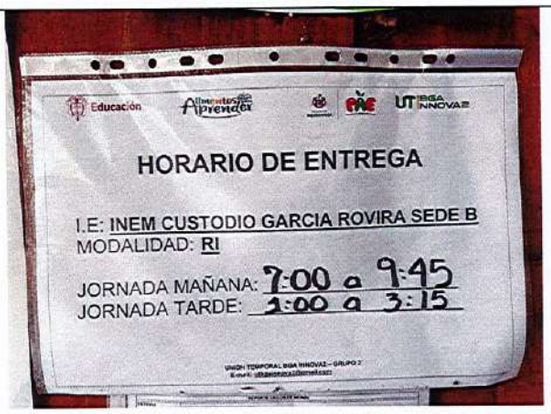
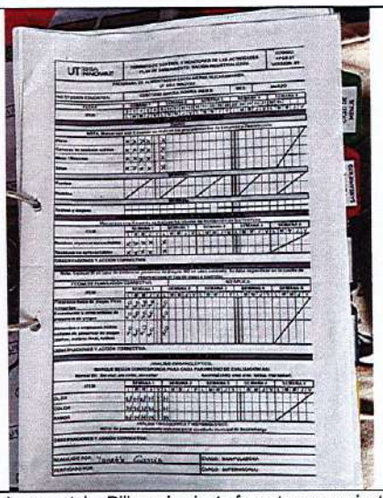
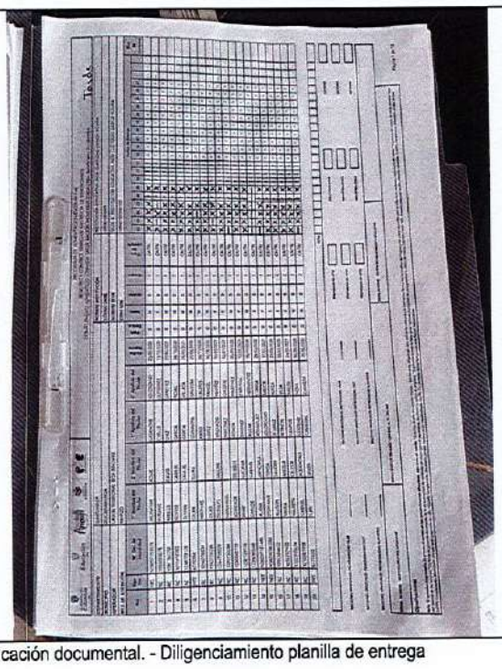
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal</td>
</tr>
<tr>
<td>

Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo</td>
<td>
Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada</td>
</tr>
</table>

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

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental. – Remisión producto entregado</td>
<td>Suministro del complemento</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Condiciones de saneamiento.</td>
<td>Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín</td>
</tr>
</table>

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

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Gestión social. – Afiche información PAE</td>
<td>Gestión social. – Canal de comunicación/EAN</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Horario publicado.</td>
<td>Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega</td>
<td>Personal manipulador</td>
</tr>
</table>

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

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