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

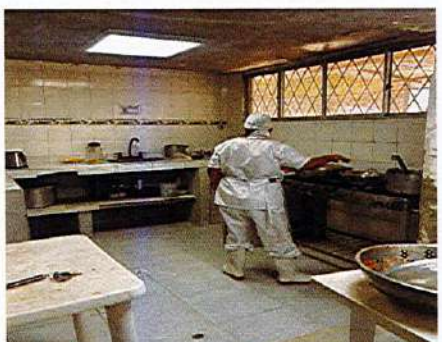
FOLIOS: 200 CARPETA: _____

21201

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

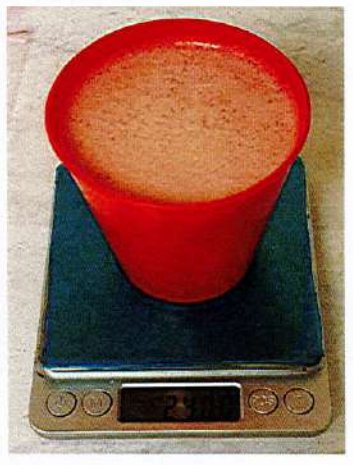
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL BOSCONIA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	17	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: D

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Fachada Comedor Escolar
	
Condiciones locativas: Area preparación de alimentos	Condiciones de calidad de productos preparados.
	
Condiciones de calidad de productos preparados.	Cumplimiento de menú N° 7

21202

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

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

21203

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.



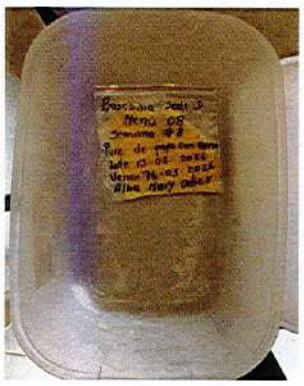
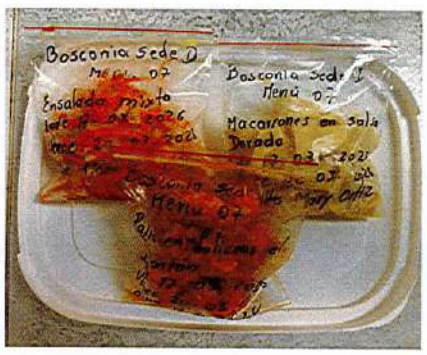
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos refrigeración -congelación.

21204

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

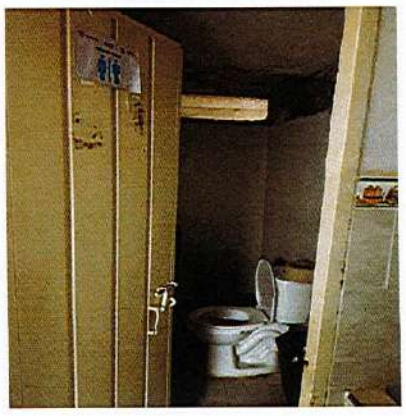
<table>
<tr><td></td><td>
</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento de Contramuestras</td><td>Toma de las contramuestras menú del dia</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Horario publicado.</td><td>Seguridad y Salud en el trabajo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">


</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación</td></tr>
</table>

21205

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

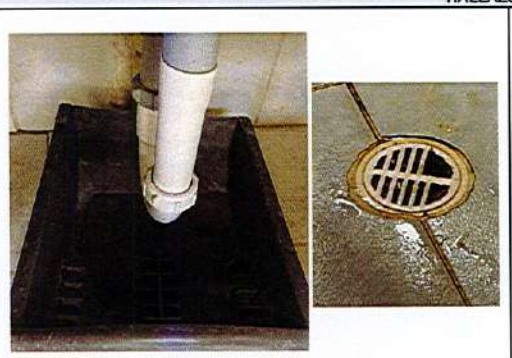
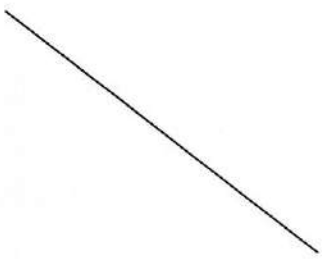
	
Condiciones de saneamiento.	Personal manipulador alimentos.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

21206

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

	
Ventana.	Puerta.

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Se evidencia el conector del tubo de desague del lavaplatos tiene una fuga y rejilla del area de preparación en mal estado.	**Hallazgo 2.** No se observa publicación de la estrategia EAN
	
Hallazgo 3. Se evidencia contramuestra almacenada de un solo componente (pure de papa con queso).	**Hallazgo 4.** Se evidencia recipiente de la pasta partida.

21207

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 INSTITUCIÓN EDUCATIVA

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Techo con desprendimiento de pintura.</td><td>Paredes deterioro de pintura, mesosn con baldosas partidas</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Se evidencia bandeja de entrega (reja) con presencia de oxido.</td></tr>
</table>

21208

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UTBGA INNOVA2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	17 MARZO-26
Grupo:	Grupo 2.	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ANGEL					Hora de Terminación:	2:15 pm
Dirección:	CALLE 9N Nº 18C-04 BARRIO VILLA ROSA.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am - 1:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	530.	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	BLANCA CECILIA CUBILLOS S.		Nombre del supervisor - Equipo PAE	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA			
Cargo:	MANIPULADOR ALIMENTOS						

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	58	**PORCENTAJE TOTAL**	95,08%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	BUENO

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	COMEDOR ESCOLAR UBICADO LUGAR ALEJADO FOCO INSALUBRIDAD	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	TECHO CON CONDENSACION, REQUIERE MANTENIMIENTO PINTURA	NC
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	PAREDES AREA PREPARACION BUEN ESTADO PAREDES AREA DISTRIBUCION REGULAR ESTADO	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	COMEDOR ESCOLAR CUENTA CON TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	AREA ALMACENAMIENTO MINIMO ESPACIO, LA SEMANA SE RECIBE 2 VECES LA MATERIA PRIMA	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 ANGEO, PUERTA DE INGRESO AREA PRODUCCION SE EVIDENCIA REGULAR ESTADO, REQUIERE MANTENIMIENTO	NC
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	INSTALACIONES SANITARIAS SON DE USO COMPARTIDOS	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	LAMPARAS REQUIERE MANTENIMIENTO SE EVIDENCIA SUCIAS	NC
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	SE CUENTA CON AREA PARA INSUMOS DE ASEO EN RECIPIENTES PLASTICOS	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	MATERIA PRIMA SE ALMACENA EN CANASTILLA, EN UN ESPACIO MINIMO
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	—

21209

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1.	CERTIFICADO FUMIGACION FECHA 24 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.	— N —
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1.	— N —
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1.	— N —
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	SE EVIDENCIA KIT UNITARIO

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 CON DOTACIÓN COMPLETA. REGLAMENTARIA
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1.	PRESENTACIÓN PERSONAL ADECUADA
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1.	SE EVIDENCIA HOJA VIDA CON SUS SOPORTES Y SU CONTRATOS FIRMADOS POR AMBAS PARTES
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.	BIANCA CUADROS - LUIA MARTINEZ- LEONOR GONZALEZ- ESTHER MEJIA- CLAUDIA MARTINEZ NURYS OROZCO. CON SU DOCUMENTACION AL DÍA
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1.	SE EVIDENCIA CAPACITACIÓN ASISTENCIA FIRMADO DE LAS 6 MANIPULADORAS
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	— N —
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	— N —

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	— N —
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1.	REGISTROS 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 EVIDENCIA 2 ASPERSORES CON SU ROTULADO.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS. Se cuenta con remisión.	1.	SE EVIDENCIA REMISION FIRMADA INSUMO ASEO DEL 2 AL 31 MARZO/2026
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1.	INSUMO ASEO ALMACENADOS EN RECIPIENTES PLASTICO CON TAPA.
4.6	Se encuentran los equipos, pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	0	SE EVIDENCIA CONGELADOR SUCIO CON RESIDUO ALIMENTARIO, Y COMPARTIMIENTO CONGELADOR DE LA NEVERA CON TELA TELARAÑA.
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1.	— I —
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1.	— N —

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 RAS FECHA 14 - ENERO 2026 HASTA 14 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	SOPORTE AMB MES. ENERO 2026

21210

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 VERIFICA PROTOCOLO Y SU REGISTRO FECHA 16/03/2026
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.	—II—
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	APLICA SOLO PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS RURALES Y SUS SEDES

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 EVIDENCIA RECIPIENTES PLASTICOS CON TAPA Y SU RESPECTIVA BOLSA.
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1.	REGISTROS DILIGENCIADOS
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	—II—
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1	—II—
4.18	Se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado y se llevan registros de generación.	1	—II—

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.	0.	SE EVIDENCIA CUCARACHA DENTRO DEL COMPARTIMENTO CONGELADOR DE LA NEVERA.
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	REGISTROS DILIGENCIADOS
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	—II—
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	0	SE EVIDENCIA FALTA DE UNA REJILLA EN SITIO DEL LAVAPLATOS.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	85,71%

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	FICHA TECNICA INFORMACION PAE Y CANALES COMUNICACION 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.	SE EVIDENCIA CONFORMACION CAE FECHA 21 ENERO /2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	SE EVIDENCIA PUBLICADA LA ESTRATEGIA EAN

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	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.	N.D	NO SE EVIDENCIA PROTEINA (CARNE ROJA NI BLANCA) SOLO HUEVO LOTE: 15-9849 VENCE 12/ABR/2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	—II—
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	—II—
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 VIEJA AMBROSIA LOTE 04/03/26 VENCE 17/04/2026 → 2500 gms LOTE 25/02/26 VENCE: 10/04/26 → 360 gramos

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.	—11—
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 CONTRAMUESTRA EN ALMACENAMIENTO
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	—11—

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	—11—
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.	N.O	NO SE EVIDENCIA DESINFECCION DE 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	—11—
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	—11—

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	—11—
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	—11—
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	N.A	NO APLICA, LA I.E NO CUENTA CON TRAMPA DE GRASA.

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	SE SUMINISTRÓ MENÚ # 12.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	—11—
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	—11—
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE COMPLEMENTOS MENÚ # 12
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	—11—
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	—11—

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	BOTIQUIN CON LOS ELEMENTOS REGLAMENTARIO.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	FV: SEP 2026 Y 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.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA

21212

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

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	REGISTRO PLANILLA MARZO /2026
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	—"—
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1.	—"—

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- SE REALIZA VISITA SUPERVISION TECNICA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO - ALMUERZO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ANGEL, CON UNA COBERTURA DE 530 BENEFICIARIOS
- SE SUMINISTRÓ MENU N°12, SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE EN LOS GRUPOS NIVEL EDUCATIVO: PREESCOLAR - PRIMARIA - SECUNDARIA - MEDIA
- DESCRIPCION DIA DE HOY FUE UN TOTAL DE 98,7 KILOS, DONDE LA MAYORÍA DEL DESCRIPCION SON LAS PASTAS EN SALSA ROJA - GUALADA - CROQUETAS DE PLATANO.
- SE LES SOLICITA AL PERSONAL MANIPULADOR SOBRE LOS HALLAZGOS EVIDENCIADOS DURANTE LA VISITA. PARA SU SOLUCIÓN.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANETH TRUJILLO NUEVINA	NOMBRE	[illegible]
CARGO	PROFESIONAL APOYO TECNICO PAE	CARGO	MANIPULADORA
FIRMA	[signature]	FIRMA	[signature]
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

21213

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:	17- MARZO-26	Hora inicio:	8:30 am	Hora Finalización:	2:15 pm	Grupo:	GRUPO2
Institución Educativa:	INSTITUCION EDUCATIVA SANTO ANGEL			Operador:	UT BGA INNOVA2	No. de Contrato:	358 OC 2025

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	12	No. MENÚ ENTREGADO	12	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	PECHUGA GUISADA JULIANA SALTEADA.	55,4	60,4	64,8	42	C	68,7	71,2	76,6	47	C	72,5	100,1	78,6	50	C	87,4	83,9	77,6	60	C
LEGUMINOSAS	—o—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13,5	—
CEREALES	PASTA SALTADA (QUESO COMO INGREDIENTE)	166,4	189,1	112,8	60	C	217,7	217,6	181,8	100	C	224,1	240,1	217,9	125	C	269,1	266,1	246,8	135	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO	39,3	40,0	33,6	32	C	44,6	44,8	42,9	41.	C	74,9	77,6	70,8	50	C	64,8	61,1	66,2	60	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	GUISADO: REPOLLO - ZANAHORIA	61,8	73,2	58,9	50	C	74,9	66,0	72,0	65	C	95,8	100,5	82,5	70	C	108,1	98,7	98,8	90	C
BEBIDA	JUGO NARANJA GUISADO	263,7	219,5	230,3	200	C	205,0	222,7	213,6	200.	C	207,7	211,6	221,7	200	C	218,3	232,2	219,8	200	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JornadA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE					5					5					5						5
NO CUMPLE					0					0					0						0

OBSERVACIONES GENERALES: SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE DE LOS COMPONENTES DEL MENU # 12.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

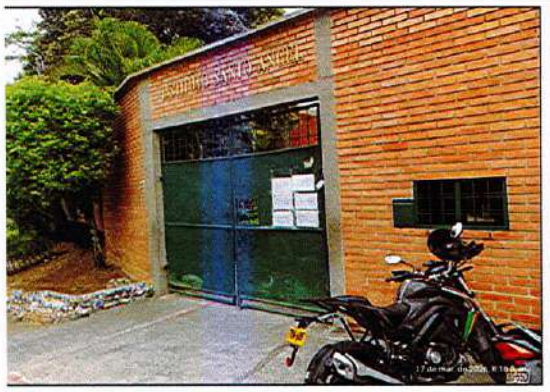
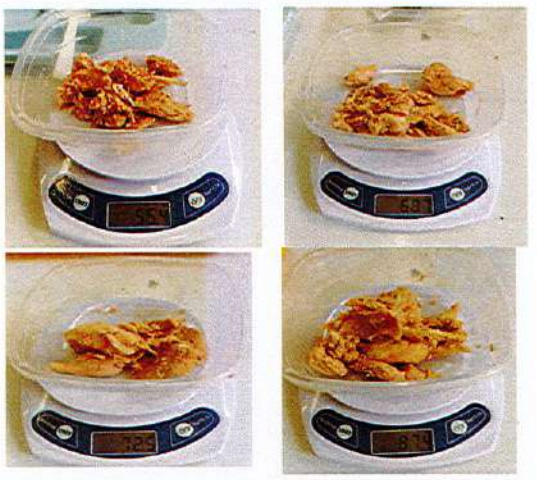
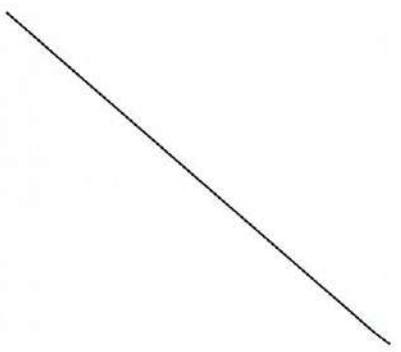
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Blanca Cuidet	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	PROFESIONAL APOYO TECNICO PAE
FRIMA:		FIRMA:	

21214

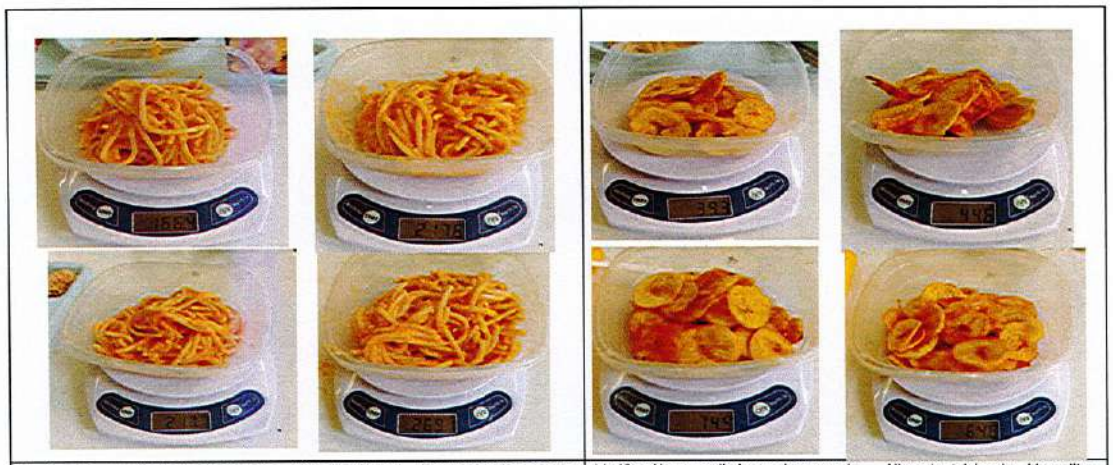
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ANGEL

FECHA: (dd-mm-aaaa)	17	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Fachada entrada al área preparación
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú – Suministro Menú No. 12
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Pechuga en Juliana salteada – Nivel educativo Preescolar – Primaria – Secundaria - Media	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa – Menu No. 12, No cuenta con 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 – Pasta en salsa rosada (Queso como ingrediente)- Nivel educativo Preescolar – Primaria – Secundaria - Media

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo- Moneditas plátano fritas – Nivel educativo Preescolar – Primaria – Secundaria - Media



Verificación cumplimiento de gramaje – Ensalada Pepino-Cebolla-Tomate - Nivel educativo Preescolar – Primaria – Secundaria - Media

Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida – Jugo de mango - Nivel educativo Preescolar – Primaria – Secundaria - Media



Suministro del complemento.

21216

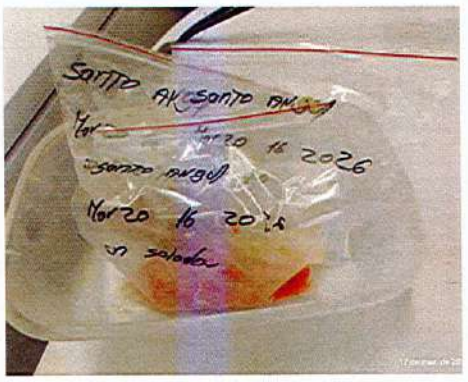
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día -Contramuestras Menú No. 12

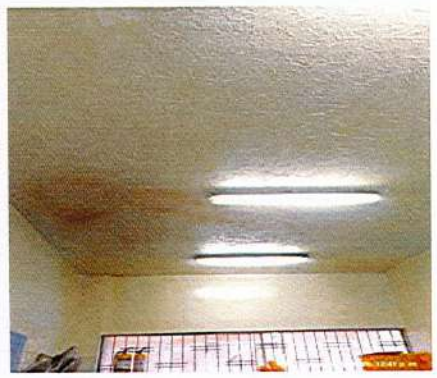
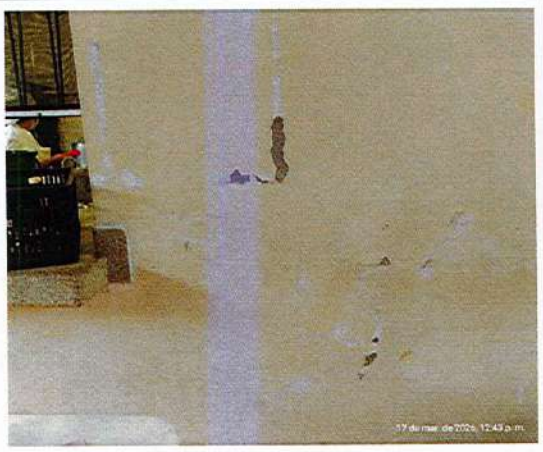
21217

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</td>
</tr>
</table>

21218

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.	Techo área preparación acumulación y condensación suciedad
	
Paredes. Área del comedor (distribución) deterioro de la pintura	Mesones. En granito, con porosidad
	
Servicios sanitarios: son compartidos con los estudiantes	Ventanas.

21219

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.	Descomide del dia: 43,20 + 11,00 – 5.5 (peso de los 2 recipientes) total 48,7 kilos

HALLAZGOS





Hallazgo 1. Se evidencia congelador sucio con residuos pulpa de mora y compartimiento congelador de la nevera con una cucaracha



Hallazgo 2. Se evidencia cucaracha dentro del compartimiento congelador de la nevera

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 3 Se evidencia la falta de una rejilla sifón del lavaplatos

21221

Educación Alimentación Escolar PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS CLÍNICOS Y/O CONDICIONES DE SALUD PREVIAS EN APOYO

ENTIDAD TERRITORIAL:											
Fecha de la visita:	17	03	26		Sede educativa / Institución educativa:	La Juventud		HORA DE INICIO:	10:00 AM	HORA DE FINALIZACIÓN:	2:00 PM
Operador del programa:	La DGA Innovaz							Número de cupos:	358		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana		Jornada Tarde		Almuerzo: X		Sede servicios:	192			
Descripción del evento:	Pollo en Julieta al Primitivo, Muslos en salsa criolla, Ensalada Mixta, Jugo de mandarina en agua #7										
Intercambios:	Alimentos: Menú Servido										
	Motivo del intercambio y/o arreglo:		No aplica			Fecha de aprobación:	16	Autorizado por:		Silvio Sampler	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) - (NO CUMPLE) - (NO APLICA)

RESULTADOS DE VISITA:							NÚMERO DE SUJETOS CONTROL	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO:	34	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO:	34	PORCENTAJE TOTAL:	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA:	EXCELENTE	De 1 a 75: 1
								De 76 a 150: 2
								De 151 a 200: 3
RANGOS DE CALIFICACIÓN		<59.9% Deficiente	60-79.9% Regular	80-96.9% Bueno	97-100% Excelente			De 201 a 500: 4
								De 501 a 750: 5
								De 751 a 1000: 6
								De 1001 a 1250: 10
								De 1251 a 1500: 11

5

Respectivo alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	Se evidencia el total de la primera pesa el numero de beneficiarios atendidos
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada segun el calculo realizado	1	Se evidencia remision con el total de la materia prima segun el numero de beneficiarios
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	los alimentos evidenciados para la preparacion del menú #7 fueron verificados por el equipo de supervicion
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	el menu entregado cumple con lo establecido en el ciclo de menus y la minuta Patron
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones segun el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa	1	Se evidencia estandarizacion del tamaño de las porciones de las preparaciones conforme a los grados de escolaridad atendidos, en concordancia con los lineamientos nacionales PAE
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se evidencia cumplimiento de gramaje establecido para los alimentos suministrados, conforme a los niveles de escolaridad atendidos en la institucion educativa
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menus	1	Se evidencia equipos y menajes de acuerdo con el numero de beneficiarios atendidos en la institucion educativa
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	Se evidencian las fichas de preparacion entregados por la entidad territorial para la vigencia 2026
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones tecnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	Se evidencia cumplimiento en la ejecucion de los ciclos de menu bajo las especificaciones tecnicas - nutricionales establecidas en las fichas de preparacion
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	Se evidencia la toma de muestra y contramuestra del menu #7
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Bajo lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elastica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Extintor	1	Se evidencia botiquin completo de acuerdo a la modalidad, se evidencia 1 Extintor
12	En caso de presentarse intercambios y/o arreglos, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	1	se aplica intercambio del contenido del menu 1 Por no Cumplir
13	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimenta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	se evidencia aplicacion de sazonadores de acuerdo a las cantidades establecidas en la ficha de preparacion
14	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	los alimentos cuentan con caracteristicas organolepticas Propias del alimento y la preparacion del mismo
15	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios	1	se evidencia agua potable para el consumo de los beneficiarios
16	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menus, cuentan con su respectiva receta estandarizada	1	todas las preparaciones se encuentran estandarizadas por el personal manipulador para el momento del servido
17	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	el menu servido y entregado a los beneficiarios, se evidencia con adecuada presentacion

21222

Educación Aprende | PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE RONDA DE SUPERVISIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN LA MODALIDAD PREPARADOS IN SITU

19	Se cuenta con utensilios de escandallo exclusivo tanto para porción recibida como para preparación del menú	1	Se evidencian fichas y cucharones marcados
20	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	1	Se evidencia el cumplimiento del horario establecido
21	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones	1	Se evidencia publicación dicha estrategia de educación nutricional (EAN)
22	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar de manera visible y clara
23	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para limpieza	1	Se evidencia cronograma y certificado de formación
25	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones optimas de calidad e inocuidad	1	Los alimentos utilizados para la preparación del menú del 1 al 7 se evidencia en excelentes condiciones optimas de calidad
24	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura de manera lineal y continua	1	Se evidencia durante manipulación llevando acabo el protocolo de BPM
27	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	Se evidencia la practica en horario refrigerio por parte del grupo manipulador
26	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido	1	se evidencia alimentos en temperatura de temperatura adecuada
29	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frías	1	Se evidencia diligencia del formato de temperatura
28	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomide (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1	Se evidencia diligenciamiento del formato de descomide mental 6 = 8 Kg
29	Se realiza el diligenciamiento del formato de recolección de residuos líquidos (aceite usado)	1	Se evidencia diligenciamiento del formato de recolección de aceites usados ZLT
30	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Se evidencia lavado y desinfección de hortalizas y frutas evidencian durante la ejecución del menú
31	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	Se evidencian (Pollo) en cumplimiento de calidad e inocuidad
34	Los lácteos y/o derivados se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y las condiciones establecidas en los lineamientos	1	Se evidencia (Queso) durante el menú
32	Los tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y optimo grado de madurez.	1	Se evidencia tubérculo (Papas) en cumplimiento de calidad e inocuidad
33	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según los establecido en los lineamientos	1	Se evidencia pulpa (tomate) empacada y en cumplimiento optimo de calidad e inocuidad
34	Los huevos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	N/A	no se evidencia huevo en la preparación del menú

Observaciones generales de la visita:

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Samuel Sanabria Ospina	Nombre: Victor A Zapata B.
Documento: 1045844878	Documento: 1102360159
Cargo: Nutricionista Operativo	Cargo: Supervisor A.P.

21223

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:	17/03/2026	Hora Inicio:	10:00 Am	Hora Finalización:	2:00 Pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	La Juventud			Operador:	UT DGA inmevi 2	No. de Contrato:	353

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	7	No. MENÚ ENTREGADO	7	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Pollo en suiercas al Pimenton	45.2	48.3	43.5	46	C						58.3	53.2	69.3	50	C	65.3	63.2	64.3	60	C
LEGUMINOSAS	-	-	-	-	-	C						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CEREALES	Macarrones en guiso Jornada	65.3	68.2	62.5	60	C						73.2	77.3	72.3	75	C	73.5	74.2	74.3	75	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Papa cocida (horneada)	58.3	52.4	53.5	52	C						52.3	58.3	59.3	50	C	69.3	67.8	69.8	60	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada mixta	54.2	58.3	53.5	50	C						72.3	73.2	72.8	70	C	98.3	99.2	92.5	90	C
BEBIDA	Jugo tropical en agua	209.2	210.3	220.5	200	C						210.5	220.2	220.5	200	C	200.5	210.3	220.5	200	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	-	-	-	-	-	C						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE		15					0					5					5				
NO CUMPLE		-					0					0					0				

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	VICTOR A ZAPATA D	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Silvio Sarpe Cano
CARGO:	SUPERVISOR AP.	CARGO:	Nutricionista Dietista
FIRMA:	Victor Zapata D	FIRMA:	

21224

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 ACTIVIDAD PADRES DE FAMILIA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa) | 17 | 03 | 2026 | LUGAR: | LA JUVENTUD

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Cumplimiento de menú No. 7



Verificación de gramaje- Menú No. 7 (PROTEINA)

Verificación de gramaje- Menú No. 7 (LEGUMINOSAS)



Verificación de gramaje- Menú No. 7 (CEREAL)

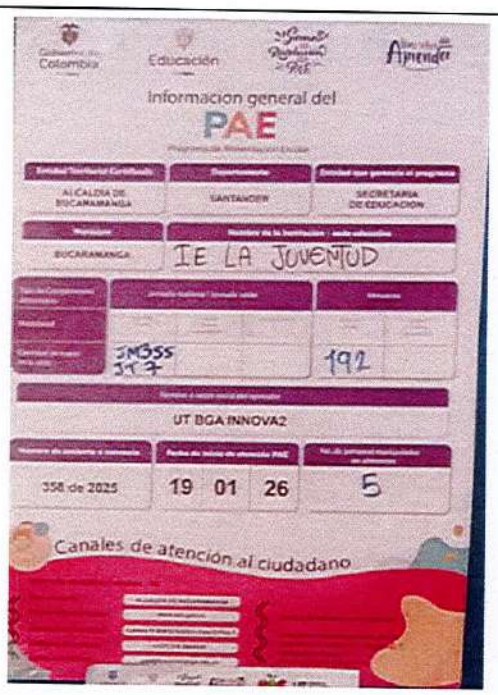
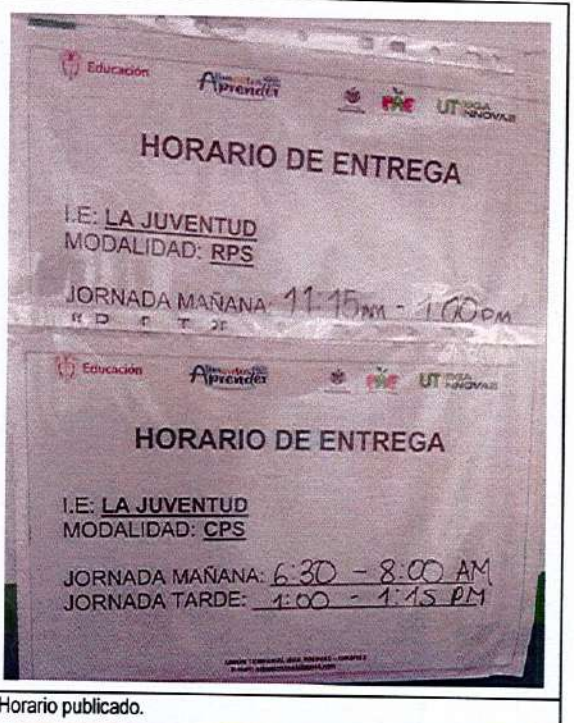
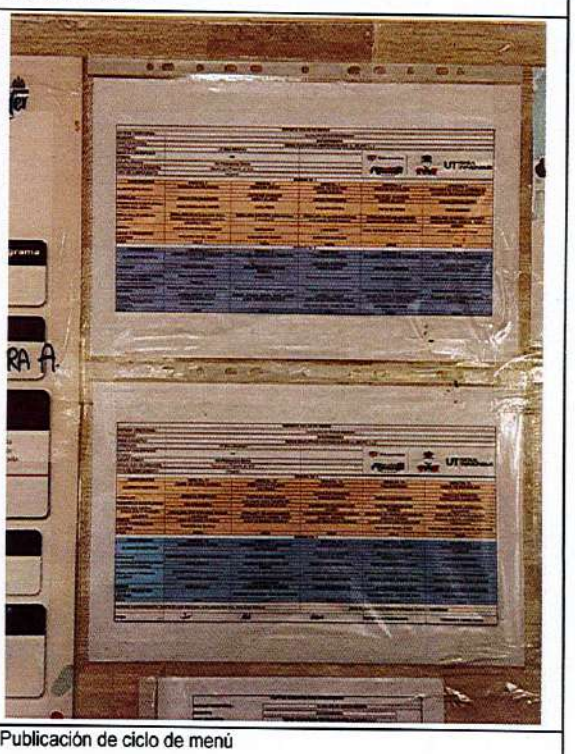
21225

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

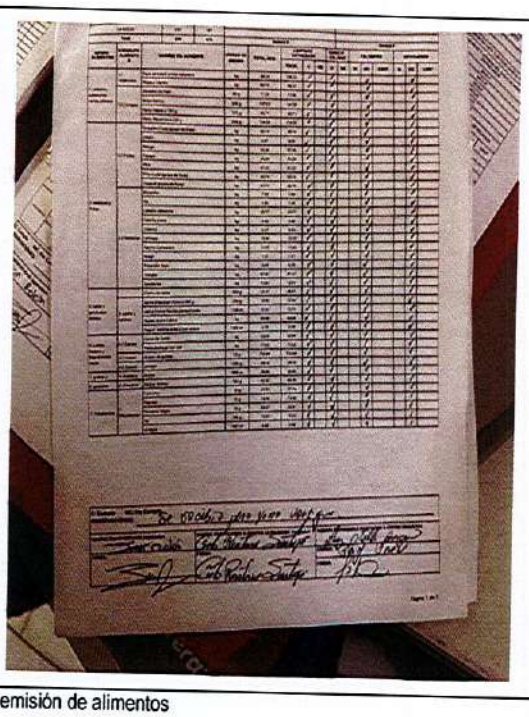
	
Verificación de gramaje- Menú No.7 (TRPD)	Verificación de gramaje- Menú No. 7 (ENSALADA)
Verificación de gramaje- Menú No. 7 (BEBIDA)	Verificación de gramaje Menú No. 7 - (LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS)

21226

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

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

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

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Publicación de la estrategia de educación nutricional</td>
<td>Remisión de alimentos</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Muestras y Contramuestras</td>
<td>Suministro de complemento</td>
</tr>
</table>

21228

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

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

21229

Educación Alimentación Aprendiz 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:	U: Bga Innova 2		No. Contrato:	358	Fecha Visita:	17/03/2026	
Grupo:	2	Area Urbana: ✓	Area Rural:		Hora Inicio:	1:30 p.m.	
Institución Educativa/Sede	Dámaso Zapata Sede D				Hora de Terminación:	3:00 p.m	
Dirección:	Cl 14 # 27-24 Bmanga						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	2:30 - 3:00						
No. De beneficiarios atendidos:	JT 83	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complemento: 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:	Meidy Martinez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Hery Andres Sánchez				
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo	1	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	41	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	41	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

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.		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 silfones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.		C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		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	Se evidencia almacenamiento ordenado y de facil limpieza.
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 cumpliéndo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	Se evidencia que el operador entrega dotación necesarias para verificación de los productos
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

21230

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 que el personal de manipulación utiliza dotación completa y cumpliendo con la normatividad legal vigente.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia la hoja de vida de los manipuladores incluyendo toda la documentación y 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	
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Se evidencia registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	Se evidencia plan de saneamiento aprobado.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencia aspersores establecidos en el plan de saneamiento y se encuentran 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	Se evidencia elementos de aseo almacenados en lugares alejados de los 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	
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Se evidencia area de almacenamiento transitorio 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	Se evidencian letreros en buen estado.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

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	Se evidencia programa de control integrado de plagas y se llevan registros de las actividades diarias.

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

Powered by CamScanner

21231

VI. 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	Se evidencia publicadas la ficha y PQRS
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.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

VII. 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	Se evidencia botiquin de primeros auxilios completo!

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VIII. 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	Ven 21/ABR/26 L:02
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Lote: 07032026 F.Vto: 27/03/2026
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).	NO	
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	Naranja. en estado optimo de maduración
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100/.

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENU

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 cumplimiento con la minuta decretado al ciclo de menús aprobados por la ETC.
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	Se evidencia la publicación y cumplimiento de las horas de entrega del complemento alimentario
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se cumple con los gramajes del menu decretado a los niveles educativos atendidos.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%.

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Powered by CamScanner

21232

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 deteriorados.	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 vigante y buen estado.	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializa presente acta y se da por terminada la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hery Andrés Sanchez	NOMBRE	Meidy Yulieth Martinez
CARGO	Pp. te. Sup.	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Meidy Martinez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

21233

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	11/03/2026	**Hora Inicial:**	1:30	**Hora Finalización:**	3:00	**Grupo:**	2
Institución Educativa	Domus Tapete Sede D			**Operador:**	Byo Innov 2	**No. de Cupos:**	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	**MARCA:**	Semit	**PRECISIÓN (g)**	0.1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	12	**MENÚ ENTREGADO Nº:**	12	**¿Se realizaron cambios al menú?**	SI	X	**¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?**	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		**PREESCOLAR**					**PRIMARIA (1-2-3-4-5)**					**SECUNDARIA (6-7-8-9)**					**MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)**				
Componente	**Alimento**	**MUESTRA 1** Peso (g) / Volumen (cc)	**MUESTRA 2** Peso (g) / Volumen (cc)	**MUESTRA 3** Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	**MUESTRA 1** Peso (g) / Volumen (cc)	**MUESTRA 2** Peso (g) / Volumen (cc)	**MUESTRA 3** Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	**MUESTRA 1** Peso (g) / Volumen (cc)	**MUESTRA 2** Peso (g) / Volumen (cc)	**MUESTRA 3** Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	**MUESTRA 1** Peso (g) / Volumen (cc)	**MUESTRA 2** Peso (g) / Volumen (cc)	**MUESTRA 3** Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche Sabor Fresa	206.1	212.5	202.8	200	C															
CEREAL ACOMPAÑANTE	Hojaldre Bocadillo	48.6	48.0	41.2	40	C															
FRUTA	Manzana.	122.7	120.4	119.5	118	C															
POSTRE																					
CUMPLE		3																			
NO CUMPLE		0																			

OBSERVACIONES GENERALES: Glumaje cump.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Meidy Yuleima Martinez	**Realizado por:**	Hey Andrés Sánchez Ramirez
Cargo:	Manipuladora de Alimentos	**Cargo:**	Ap. T. Stp.
Firma:	Meidy Martinez.	**Firma:**	

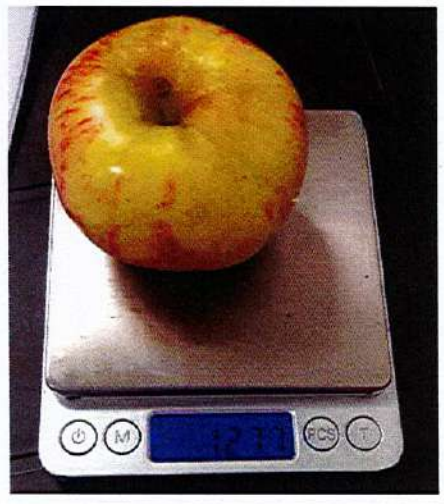
Powered by CamScanner

21234

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

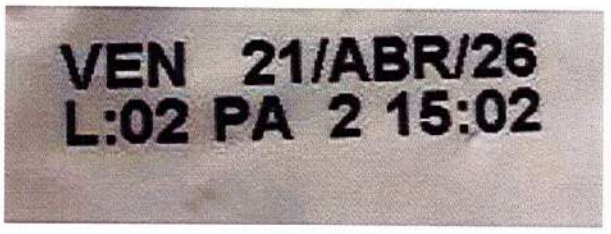
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA DAMASO ZAPATA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	17	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: D

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados transitorio
	
Cumplimiento de menú – Menú No. 12	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – leche saborizada
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante – hojaldre bocadillo	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta – Manzana

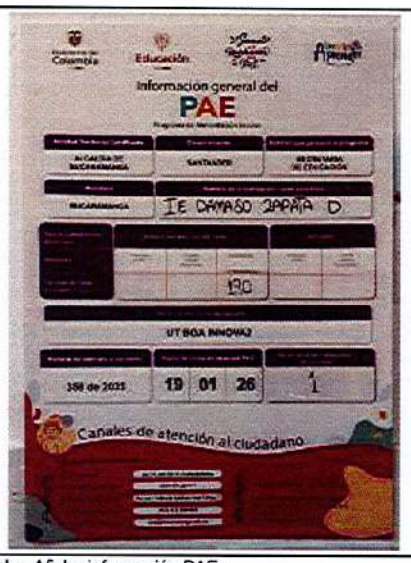
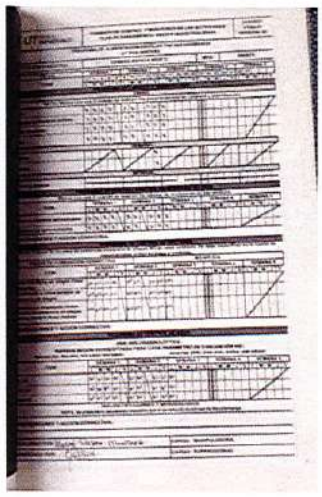
21235

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 – hojaldre bocadillo
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo- leche saborizada	Condiciones de calidad: trazabilidad – manzana
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro del complemento

21236

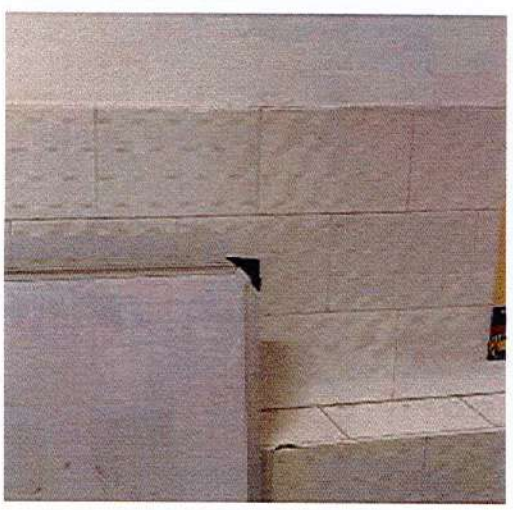
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<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>

21237

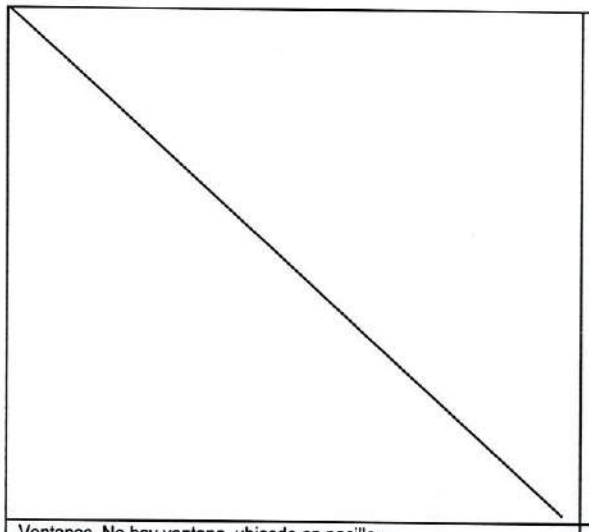
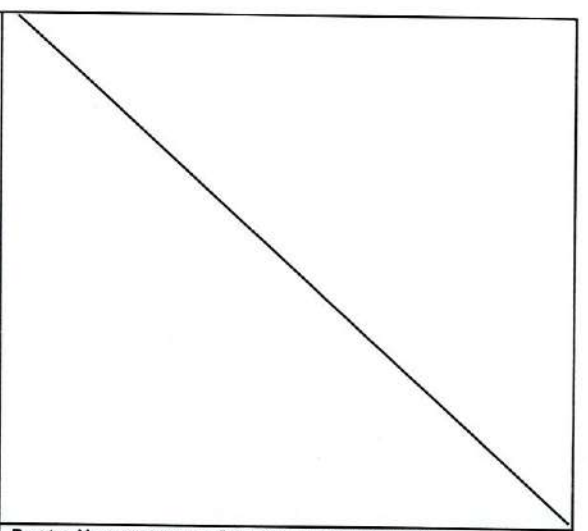
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

21238

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. No hay ventana, ubicado en pasillo	Puertas No se cuenta con PUERTA, ubicado en pasillo

21239

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

Versión: 001 2026

Operador:	BGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	18-03-26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	2:00 pm
Institución Educativa/Sede	INEM SEDE D					Hora de Terminación:	4:00 pm
Dirección:	Carrera 15 N° 107-03 Barrio Dangond						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 8:00 am a 9:00 am – 3:00 pm a 4:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	RI-JM → 187 RI-JT → 142 Total → 329		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:	Yolanda Quintero	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo
Cargo:	Manipuladora		

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exc.

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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	Almacenamiento temporal se realiza en canastillas.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area destinada para el almacenamiento temporal se encuentra limpio.
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	1 mesa
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	1 kit

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

21240

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 dotacroń 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 evidencrós hoja de vida con soportes.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Manipuladora acredita experiencia mínima certificado medico y BPM.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Se evidencian registros de capacitación.
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	1 manipuladora

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada. Se cuenta con registro de remisión.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar su contaminación.	1	
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfección cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	1	Enero de 2026
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

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

21241

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia publicada 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 → 28-01-26 * 04-02-2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicación de la estrategia EAN.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

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

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

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entera UHT L-VEN: 20 ABR 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	Ruscón con arequipe L: 09/03/2026 V: 29/03/2026
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	Duraznos
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	N.O	

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	Existe cumplimiento del menú # 13.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicación
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Se verificó la entrega de todos los componentes menú 13
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó el cumplimiento del gramaje del menú # 13.

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

21242

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).	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.	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.	NO	

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

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

-Se realiza visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de RI con una cobertura de 142 complementos en la jornada de la tarde y manejan una cobertura total de 329.
-Se verificó el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #13.
Se realizó un intercambio en la fruta autorizado por la ETC.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Reátiga	NOMBRE	Yolanda Ortiz.
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Carlos A. Reátiga	FIRMA	Yolanda Ortiz.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	

21243

-

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:	18-03-26	**Hora Inicio:**	2:00 pm	**Hora Finalización:**	4:00 pm	**Grupo:**	2
Institución Educativa	INEM SEDE D			**Operador:**	UT BGA INNOVA 2	**No. de Contrato:**	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	13	**MENÚ ENTREGADO Nº:**	13	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? X NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera UHT	218.6	203.3	22.4	200cc	C	123g	217.6	212.3	200cc	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Rosquita con arequipe	49.6	56.3	46.7	40gr	C	77.7	80.3	83.1	60gr	C										
FRUTA	Durazno	152.5	147.5	139.2	129g	C	162.6	162.7	161.3	129g	C										
POSTRE																					
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #13, se realizo intercambio en la fruta de mandarina por durazno autorizado por la E.T.C.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Yolanda Quintero Iguen.	**Realizada por:**	Carlos Alberto Reátiga Parra
Cargo:	Manipuladora.	**Cargo:**	Apoyo técnico
Firma:	Yolanda Quin t.	**Firma:**	Carlos A. Reátiga

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM SEDE D 21244

FECHA: (dd-mm-aaaa)	18	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: INEM SEDE D

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución.



Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados .



Cumplimiento de menú No 13.



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico.



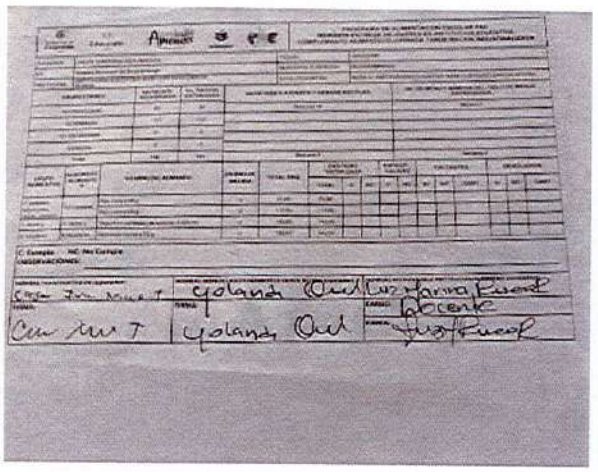
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante.



Verificación cumplimiento de gramaje – fruta.

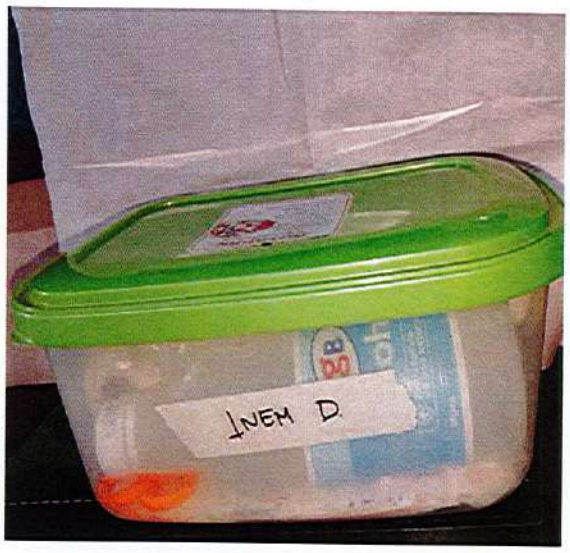
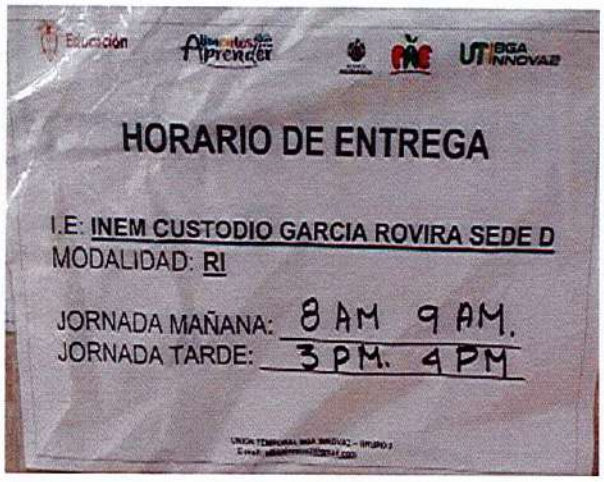
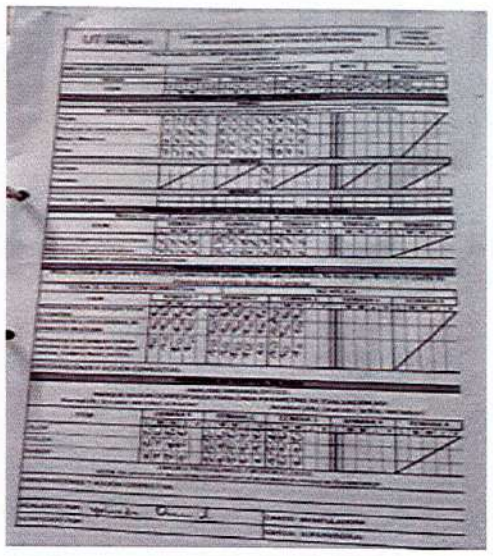
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

21245

	
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.

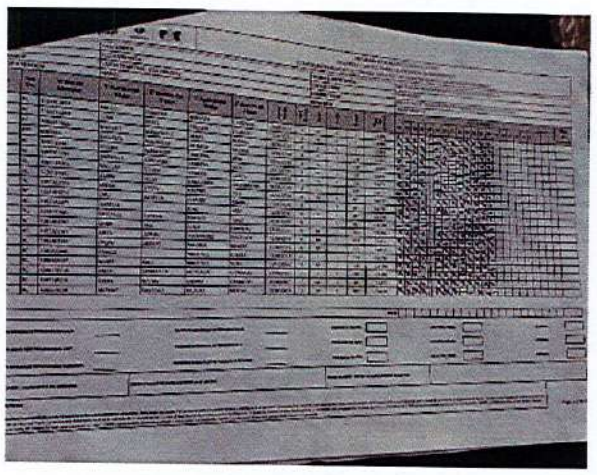
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

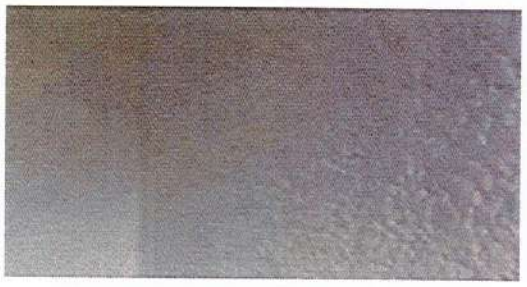
21246

<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

21247

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega.	Personal manipulador.

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

21248

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

Versión: 001 2026

Operador:	UTRGA INNOVA		No. Contrato:	358.		Fecha Visita:	18-03-26
Grupo:	2.	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	2:05 P.M.
Institución Educativa/Sede	INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA "E"					Hora de Terminación:	3:40. P.M.
Dirección:	Calle 91 Nº 25-82						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	9A10AM 2 A 3:PM						
No. De beneficiarios atendidos:	JM 120 Total 230 JT 110 ✓		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita:	Noelia Velasquez		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.			
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo \		Espacio exclusivo de almacenamiento X				

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	97,5	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exc.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Cumple.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Hay un patio trasero que cuenta tiene puerta, hay un árbol que esta botando hojarasca y mugre el cual ingresa por encima malla rota.	NC.
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Pisos manchados, de óxido, desgastados, techos en lamina difícil limpieza.	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.	Son de uso de estudiantes y manipuladora.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Cumple.	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	cumple.	C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

21249

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 manipuladora con dotación completo.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal de manipuladora es adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	hoja de vida con soportes vigentes.
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 requerido y certificados vigentes.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	Se cuenta con PSB aprobado.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
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	
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	Soporte de AMB de enero 2026.
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	Instalaciones y alimentos libres de plagas.
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 %

21250

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	Ficha Técnica publicada en Area exterior (Pared) almacenamiento temporal.
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 conformacion CAE 29-01-2026 1er Reunión 05-02-2026.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	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 con productos vigentes

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entera UHT Lote: 5 FV: 20 ABR 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	Roscón con Arequipe Lote: 09/03/2026 FV: 29/03/2026
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	Se entrega Fruta.
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 2x1 aprobado por componente nutricional ETC.
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 MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	0	No se evidencia correo de autorización de 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	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	80%

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

21251

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 quirúrqicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	

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

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizo visita técnica de supervision en IE. INEM Sede E modalidad RI menú #13 con inter cambio de fruta durazno aprobado por componente nutricional de ETC. (No se evidencia correo de autorización) Se verifica PSB y Aplicación de BPM, dotación y registros actualizados entre otros.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones.

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

21252

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:	18-03-26	**Hora Inicio:**	2:05PM	**Hora Finalización:**	3:40 P.M	**Grupo:**	2
Institución Educativa	INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA "E"			**Operador:**	UT BGA INNOVA 2	**No. de Contrato:**	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	13	**MENÚ ENTREGADO Nº:**	13	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	X

NIVEL EDUCATIVO		**PREESCOLAR**					**PRIMARIA (1-2-3-4-5)**					**SECUNDARIA (6-7-8-9)**					**MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)**				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entero UHT	215.6	220.4	209.1	200	C	199.7	222	208.7	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Roscón con Arequipe	52.5	57.3	56.2	40	C	122.2	132.1	134.6	60	C										
FRUTA	Durazno	166.4	146.4	169.4	129.4	C	155	171.4	155.8	189.4	C										
POSTRE																					
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje en menú # 13 No se evidencia correo de aprobación por parte de componente nutricional ni de ETC

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

21253

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

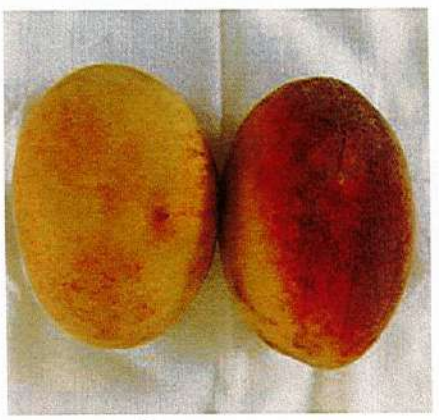
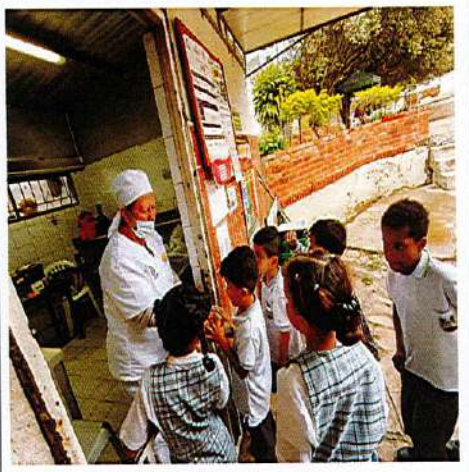
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	18	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: INEM SEDE E

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

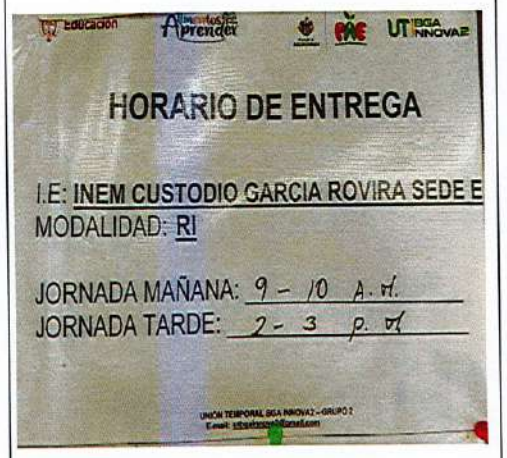
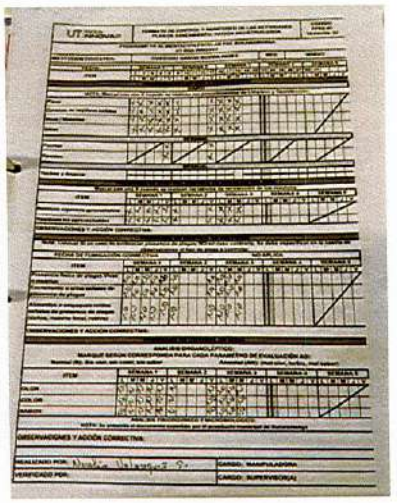
21254

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

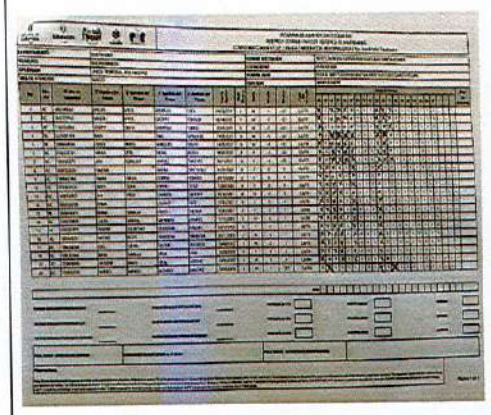
21255

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>

21256

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

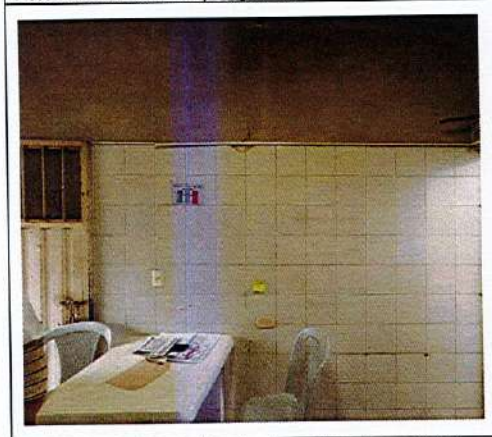
INFRAESTRUCTURA



Pisos manchados de óxido y desgastados



Techos en lámina manchados y de difícil limpieza



Paredes manchadas con cinta adhesiva y rastros de agua (lluvia)



Servicios sanitarios: Demarcación

21257

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 requieren pintura	Puerta con óxido

HALLAZGOS
8.1 No se evidencia correo de autorización de intercambio de fruta (se entrega durazno por mandarina)
Hallazgo 1.

21258

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender

VERIFICACIÓN DE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Operador:	UT. BGA. INNOVA 2 GRUPO 2	**No. Contrato**	358	**Grupo:**	2
Dirección de la Bodega (incluir municipio)	Kra 8NE 20N-148 bodega 1 centro industrial vutel 169.	**Fecha Visita: (dd/mm/aaaa)**	24/03/2026	**Visita No.**	3
Nombre de quien atiende la visita	LORENA ISABEL MUEGUES	**Nombre del Supervisor PAE**	Lainexer Elias Ortiz Garcia. Sara Yolanda Pabón.	**Hora de inicio:**	8:30am
Cargo:	Jefe de calidad			**Hora de finalización:**	11:00 am

Objeto: Verificar condiciones higiénico sanitarias de la Bodega de Almacenamiento de los Operadores del Programa de Alimentación Escolar - PAE

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	79	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	79	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente.

CONCEPTO FINAL

<59.9% Deficiente	De 60-79.9% Regular	De 80-96.9% Bueno	[illegible]

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

I. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Se cuenta con concepto Sanitario de la bodega con cumplimiento del 100%, vigencia máxima de 6 meses. Registrar la fecha de la última visita y concepto.	1	
2	La Bodega cuenta con el Plan de Saneamiento (PS que incluye Limpieza y Desinfección, Residuos Sólidos, Control de Plagas y Abastecimiento de agua potable) aprobado y ajustado a la normatividad vigente que cumpla con lo establecido en los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE.	1	
3	Se cumple con el programa de limpieza y desinfección con registros actualizados al día de la visita, diligenciados de forma correcta y completa que indiquen la periodicidad de los mismos en áreas, equipos, utensilios y personal manipulador.	1	
4	Cuentan con los insumos de limpieza, desinfección, fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos, así como con los elementos para la preparación de soluciones, aprobados de acuerdo a cada procedimiento y se aplican las diluciones establecidas en el programa.	1	
5	Se evidencia certificado de fumigación vigente realizado por empresa autorizada para tal fin. Registrar la fecha. (frecuencia mensual)	1	
6	Se lleva registro de las medidas preventivas y correctivas realizadas para el programa de control de plagas de acuerdo a la periodicidad exigida, diligenciados de forma correcta y completa. (desratización mensual).	1	
7	Se cumple con el programa de manejo de residuos líquidos y sólidos; se cuenta con registros actualizados al día de la visita.	1	
8	Se cumple con el programa de Abastecimiento o suministro de agua potable, se cuenta con registros actualizados al día de la visita incluyendo la verificación de Cloro y pH.	1	
9	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos con registros de las actividades de mantenimiento realizado. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento actualizado de acuerdo al cronograma establecido). Mantenimiento contenedor bimestral, mantenimiento de básculas (mensual).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LA VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

II. CAPACITACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10	Se cuenta con un plan de capacitación del personal de bodega, auxiliares y transportadores y se desarrollan acorde al cronograma.	1	
11	Se desarrollan las capacitaciones acordes con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas, archivo fotográfico y evaluaciones), diligenciados de forma correcta y completa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE CAPACITACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

III. INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES SANITARIAS DE LA BODEGA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12	El acceso y los alrededores de la bodega se mantienen limpios, libres de acumulación de residuos sólidos, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación y focos de insalubridad.	1	

21259

13	Las áreas están separadas de cualquier tipo de vivienda, y no son utilizadas como dormitorio	1	
14	La edificación está diseñada y construida para uso de bodega de alimentos y protege los ambientes de almacenamiento de entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso de plagas y animales domésticos	1	
15	El tamaño del área de almacenamiento es proporcional a los volumenes de productos almacenados y a distribuir, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1	
16	En las conexiones eléctricas no se evidencian cables expuestos y las lamparas cuentan con protección	1	
17	La bodega dispone de un área para la recolección y almacenamiento de residuos	1	
18	Se cuenta con una adecuada evacuación de residuos de acuerdo a la frecuencia y horarios establecidos en el programa de manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos. se llevan registros.	1	
19	Se cuenta con suficientes recipientes de material sanitario, en buen estado, limpios debidamente identificados, con bolsa plástica y tapa que evite el contacto con las manos, ubicados en un lugar exclusivo para la recolección temporal de los residuos sólidos y líquidos.	1	
20	Se realiza la adecuada clasificación y separación de residuos acorde a lo establecido en el plan de saneamiento	1	
21	Se dispone de agua potable para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.	1	
22	Se realiza monitoreo de la calidad del agua y se llevan registros actualizados al dia de la visita. Certificado de Acueducto Metropolitano de Bucaramanga y verificación de pH y cloro.	1	
23	Las puertas y ventanas no presentan deterioro (oxido) y existen puertas sin separación entre el borde inferior y el piso de modo que se permita el aislamiento con el exterior.	1	
24	No se evidencia separación entre la puerta de la bodega y el piso, de tal manera que impida la entrada de plagas y/o roedores.	1	
25	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos deben estar selladas y tener forma redondeada.	1	
26	Pisos y paredes son de fácil limpieza y desinfección.	1	
27	Ventilación e iluminación que permita el adecuado desarrollo de las funciones en bodega.	1	
28	Las ventanas y aberturas que comunican con el exterior están provistas de malla anti-insectos.	1	
29	Los drenajes cuentan la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida y cuentan con la debida protección con rejilla	1	
30	Ausencia de animales domésticos en las áreas	1	
31	Techos limpios-ausencia de telarañas, suciedad y libre de goteras.	1	
32	Pisos limpios están construidos con materiales que no generen sustancia 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.	1	
33	Puertas y ventanas limpias.	1	
34	Se dispone de servicios sanitarios y vestier. Se encuentran separados (por sexo) de las áreas de almacenamiento.	1	
35	Los servicios sanitarios y vestier son los adecuados, están limpios y cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal tales como: papel higiénico, jabón líquido antibacterial, toallas de papel y papeleras.	1	
36	Se cuenta con un lavamanos independiente a los servicios sanitarios y cuenta con los insumos requeridos	1	
37	Ausencia de roedores e insectos y/o de heces de animales.	1	
38	Se tienen identificados los puntos (cebos) con que cuenta y los métodos mecánicos para el control de plagas.	1	
39	Se realiza la sanitización de ambientes al iniciar un nuevo alistamiento para el ensamble y cuenta con registro.	1	

21260

40	En la bodega se evidencian avisos alusivos a las prácticas de higiene personal y lavado de manos	1	
41	Todas las áreas se encuentran identificadas y señalizadas con avisos en material sanitario estipulado por el programa	1	
42	Dispone de área para limpieza y desinfección de equipos y utensilios (canastillas, estibas, etc) de trabajo.	1	

TOTAL INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES SANITARIAS DE LA BODEGA					
PUNTAJE ESPERADO	31	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE CALIDAD Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
43	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación, se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, que requiere cada alimento y cuenta con registros de T° actualizados.	1	
44	Los alimentos se encuentran almacenados sobre recipientes de material sanitario. Estantes, anaqueles, canastillas, equipos, mesas, superficies y estibas limpios y en buen estado.	1	
45	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 elevadas del piso por lo menos 15 centímetros dispuesto sobre estibas y además espacios que permitan la circulación para realizar las actividades de inspección, limpieza y desinfección.	1	
46	Los empaques (primario, secundario, terciario) de los productos almacenados, se encuentran en buen estado y son de primer uso.	1	
47	Los alimentos se encuentran separados entre sí, para mantener las características de cada producto.	1	
48	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 técnicas y de seguridad de estos productos.	1	
49	El almacenamiento y apilación de las cajas cumple en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
50	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas. Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba, del anaquel o estantería donde se encuentren almacenadas.	1	
51	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.	1	
52	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original o se encuentran ubicados en recipiente de material sanitario (canastillas). Cajas de primer uso.	1	
53	Se cuenta con un lugar específico para almacenar los productos no conformes y debidamente identificado	1	
54	Los alimentos y materias primas son almacenadas de acuerdo a con las características propias del alimento y establecidas en las fichas técnicas y la normatividad vigente.	1	
55	Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico o digital de cada producto.	1	
56	El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente y las demás que las modifique.	1	
57	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública son almacenados bajo las condiciones exigidas y se encuentran debidamente rotulados.	1	
58	Se evidencian los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos de alto riesgo. (Lácteos) dentro de los rangos de cumplimiento.	1	
59	Se lleva control de los productos que ingresan al área de almacenamiento detallando cantidades, fechas de vencimiento, lote, fecha de ingreso a la bodega entre otros, que garantizen la trazabilidad del producto.	1	
60	Los productos se encuentran dentro de su vida útil (fecha de vencimiento vigente). Las Frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
61	El personal llega con ropa particular y se cambia en bodega	1	

21261

62	El personal manipulador cuenta y utiliza la dotación completa, en buen estado, limpia y de color claro (tapaboca desechable, cofia, camisa o bata, pantalón y botas seguridad) y hace uso adecuado de ella.	1	
63	El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapaboca, cofia y bata) y el operador garantiza que éstos cumplan con las Buenas Prácticas de Manufactura. El operador cuenta con inventario de dotación para visitantes	1	
64	La presentación del personal de bodega es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, ni maquillaje, cabello recogido y cubierto por cofia o gorro, sin uso de joyas u otros accesorios, en caso de llevar bigote, barba o patilla anchas usar cubiertas para estas)	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL DE BODEGA					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
65	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, y revisión técnico mecánica cuando aplique), certificado de fumigación, ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.	1	
66	El vehículo cuenta con certificación del mantenimiento de la unidad de frío vigente.	1	
67	Los vehículos evidenciados en la bodega se encuentran aprobados previamente por la Entidad Territorial.	1	
68	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "*Transporte de Alimentos*" acorde a la normatividad Resolución 2674 de 2013.	1	
69	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	1	
70	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	1	
71	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes o implementos de material adecuado como estibas y canastillas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Cuenta con registros de limpieza y desinfección y control de temperaturas .	1	
72	El vehículo es de uso exclusivo para transportar alimentos, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

VII. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
73	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza.	1	
74	Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.	1	
75	Se cuenta con los equipos requeridos para el desarrollo de la operación (grameras, balanzas, estibas, gato hidráulico, equipos congelación, equipos refrigeración).	1	
76	Los equipos están funcionando adecuadamente.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VII. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
77	Existe extintor con carga vigente, se encuentra instalado y señalizado.	1	
78	Se cumple con el protocolo en cuanto a la altura reglamentaria para el estibado (no sobrepase la altura de los hombros según recomendación de seguridad y salud en el trabajo y/o de acuerdo a las recomendaciones de los fabricantes plasmadas en las cajas).	1	
79	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos básicos.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

21262

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	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	Yuniker Ortiz Garcia	NOMBRE	Lorena Mueguez Torres
CÉDULA	1104716619	CÉDULA	60.266.270
CARGO	Apoyo Tecnico	CARGO	Jefe de calidad
FIRMA		FIRMA	
DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	SARA VERNANDIA TABON	NOMBRE	
CEDULA	63337097 de Bmanga	CÉDULA	
CARGO	Profesional APOYO técnico	CARGO	
FIRMA		FIRMA	

21263

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VERIFICACION CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS BODEGA

24	03	2026

LUGAR: Carrera 8 No. 20N – 148 Bodega Centro Industrial Ruta 1 - 699

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas



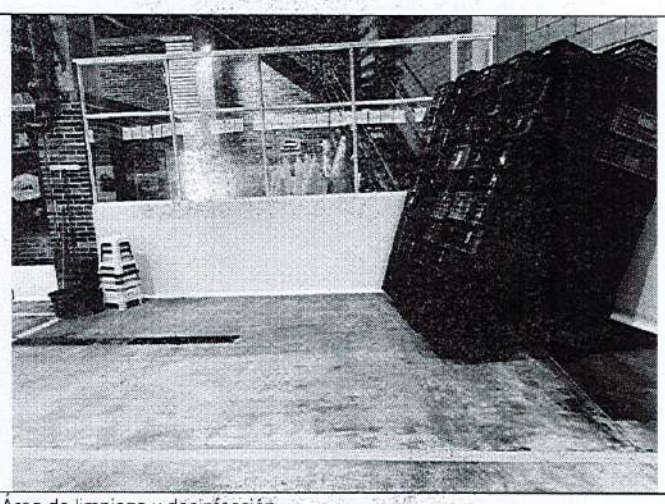
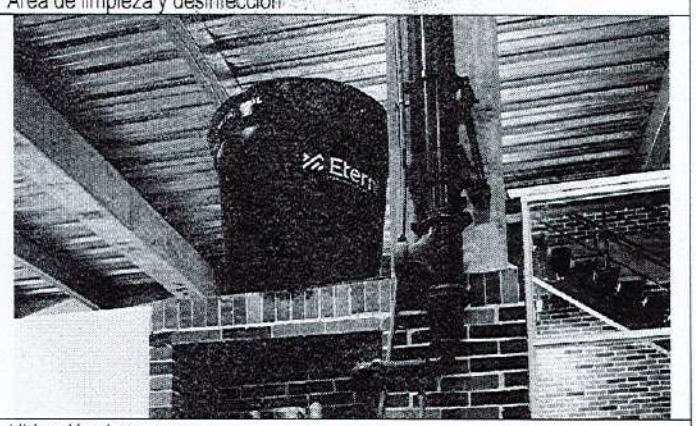
Personal manipulador



Área de materias primas

21264

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Pisos	Área de limpieza y desinfección
	
Área de almacenamiento	Ubicación de tanque
	
Área de gestión de residuos	Área de gestión de residuos

21265

Educación | Aprender | PAE

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

Versión 001 2020

Operador:	UTINNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	24.03.26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:30 pm
Institución Educativa/Sede:	I.E. INEM CUSTODIO GARCIA ROJAS					Hora de Terminación:	4:00 pm
Dirección:	CARRERA 15 N. 107-63 B. DANGONG						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	JT 3:00 pm a 4:00 p.m.						
No. De beneficiarios atendidos:	JT 142	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:	YOLANDA QUINTERO	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE:	ANGELA MURILLO.				
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	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	40	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 FÍSICAS

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.	—	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 observa almacenamiento de los alimentos al lado de puerta sin protección contra plagas y en pasillo abierto	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.	Se evidencia deficiencia de pintura en pared contigua al area de almacenamiento.	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.	Se comparte con los estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	—	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area exclusiva de almacen de productos quimicos	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	Se observa la debida proteccion de los alimentos a pesar de no contar con un area cerrada de almacenamiento
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	Cuenta con 1 kit

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

21266

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	Buena presentacion Personal.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Yolanda Quintero Figueroa carnet 09/01/26 manipulacion
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	Capacitacion 14/02/26
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	—

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y 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	Carpeta completa con registros
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	—
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	Cuenta con cuarto exclusivo para el macenamiento
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	Señalizacion completa y en buen estado
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	.1	—
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.10	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	.1	Cuenta con recipiente negro y blanco Con bolsa respectiva.
4.11	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	.1	—
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	.1	—
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	.1	Procura la proteccion de los alimentos y eficiente saneamiento basico

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

Powered by CamScanner

21267

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	—
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Acta reunion No 01 CAE 28/01/26 No 2 04/02/26
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se observa Publicada

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche saborizada entera con Vainilla RSA-0022230-2022 VC 21/ABC/26 L:02 PA 4
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta arcoiris Pes 40g y 60g NSA-0011098-2021 VC 11/04/26 LT 060
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	Mani con pasas 15 g NSA-0014879-2023 LT029 VC 08/10/26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N/A	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Arroz se probado para el menu #20.
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Se evidencia formato

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Semana # 10 Ejecucion autorizacion de arroz se de bebida lactea.
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	JT 3:00 pm - 4:00 pm
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	JT 142 Raciones
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Preescolar y primaria.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Powered by CamScanner

21268

0 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	
0 5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deteriorados	N/o	
0 6	Se lleva registro de temperaturas de los compartimentos que lo requieran y del sistema de refrigeración	N/o	
0 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	
0 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	
0 9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado	N/o	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10 1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas)	1	—
10 2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada	1	—
10 3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente	1	Bitacora actualizada y completamente diligenciada.

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- Procurar siempre la protección de los alimentos y practicas de limpieza y desinfección, eliminación de residuos dado que el lugar de almacenamiento de los alimentos es abierto y al lado de la puerta contigua de calle que se encuentra sin protección.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	ANGELA P. MURILLO	NOMBRE	Yolanda Ord.
CARGO	PROF. SUPERV. SEB	CARGO	Manipuladora.
FIRMA		FIRMA	Yolanda Ord.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	

Powered by CamScanner

21269

Educación Aprender

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

Fecha de Verificación:	24.03.26	Hora Inicio:	1:30 pm	Hora Finalización:	4:00 pm	Grupo:	2
Institución Educativa	I.E. INEM CUSTODIO SEDE D			Operadora:	UT INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:		MENÚ ENTREGADO Nº:	#20	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron probados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA ENTERA VAINILLA	219,2	217,2	210,0	200	C	219,2	217,2	210,0	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA ARCOIRIS	49,3	52,3	51,3	40	C	63,9	63,6	63,9	60	C										
FRUTA	—				/					/											
POSTRE	MANI CON PASAS	17,7	15,9	16,5	15	C	17,7	15,9	16,5	15	C										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Yolanda Quintero. Arjona.	Realizado por:	ANGELA P. MURILLO
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	PROF. SUPERVISION SEB
Firma:	Yolanda Quin. A.	Firma:	

Powered by CamScanner

21270

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) | 24 | 03 | 2026 | LUGAR: | Sede Educativa: SEDE D

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados



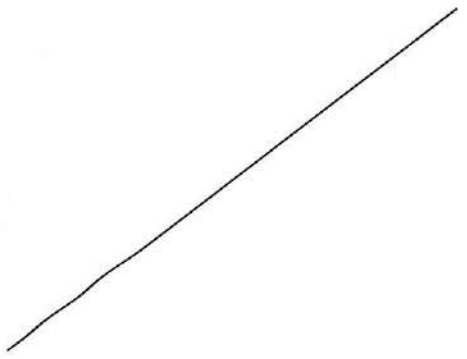
Cumplimiento de menú.



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico



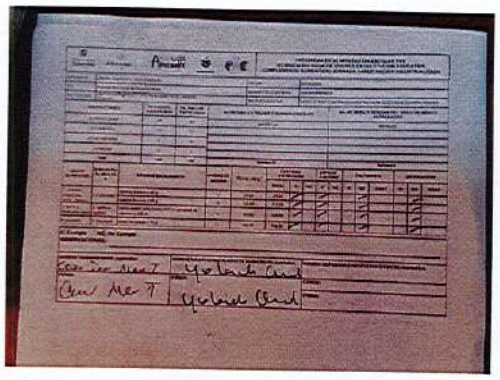
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante



Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

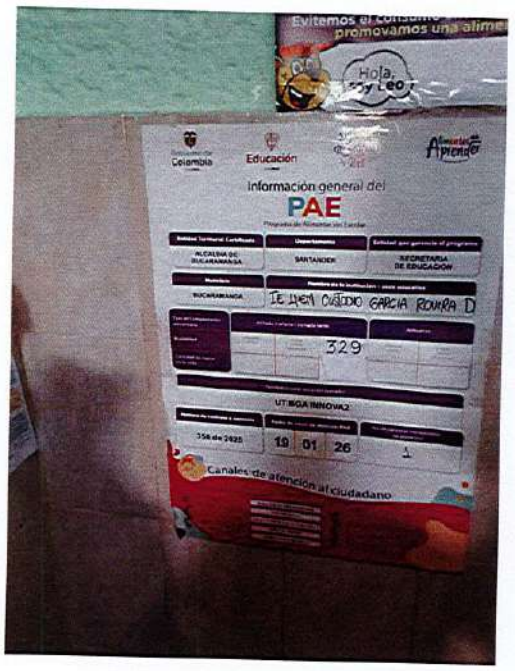
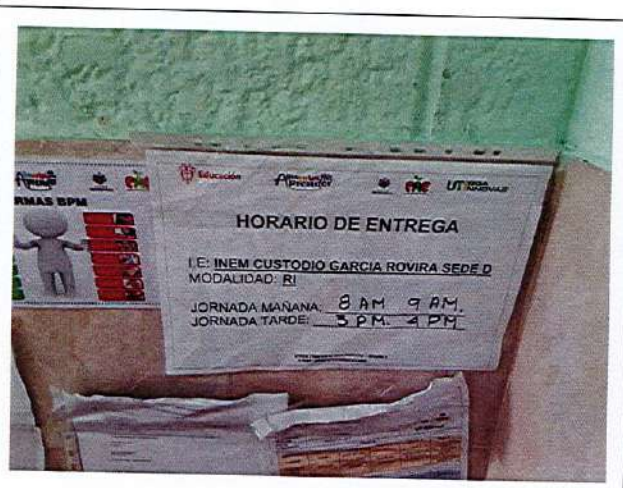
21271

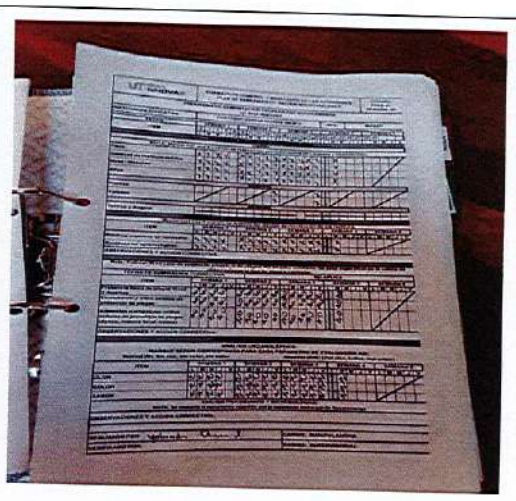
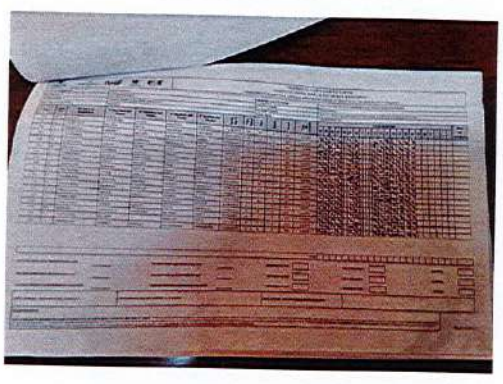
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre. Mani con pasas	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
	
Condiciones de saneamiento.	Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín

21272

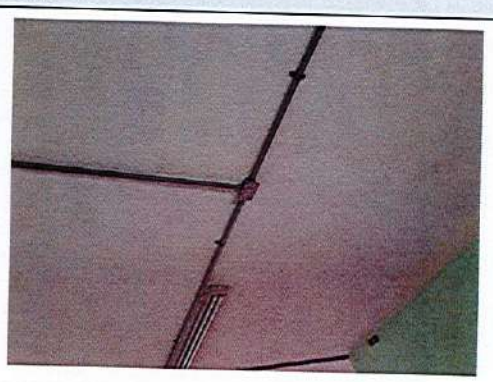
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<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>

Horario publicado.</td>
<td>
Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento</td>
</tr>
<tr>
<td>
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega</td>
<td>
Personal manipulador</td>
</tr>
</table>

21273

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

21274

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 001 -2026

Operador:	Innova 2			No. Contrato:	358	Fecha Visita:	24-03-26
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	Santandin Sede A					Hora de Terminación:	1.30 Pm
Dirección:	Calle 9 #25-67 B la Universidad						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:00 am 1:00 Pm						
No. De beneficiarios atendidos:	837	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo		X		
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Luz Magaly C			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Gion64 Rios Moreno		
Cargo:	Licda 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	64	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	64	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	8
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Lejos de Focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	No Presentan 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.	De Facil limpieza	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.	5 Tanques para atención minima	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.	Presentan mallas Anti insecto	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Solo Personal manipulador	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Pendiente cambio de Lamparas	NC
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Lejos delos alimentos	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

21275

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	16/01/2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	4°c ✓
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	- 16 ✓ ✓
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	✓
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	✓

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	17/02/2026 ✓
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	✓

21276

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.	NA	✓
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	✓

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

CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	16/01/2026
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas ò 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	26/02/2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	✓

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV 02/05/2026 lote B50135122
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	✓
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	✓
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	FV (25)/ 10/04/2026 Lote 25/02/26

21277

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN.

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

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

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

21278

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento de las BPM en la preparación y PS

continuan cumpliendo con los programas L y D

Area cocina y comedor escolar

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gian Carlos Rios M	NOMBRE	Luz Mery Gonzalez
CARGO	Apoyo Tecnico Profesional	CARGO	manipuladora
FIRMA	Gian Carlos Rios M	FIRMA	Mery Gonzalez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

21279

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:	24/03/2026	Hora Inicio:	8:30 am	Hora Finalización:	1:30 pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	Santander sede A			Operador:	Innova 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	17	No. MENÚ ENTREGADO	17	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los benficiarios?	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)	Pechuga en cuadros	42.9	47.3	51.4	40g	C	51.1	59.1	53.9	45g	C	55.5	50.2	60.0	50gr	C	64.7	77.8	84.7	60gr	C
LEGUMINOSAS																					
CEREALES	Arroz con Verduras	60.4	73.0	89.5	55g	C	88.9	101.4	104.9	85g	C	109.8	114.0	115.2	100gr	C	130.1	134.3	141.5	120gr	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Tajada de Platano con queso	40.7	36.6	44.7	32g	C	49.7	58.5	48.7	41g	C	58.0	53.1	60.8	50g	C	91.6	80.9	76.1	60g	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Lechuga, Tomate, Zanahoria	65.7	57.0	71.2	50g	C	77.1	81.9	71.1	65g	C	80.4	85.7	90.0	70g	C	104.3	108.7	113.2	90g	C
BEBIDA	Jugo de Mango en Agua	228	239	241	200ml	C	251	215	225	200ml	C	236	231	219	200ml	C	240	215	234	200ml	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Queso en el Platano	13.6	12.2	12.9	10g	C	32.5	36.1	39.1	30g	C	36.8	40.0	42.2	35g	C	49.8	46.5	57.1	45g	C
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					

CUMPLE X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES GENERALES: En la I E Santander sede A se da complemento menu RPS # 17 en el Gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

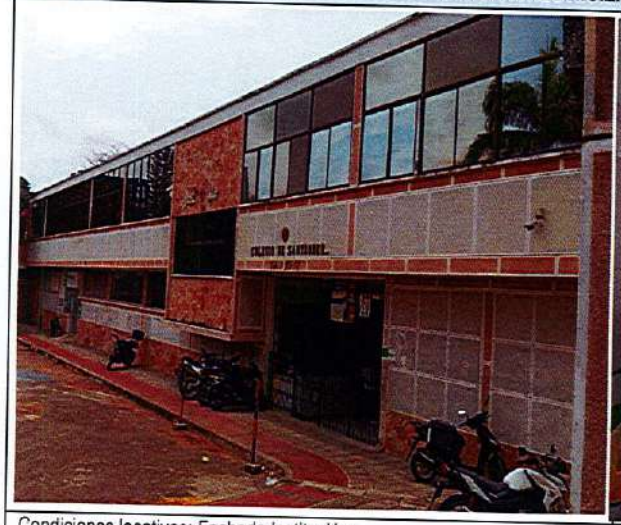
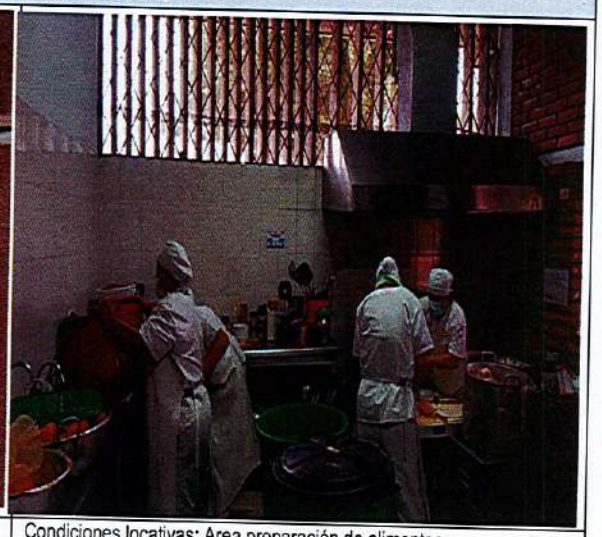
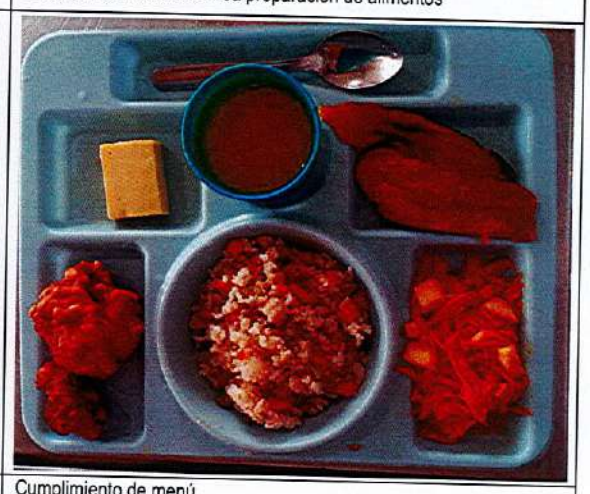
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Luz Magaly Campos	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Giovanny Rios Moreno
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico Profesional
FIRMA:	magaly campos	FIRMA:	Giovanny Rios Moreno

21280

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: SANTANDER SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	24	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: SANTANDER SEDE A

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

21281

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>

21282

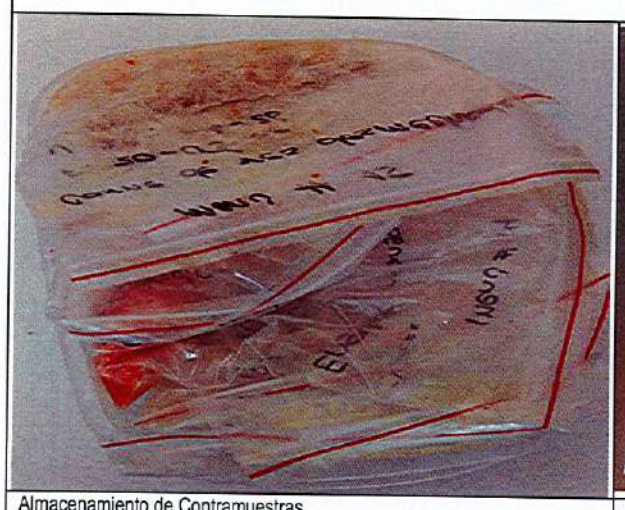
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras

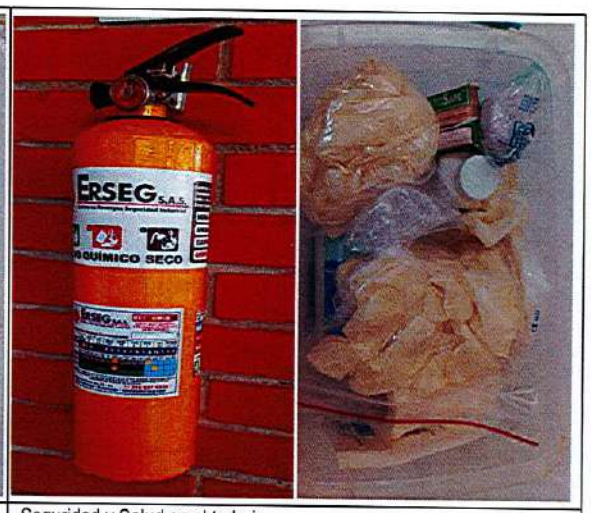


Toma de las contramuestras menú del día

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.



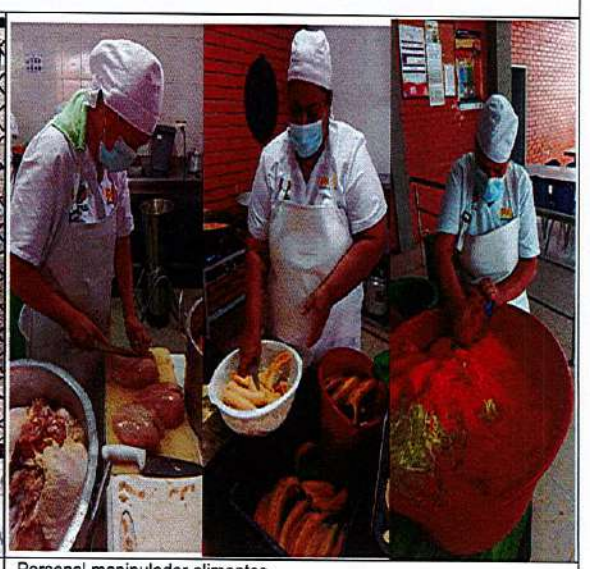
Seguridad y Salud en el trabajo



Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN



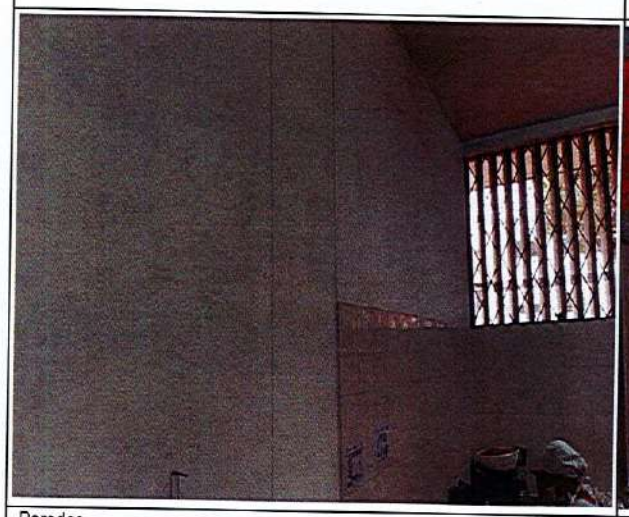
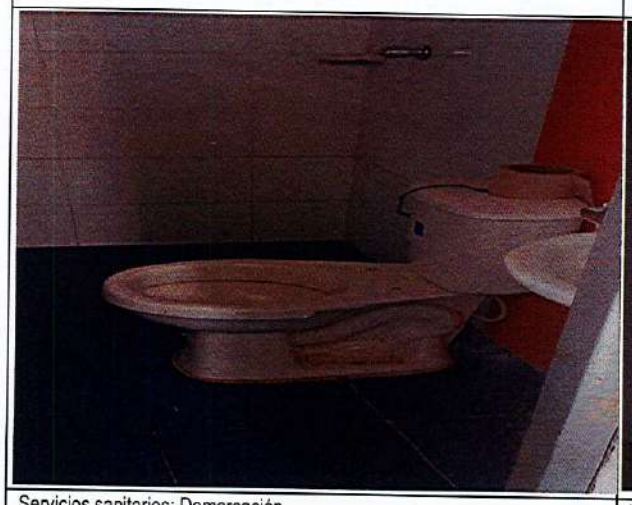
Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos

21284

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.

21285

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

21286

Educación | Alimentos para Aprender

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 001-2025
CÓDIGO: 1025-001-2025
VIGENTE DESDE: 01-2025

Entidad Territorial: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita: 25/03/26 | Sede educativa / Institución educativa: Dámaso Zapata sede A | HORA DE INICIO: 5:00 am | HORA DE FINALIZACIÓN: 10:00 am

Operador del programa: UT D&A Imagen | Número de contacto: 358

Descripción del menú: Jugo, manzana, Derivado lácteo

Intercambios — Alérgenos: N/A | Motivo del intercambio y/o arreglo: N/A | Fecha de aprobación: N/A | Autorizado por: N/A

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CLASIFICACIÓN CUALITATIVA
20	20	100%	Excelente

SUPERVISIÓN REALIZADA EN: Nro. Manipuladores encontrados en las instalaciones
5

RANGOS DE CALIFICACIÓN			
<59,9% = Deficiente	60-79,9% = Regular	80-94,9% = Bueno	95-100% = Excelente

De 1 a 200	1
De 201 a 400	2
De 401 a 600	3
De 601 a 800	4
De 801 a 1200 ✓	5 ✓

Requerimientos alimentarios y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgo
1	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	Se evidencia menú entregado el cual cumple con lo establecido en el ciclo de menús
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad.	1	Los alimentos entregados a los Beneficiarios fueron verificados por el equipo de supervisión
3	La ración coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	La Cantidad con el total de alimentos a entregar y el numero de beneficiarios atendidos
4	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se evidencia Cumplimiento del gramaje
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	Se Evidencia Cumplimiento en la entrega del menú - Diligenciado y aprobado por el equipo en Supervisión
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	Se evidencia Cumplimiento en la entrega del menú del Programado y aprobado
7	En caso de presentarse intercambios y/o arreglos, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A	NO se evidencia información
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y sirvido atractivo para su consumo	1	Se Evidencia menú con excelente Presentación
9	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura a la hora de la recepción y entrega del complemento	1	Se Evidencia personal manipulador EJECUTANDO el Protocolo de BPM
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	Se Evidencia personal manipulador promocionando el Consumo de Fruta Diaria
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1ml), Alcohol antiséptico, Tijera de 5 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas))	1	Se Evidencia Botiquin en condiciones adecuadas y Completo para la actividad
12	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	Se Evidencia Cumplimiento del horario
13	Los aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	Se Evidencia aceptabilidad de la racion por parte de los beneficiarios
14	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	Fecha de vencimiento Acorde al Consumo de el Grupo en Supervisión

21287

Educación Alimentos para Aprender FNE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN 001-2025
CODIGO 2025-001-2025
VIGENTE DESDE 01-2025

18	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	1	Se Evidencia entrega de yogurt el cual se encuentra frio en condiciones optimas y es aceptado por los beneficiarios
19	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicios de la leche y productos lácteos	1	NO se Evidencia
20	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	1	Se Evidencia consumo total de la ración
21	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	1	Se Evidencia consumo de la fruta brindada
22	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	1	Se Evidencia Certificado de desinfección de la fruta
23	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	Si Evidencia Publicación de la Estrategia de Educación Nutricional
24	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	Se Evidencia ciclo de menu Primavera

Observaciones

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA (EQUIPO FCE)	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA
	Ingrid Garces
Nombre: Sindy Sampen	Nombre: Ingrid Tatiana Garces Gonzalez
Documento: 1045824935	Documento: 1098757994
Cargo: Nutricionista Dietista	Cargo: Manipuladora

21288

Educación Alimentos para Aprender

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

Fecha de Verificación:	25/07/26	Hora Inicio:	9:00Am	Hora Finalización:	10:00Am	Grupo:	2
Institución Educativa	Bonuso Zapata Sede A			Operador:	UT DGA inmuvl	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	19	MENÚ ENTREGADO Nº:	19	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt	-	-	-	-	-	200.2	202.3	205.2	200	C	200.3	200.6	200.8	200	C	276.2	208.2	210.6	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	Mantecada	-	-	-	-	-	60.3	60.2	62.3	60	C	82.5	87.2	87.5	80	C	206.2	200.5	208.5	200	C
FRUTA	banano	-	-	-	-	-	143.2	145.3	148.2	143	C	145.2	145.5	148.2	143	C	148.2	145.3	143.2	143.	C
POSTRE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CUMPLE		-					3					3					3				
NO CUMPLE		-					-					-					-				

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Ingrid Tatiana Garces Gonzalez	Realizada por:	Silvia Sampa Cano
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Nutricionista Dietista
Firma:	Ingrid Garces	Firma:	

21289

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 ACTIVIDAD PADRES DE FAMILIA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa) 25 | 03 | 2026 **LUGAR:** DAMASO ZAPATA SEDE A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



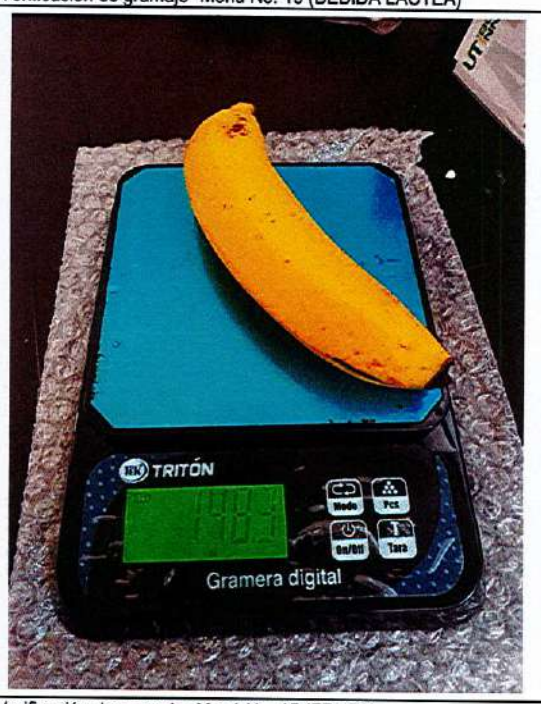
Cumplimiento de menú No. 19



Verificación de gramaje- Menú No. 19 (BEBIDA LACTEA)



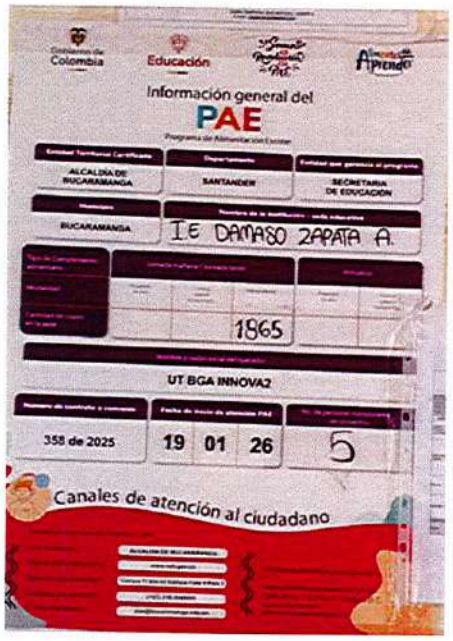
Verificación de gramaje- Menú No. 15 (DERIVADO DEL CEREAL)



Verificación de gramaje- Menú No. 15 (FRUTA)

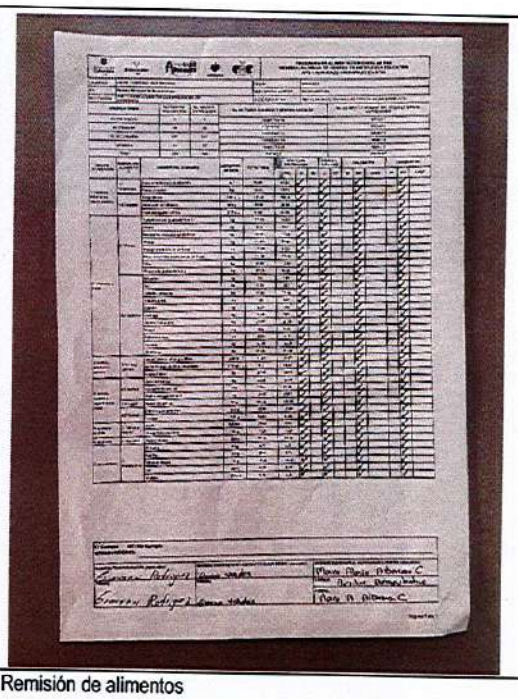
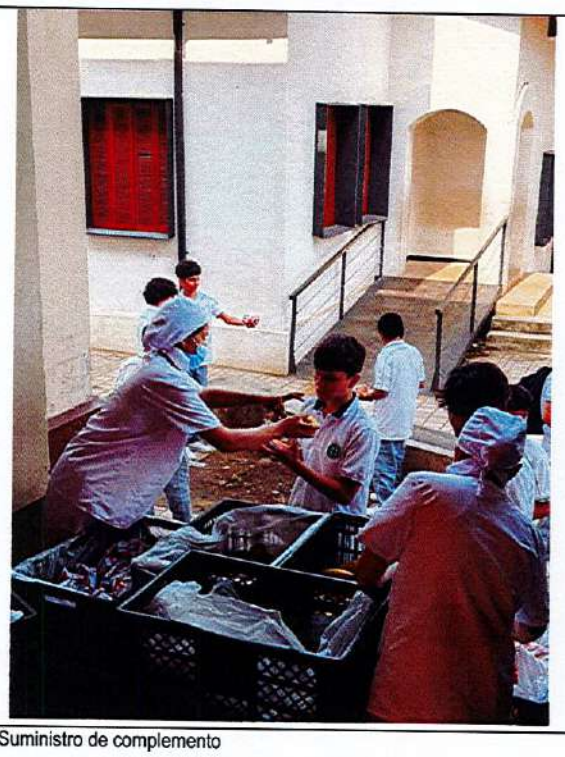
21290

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

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

21291

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>Publicación de la estrategia de educación nutricional</td>
<td>Remisión de alimentos</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Suministro de complemento</td>
<td>Seguridad y salud en el trabajo (Botiquín)</td>
</tr>
</table>

21292

Educación Aprendo 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 2025

Operador:	UT BGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	25/03/2026
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:30 pm
Institución Educativa/Sede	Nuestra Señora del Pilar Sede 1					Hora de Terminación:	5:00 pm.
Dirección:	Calle los Estudiantes						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	2:00PM - 4:00PM						
No. De beneficiarios atendidos:	461		No. De manipuladoras en el sitio:	461			

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:	Daniela Medina	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Laynier Giles Ortiz Garcia
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	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE TOTAL	92,5	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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.	- Cumple.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	No cumple, ventanos sin angeos	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.	No cumple.	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.	Uso compartido	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Cumple	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cumple.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

21293

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.	0	manipuladora sin tapabocas.
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.	0	uñas largas Martha Niño.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	0	no se evidencia hoja de vida de Martha Niño
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	se encuentra 2 manipuladoras

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	50%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	se cuenta con plan de saneamiento completo.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto	1	Cuenta con 2
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	Cumple se encuentra en area segura.
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfeccion cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	1	Cumple certificado IRA
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	Cumple publicado en el 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	observado.
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cuenta con dos canecas verde y negro.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	observado.
CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales	1	Cumple limpias y en buen estado
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

21294

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	observada.
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	24/02/2026.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial	1	Observado se encuentra publicado

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	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	se encuentra botiquin completo pero dentro habia alimentos

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 melocoton vence 16-04-2026 Lte: ISAA
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	Mantecada vence 14/04/2026 Lote - 300426.
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	No aplica.
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Banano
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE	1	Cumple.
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC)	1	Cumple.
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 en 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	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

21295

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 vehiculo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013	N.O	No observado
9.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquin 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	No observado

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se termina la visita a la Inst educativa piloto sede A modalidad RI, dando cumplimiento con 3 hallazgo por ausencia por parte del operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jeymer Ortiz García	NOMBRE	Daniela Medina
CARGO	Ing de alimentos	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Daniela M.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

21296

Educación Aprendo | PAE

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

Fecha de Verificación:	25-03-26	Hora Inicio:	1:30 PM	Hora Finalización:	5:00 PM	Grupo:	2
Institución Educativa:	Nuestra Señora del Pilar Sede 1.			Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	WH-B20	PRECISIÓN (g)	0.1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	18	MENÚ ENTREGADO Nº:	19	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO X

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 Melocoton											226	224	204	200	C					
CEREAL ACOMPAÑANTE	Mantecada											86	88	88	80	C					
FRUTA	Banano											181	211	220	143	C					
POSTRE																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se realiza arrastre Protocolo por ETC.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Daniela Medina	Realizada por:	Jaynike Oiti Garcia
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Ing de alimentos.
Firma:	Daniela M	Firma:	

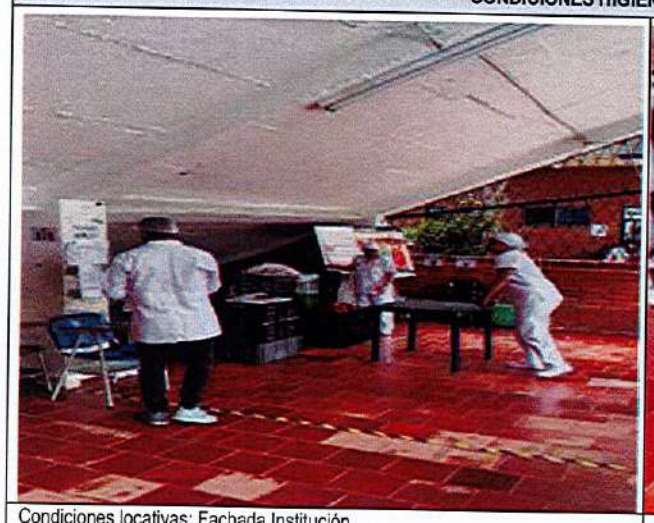
21297

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

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

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE A

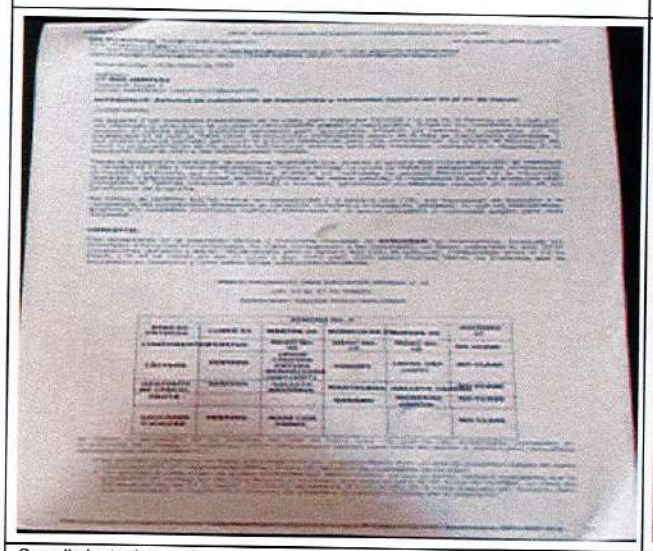
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados



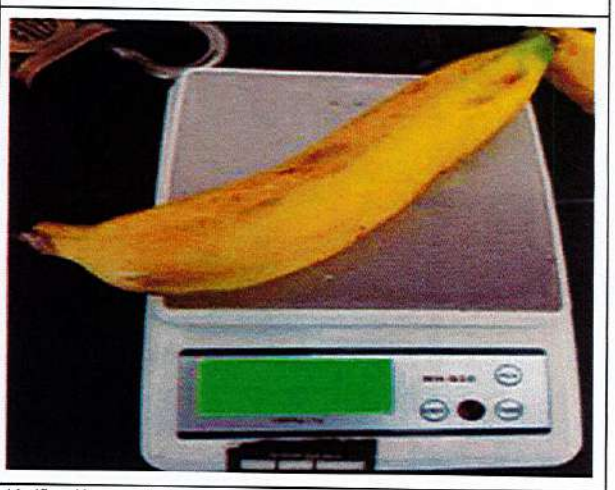
Cumplimiento de menú.



Verificación cumplimiento de gramaje – Lácteo



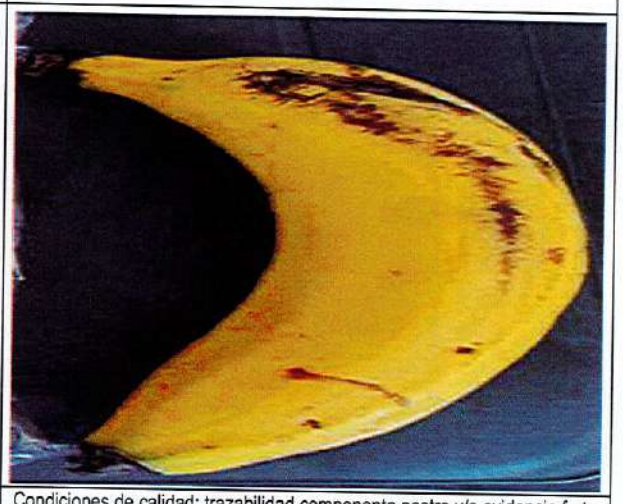
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante



Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

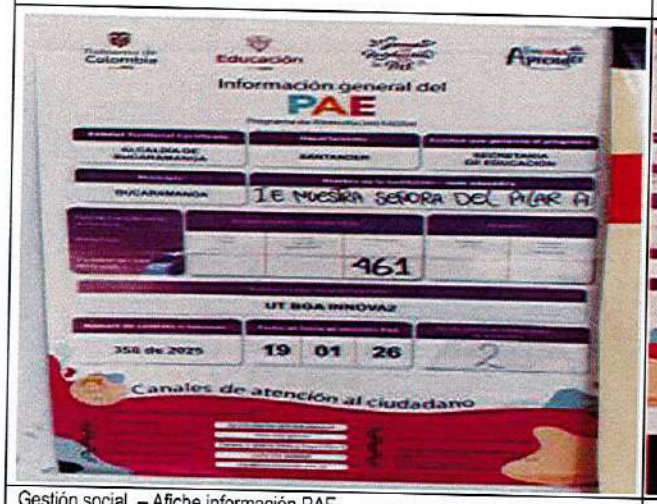
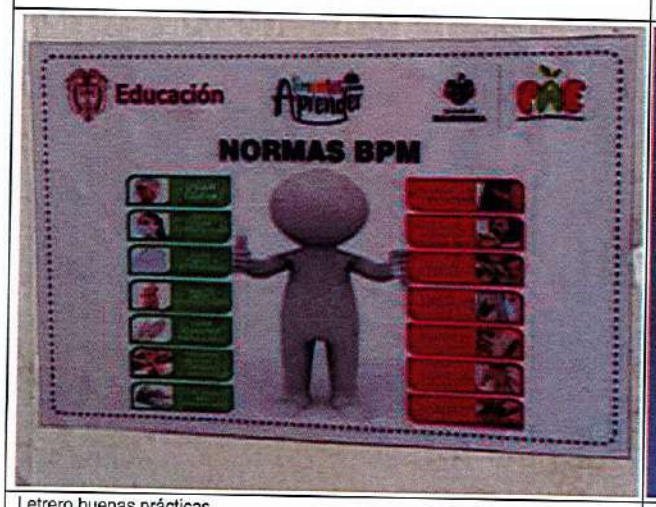
21298

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

N/A	
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
	N/A
Área producto no conforme.	Suministro del complemento

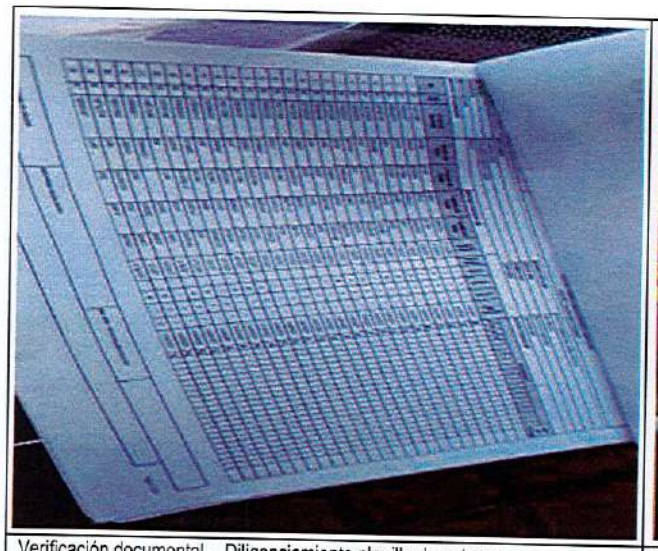
21299

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>
Letrero buenas prácticas.</td>
<td>
Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento</td>
</tr>
</table>

21300

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.
	N/A
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

21301

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.	N/A Puertas

HALLAZGOS	
 Hallazgo 1. MANIPULADORA SIN TAPABOCAS	 Hallazgo 2. UÑAS LARGAS MARTHA NIÑO
Hallazgo 3. NO SE EVIDENCIA HOJA DE VIDA DE MARTHA NIÑO.	

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

Versión: 001 -2026

Operador:	Innova 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	25-03-26
Grupo:	2	Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	9:00 am
Institución Educativa/Sede	Rural Bosconia Sede C					Hora de Terminación:	1:30 pm
Dirección:	Vereda los Santos Parte Alta						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:45 am 12:15 Pm						
No. De beneficiarios atendidos:	10	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	Liliana Aguilar		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Giorgy Rios Moreno			
Cargo:	Liden 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	62	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	62	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	1
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Lejos de Focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Teja Eternit Se evidencia limpia	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	De Facil limpieza 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.	2 Tanques Para atencion minima	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.	Presentan Malla anti Insectos	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Compartido con personal de Docente	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Area Iluminada, Ventilada	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Lejos de los alimentos	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

Powered by CamScanner

21303

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	20/01/2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Lavado 9/02/2026
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	

Powered by CamScanner

21304

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 disponsador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	✓

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	✓
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	✓
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	✓
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionales 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).	1	2/02/2026 ✓
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	✓

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV 13-04-2026 Lote 1260302 / Carne de Res
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	✓
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	✓
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	FV 03-04-2026 Queso Doble crema Lote 18-02-2026

Powered by CamScanner

21305

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

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

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

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

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Powered by CamScanner

21306

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Durante la visita se evidencia 24 D en el área cocina y comedor escolar.
Cumplimiento con las BPM.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gionoy Rios Moreno	NOMBRE	Ana Liliana Aguilar
CARGO	Apoyo Tecnico Profesional	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Gionoy Rios Moreno	FIRMA	Ana Liliana Aguilar
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

21307

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:	25/03/2026	Hora Inicio:	9:00 am	Hora Finalización:	1:30 Pm	Grupos:	2
Institución Educativa:	Rural Bosconia Sede C			Operador:	Innova 2	No. de Cupos:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	10	No. MENÚ ENTREGADO	10	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI X	NO
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Carne De Res Desmechada						51,9	48,3	57,2	45g	C										
LEGUMINOSAS	Frijoles Guisados						73,4	65,7	85,5	45g	C										
CEREALES	Arroz Blanco						92,2	100	107,7	85g	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Arepa de Maiz						82,6	87,1	77,1	50g	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Tomate, Pepino, V						81,2	66,8	75,2	65g	C										
BEBIDA	Limonada						303	272	256	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 X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES GENERALES: En la I.E Rural Bosconia Sede C se da cumplimiento Menu RPS #10 en el Gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Ana Liliana Aguilar Corredor	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Gionay Rios Marin
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico Profesional
FIRMA:	Ana Liliana Aguilar	FIRMA:	Gionay Rios Marin

Powered by CamScanner

21308

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

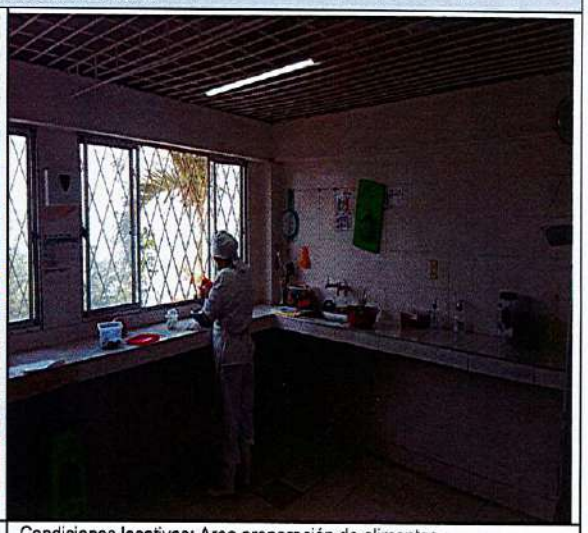
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL BOSCONIA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: RURAL BOSCONIA SEDE C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.



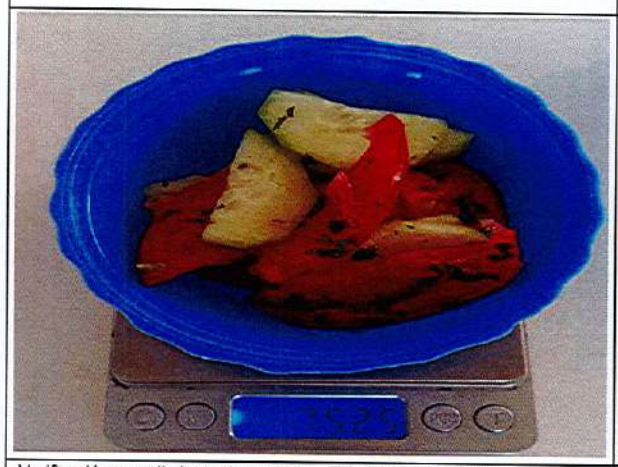
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

21309

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>

21310

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

Área almacenamiento Materias primas (abarrotes) Ultimo día de clase por vacaciones semana de receso escolar semana santa



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación – Refrigeración Último día de clase por vacaciones semana de receso escolar semana santa



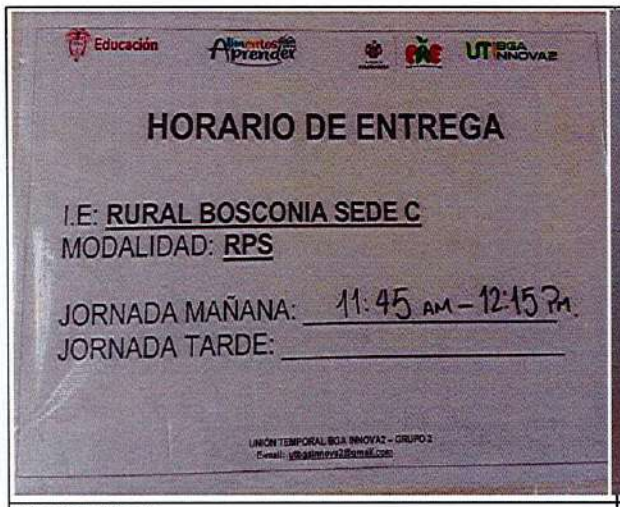
Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

21311

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

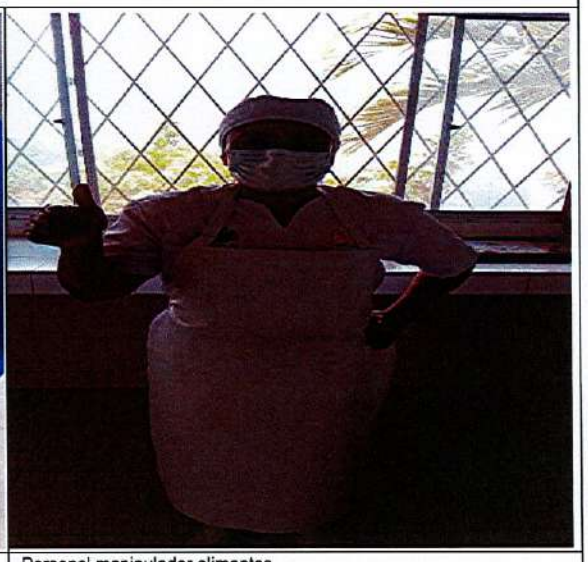




Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN



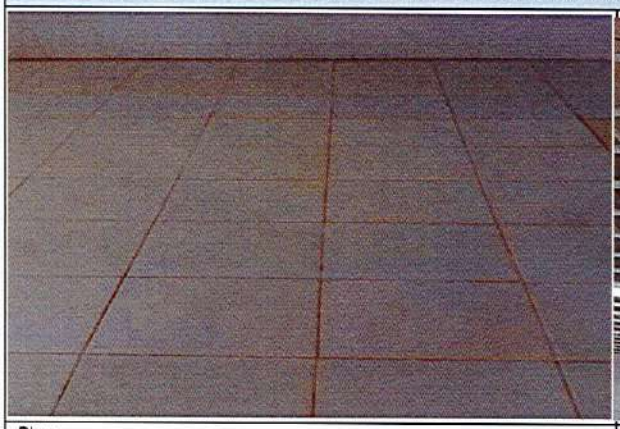
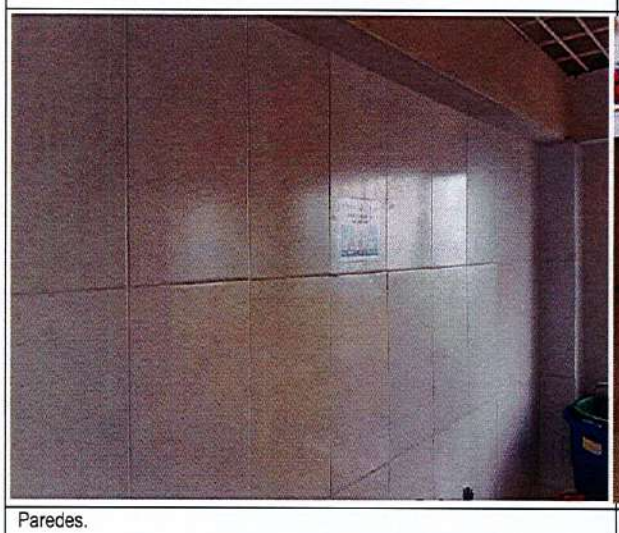
Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos

21312

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.

21313

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 / cumplimiento agua potable en zona rural

21314

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	25.03.26
Grupo:	2	Area Urbana:		Area Rural:		Hora Inicio:	6:00 am
Institución Educativa/Sede	J.E. GABRIELA MISTRAL					Hora de Terminación:	10:30 am
Dirección:	CALLE 69A N. 27-30 B						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	JM 6:30 - 8:30 am						
No. De beneficiarios atendidos:	352	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:	IVONNE CRISTANCHO	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	ANGELA MURILLO				
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	49	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	49	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 FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	—	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.	Los alimentos se almacenan en un lugar cerrado protegido del polvo y la 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.	Una de las paredes del area de almacenamiento no esta construida en material de facil limpieza y desinfeccion	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Se dispone de baño exclusivo para manipuladora	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	—
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	A pesar de ser un espacio reducido se observa ordenado y limpio.
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	—
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Cuenta con 2 kit.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	—
3.2	La presentación personal de las manipuladoras 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	Buena presentacion personal
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo todo la documentación y soportes.	1	Se observa hoja de vida completa 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	—
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Corte 09/01/26 13/01/26 y 14/02/26 Capacitacion
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	—

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	—
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Cuenta con 2 aspersores en buenas condiciones.
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	Se encuentran en estante Protegidos del ambiente.
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfección cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	1	—
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	—
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	—
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	1	—

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.10	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos solidos y se promueve el reciclaje.	1	Se observan fuera del area del almacenamiento con sus respectivos Colores y bolsas.
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	
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	Tenar en cuenta el programa de control de plagas del Colegio

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

21316

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se tiene publicado la estrategia EAN y PAE en cartelera el colegio no permite mas espacio para colocar. Esta un poco tapada la información.
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	Confirmado el 20/02/26
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	—

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

VI. 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 botiquin completo y actualizado.

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	Yogurth melocoton RSA-0022194-2022 VC 16/04/26 L. 15AAB1 16:01
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	Mantecada NSA-001115-2021 L 308496 VC. 14/abr/26 Remanente.
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N/A	El menu #19 no incluye postre.
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Se encuentra en buenas condiciones de calidad. Banano
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	—
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	—

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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 aprueba registro de remanente en bodega.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	—
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Horario JM 6:30am-8:30am
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	—
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	—

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

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	1	SOAT TECNOMECANICA 2026/02/17 CONCEPTO 25.11.24
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	—
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	1	—

21317

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.	1	Concepto favorable 25/11/21
9.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	1	—
9.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	Registro de temperatura de 8°C
9.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	1	Carnet 07/01/2026
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.	1	—
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.	1	Botiquin completo

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- Se realizo desistimiento de 5 Raciones por parte del Colegio en Preescolar. La manipuladora informo que ya se pasaron los documentos a la secretaria de Educacion para reasignacion de Raciones
- La entrega de los RI se realiza fuera del horario establecido por motivo de evento de Vacaciones del Colegio.
- El vehiculo transportador cuenta con los documentos al dia y los manipuladores tambien, Sin embargo se recomienda portar los impresos en carpeta se evidencian en digital y cedulas fisicas

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	ANGELA P. MURILLO	NOMBRE	Ivonne Cristancho
CARGO	PROF. SUPERV. PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Ivonne Cristancho
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Ma. Alejandra OM
CARGO		CARGO	Supervisora
FIRMA		FIRMA	

21318

Educación Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	31.03.26	Hora Inicio:	6:00 am	Hora Finalización:	10:30 am	Grupos:	2
Institución Educativa:	I.E. GABRIELA MISTRAL			Operador:	UT INNOVA BGA 2	No. de Comensales:	350

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	#19	MENÚ ENTREGADO Nº:	#19	¿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	YOGURTH DE MELOCOTON	201,6	208,3	201,5	200	C						201,6	208,3	201,5	200	C	201,6	208,3	201,5	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	MANTECADA	43,7	44,8	44,2	40	C						88,9	87,7	90,3	80	C	106,0	104,0	112,1	100	C
FRUTA	BANANO	154,2	156,3	181,3	143	C						154,2	156,3	185,3	143	C	154,2	156,3	185	143	C
POSTRE	—																				
CUMPLE						3										3					3
NO CUMPLE						0										0					0

OBSERVACIONES GENERALES

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Ivonne Maritza Cristancho Arenales	Realizado por:	ANGELA P. MURILLO
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	PROF. SUPERVISION SEB
Firma:	Ivonne Cristancho	Firma:	

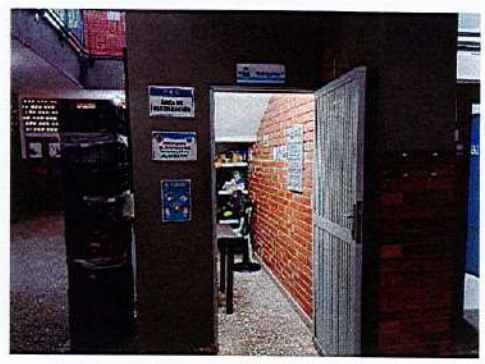
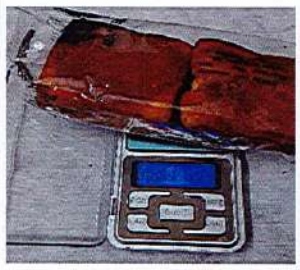
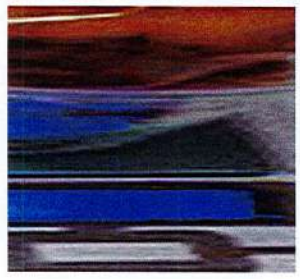
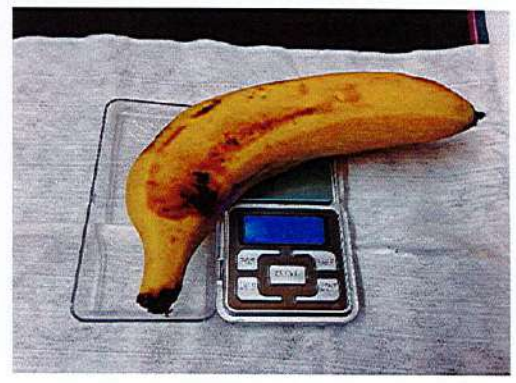
Powered by CamScanner

21319

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

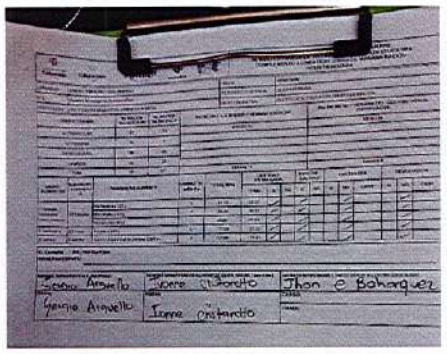
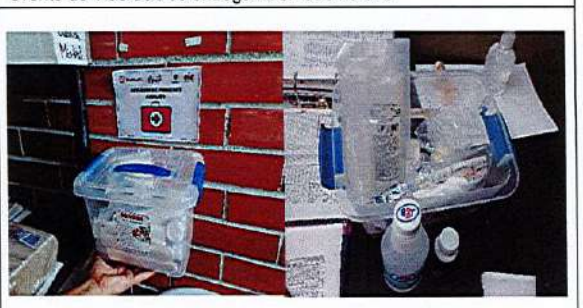
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: GABRIELA MISTRAL

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados
	
Cumplimiento de menú. Menu #19 con arrastre	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico
  	
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

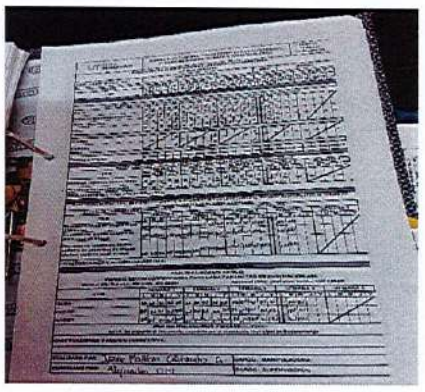
21320

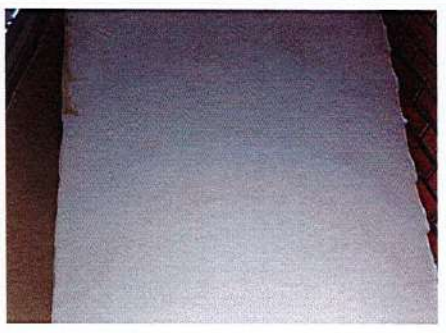
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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 se entrega a estudiante de inclusión. Por evento de Viacrucis se entrega RI en otro horario
 Condiciones de saneamiento.	 Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín

21321

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

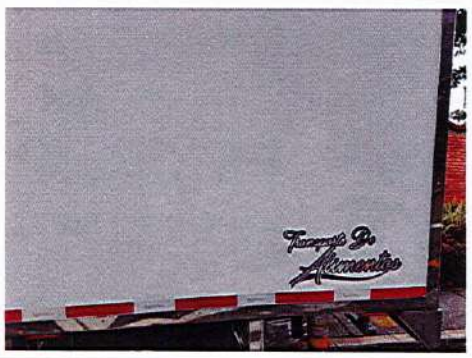
	
Gestión social. – Afiche información PAE	Gestión social. – Canal de comunicación/EAN
	
Horario publicado.	Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento
	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

21322

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	
	
Llegada de los complementos a la Institución Educativa Vehiculo transportador Placa GQU 278	
	
Descargue de los complementos en la Institución Educativa	

21323

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



Documentación del Vehículo transportador placa GQU 278



Documentación del conductor: Diego Molina Diaz



Documentación del Auxiliar: Sergio Andrés Arguello Forero



Botiquín de primeros auxilios y Extintor con carga vigente



Personal manipulador

21324

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT BGA INNOVA2			No. Contrato:	358 DE 2025	Fecha Visita:	25-MAR-2026
Grupo:	GRUPO 2	Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	8:45 am
Institución Educativa/Sede	I E RURAL BOLONIA SEDE A.					Hora de Terminación:	2:15 pm.
Dirección:	CARRERA 32 Nº 39N - 27 BARRIO BOLONIA						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 am - 1:00 pm.						
No. De beneficiarios atendidos:	177.	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	LILIAM YAMILE GONZALEZ G.		Nombre del supervisor - Equipo PAE	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA			
Cargo:	MANIPULADOR ALIMENTOS.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI	X	Fecha última Verificación	17-03-2026	Concepto Emitido	FAVORABLE	Calificación	91,5%.
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	58		**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	58	**PORCENTAJE TOTAL**	100%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	EXCELENTE
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	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.	COMEDOR UBICADO ALEJADO FOCOS DE INSALUBRIDAD	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	TECHO PVC ENBUGUESADO, SIN HUMEDAD COCINA Y AREA CONSUMO)	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 COMEDOR NO COCINA CON MATERIAL ANIMALIO (BAHAREQUE) AREA PREPARACION, LAS DE AREA CONSUMO SON BOLOSAS	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	COCINA CON TANQUE PLASTICO CON TAPA PARA ATENDER UN DIA DE PREPARACION	C.
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	SE EVIDENCIA RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA PARA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA Y EN CANASTILLA EL FRUVER	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-PUERTAS COCINA CON MALLA ANTINSECTOS EN BUEN ESTADO	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	INSTALACIONES SANITARIAS SON COMPARTIDAS CON LOS DE LA IE	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	LAMPARA PROTEGIDAS EN BUEN ESTADO	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	— " —	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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 UN RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA Y EN CANASTILLA
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1.	— " —
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	— " —

21325

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1.	CERTIFICADO FUMIGACION FECHA 20 JUNIO 2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	—11—
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	—11—
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	—11—
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	SE EVIDENCIA 3 KIT VIGENTE

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	DOTACION PERSONAL MANIPULADOR CUMPLE LO ESPECIFICADO
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	—11—
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	SE EVIDENCIA HOJA VIDA PERSONAL CON SOPORTES Y SUS CONTRATOS FIRMADOS
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.	LILIAM YAMILE GONZALEZ- LUZ MERY BECERRA- EMILCEN SILVA, ACREDITAN EVIDENCIA
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1.	—11—
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1.	—11—
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1.	—11—

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	—11—
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.	REGISTRO ACTIVIDADES 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 EVIDENCIA 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	SE CUENTA CON REMISIÓN INSUMO DE ASEO
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1.	ELEMENTOS ASEO CUENTAN CON UN ESPACIO ALEJADO DE LOS ALIMENTOS
4.6	Se encuentran los equipos, pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1.	—11—
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.	—11—
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.	—11—

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	NO APLICA, EL COMEDOR ESCOLAR NI LA INSTITUCION EDUCATIVA CUENTA CON TANQUE ALEO DE ALMACENAMIENTO DE AGUA. EL COMEDOR CUENTA CON TANQUE PLASTICO CON TAPA PARA UN DIA DE PREPARACION
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.	COMEDOR RURAL SE HIGIENE EL AGUA

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).	N.O	NO SE OBSERVAN MATERIA PRIMAS POR SER ULTIMO DIA PROGRAMACIÓN PARA LOS BENEFICIARIOS
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	—11—
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1.	—11—

21326

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	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	—11—
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	—11—
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	—11—
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	T° HUEVO REVUELTO 83,5°C

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

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	—11—
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	—11—
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	NA	NO APLICA NO CUENTA CON TRAMPA DE GRASA

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1.	SE SUMINISTRÓ NRM # 18
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1.	—11—
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1.	—11—
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1.	CUMPLIMIENTO GRAMAJES GRUPOS 1 GRUPOS NIVEL EDUCATIVO.
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	—11—
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	—11—

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

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela, bajalenguas, guantes quirúrgicos, vendas elásticas, jabón quirúrgico, solución salina, termómetro, alcohol antiséptico, tijeras, curitas, vaso desechable.	1	ELEMENTOS BOTIQUIN CUMPLIENDO
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	FECHA VENCIMIENTO 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.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA

21327

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

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	PLANILLAS DILIGENCIADAS
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	—11—
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	—11—

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- SE REALIZA VISITA SUPERVISION TECNICA I.E. RURAL BOCONIA SECCA, CON UNA COBERTURA DE 177 BENEFICIARIOS, MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO. SE SUMINISTRO MENU # 18 ENCONTRANDOSE ADECUADAMENTE EN LOS 4 GRUPOS NUCLEOS EDUCATIVOS.
- NO SE OBSERVA MATERIAS PRIMAS (PERECEDERO) NI TURNOS Y COCINAS EN ATENCION. DADO QUE ES EL ULTIMO DIA HABIL DE ACTIVIDADES ESCOLARES, PREVIO A LA SEMANA SANTA.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA	NOMBRE	Liliam Yamile Gonzalez
CARGO	PROFESIONAL APOYO TECNICO PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Yamile Gonzalez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

21328

Educación Alma los 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:	25-MAR-2026	Hora inicio:	8:45am	Hora Finalización:	2:15 Pm.	Grupo:	GRUPO 2
Institución Educativa:	I.E. RURAL BAVONIA SEDE A			Operador:	UT BGA INNOVA2	No. de Contrato:	358 DE 2025

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	ELECTRONIC KITCHEN SCALE	PRECISIÓN (g):	0,1		
No. MENÚ PROGRAMADO	18	No. MENÚ ENTREGADO	18	¿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?	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	50,5	50,7	50,1	50.	C	51,4	52,2	50,9	50	C	61,1	56,9	59,3	55	C	68,2	59,2	56,4	55	C
LEGUMINOSAS	FRIJOLES GUISADO	50,3	51,8	53,0	45.	C	60,4	52,4	54,7	45.	C	86,5	100,3	84,8	75.	C	130,6	125,5	125,3	120	C
CEREALES	ARROZ BLANCO	62,8	57,4	59,1	55.	C	91,0	92,0	87,5	85.	C	102,0	109,3	106,0	100.	C	153,7	123,8	142,1	120.	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	BUÑUELOS DE HARINA MAIZ	55,6	60,3	43,6	40.	C	55,7	57,8	57,8	50.	C	64,3	69,2	60,5	60.	C	92,3	92,9	99,8	80.	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	GUISO ZANAHORIA-CEBOLLA	54,7	50,9	53,6	50.	C	69,2	66,2	66,1	65.	C	76,6	78,2	70,0	70.	C	90,4	92,4	90,7	90.	C
BEBIDA	JUGO NARANJA	298,1	252,0	243,6	200.	C	219,8	248,3	249,5	200	C	292,0	270,3	267,5	200	C	306,5	259,9	276,4	200.	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE		6					6					6					6				
NO CUMPLE		0					0					0					0				

OBSERVACIONES GENERALES: SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE MENU #18, SE AUTORIZA PROGRAMACIÓN BEBIDA JUGO NARANJA.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Liliam Yamile Gonzalez	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	JANNETH TRUJILLO ALVARNIA
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	PROFESIONAL APOYO TECNICO PAE
FRIMA:	Yamile gonzalez	FIRMA:	

21329

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

FECHA: (dd-mm-aaaa) | 25 | 03 | 2026 | LUGAR: | Sede Educativa: SEDE A |

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



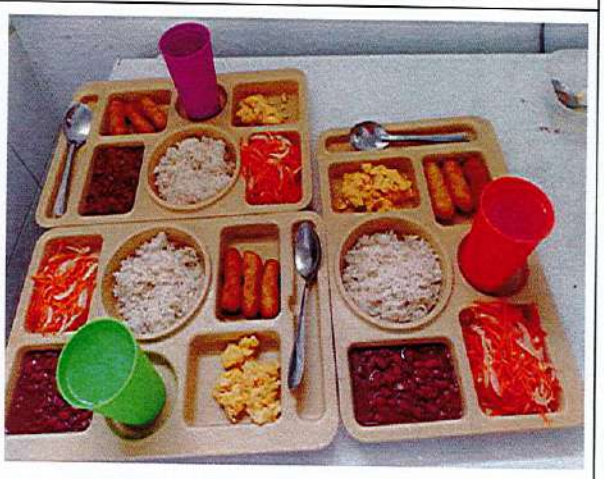
Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Fachada entrada al Comedor Escolar



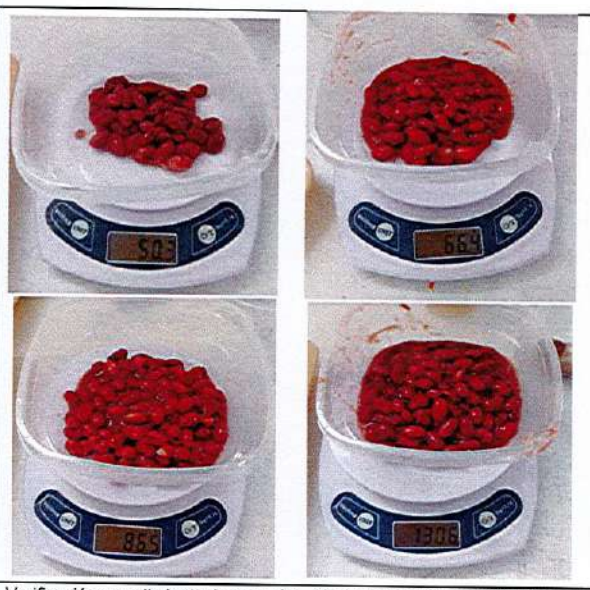
Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú – Suministro Menú No. 18



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Huevos revueltos – Nivel educativo Primaria y Secundaria

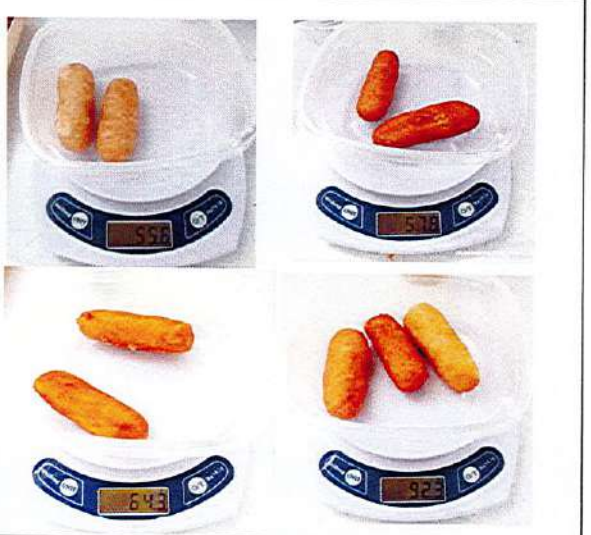


Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa Frijol Guisado - Nivel educativo Primaria y Secundaria

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



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal – Arroz Blanco– Nivel educativo Primaria y Secundaria



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento derivado del Cereal – Deditos de Harina de Maiz – Nivel educativo Primaria y Secundaria



Verificación cumplimiento de gramaje – Ensalada Lechuga-Maiz-Manzana-zanahoria-queso Nivel educativo Primaria y Secundaria



Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida – Limonada - Nivel educativo Primaria y Secundaria



Suministro del complemento.

21331

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) - No se observan alimentos, debido al receso del calendario académico del descanso de Semana Santa





Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación – Refrigeración – No se observan alimentos, debido al receso del calendario académico del descanso de Semana Santa



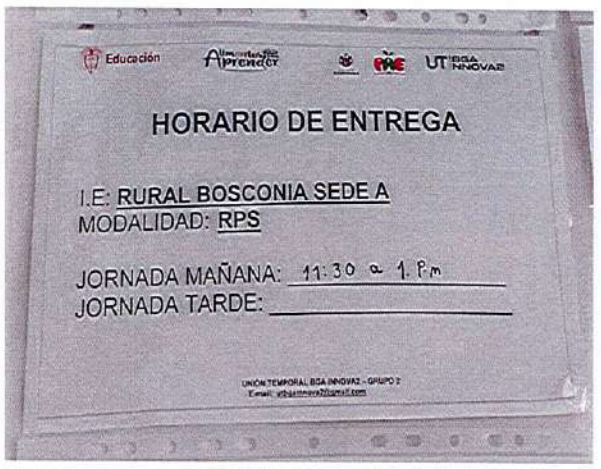
Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día -Contramuestras Menú No. 18

21332

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





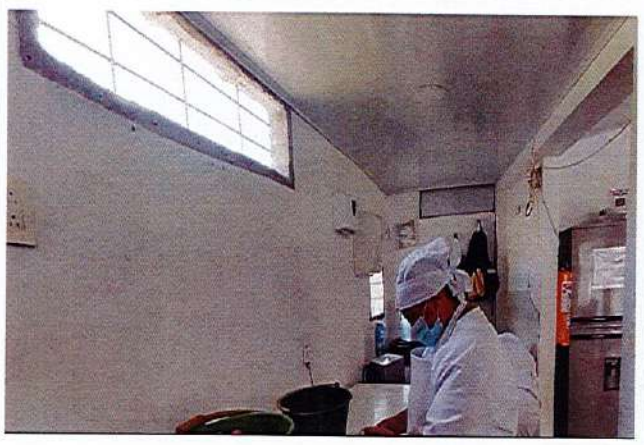
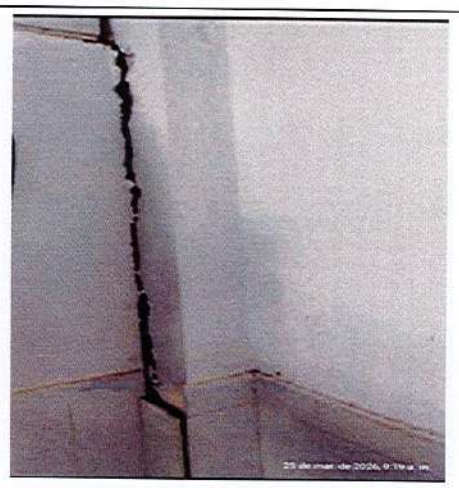
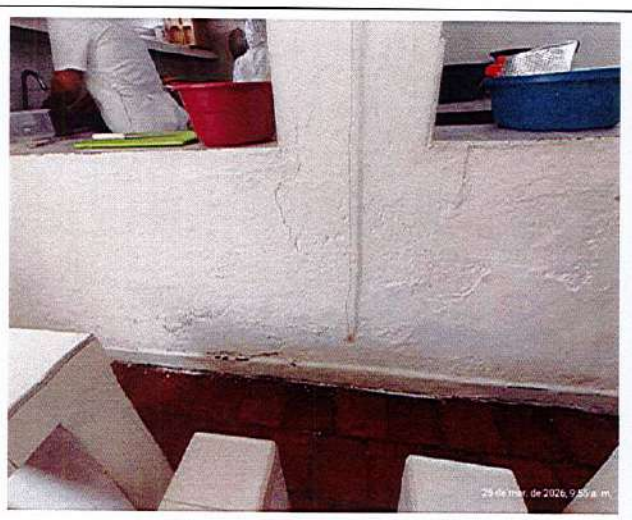
Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos

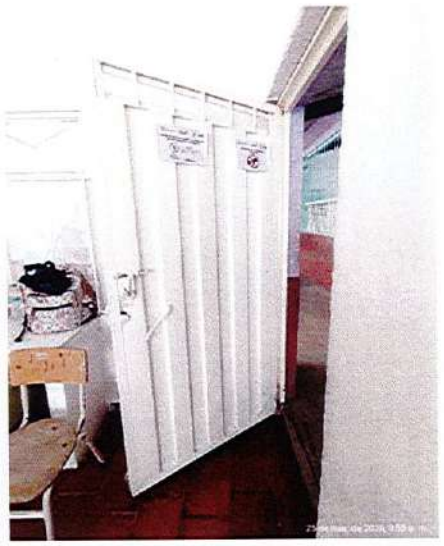
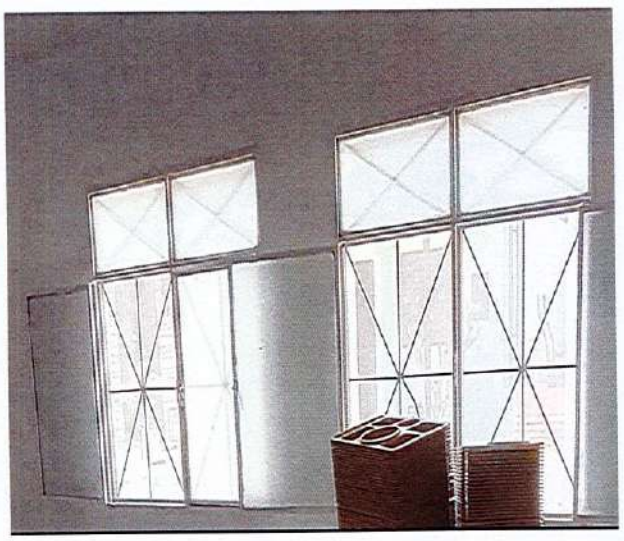
21333

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: Baldosa en regular estado manchado	Techo área preparación en buen estado
	
Paredes. Área de preparación sin material sanitario, solo en pintura	Paredes. Área de preparación (almacenamiento) se evidencia agrietamiento de la pared
	
Paredes. Área de consumo, se evidencia deteriorada	Mesones. Con baldosas partidas

21334

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

	
Servicios sanitarios: son compartidos con los de la I.E.	Puertas.
	
Ventanas.	Comedor de mesas y sillas

21335

Educación Alimentación 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:	U T BGA INNOVA 2.		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	25-03-2026
Grupo:	2	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	09:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Nuestra Señora del Alar Sede 7.					Hora de Terminación:	12:45 P.m.
Dirección:	Cra 10C # 68A - 13 Barrio Pablo VI						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11: 15 am a 12:00 m.						
No. De beneficiarios atendidos:	98	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio - Complemento alimentario almuerzo	✓			
			Modalidad preparada en el sitio - Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Alba Rubira Rivera		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Yeimi Carolina Ortiz.			
Cargo:	Manipuladora Alimentos.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	N.O	Concepto Emitido	N.O	Calificación	N.O	
	NO								
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE TOTAL	96,71	CALIFICACION CUALITATIVA	Exable.		
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.	Ubicación no representa riesgo.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techo - Placa en buen estado.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Paredes cuentan con recubrimiento en baldosa	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.	Tanque de almacenamiento aereo.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se cuenta con area para refrigeración y secos.	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencia malla de calibre amplio en zona de preparación.	NC
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño de uso exclusivo para manipuladoras.	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	lamparas en buen estado para iluminación.	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se realiza en zona de area sanitaria.	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	se evidencian materias primas organizadas, uso de 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	Vida útil de Productos adecuado, sin contaminación.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	actualizado registro

Powered by CamScanner

21336

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada	1	16 Enero 2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 8 °C y se llevan registros actualizados.	1	Se evidencia nevera funcionando adecuadamente – contramuestras
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	NO	No se cuenta con almacenamiento de alimentos congelados
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada	1	se cuenta con separación en congelador
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	kit completo;

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal usa 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, cumplen BPM. Se verifican manos y uñas
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes	1	Hojas de vida completas, cuentan con copia de contrato.
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	Cuentan con experiencia acreditada.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Registro 14/02/2026. febrero.
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	2 manipuladoras de alimentos
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	kit disponible.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	A.2. organizada.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Registros actualizados. FT completas
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 funcionales.
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	Remisión completa diligenciada Insumos en inventario
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Área externa
4.6	Se encuentran los equipos, pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpios.	1.	se evidencian limpios
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1.	Publicado
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1.	Publicado

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se cuenta con tanque lavado 12 febrero 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 cuenta con certificado AMB.

Powered by CamScanner

21337

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	0	último registro por parte del supervisor 03/03/2026.
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	Uso de bolsas de primer uso.
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	Urbano, agua potable.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Sin evidencia de plagas
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Registros actualizados
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Ventanas del área de cocina cuentan con malla de diametro o apertura alta que permite el ingreso de Voladores requiere limpieza interna y externa por acumulación.
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	Sifones con rejillas.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	90,4%

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Publicado en área de comedor.
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	febrero 27 2026.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Publicada en área de comedor.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	N.A	No se evidencian en almacenamiento por finalización academica. Inicio semana santa.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	En buen estado Productos de preparación
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	En buen estado Productos de Preparación
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	En buen estado Productos preparación dados de maíz.

Powered by CamScanner

21338

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	verificados por el equipo técnico.
6.6	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	Se evidencian almacenadas Se toma cantidad requerida
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	Se cuenta con formato

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	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	Se realiza con procesos secuenciales.
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 usa hipoclorito
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 los manos.	1	Uso de 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	Se verifica hueso 60°C. revuelto.

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	Menaje completo.
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	Registros de mantenimiento.
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	N.A	No existe trampa.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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	Menú No 18. Cumple.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Publicado en comedor.
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	Usa cucharas medidoras
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Ver anexo. Gramaje.
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Cumple horarios publicados
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Disponible durante servicio.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela, bajalenguas, guantes quirúrgicos, vendas elásticas, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras, curitas, vaso desechable.	1	Elementos completos y en buen estado.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Enero 202

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Powered by CamScanner

21339

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

ITEM	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	Remisión en sitio
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 actualizada. Con información y trazabilidad de Productos.

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza Visita de Supervisión Se evaluan las condiciones Generales de calidad e inocuidad en la prestación del Servicio Manipuladoras de alimentos Cumplen Procesos de manipulación. Se verifica cierre de inventario Por inicio de proceso académico Por Semana Santa. Se evidencia Cumplimiento de horarios de entrega y Satisfacción Por beneficiarios

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Yaimi Carolina Orozco	NOMBRE	Alba Rivera Bueno
CARGO	Apoyo Técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Yaimi Orozco	FIRMA	Alba Rivera Bueno
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

21340

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:	25-03-2025	Hora Inicio:	09:00 a.m.	Hora Finalización:	12:45 p.m.	Grupo:	2.
Institución Educativa:	I.E Nuestra Señora del Pilar t.			Operador:	U.T AGA INTEGRA	No. de Contrato:	555

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Brecknell	PRECISIÓN:	0,1g

No. MENÚ PROGRAMADO	18	No. MENÚ ENTREGADO	18	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ESC?	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)	Huevo revuelto.	66.4	52.3	57.3	50	C	53.9	52.1	52.4	50	C										
LEGUMINOSAS	Frijol	69.4	65.2	92.1	45	C	98.2	94.6	93.6	45	C										
CEREALES	Arroz	94.2	96.7	93.4	55	C	121.2	121.6	139.4	85	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Cubos de maiz.	45	61	60.9	40	C	60.9	54.2	55.1	50	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Zanahoria - Cebolla	71	62	60	60	95	95	69	84	65	C										
BEBIDA	Limonada	227.5	236.2	227.4	200	936.1	230	240	231.	200	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE		6					6														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Alba paulina Rivera Bueno	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Yenni Carolina Orozco
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	APOYO TECNICO
FIRMA:	Alba paulina Rivera Bueno	FIRMA:	Yenni Orozco.

Powered by CamScanner

21341

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

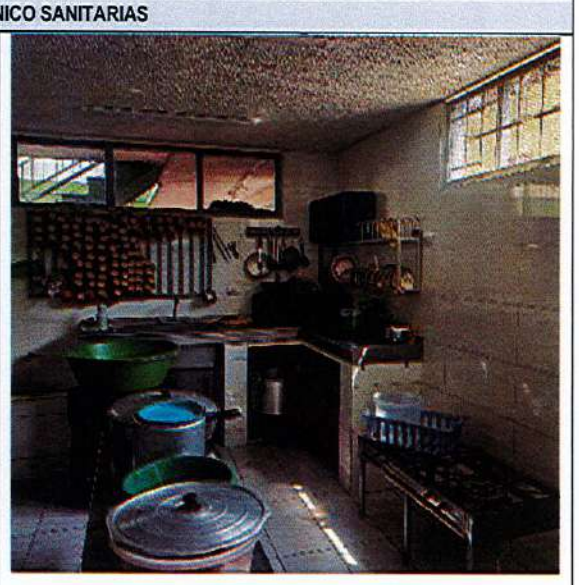
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa: E

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



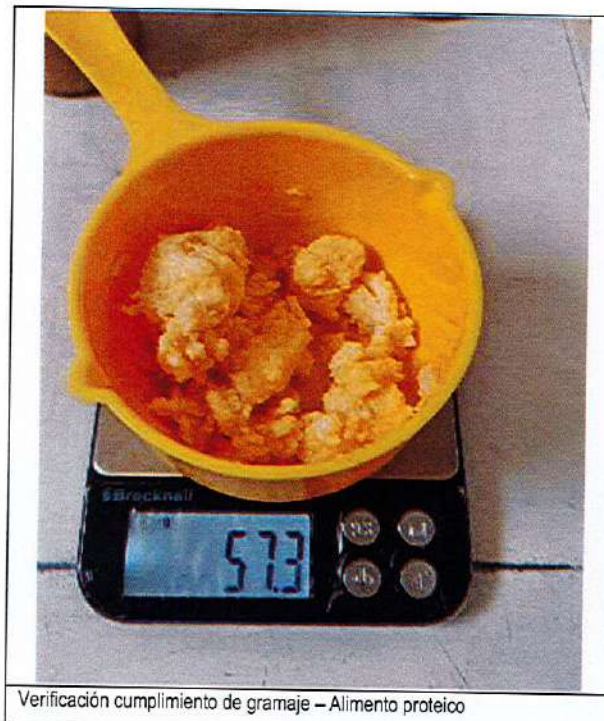
Condiciones de calidad de productos entregados.



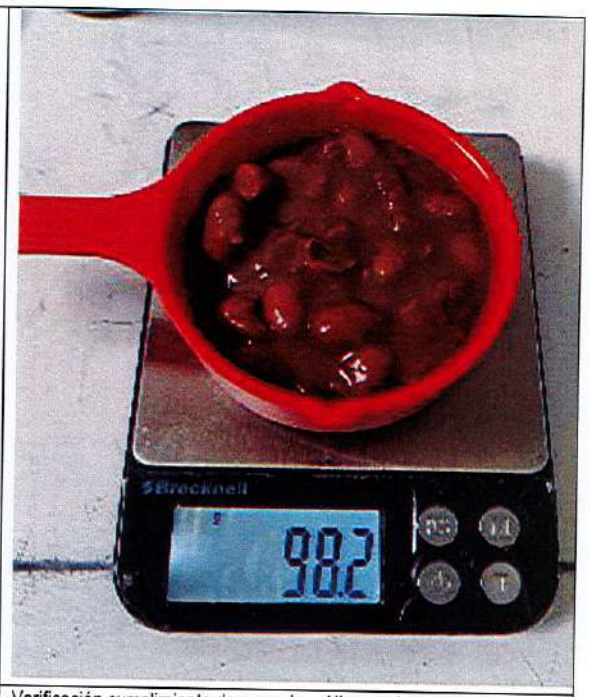
Cumplimiento de menú.

21342

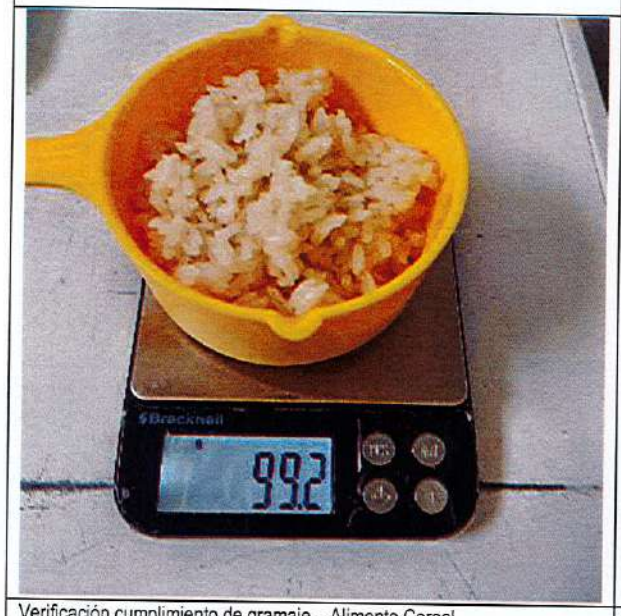
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa



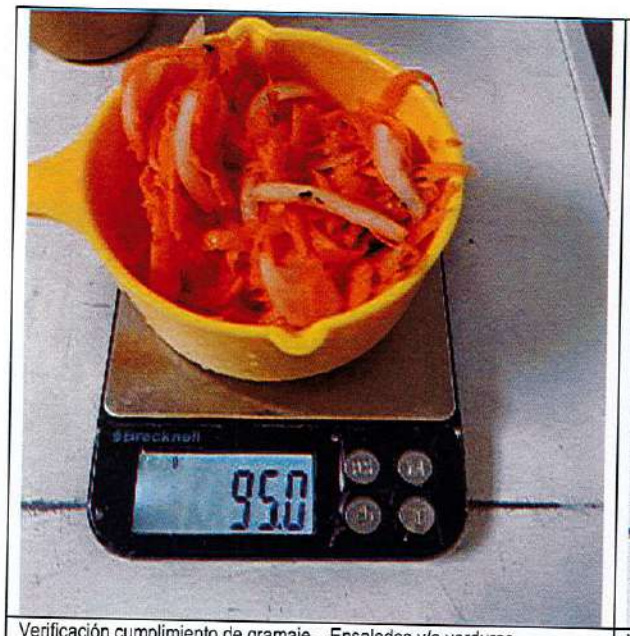
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal



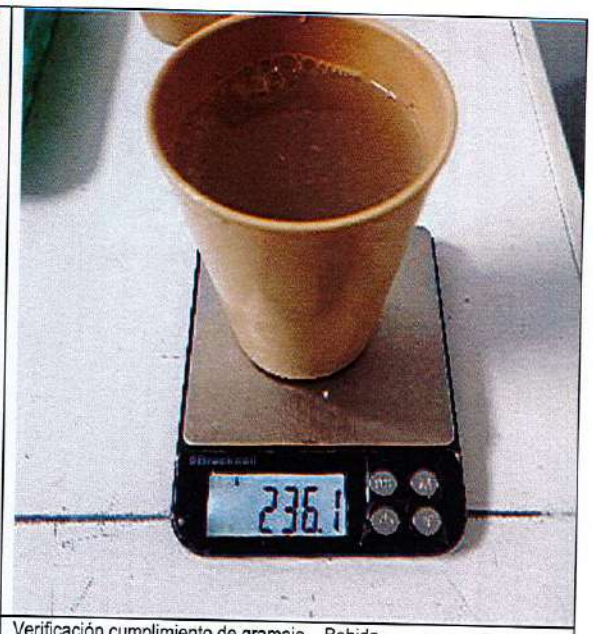
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal

21343

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



Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas y/o verduras



Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida





Suministro del complemento.



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)

21344

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



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo

21345

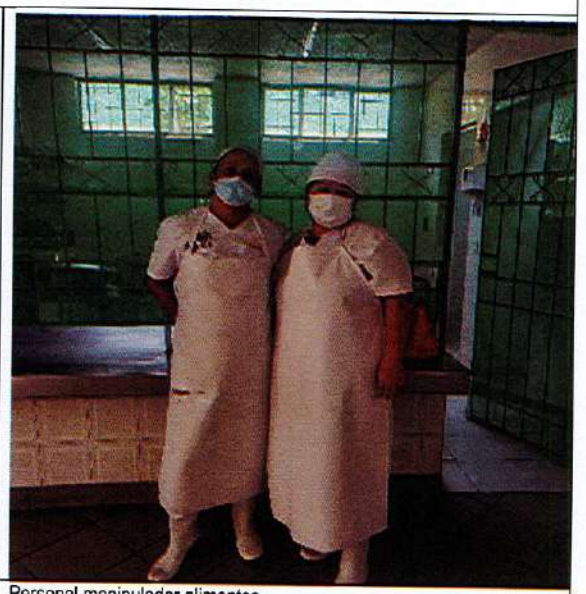
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN



Condiciones de saneamiento.

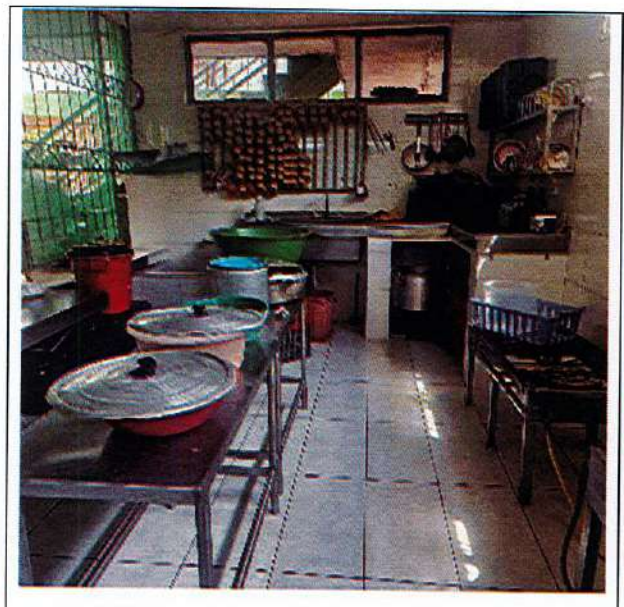
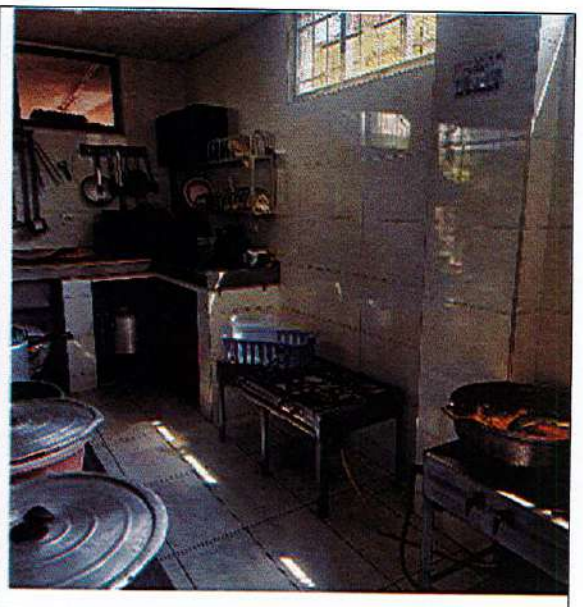
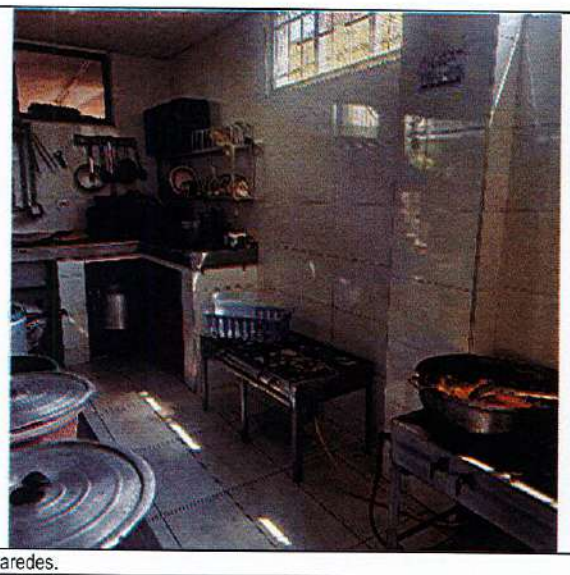


Personal manipulador alimentos

INFRAESTRUCTURA

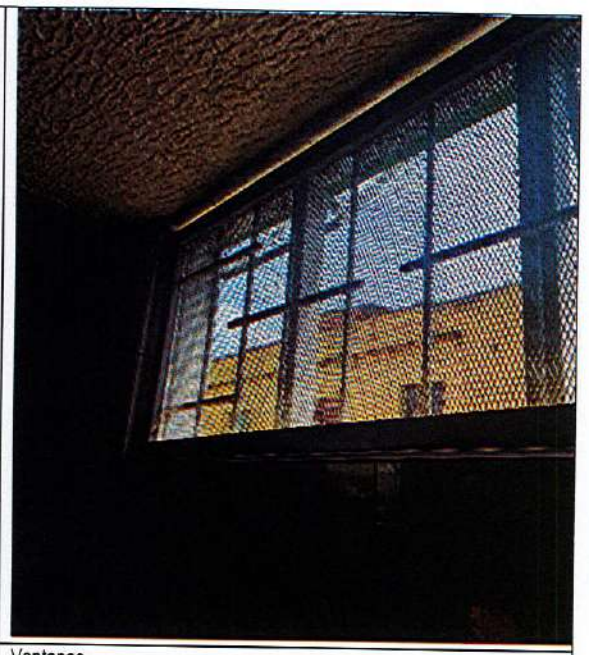
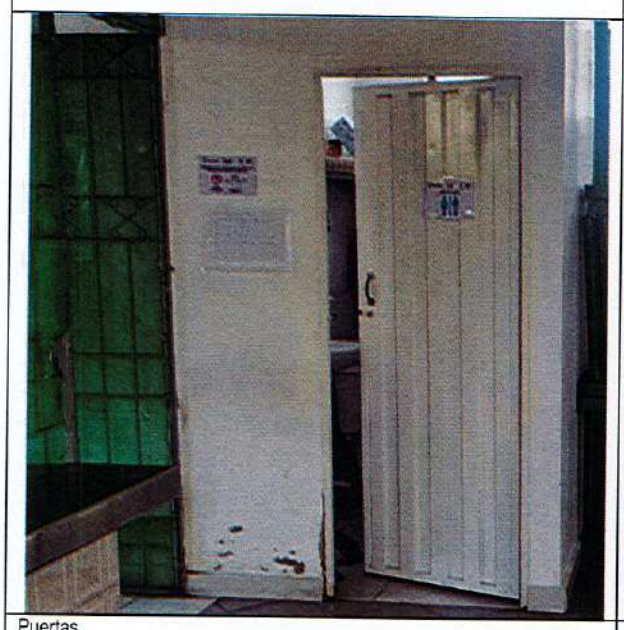
21346

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

	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

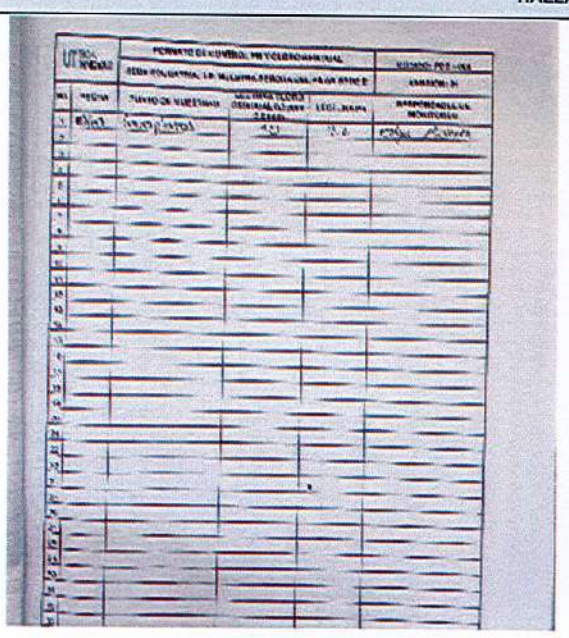
21347

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.	Área de residuos sólidos

21348

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

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1: Registro de pH y Cloro, último registro por parte del supervisor 03/03/2026	Hallazgo 2: Ventanas del área de cocina cuentan con malla de diámetro o apertura alta que permite el ingreso de insectos voladores requiere limpieza interna y externa por acumulación.

21349

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 001 -2026

Operador:	UT Bga Innova 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	25-03-2026
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:40 am
Institución Educativa/Sede	I.E. la Juventud Sede A					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Calle 5N # 19A-12						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:15 am a 1:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	192	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	Yuomara Pinzon				Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez	
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	58	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE TOTAL	96,5	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente				

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES 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.		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 Ceramica, Pisos en tableta hacon en tableta sin embargo algunos estan vencidas	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Cuenta con recipiente de almacenamiento de agua protegido.	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.		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 Compartidas.	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Iluminacion Suficiente	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Insumos de Aseo se evidencia alejados, en un cuarto.	C

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Cuenta con el almacenamiento de materias primas del menu del dia de hoy, entran en receso de semana santa
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	

21350

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Certificado de Fumigacion realizado 22 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	

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 cuentan con la dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
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	Cuentan con la experiencia requerida y Formacion Sanitaria vigente.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Registro de Capacitacion 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 192 beneficiarios hay 5 manipuladoras
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NA	

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	Registros Diligenciados, Fichas Tecnicas 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 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	Superficies limpias.
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Avisos Publicados
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	Avisos Publicados

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se evidencia recipiente con Tapa para el 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	Certificado de Calidad AMB mes de Febrero.

21351

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.	NA	
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	

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.	0	Se evidencia sin tapa el recipiente de residuos aprovechables.
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	Durante la visita no se observa plagas u heces de animales.
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	Drenajes Funcionando.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	95 %

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	Ficha Tecnica y Ruta de Atencion en sitio.
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	Copia conformacion del CAE realizado 25 Febrero de 2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
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.	NO	
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	NO	
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 liquida LV 07 may 2026

21352

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.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	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	los Procesos de Preparacion se observa que lo realizan en 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	Cumple con la temperatura requerida

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 evidencia que falta perilla a dos tapas de olla.
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	NA	

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 evidencia entrega del menu #19 con un intercambio en bebida debidamente aprobado por la ETC.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Cumple con el gramaje establecido, ver anexo de gramaje.
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

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

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela, bajalenguas, guantes quirúrgicos, vendas elásticas, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras, curitas, vaso desechable.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Extintor vence: Enero 2024

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

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

21353

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 boliquín 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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Se evidencia registro de Planillas diligenciados.
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 a la I.E. la juventud con una cobertura de 192 beneficiarios en nivel educativo Primaria. Se evidencia entrega del menú #18 con un intercambio en bebida debidamente aprobado, Cumpliendo con el gramaje establecido. Se socializa los hallazgo evidenciados y se da cierre a la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez M.	NOMBRE	Xiomara Pinedo
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

21354

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:	25-03-2024	Hora Inicio:	8:40 am	Hora Finalización:	2:00 pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	IE la Juventud			Operador:	UT Bga Innova 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	18	No. MENÚ ENTREGADO	18	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Componente	Alimento	PREESCOLAR M1 (g)	PREESCOLAR M2 (g)	PREESCOLAR M3 (g)	PREESCOLAR Peso esperado	PREESCOLAR C/NC	PRIMARIA (1-2-3-4-5) M1 (g)	PRIMARIA M2 (g)	PRIMARIA M3 (g)	PRIMARIA Peso esperado	PRIMARIA C/NC	SECUNDARIA (6-7-8-9) M1 (g)	SECUNDARIA M2 (g)	SECUNDARIA M3 (g)	SECUNDARIA Peso esperado	SECUNDARIA C/NC	MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11) M1 (g)	MEDIA COMPLEMENTARIA M2 (g)	MEDIA COMPLEMENTARIA M3 (g)	MEDIA COMPLEMENTARIA Peso esperado	MEDIA COMPLEMENTARIA C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Huevo Revuelto						77.4	76.2	68.1	50	C										
LEGUMINOSAS	Frijoles Guisado						76.0	66.3	83.7	45	C										
CEREALES	Arroz Blanco						131.2	112.4	117.6	85	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Deditos de Harina Maiz						65.7	51.7	50.6	50	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada banahana y ceballa						65.4	69.0	46.9	65	C										
BEBIDA	Jugo de Mora en agua						240.1	250.0	224.4	200	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					

CUMPLE	6
NO CUMPLE	0

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramajes establecido, con un intercambio en bebida debidamente aprobado.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

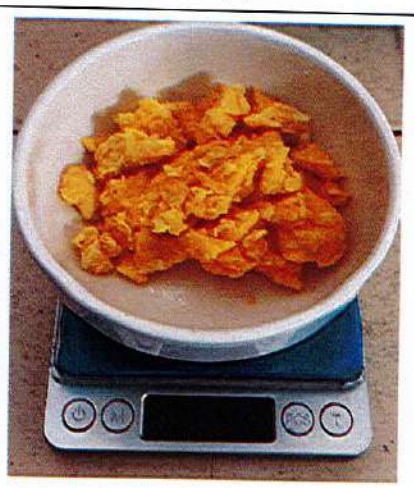
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Xiomara Pinzon Cozab	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Clara Hernandez M.
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Appro Tecnico SEB-PAE
FIRMA:		FIRMA:	Clara Hernandez

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

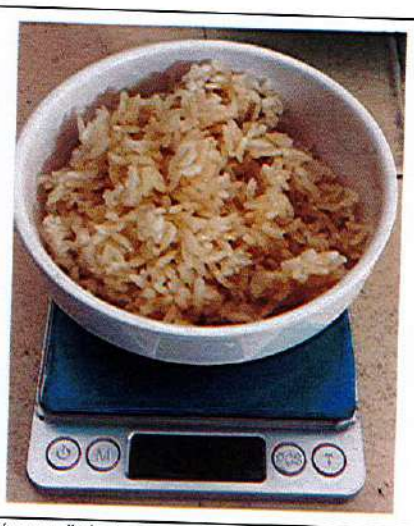
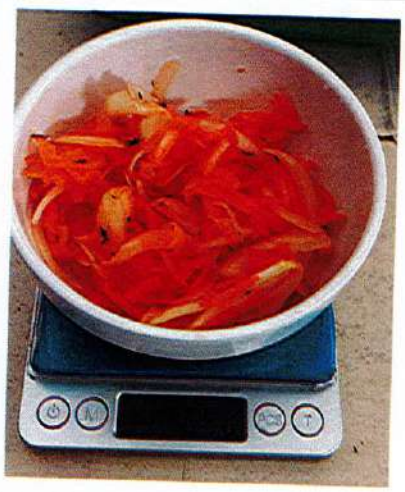
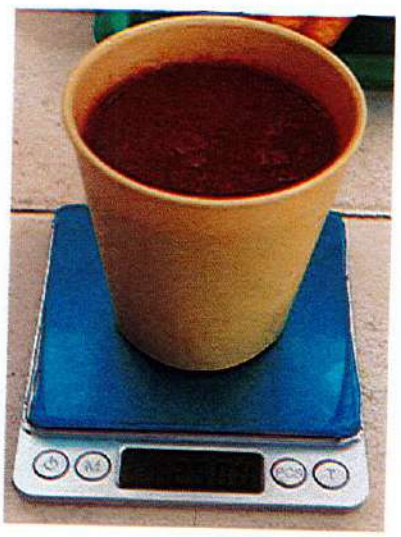
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LA JUVENTUD 21355

FECHA: (dd-mm-aaaa) | 25 | 03 | 2026 | LUGAR: | Sede Educativa: PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos preparados.	Condiciones de calidad de productos preparados.
	
Cumplimiento de menú N° 18	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

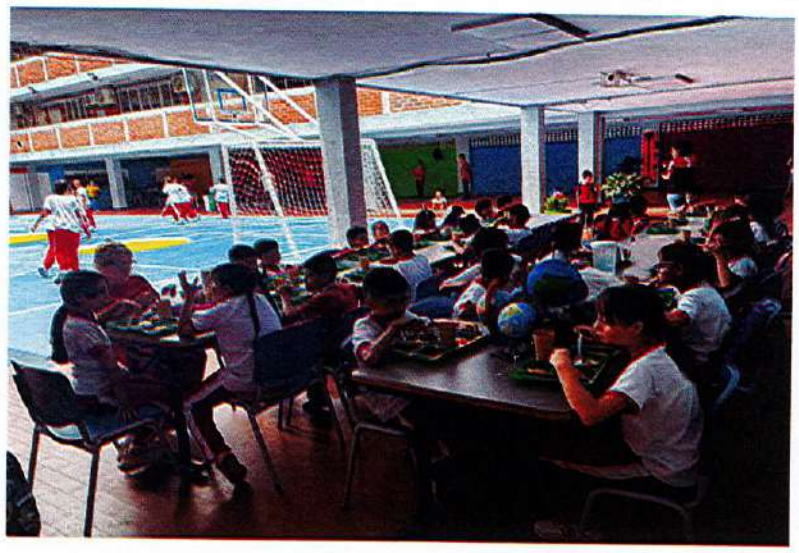
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

21356

	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa	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

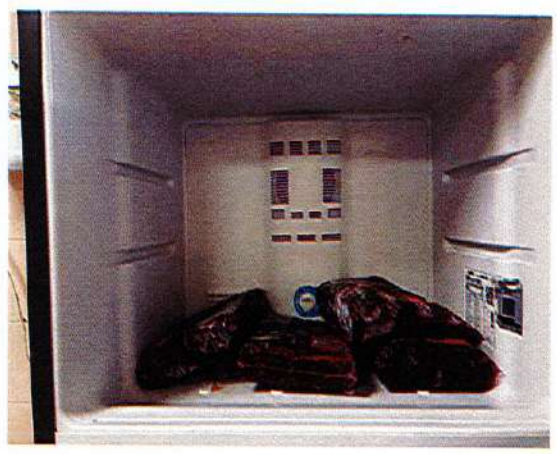
21357



Suministro del complemento.



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes):Cuenta con las materias primas del menú del dia de hoy, entran al receso de semana santa.



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

21358



Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo.







Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación/ EAN

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

21359

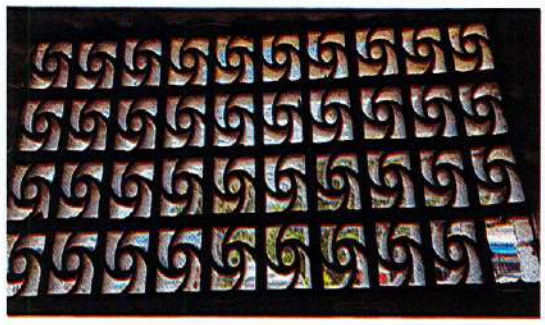
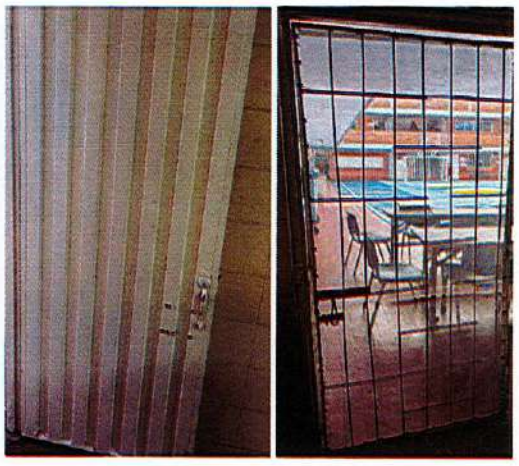
	
Condiciones de saneamiento.	Personal manipulador alimentos

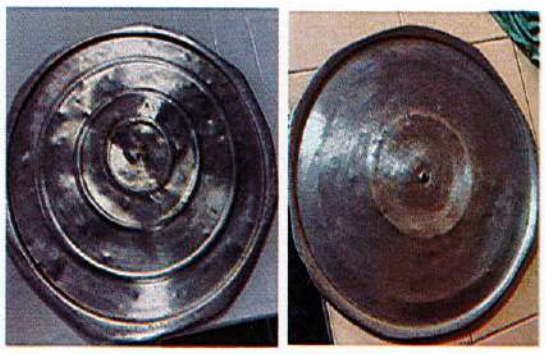
INFRAESTRUCTURA

	
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

21360

	
Ventanas.	Puertas.

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Se evidencia sin tapa el recipiente de residuos aprovechables.	**Hallaz go 2**. Se evidencia que falta perilla a dos tapas de olla.

2136/

INFORME DE OBLIGACIONES N°3 MARZO 2026

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

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.18 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 38

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°18 haciendo traslado obligación N°2 del componente transparencia y gestión social

Bucaramanga, 08 abril 2026

21362

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

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

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.18 del componente de calidad e inocuidad**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 358** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo2.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.18: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado*

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova2 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación se participó de las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que fuimos convocados.

Las actas de Comité de Alimentación Escolar CAE cuyos soportes que acreditan el cumplimiento de la presente obligación se encuentran en la **obligación del componente de transparencia y gestión social No.1. anexo 91 del presente informe de ejecución.**

Atentamente;

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

Carrera 31 No. 51-74 Of. 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (607)6960407, Bucaramanga
E-mail: gerencia@mcdsas.com

21363

INFORME DE OBLIGACIONES N°3 MARZO 2026

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

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.19 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 39

- ✓ Soporte de abastecimiento de agua potable (certificación del prestador del servicio).

21364

Pág. 1 de 1	REPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA RED DE DISTRIBUCIÓN amb	ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 11-LAB-031 amb
F CC 507-006		
Rev.:5		

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD AGUAS

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	AÑO	2026-2

PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS

MES	MUESTRAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ANALIZADAS	Cloro Residual (1) [mg Cl_2/L]	Turbiedad [NTU]	Color Aparente (1) [Unidades Pt-Co]	pH [Unidades de pH]	Conductividad a 25 °C [µS/cm]	Olor (1)	Sabor (1)	Aluminio [mg Al/L]	Alcalinidad a pH 4,5 [mg $CaCO_3$/L]	Dureza Total (1) [mg $CaCO_3$/L]	Cloruros [mg Cl^-/L]	Sulfatos [mg SO_4^{2-}/L]	Hierro Total [mg Fe/L]	Nitratos [mg NO_3^-/L]	Nitritos [mg NO_2^-/L]	Calcio [mg Ca/L]	Fósforo Reactivo [mg PO_4^{3-}/L]	Manganeso (1) [mg Mn/L]	Molibdeno [mg Mo/L]	Magnesio [mg Mg/L]	Zinc (1) [mg Zn/L]	Fluoruros (1) [mg F^-/L]	Carbono Orgánigo Total [mg COT/L]	Cianuro Libre (1) [mg CN^-/L]	Mercurio [mg Hg/L]	Recuento de Heterótrofos [UFC/100ml]	Coliformes Totales [UFC/100ml]	Escherichia coli [UFC/100ml]	IRCA [%]
Febrero	168	1,15	1,1	8,4	7,25	165	Aceptable	Aceptable	0,07	45,0	59,3	5,1	20,2	< 0,06	1,0	< 0,01	17,6	< 0,04	< 0,07	< 0,01	2,3	0,08	< 0,5	1,67	< 0,01	< 0,00025	13	0	0	1,5
PROMEDIO	**168**	**1,13**	**1,0**	**7,6**	**7,27**	**163**	**Aceptable**	**Aceptable**	**0,07**	**46,3**	**59,0**	**4,9**	**19,2**	**< 0,06**	**1,0**	**< 0,01**	**17,9**	**< 0,04**	**< 0,07**	**< 0,01**	**2,3**	**< 0,05**	**< 0,5**	**3,04**	**< 0,01**	**< 0,00025**	**13**	**0**	**0**	**1,5**
Res. 2115/2007	**6/día**	**0,3 - 2,0**	**≤ 2**	**≤ 15**	**6,5 - 9,0**	**≤ 1000**	**Aceptable**	**Aceptable**	**≤ 0,2**	**≤ 200**	**≤ 300**	**≤ 250**	**≤ 250**	**≤ 0,3**	**≤ 10**	**≤ 0,1**	**≤ 60**	**≤ 0,5**	**≤ 0,1**	**≤ 0,07**	**≤ 36**	**≤ 3**	**≤ 1,0**	**≤ 5,0**	**≤ 0,05**	**≤ 0,001**	**≤ 100**	**0**	**0**	**0 - 5**

OBSERVACIONES:	El parámetro de pH, leído en el Laboratorio, sobrepasa el tiempo de lectura establecido por la Standard Methods 24th Edition de 2023. El procedimiento toma de muestras en la red de distribución no se encuentra acreditado. Todos los análisis, expectuando Cloro Residual, Olor y Sabor, se hicieron en las instalaciones del Laboratorio de Control de Calidad Aguas amb. Para consultar la calidad del agua del mes de enero, ver el reporte 2026-1
CONVENCIONES:	(1): Parámetro No Acreditado por el ONAC. **mg/L:** miligramos por Litro. **NTU**: Unidades Nefelométricas de Turbiedad. **Unidades Pt-Co**: Unidades de Platino Cobalto. **UFC**: Unidades Formadoras de Colonias. **IRCA:** Indice de Riesgo de Calidad del Agua. **<**: Léase como menor al límite de cuantificación.
DECLARACIÓN:	Regla de decisión utilizada para el cálculo del IRCA: "Declaración binaria para una regla de aceptación simple (w=0), riesgo al 50%". El **IRCA** promedio mensual, determinado hasta este periodo, con los parámetros ensayados y establecidos en la Resolución 2115 de 2007, clasifica el agua como **"sin riesgo" y "apta para el consumo humano".**

"Estos resultados son válidos para las muestras asociadas al periodo en mención. Prohibida su reproducción parcial sin la aprobación escrita del Laboratorio de Control de Calidad Aguas del amb."

Revisó y Aprobó: Camila Vargas

MARIA CAMILA VARGAS SOTO
Líder Laboratorio de Control de Calidad Aguas (E)
Química Industrial. Matrícula Profesional: PQI-00952

Fin del Informe

21365

INFORME DE OBLIGACIONES N°3 MARZO 2026

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

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.20 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 40

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°20.
- ✓ Remisiones de alimentos donde se evidencia la entrega de agua potables en las sedes de la I.E. Rural Bosconia.

21366

Bucaramanga, 08 abril 2026

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

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

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.20 del componente de calidad e inocuidad**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 358** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo2.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.20: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de Ración para preparar en sitio, mediante protocolo o acciones a desarrollar.*

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova2 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación durante la etapa de alistamiento se elaboró el protocolo de abastecimiento de agua potable para sedes rurales, que defina acciones según la fuente disponible.

La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en la **obligación técnica No.9 de las obligaciones generales en el anexo No.9 del informe de obligaciones de la etapa de alistamiento.**

Durante la ejecución del mes objeto de facturación, se realizó entrega de agua potable para consumo de los beneficiaros del programa en las sedes educativas de la I.E. RURAL BOSCONIA y no se presentaron novedades que alteraran o interrumpieran la prestación del suministro de agua potable.

Atentamente;

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

21367

Gobierno de Colombia | Educación | Aprender | Bucaramanga

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	02/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	7	7
G2 PRIMARIA	57	57
G3 SECUNDARIA	88	88
G4 MEDIA	20	20
Total	172	172

No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 02	MENU1
MARZO 03	MENU2
MARZO 04	MENU3
MARZO 05	MENU4
MARZO 06	MENU5
Semana 7	Semana 1

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	47.85	47.85	/		/			/			/	
		Platano Hartón	kg	21.23	21.23	/		/			/			/	
		Yuca	kg	16.73	16.73	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	90 g	2.87	2.87	/		/			/			/	
		Arroz Blanco	500 g	85.68	85.68	/		/			/			/	
		Harina de trigo	500 g	22.08	22.08	/		/			/			/	
		Pasta Fideos x 250 g	250 g	5.10	5.10	/		/			/			/	
	4.3 Granos	Maiz tierno	500 g	4.22	4.22	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	2.06	2.06	/		/			/			/	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	5.16	5.16	/		/			/			/	
		Lulo,crudo (pulpa de fruta)	kg	10.32	10.32	/		/			/			/	
		Mango	kg	8.09	8.09	/		/			/			/	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	10.32	10.32	/		/			/			/	
		Manzana	kg	3.10	3.10	/		/			/			/	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	1.72	1.72	/		/			/			/	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	10.32	10.32	/		/			/			/	
		Piña	kg	7.94	7.94	/		/			/			/	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	10.32	10.32	/		/			/			/	
		Uva deshidratada	kg	0.45	0.45	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.60	0.60	/		/			/			/	
		Cebolla cabezona	kg	13.57	13.57	/		/			/			/	
		Cebolla junca	kg	2.58	2.58	/		/			/			/	
		Cilantro	kg	0.65	0.65	/		/			/			/	
		Lechuga	kg	20.00	20.00	/		/			/			/	
		Pepino Cohombro	kg	5.82	5.82	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	kg	0.81	0.81	/		/			/			/	
		Tomate	kg	11.23	11.23	/		/			/			/	
		Zanahoria	kg	19.34	19.34	/		/			/			/	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	10.78	10.78	/		/			/			/	
		Queso doble crema	kg	12.42	12.42	/		/			/			/	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	12.70	12.70	/		/			/			/	
		Carne molida de res	kg	12.70	12.70	/		/			/			/	
		Pollo pechuga con piel	kg	32.96	32.96	/		/			/			/	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	241.80	241.80	/		/			/			/	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	7.92	7.92	/		/			/			/	
		Lenteja	500 g	7.92	7.92	/		/			/			/	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	13.54	13.54	/		/			/			/	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	18.78	18.78	/		/			/			/	
		Panela	500 g	1.38	1.38	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	3.44	3.44	/		/			/			/	
		Paprika	10 g	5.16	5.16	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	10 g	10.32	10.32	/		/			/			/	
		Sal	500 g	5.16	5.16	/		/			/			/	
		Vinagre	500 ml	0.69	0.69	/		/			/			/	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: Se envían 4 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Nestor Gonzalez	Yamile Gonzalez.	
FIRMA:	FIRMA: Yamile Gonzalez manipuladora.	CARGO: Rector
		FIRMA: Mgs. Cro Alfonso Cardozo Cardozo

21368

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	09/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	7	7
G2 PRIMARIA	57	57
G3 SECUNDARIA	88	88
G4 MEDIA	20	20
Total	172	172

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 09	MENU6
MARZO 10	MENU7
MARZO 11	MENU8
MARZO 12	MENU9
MARZO 13	MENU10
Semana 8	Semana 2

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	41.49	41.49	/		/			/			/	
		Plátano Hartón	kg	38.28	38.28	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	2.87	2.87	/		/			/			/	
		Arroz Blanco	500 g	68.22	68.22	/		/			/			/	
		Harina de maiz blanco	500 g	20.02	20.02	/		/			/			/	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	10.19	10.19	/		/			/			/	
		Pasta Macarrón x 250 g	250 g	34.30	34.30	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	10.32	10.32	/		/			/			/	
		Limón	kg	2.06	2.06	/		/			/			/	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	5.16	5.16	/		/			/			/	
		Mango	kg	8.73	8.73	/		/			/			/	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	10.32	10.32	/		/			/			/	
		Papaya	kg	5.78	5.78	/		/			/			/	
		Piña	kg	6.55	6.55	/		/			/			/	
		Piña cruda (pulpa de fruta)	kg	10.32	10.32	/		/			/			/	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	10.32	10.32	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ahuyama	kg	2.02	2.02	/		/			/			/	
		Ajo	kg	0.60	0.60	/		/			/			/	
		Cebolla cabezona	kg	13.61	13.61	/		/			/			/	
		Cebolla junca	kg	1.72	1.72	/		/			/			/	
		Cilantro	kg	0.23	0.23	/		/			/			/	
		Lechuga	kg	3.63	3.63	/		/			/			/	
		Pepino Cohombro	kg	10.86	10.86	/		/			/			/	
		Perejil	kg	0.38	0.38	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	kg	3.44	3.44	/		/			/			/	
		Tomate	kg	35.68	35.68	/		/			/			/	
		Zanahoria	kg	3.72	3.72	/		/			/			/	
3. leche y productos lacteos		Crema de leche	200 g	4.45	4.45	/		/			/			/	
	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	9.68	9.68	/		/			/			/	
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	5.35	5.35	/		/			/			/	
		Queso doble crema	kg	10.07	10.07	/		/			/			/	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	1.72	1.72	/		/			/			/	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	12.70	12.70	/		/			/			/	
		Carne de Res	kg	12.70	12.70	/		/			/			/	
		Pollo pechuga con piel	kg	32.96	32.96	/		/			/			/	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	184.65	184.65	/		/			/			/	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	7.92	7.92	/		/			/			/	
		Lenteja	500 g	7.92	7.92	/		/			/			/	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	13.03	13.03	/		/			/			/	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	16.98	16.98	/		/			/			/	
		Panela	500 g	2.20	2.20	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	10 g	6.88	6.88	/		/			/			/	
		Paprika	10 g	6.88	6.88	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	10 g	8.60	8.60	/		/			/			/	
		Sal	500 g	5.16	5.16	/		/			/			/	
		Vinagre	1000 ml	0.52	0.52	/		/			/			/	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envian 4 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Nestor Sandoval	Yamile gonzalez	
FIRMA:	FIRMA: Yamile gonzalez manipuladora	CARGO:
		FIRMA: Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo Rector

21369

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	18/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	7	7	-	-
G2 PRIMARIA	57	57	-	-
G3 SECUNDARIA	88	88	MARZO 18	MENU13
G4 MEDIA	25	25	-	-
Total	177	177	-	-
			Semana 9	

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1	Plátano Hartón	kg	20.04	20.04	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	18.08	18.08	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.53	0.53	/		/			/			/	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	5.31	5.31	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.11	0.11	/		/			/			/	
		Cebolla cabezona	kg	1.31	1.31	/		/			/			/	
		Cilantro	kg	0.06	0.06	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	kg	0.42	0.42	/		/			/			/	
		Tomate	kg	16.91	16.91	/		/			/			/	
3. leche y	3. Leche y	Queso doble crema	kg	5.99	5.99	/		/			/			/	
4. carnes, huevos y leguminosas se	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	190.20	190.20	/		/			/			/	
	4.3 Granos	Lenteja	500 g	8.32	8.32	/		/			/			/	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	2.66	2.66	/		/			/			/	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	3.28	3.28	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Pimienta Negra	10 g	1.77	1.77	/		/			/			/	
		Sal	500 g	1.06	1.06	/		/			/			/	
		Vinagre	1000 ml	0.18	0.18	/		/			/			/	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: Se envían 1 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Norbey Sanchez	yamile gonzalez.	
FIRMA:	FIRMA: yamile gonzalez manipuladora.	CARGO:
		FIRMA: Mag. Cirio Alfonso Caicedo Caicedo Rector

21370

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	24/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	7	7	MARZO 24	MENU17
G2 PRIMARIA	57	57	MARZO 25	MENU18
G3 SECUNDARIA	88	88	-	-
G4 MEDIA	25	25	-	-
Total	177	177	Semana 10	Semana 4

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1	Plátano Hartón	kg	20.56	20.56	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	36.16	36.16	/		/			/			/	
		Harina de maíz blanco	500 g	20.82	20.82	/		/			/			/	
		Harina de trigo	500 g	2.12	2.12	/		/			/			/	
		Maíz tierno	500 g	4.37	4.37	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	1.06	1.06	/		/			/			/	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	5.31	5.31	/		/			/			/	
		Manzana	kg	3.23	3.23	/		/			/			/	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	10.62	10.62	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.22	0.22	/		/			/			/	
		Cebolla cabezona	kg	7.16	7.16	/		/			/			/	
		Cebolla junca	kg	1.77	1.77	/		/			/			/	
		Cilantro	kg	0.18	0.18	/		/			/			/	
		Habichuela	kg	1.38	1.38	/		/			/			/	
		Lechuga	kg	6.97	6.97	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	kg	1.47	1.47	/		/			/			/	
		Tomate	kg	0.66	0.66	/		/			/			/	
		Zanahoria	kg	12.69	12.69	/		/			/			/	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	2.93	2.93	/		/			/			/	
		Queso doble crema	kg	6.91	6.91	/		/			/			/	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pollo pechuga con piel	kg	17.07	17.07	/		/			/			/	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	218.86	218.86	/		/			/			/	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	8.32	8.32	/		/			/			/	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	5.32	5.32	/		/			/			/	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	7.28	7.28	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	10 g	1.77	1.77	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	10 g	3.54	3.54	/		/			/			/	
		Sal	500 g	2.12	2.12	/		/			/			/	
		Vinagre	1000 ml	0.18	0.18	/		/			/			/	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:
Nestor Sanchez	Yamile gonzalez	
FIRMA:	FIRMA: Yamile Gonzalez manipuladora	CARGO:
		FIRMA: Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo Rector

21371

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	02/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE B. INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	15	15
G2 PRIMARIA	44	44
G3 SECUNDARIA	53	53
G4 MEDIA	21	21
Total	133	133

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 02	MENU1
MARZO 03	MENU2
MARZO 04	MENU3
MARZO 05	MENU4
MARZO 06	MENU5
Semana 7	Semana 1

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	35.81	35.81	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	15.97	15.97	✓		✓			✓			✓	
		Yuca	kg	12.71	12.71	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	90 g	2.22	2.22	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	63.55	63.55	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	16.92	16.92	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 250 g	250 g	3.83	3.83	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Maiz tierno	500 g	3.26	3.26	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	1.60	1.60	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	3.99	3.99	✓		✓			✓			✓	
		Lulo,crudo (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	6.12	6.12	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	2.38	2.38	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	1.33	1.33	✓		✓			✓			✓	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	6.10	6.10	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Uva deshidratada	kg	0.34	0.34	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.46	0.46	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	10.53	10.53	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	2.00	2.00	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.50	0.50	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	15.40	15.40	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	4.47	4.47	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.63	0.63	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	8.63	8.63	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	14.76	14.76	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	8.22	8.22	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	9.21	9.21	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	9.76	9.76	✓		✓			✓			✓	
		Carne molida de res	kg	9.76	9.76	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	25.15	25.15	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	185.66	185.66	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	6.10	6.10	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	6.10	6.10	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	10.18	10.18	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	14.39	14.39	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	1.06	1.06	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	2.66	2.66	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	3.99	3.99	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	3.99	3.99	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	500 ml	0.53	0.53	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: Se envían 3 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Nestor Sanchez	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) Juz Dary Diaz	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:
FIRMA:	FIRMA: Juz Dary Diaz	CARGO:
		FIRMA: Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo Rector

21372

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	09/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	15	15
G2 PRIMARIA	44	44
G3 SECUNDARIA	53	53
G4 MEDIA	21	21
Total	133	133

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 09	MENU6
MARZO 10	MENU7
MARZO 11	MENU8
MARZO 12	MENU9
MARZO 13	MENU10
Semana 8	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	31.30	31.30	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	29.10	29.10	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	2.22	2.22	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	50.60	50.60	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maiz blanco	500 g	15.32	15.32	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	7.66	7.66	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Macarrón x 250 g	250 g	25.39	25.39	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	1.60	1.60	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	3.99	3.99	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	6.71	6.71	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Papaya	kg	4.37	4.37	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	5.08	5.08	✓		✓			✓			✓	
		Piña cruda (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ahuyama	kg	1.56	1.56	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.46	0.46	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	10.46	10.46	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	1.33	1.33	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.18	0.18	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	2.80	2.80	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	8.34	8.34	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.30	0.30	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	2.66	2.66	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	27.34	27.34	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	2.85	2.85	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos		Crema de leche	200 g	3.25	3.25	✓		✓			✓			✓	
	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	7.41	7.41	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	3.96	3.96	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	7.49	7.49	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	1.33	1.33	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	9.76	9.76	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	kg	9.76	9.76	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	25.15	25.15	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	141.82	141.82	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	6.10	6.10	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	6.10	6.10	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	9.80	9.80	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	12.93	12.93	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	1.65	1.65	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	10 g	5.32	5.32	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	5.32	5.32	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	6.65	6.65	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	3.99	3.99	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.40	0.40	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: Se envían 3 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Norbey Bundio	Luz Dary Diaz	
FIRMA:	FIRMA:	CARGO:
	Luz Dary Diaz	FIRMA: Mag. Cifo Alfonso Cárcelo Caicedo Rector

21373

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	18/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE B. INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	15	15	-	-
G2 PRIMARIA	42	42	-	-
G3 SECUNDARIA	52	52	MARZO 18	MENU13
G4 MEDIA	22	22	-	-
Total	131	131	-	-
			Semana 9	

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1	Plátano Hartón	kg	14.46	14.46	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	12.80	12.80	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	3.93	3.93	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.08	0.08	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.97	0.97	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.31	0.31	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	12.36	12.36	✓		✓			✓			✓	
3. leche y	3. Leche y	Queso doble crema	kg	4.22	4.22	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas se	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	139.80	139.80	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Lenteja	500 g	6.07	6.07	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	1.91	1.91	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	2.39	2.39	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Pimienta Negra	10 g	1.31	1.31	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.79	0.79	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: Se envían 1 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
FIRMA:	FIRMA:	CARGO: Rector
		FIRMA:

Mag. Ciro Alfonso Caicedo Cancelado

21374

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	24/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga		
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
		SEDE EDUCATIVA	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	15	15
G2 PRIMARIA	42	42
G3 SECUNDARIA	52	52
G4 MEDIA	22	22
Total	131	131

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 24	MENU17
MARZO 25	MENU18
-	-
-	-
-	-
Semana 10	Semana 4

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1	Plátano Hartón	kg	14.84	14.84	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	25.60	25.60	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	500 g	15.16	15.16	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	1.57	1.57	✓		✓			✓			✓	
		Maíz tierno	500 g	3.22	3.22	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.79	0.79	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	3.93	3.93	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	7.86	7.86	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	2.35	2.35	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.17	0.17	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	5.23	5.23	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	1.31	1.31	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Habichuela	kg	1.02	1.02	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	5.00	5.00	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	1.09	1.09	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	0.49	0.49	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	9.32	9.32	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	2.12	2.12	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	4.88	4.88	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pollo pechuga con piel	kg	12.43	12.43	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	161.02	161.02	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	6.07	6.07	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	3.82	3.82	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	5.31	5.31	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	10 g	1.31	1.31	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	2.62	2.62	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	1.57	1.57	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
FIRMA:	FIRMA:	CARGO:
		FIRMA:

Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo
Rector

21375

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	02/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMARIA	10	10
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	10	10

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 02	MENU1
MARZO 03	MENU2
MARZO 04	MENU3
MARZO 05	MENU4
MARZO 06	MENU5
Semana 7	Semana 1

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	2.25	2.25	✓		✓			✓			✓	
		Platano Hartón	kg	1.04	1.04	✓		✓			✓			✓	
		Yuca	kg	0.88	0.88	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	0.17	0.17	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	4.16	4.16	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	1.12	1.12	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 250 g	250 g	0.24	0.24	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Maiz tierno	500 g	0.24	0.24	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limon	kg	0.12	0.12	✓		✓			✓			✓	
		Limon crudo (pulpa de fruta)	kg	0.30	0.30	✓		✓			✓			✓	
		Lulo,crudo (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	0.40	0.40	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	0.18	0.18	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	0.45	0.45	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Uva deshidratada	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.76	0.76	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.15	0.15	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	1.05	1.05	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	0.33	0.33	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	1.04	1.04	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	0.62	0.62	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	0.64	0.64	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	0.68	0.68	✓		✓			✓			✓	
		Carne molida de res	kg	0.68	0.68	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	1.61	1.61	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	13.13	13.13	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.30	0.30	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	0.30	0.30	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.69	0.69	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	0.92	0.92	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.08	0.08	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.20	0.20	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	0.30	0.30	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.30	0.30	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	500 ml	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:
Norbey Sánchez	Ana liliana Aguilar	
FIRMA: N. S. G	FIRMA: Ana liliana Aguilar	CARGO:
		FIRMA: Mag. Ciro Alfonso Cincedo Carreño Rector

21376

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	09/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMARIA	10	10
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	10	10

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 09	MENU6
MARZO 10	MENU7
MARZO 11	MENU8
MARZO 12	MENU9
MARZO 13	MENU10
Semana 8	Semana 2

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	2.13	2.13	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	2.00	2.00	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	0.17	0.17	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	3.32	3.32	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	500 g	1.00	1.00	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	0.48	0.48	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Macarrón x 250 g	250 g	1.60	1.60	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Limon	kg	0.12	0.12	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.30	0.30	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	0.50	0.50	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Papaya	kg	0.29	0.29	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
		Piña cruda (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ahuyama	kg	0.12	0.12	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	0.18	0.18	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.20	0.20	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	1.90	1.90	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	0.21	0.21	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos		Crema de leche	200 g	0.20	0.20	✓		✓			✓			✓	
	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	0.51	0.51	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.23	0.23	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	0.52	0.52	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	0.68	0.68	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	kg	0.68	0.68	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	1.61	1.61	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	10.10	10.10	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.30	0.30	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	0.30	0.30	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.66	0.66	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	0.86	0.86	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	10 g	0.40	0.40	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	0.40	0.40	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	0.50	0.50	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.30	0.30	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Nestor Gutierrez	Ana liliana Aguilar	
FIRMA:	FIRMA: Ana liliana Aguilar	CARGO:
		FIRMA: Mag. Cir. Alfonso Caicedo Caicedo Rector

21377

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	18/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	0	0	-	-
G2 PRIMARIA	10	10	-	-
G3 SECUNDARIA	0	0	MARZO 18	MENU13
G4 MEDIA	0	0	-	-
Total	10	10	Semana 9	-

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1	Plátano Hartón	kg	1.03	1.03	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	0.84	0.84	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.03	0.03	/		/			/			/	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.30	0.30	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.01	0.01	/		/			/			/	
		Cebolla cabezona	kg	0.07	0.07	/		/			/			/	
		Cilantro	kg	0.00	0.00	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	kg	0.02	0.02	/		/			/			/	
		Tomate	kg	0.89	0.89	/		/			/			/	
3. leche y	3. Leche y	Queso doble crema	kg	0.30	0.30	/		/			/			/	
4. carnes, huevos y leguminosas se	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	10.10	10.10	/		/			/			/	
	4.3 Granos	Lenteja	500 g	0.30	0.30	/		/			/			/	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.13	0.13	/		/			/			/	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	0.16	0.16	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Pimienta Negra	10 g	0.10	0.10	/		/			/			/	
		Sal	500 g	0.06	0.06	/		/			/			/	
		Vinagre	1000 ml	0.01	0.01	/		/			/			/	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: Se envían 1 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Nelson Sanchez	Ana Iliana Aguilar	
FIRMA:	FIRMA:	CARGO:
	Ana Iliana Aguilar	FIRMA:

Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo
Rector

21378

Gobierno de Colombia — Educación — Alimentos para Aprender — Bucaramanga — PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	24/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMARIA	10	10
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	10	10

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 24	MENU17
MARZO 25	MENU18
-	-
-	-
-	-
Semana 10	Semana 4

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1	Plátano Hartón	kg	1.06	1.06	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	1.68	1.68	/		/			/			/	
		Harina de maiz blanco	500 g	1.00	1.00	/		/			/			/	
		Harina de trigo	500 g	0.12	0.12	/		/			/			/	
		Maiz tierno	500 g	0.24	0.24	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.06	0.06	/		/			/			/	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.30	0.30	/		/			/			/	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	/		/			/			/	
		Manzana	kg	0.18	0.18	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.01	0.01	/		/			/			/	
		Cebolla cabezona	kg	0.36	0.36	/		/			/			/	
		Cebolla junca	kg	0.10	0.10	/		/			/			/	
		Cilantro	kg	0.01	0.01	/		/			/			/	
		Habichuela	kg	0.08	0.08	/		/			/			/	
		Lechuga	kg	0.33	0.33	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	kg	0.08	0.08	/		/			/			/	
		Tomate	kg	0.04	0.04	/		/			/			/	
		Zanahoria	kg	0.69	0.69	/		/			/			/	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.14	0.14	/		/			/			/	
		Queso doble crema	kg	0.34	0.34	/		/			/			/	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pollo pechuga con piel	kg	0.81	0.81	/		/			/			/	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	11.73	11.73	/		/			/			/	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.30	0.30	/		/			/			/	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.26	0.26	/		/			/			/	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	0.36	0.36	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	10 g	0.10	0.10	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	10 g	0.20	0.20	/		/			/			/	
		Sal	500 g	0.12	0.12	/		/			/			/	
		Vinagre	1000 ml	0.01	0.01	/		/			/			/	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 1 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Nelson Sanchez	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) Ana liliana Aguilar	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
FIRMA:	FIRMA: Ana liliana Aguilar	CARGO:
		FIRMA:

Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo
Rector

21379

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	02/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	4	4	MARZO 02	MENU1
G2 PRIMARIA	10	10	MARZO 03	MENU2
G3 SECUNDARIA	12	12	MARZO 04	MENU3
G4 MEDIA	0	0	MARZO 05	MENU4
Total	26	26	MARZO 06	MENU5
			Semana 7	Semana 1

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	6.35	6.35	✓		✓			✓			✓	
		Platano Hartón	kg	2.90	2.90	✓		✓			✓			✓	
		Yuca	kg	2.33	2.33	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	90 g	0.43	0.43	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	11.66	11.66	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	3.07	3.07	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 250 g	250 g	0.69	0.69	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Maíz tierno	500 g	0.61	0.61	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.31	0.31	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Lulo,crudo (pulpa de fruta)	kg	1.56	1.56	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	1.12	1.12	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	1.56	1.56	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	0.43	0.43	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	1.56	1.56	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	1.15	1.15	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	1.56	1.56	✓		✓			✓			✓	
		Uva deshidratada	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.09	0.09	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	1.94	1.94	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	2.73	2.73	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	0.84	0.84	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.12	0.12	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	1.60	1.60	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	2.75	2.75	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.57	1.57	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	1.64	1.64	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	1.82	1.82	✓		✓			✓			✓	
		Carne molida de res	kg	1.82	1.82	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	4.67	4.67	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	35.76	35.76	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.02	1.02	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	1.02	1.02	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	1.89	1.89	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	2.68	2.68	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.21	0.21	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.52	0.52	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	1.56	1.56	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	500 ml	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
FIRMA:	FIRMA: Alba Mary Ortiz V	CARGO:
		FIRMA:

Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo
Rector

21380

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	09/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	4	4
G2 PRIMARIA	10	10
G3 SECUNDARIA	12	12
G4 MEDIA	0	0
Total	26	26

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 09	MENU6
MARZO 10	MENU7
MARZO 11	MENU8
MARZO 12	MENU9
MARZO 13	MENU10
Semana 8	Semana 2

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	5.63	5.63	✓		✓			✓			✓	
		Platano Hartón	kg	5.32	5.32	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	90 g	0.43	0.43	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	9.29	9.29	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maiz blanco	500 g	2.76	2.76	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	1.38	1.38	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Macarrón x 250 g	250 g	4.67	4.67	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	1.56	1.56	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	0.31	0.31	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	1.26	1.26	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	1.56	1.56	✓		✓			✓			✓	
		Papaya	kg	0.80	0.80	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	0.91	0.91	✓		✓			✓			✓	
		Piña cruda (pulpa de fruta)	kg	1.56	1.56	✓		✓			✓			✓	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	1.56	1.56	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ahuyama	kg	0.31	0.31	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.09	0.09	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	1.96	1.96	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	0.52	0.52	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	1.54	1.54	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.52	0.52	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	5.03	5.03	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	0.53	0.53	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos		Crema de leche	200 g	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.43	1.43	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.74	0.74	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	1.34	1.34	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	1.82	1.82	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	kg	1.82	1.82	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	4.67	4.67	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	27.47	27.47	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.02	1.02	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	1.02	1.02	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	1.82	1.82	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	2.47	2.47	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.29	0.29	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	10 g	1.04	1.04	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	1.04	1.04	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	1.30	1.30	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.08	0.08	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envian 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Nestor Jimenez	Alba Mary Ortiz V	Mag. Ciro Alfonso Cincedo Caicedo
FIRMA:	FIRMA:	CARGO: Rector
	Alba Mary Ortiz V	FIRMA:

21381

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	18/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	4	4	-	-
G2 PRIMARIA	10	10	-	-
G3 SECUNDARIA	12	12	MARZO 18	MENU13
G4 MEDIA	0	0	-	-
Total	26	26	-	-
			Semana 9	

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1	Plátano Hartón	kg	2.74	2.74	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	2.38	2.38	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.08	0.08	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.19	0.19	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	2.31	2.31	✓		✓			✓			✓	
3. leche y	3. Leche y	Queso doble crema	kg	0.76	0.76	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas se	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	27.47	27.47	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Lenteja	500 g	1.02	1.02	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	0.46	0.46	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Pimienta Negra	10 g	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.16	0.16	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 1 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Norma Sandoval	Alba Mary Ortiz V	
FIRMA:	FIRMA:	CARGO:
	Alba Mary Ortiz V	FIRMA:

Mag. Cirp Alfonso Caicedo Caicedo
Rector

2138 2

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	24/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	3	3
G2 PRIMARIA	10	10
G3 SECUNDARIA	16	16
G4 MEDIA	0	0
Total	29	29

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 24	MENU17
MARZO 25	MENU18
-	-
-	-
-	-
Semana 10	Semana 4

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1	Plátano Hartón	kg	3.22	3.22	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	5.55	5.55	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maiz blanco	500 g	3.16	3.16	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	0.35	0.35	✓		✓			✓			✓	
		Maiz tierno	500 g	0.68	0.68	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.17	0.17	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.87	0.87	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	1.74	1.74	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	0.49	0.49	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	1.11	1.11	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.29	0.29	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Habichuela	kg	0.23	0.23	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	1.06	1.06	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.24	0.24	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	0.11	0.11	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	1.97	1.97	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.47	0.47	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	1.04	1.04	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pollo pechuga con piel	kg	2.67	2.67	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	35.61	35.61	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.19	1.19	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.83	0.83	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	1.17	1.17	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	10 g	0.29	0.29	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	0.58	0.58	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.35	0.35	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 1 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Nestor Suarez	Alba Mary Ortiz V	
FIRMA:	FIRMA:	CARGO:
	Alba Mary Ortiz V	FIRMA:

Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo
Rector

21383

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	02/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	4	4
G2 PRIMARIA	32	32
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	36	36

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 02	MENU1
MARZO 03	MENU2
MARZO 04	MENU3
MARZO 05	MENU4
MARZO 06	MENU5
Semana 7	Semana 1

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	7.70	7.70	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	3.61	3.61	✓		✓			✓			✓	
		Yuca	kg	3.05	3.05	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	90 g	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	14.24	14.24	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	3.95	3.95	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 250 g	250 g	0.83	0.83	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Maiz tierno	500 g	0.85	0.85	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.43	0.43	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
		Lulo,crudo (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	1.40	1.40	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	0.61	0.61	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	1.60	1.60	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Uva deshidratada	kg	0.07	0.07	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	2.70	2.70	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.54	0.54	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.14	0.14	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	3.68	3.68	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	1.17	1.17	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.17	0.17	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	2.13	2.13	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	3.65	3.65	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	2.17	2.17	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	2.14	2.14	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	2.42	2.42	✓		✓			✓			✓	
		Carne molida de res	kg	2.42	2.42	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	5.76	5.76	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	47.19	47.19	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	2.40	2.40	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	3.31	3.31	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.29	0.29	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.72	0.72	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	500 ml	0.14	0.14	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Nestor Sanchez	Luz Marina Sandoval	
FIRMA:	FIRMA: Luz Marina Sandoval	CARGO: Rector
		FIRMA: Msc. Cim Alfonso Cancelo Caicedo

21384

Gobierno de Colombia | Educación | Aprender | Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	09/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	4	4
G2 PRIMARIA	32	32
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	36	36

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 09	MENU6
MARZO 10	MENU7
MARZO 11	MENU8
MARZO 12	MENU9
MARZO 13	MENU10
Semana 8	Semana 2

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	7.30	7.30	✓		✓			✓			✓	
		Platano Hartón	kg	6.98	6.98	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	90 g	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	11.36	11.36	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maiz blanco	500 g	3.52	3.52	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	1.66	1.66	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Macarrón x 250 g	250 g	5.50	5.50	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	0.43	0.43	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	1.76	1.76	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Papaya	kg	1.00	1.00	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	1.27	1.27	✓		✓			✓			✓	
		Piña cruda (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ahuyama	kg	0.42	0.42	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	2.74	2.74	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	0.65	0.65	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	2.11	2.11	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.08	0.08	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.72	0.72	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	6.69	6.69	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	0.74	0.74	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos		Crema de leche	200 g	0.68	0.68	✓		✓			✓			✓	
	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.85	1.85	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.80	0.80	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	1.75	1.75	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	2.42	2.42	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	kg	2.42	2.42	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	5.76	5.76	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	36.36	36.36	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	2.30	2.30	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	3.09	3.09	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.34	0.34	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	10 g	1.44	1.44	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	1.44	1.44	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	1.80	1.80	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.11	0.11	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Nelson Suarez	Luz Marina Sandoval.	
FIRMA:	FIRMA:	CARGO:
	Luz Marina Sandoval	FIRMA:

Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo
Rector

21385

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	16/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	4	4	MARZO 16	MENU11
G2 PRIMARIA	32	32	-	-
G3 SECUNDARIA	0	0	MARZO 18	MENU13
G4 MEDIA	0	0	MARZO 19	MENU14
Total	36	36	MARZO 20	MENU15
			Semana 9	Semana 3

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	7.50	7.50	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	3.59	3.59	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	11.52	11.52	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maiz blanco	500 g	3.52	3.52	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	0.32	0.32	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	2.12	2.12	✓		✓			✓			✓	
		Mora cruda (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	1.60	1.60	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ahuyama	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.84	0.84	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.18	0.18	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	0.95	0.95	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	1.63	1.63	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.42	0.42	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	4.90	4.90	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	2.72	2.72	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.23	1.23	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.49	0.49	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	2.14	2.14	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	2.42	2.42	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	kg	2.42	2.42	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	2.88	2.88	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	36.36	36.36	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	1.84	1.84	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	2.45	2.45	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.72	0.72	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	0.72	0.72	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	1.44	1.44	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.86	0.86	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.07	0.07	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
FIRMA:	FIRMA: Luz Marina Sandoval	CARGO: Rector
		FIRMA: Mag. Ciro Alfonso Cancedo Caicedo

21386

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	24/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	4	4
G2 PRIMARIA	32	32
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	36	36

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 24	MENU17
MARZO 25	MENU18
-	-
-	-
-	-
Semana 10	Semana 4

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1	Plátano Hartón	kg	3.69	3.69	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	5.76	5.76	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	500 g	3.52	3.52	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	0.43	0.43	✓		✓			✓			✓	
		Maíz tierno	500 g	0.85	0.85	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.22	0.22	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	0.61	0.61	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	1.27	1.27	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Habichuela	kg	0.28	0.28	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	1.13	1.13	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.30	0.30	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	0.14	0.14	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	2.44	2.44	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.49	0.49	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	1.14	1.14	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pollo pechuga con piel	kg	2.88	2.88	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	42.21	42.21	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.90	0.90	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	1.30	1.30	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	10 g	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	0.72	0.72	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.43	0.43	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 1 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
FIRMA:	FIRMA: Luz Marina Sandoval	CARGO:
		FIRMA:

Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo
Rector

21387

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	02/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	3	3
G2 PRIMARIA	9	9
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	12	12

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 02	MENU1
MARZO 03	MENU2
MARZO 04	MENU3
MARZO 05	MENU4
MARZO 06	MENU5
Semana 7	Semana 1

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	2.40	2.40										
		Plátano Hartón	kg	1.15	1.15										
		Yuca	kg	0.98	0.98										
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	0.20	0.20										
		Arroz Blanco	500 g	4.44	4.44										
		Harina de trigo	500 g	1.28	1.28										
		Pasta Fideos x 250 g	250 g	0.26	0.26										
	4.3 Granos	Maíz tierno	500 g	0.28	0.28										
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.14	0.14										
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.36	0.36										
		Lulo,crudo (pulpa de fruta)	kg	0.72	0.72										
		Mango	kg	0.45	0.45										
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	0.72	0.72										
		Manzana	kg	0.19	0.19										
		Maracuya cruda (pulpa de fruta)	kg	0.12	0.12										
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	0.72	0.72										
		Piña	kg	0.52	0.52										
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	0.72	0.72										
		Uva deshidratada	kg	0.02	0.02										
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.04	0.04										
		Cebolla cabezona	kg	0.88	0.88										
		Cebolla junca	kg	0.18	0.18										
		Cilantro	kg	0.05	0.05										
		Lechuga	kg	1.18	1.18										
		Pepino Cohombro	kg	0.38	0.38										
		Pimentón Rojo	kg	0.06	0.06										
		Tomate	kg	0.69	0.69										
		Zanahoria	kg	1.18	1.18										
he y uctos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	0.70	0.70										
		Queso doble crema	kg	0.65	0.65										
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	0.79	0.79										
		Carne molida de res	kg	0.79	0.79										
		Pollo pechuga con piel	kg	1.90	1.90										
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	15.70	15.70										
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.36	0.36										
		Lenteja	500 g	0.36	0.36										
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.77	0.77										
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	1.10	1.10										
		Panela	500 g	0.10	0.10										
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.24	0.24										
		Paprika	10 g	0.36	0.36										
		Pimienta Negra	10 g	0.72	0.72										
		Sal	500 g	0.36	0.36										
		Vinagre	500 ml	0.05	0.05										

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Nombre Jiménez	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) lourdes marin e	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
FIRMA: N. Jiménez	FIRMA: lourdes marin e	CARGO: Rector
		FIRMA: Mag. Cirio Alfonso Caicedo Caicedo

21388

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	09/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	3	3
G2 PRIMARIA	9	9
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	12	12

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 09	MENU6
MARZO 10	MENU7
MARZO 11	MENU8
MARZO 12	MENU9
MARZO 13	MENU10
Semana 8	Semana 2

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	2.29	2.29	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	2.23	2.23	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	90 g	0.20	0.20	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	3.54	3.54	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maiz blanco	500 g	1.14	1.14	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	0.53	0.53	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Macarrón x 250 g	250 g	1.73	1.73	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	0.72	0.72	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	0.14	0.14	✓		✓			✓			✓	
		Limon crudo (pulpa de fruta)	kg	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	0.57	0.57	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	0.72	0.72	✓		✓			✓			✓	
		Papaya	kg	0.32	0.32	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	0.41	0.41	✓		✓			✓			✓	
		Piña cruda (pulpa de fruta)	kg	0.72	0.72	✓		✓			✓			✓	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	0.72	0.72	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ahuyama	kg	0.14	0.14	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.89	0.89	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.12	0.12	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	0.22	0.22	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	0.68	0.68	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.24	0.24	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	2.17	2.17	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	0.24	0.24	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos		Crema de leche	200 g	0.21	0.21	✓		✓			✓			✓	
	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	0.62	0.62	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	0.53	0.53	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.12	0.12	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	0.79	0.79	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	kg	0.79	0.79	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	1.90	1.90	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	12.12	12.12	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.73	0.73	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	1.03	1.03	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.11	0.11	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	10 g	0.48	0.48	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	0.48	0.48	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCA
FIRMA:	FIRMA: Lourdes marin R	CARGO:
		FIRMA: Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo Rector

21389

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	16/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE F. INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	3	3
G2 PRIMARIA	9	9
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	12	12

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 16	MENU11
-	-
MARZO 18	MENU13
MARZO 19	MENU14
MARZO 20	MENU15
Semana 9	Semana 3

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	2.34	2.34	/		/			/			/	
		Plátano Hartón	kg	1.15	1.15	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	3.60	3.60	/		/			/			/	
		Harina de maiz blanco	500 g	1.14	1.14	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	0.72	0.72	/		/			/			/	
		Limón	kg	0.11	0.11	/		/			/			/	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.36	0.36	/		/			/			/	
		Mango	kg	0.69	0.69	/		/			/			/	
		Mora cruda (pulpa de fruta)	kg	0.72	0.72	/		/			/			/	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	0.72	0.72	/		/			/			/	
		Piña	kg	0.52	0.52	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ahuyama	kg	0.04	0.04	/		/			/			/	
		Ajo	kg	0.03	0.03	/		/			/			/	
		Cebolla cabezona	kg	0.28	0.28	/		/			/			/	
		Cebolla junca	kg	0.06	0.06	/		/			/			/	
		Cilantro	kg	0.02	0.02	/		/			/			/	
		Lechuga	kg	0.30	0.30	/		/			/			/	
		Pepino Cohombro	kg	0.52	0.52	/		/			/			/	
		Perejil	kg	0.01	0.01	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	kg	0.14	0.14	/		/			/			/	
		Tomate	kg	1.59	1.59	/		/			/			/	
		Zanahoria	kg	0.88	0.88	/		/			/			/	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	0.41	0.41	/		/			/			/	
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.16	0.16	/		/			/			/	
		Queso doble crema	kg	0.65	0.65	/		/			/			/	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	0.79	0.79	/		/			/			/	
		Carne de Res	kg	0.79	0.79	/		/			/			/	
		Pollo pechuga con piel	kg	0.95	0.95	/		/			/			/	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	12.12	12.12	/		/			/			/	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.36	0.36	/		/			/			/	
		Lenteja	500 g	0.36	0.36	/		/			/			/	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.59	0.59	/		/			/			/	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	0.82	0.82	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.24	0.24	/		/			/			/	
		Paprika	10 g	0.24	0.24	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	10 g	0.48	0.48	/		/			/			/	
		Sal	500 g	0.29	0.29	/		/			/			/	
		Vinagre	1000 ml	0.02	0.02	/		/			/			/	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Nestor Sanchez	Lourdes marin e	
FIRMA: Nestor	FIRMA: Lourdes marin e	CARGO: Rector
		FIRMA: Mag Ciro Alfonso Caicedo Caicedo

21390

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	24/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	3	3	MARZO 24	MENU17
G2 PRIMARIA	9	9	MARZO 25	MENU18
G3 SECUNDARIA	0	0	-	-
G4 MEDIA	0	0	-	-
Total	12	12	-	-
			Semana 10	Semana 4

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1	Plátano Hartón	kg	1.18	1.18	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	1.80	1.80	/		/			/			/	
		Harina de maiz blanco	500 g	1.14	1.14	/		/			/			/	
		Harina de trigo	500 g	0.14	0.14	/		/			/			/	
		Maíz tierno	500 g	0.28	0.28	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.07	0.07	/		/			/			/	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.36	0.36	/		/			/			/	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	0.72	0.72	/		/			/			/	
		Manzana	kg	0.19	0.19	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.02	0.02	/		/			/			/	
		Cebolla cabezona	kg	0.41	0.41	/		/			/			/	
		Cebolla junca	kg	0.12	0.12	/		/			/			/	
		Cilantro	kg	0.01	0.01	/		/			/			/	
		Habichuela	kg	0.09	0.09	/		/			/			/	
		Lechuga	kg	0.36	0.36	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	kg	0.10	0.10	/		/			/			/	
		Tomate	kg	0.05	0.05	/		/			/			/	
		Zanahoria	kg	0.79	0.79	/		/			/			/	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.16	0.16	/		/			/			/	
		Queso doble crema	kg	0.35	0.35	/		/			/			/	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pollo pechuga con piel	kg	0.95	0.95	/		/			/			/	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	14.07	14.07	/		/			/			/	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.36	0.36	/		/			/			/	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.29	0.29	/		/			/			/	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	0.43	0.43	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	10 g	0.12	0.12	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	10 g	0.24	0.24	/		/			/			/	
		Sal	500 g	0.14	0.14	/		/			/			/	
		Vinagre	1000 ml	0.01	0.01	/		/			/			/	

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: Se envían 1 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:
Nestor Suarez	Lourdes marin a	
FIRMA:	FIRMA:	CARGO:
	Lourdes marin a	FIRMA: Mag. Cro Alfonso Cuicedo Caicedo Rector

21391

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	02/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMARIA	0	0
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	1	1

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 02	MENU1
MARZO 03	MENU2
MARZO 04	MENU3
MARZO 05	MENU4
MARZO 06	MENU5
Semana 7	Semana 1

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	0.07	0.07	✓		✓			✓			✓	
		Yuca	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	0.23	0.23	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	0.09	0.09	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 250 g	250 g	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Maíz tierno	500 g	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Lulo,crudo (pulpa de fruta)	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Uva deshidratada	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	0.08	0.08	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	0.08	0.08	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Carne molida de res	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	0.15	0.15	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	1.29	1.29	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	0.09	0.09	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	500 ml	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: Se envían 1 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Nelson Ochoa	Marta Cecilia De la Hoz	
FIRMA:	FIRMA:	CARGO:
	Marta Cecilia De la Hoz	FIRMA:

Mgs. Otto Alfonso Caicedo Caicedo
Rector

21392

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	09/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMARIA	0	0
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	1	1

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
MARZO 09	MENU6
MARZO 10	MENU7
MARZO 11	MENU8
MARZO 12	MENU9
MARZO 13	MENU10
Semana 8	Semana 2

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	0.14	0.14	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	90 g	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	0.18	0.18	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maiz blanco	500 g	0.08	0.08	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Macarrón x 250 g	250 g	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Papaya	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Piña cruda (pulpa de fruta)	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ahuyama	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	0.15	0.15	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos		Crema de leche	200 g	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	0.15	0.15	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	1.01	1.01	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	500 g	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	0.08	0.08	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	10 g	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: Se envían 1 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:
Nelson Sanchez	Monica Cecilia de los Rios	
FIRMA:	FIRMA:	CARGO:
	Monica Cecilia de los Rios	FIRMA: Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo Rector

21393

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	18/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	1	1	-	-
G2 PRIMARIA	0	0	-	-
G3 SECUNDARIA	0	0	MARZO 18	MENU13
G4 MEDIA	0	0	-	-
Total	1	1	-	-
			Semana 9	

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1	Plátano Hartón	kg	0.07	0.07	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	0.07	0.07	✓		✓			✓			✓	
3. leche y	3. Leche y	Queso doble crema	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas se	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	1.01	1.01	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Lenteja	500 g	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Pimienta Negra	10 g	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 1 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVA
FIRMA:	FIRMA: Martha Cecilia De La Hoz	CARGO:
		FIRMA: Mtro. Eric Alfonso Caicedo Caicedo Rector

21394

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	FECHA	24/03/2026
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA	SEDE G. INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	1	1	MARZO 24	MENU17
G2 PRIMARIA	0	0	MARZO 25	MENU18
G3 SECUNDARIA	0	0	-	-
G4 MEDIA	0	0	-	-
Total	1	1	-	-
			Semana 16	Semana 4

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1	Plátano Hartón	kg	0.08	0.08	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maiz blanco	500 g	0.08	0.08	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Maiz tierno	500 g	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Habichuela	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Pimenton Rojo	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pollo pechuga con piel	kg	0.08	0.08	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	1.17	1.17	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	10 g	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.00	0.00	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: Se envían 1 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUC:
	Marta cecilia de la Hoz	
FIRMA:	FIRMA:	CARGO:
	Marta cecilia de la Hoz	FIRMA: Mag. Ciro Alfonso Caicedo Caicedo Rector

21395

INFORME DE OBLIGACIONES N°3 MARZO 2026

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

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.21 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 41

✓ Registros del formato de pH y cloro de las sedes educativas

21396

	UT BGA INNOVA 2	LISTADO DE SEDES EDUCATIVAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	SEDE B: PILOTO, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS
2	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	SEDE C: LA VICTORIA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS
3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
4	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
6	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
7	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA
9	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD
12	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD
13	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
15	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
16	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE AB: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
19	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
21	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
22	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
23	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
24	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
26	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
27	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
28	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
29	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI
30	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI
31	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL
32	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ

21397

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL			CODIGO: PDS - 008
	SEDE EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE B			VERSIÓN: 01

No.	FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm - 2,0 ppm	LECTURA Ph	RESPONSABLE DE MONITOREO
1	02/Mar20	Grifo # 1 Asco	1.5	7.6	Alejandra OM.
2	09/Mar20	Grifo # 2. Cocina	1.5	7.2	Alejandra OM.
3	16/Mar20	Grifo # 2 Cocina	1.5	7.2	Alejandra OM.
4	24/Mar20	Grifo # 3 cocina	1	7.6	Alejandra OM.
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					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					

21398

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL			CODIGO: PDS - 008
	SEDE EDUCATIVA:			VERSIÓN: 01

No.	FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm - 2,0 ppm	LECTURA pH	RESPONSABLE DE MONITOREO
1	02/03/26	Grifo #1 Coaro	1,5	7,2	Alejandra OM
2	09/03/26	Grifo #2 Coaro	1,0	7,6	Alejandra OM
3	16/03/26	Grifo #3 Coaro	1,0	7,2	Alejandra OM
4	24/03/26	Grifo #4 Coaro	1,5	7,2	Alejandra OM
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

21399

UT BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL	CODIGO: PDS - 008
	SEDE EDUCATIVA: DE SANTANDER A	VERSIÓN: 01

No.	FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm - 2,0 ppm	LECTURA Ph	RESPONSABLE DE MONITOREO
1	05/03	lavaplatos	1.0	7.2	Olga Rivera
2	12/03	lavaplatos	1.0	7.6	olga Rivera
3	18/03	lavaplatos	1.0	7.2	olga Rivera
4	24/03	lavaplatos	1.0	7.6	Olga Rivera
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					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					

21400

UTI BGA INNOVA2	FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL			CODIGO: PDS - 008
	SEDE EDUCATIVA: SANTANDER C.			VERSIÓN: 01
lo. FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm - 2,0 ppm	LECTURA pH	RESPONSABLE DE MONITOREO
1 4/3/26	LAVAPLATOS.	1.0	7.2.	Juarez
2 13/3/26	LAVAPLATOS	1.0	7.6.	Juarez.
3 19/3/26	LAVAPLATOS	1.5	7.2.	Juarez.
4 25/3/26	LAVAPLATOS	1.5.	7.6	Juarez.
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				