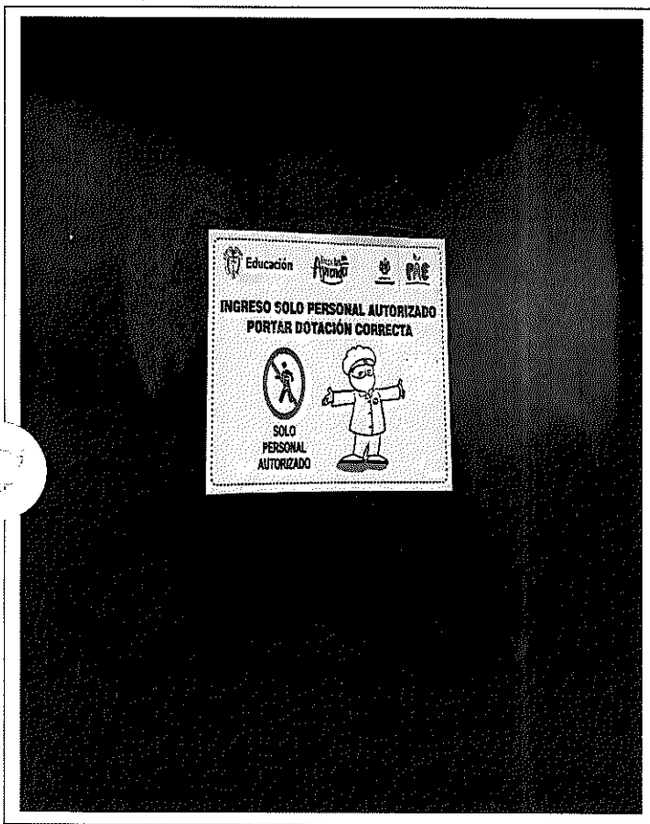
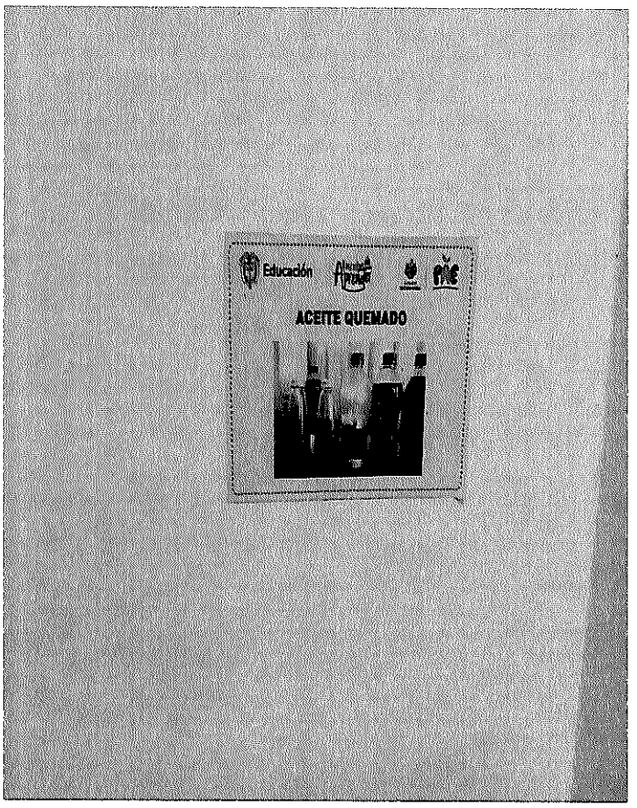
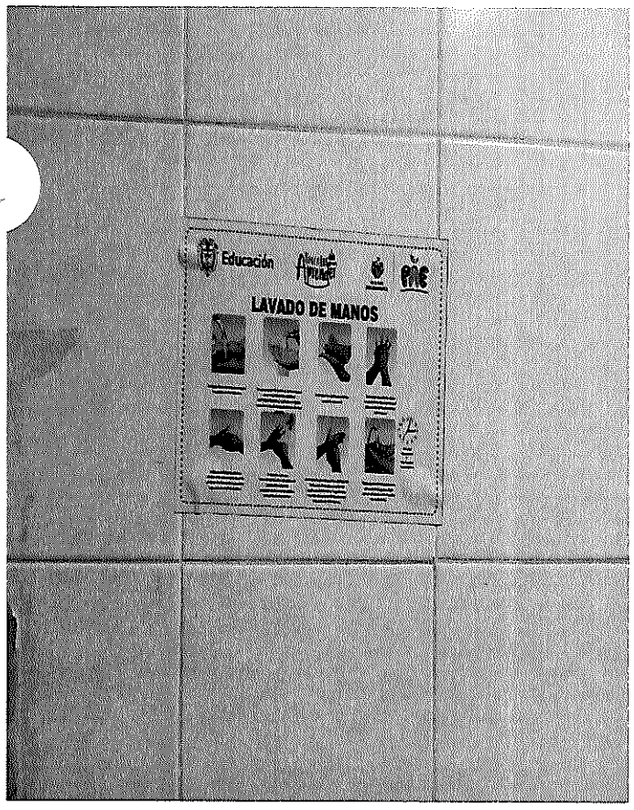
25601

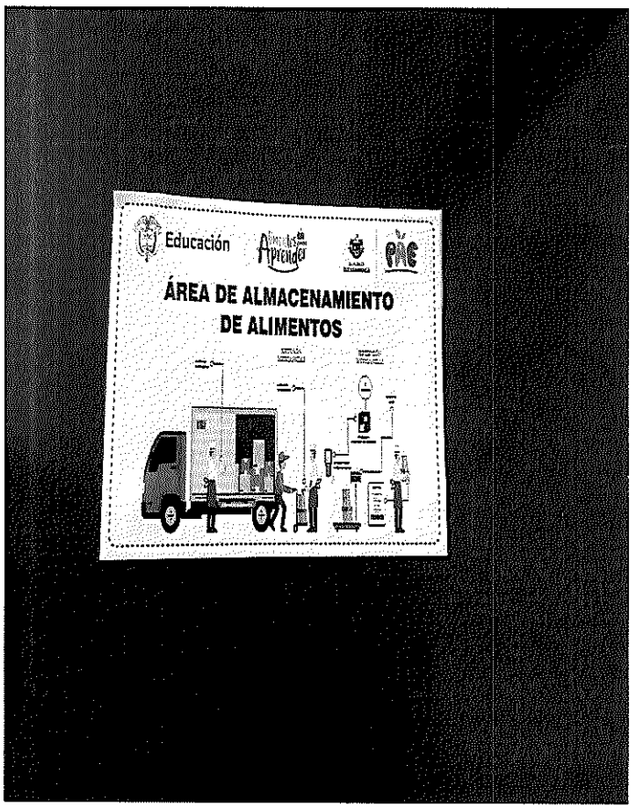
UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	I.E. COLORADOS		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO ALMUERZO	MES/AÑO	ABRIL 2026

SEÑALIZACIÒN DE ÀREAS





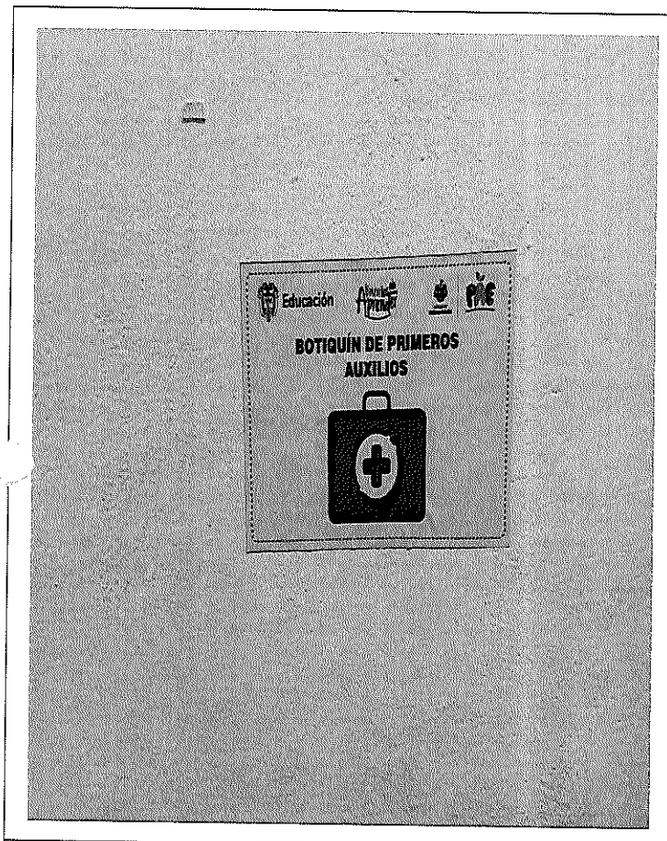




25602

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	I.E. COLORADOS		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO ALMUERZO	MES/AÑO	ABRIL 2026

SEÑALIZACIÒN DE ÀREAS





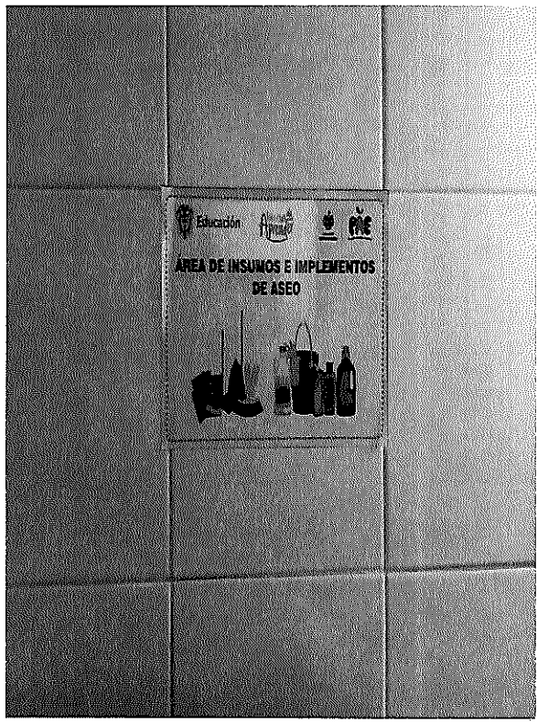


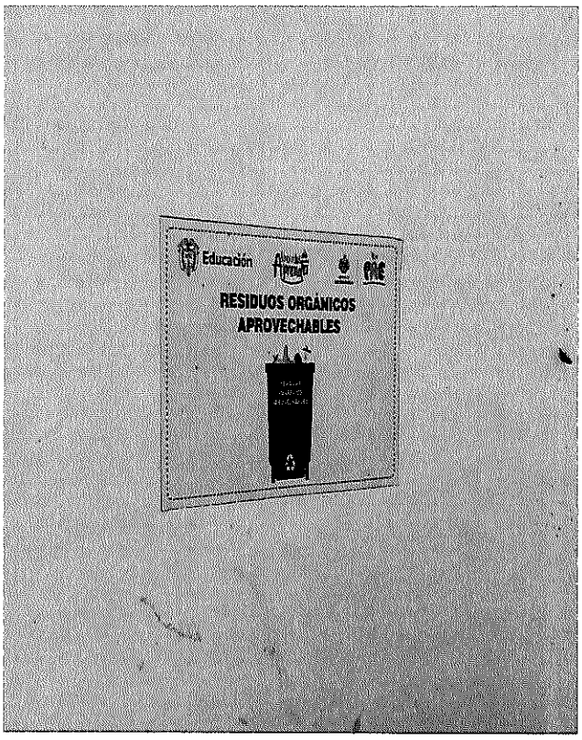


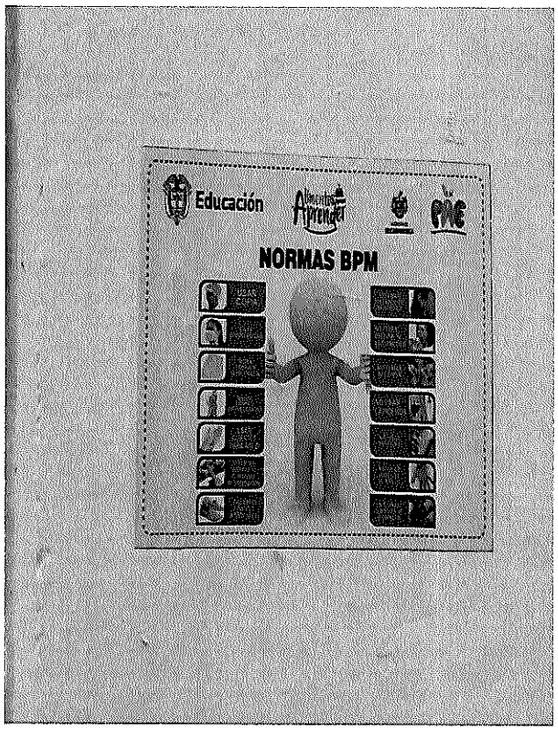
25603

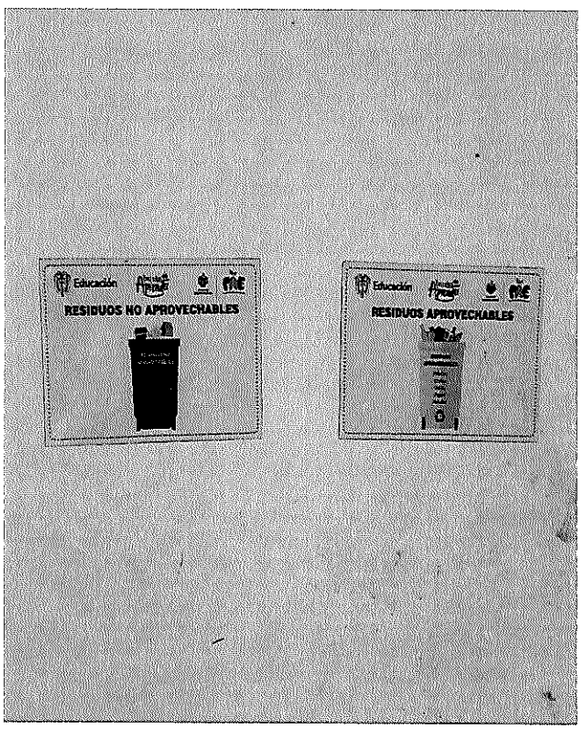
UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	I.E. COLORADOS		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO ALMUERZO	MES/AÑO	ABRIL 2026

SEÑALIZACIÒN DE ÀREAS





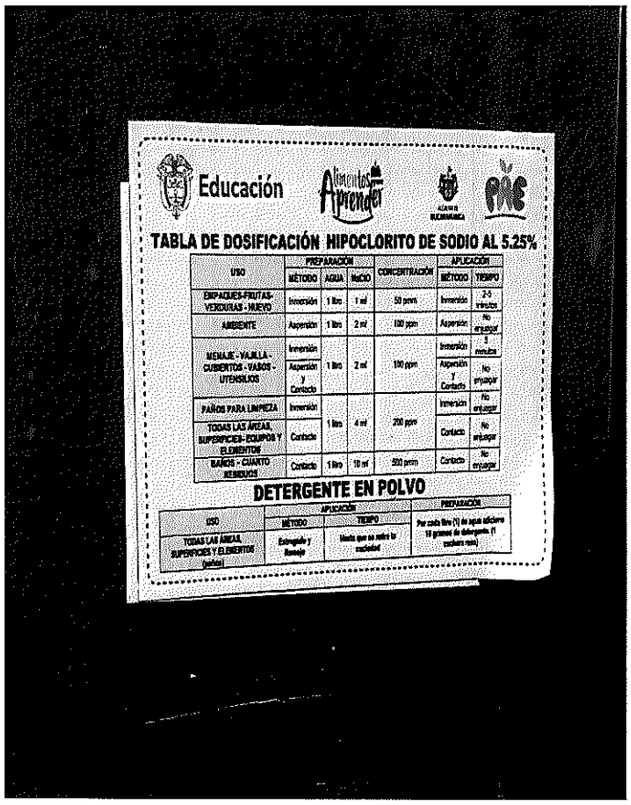




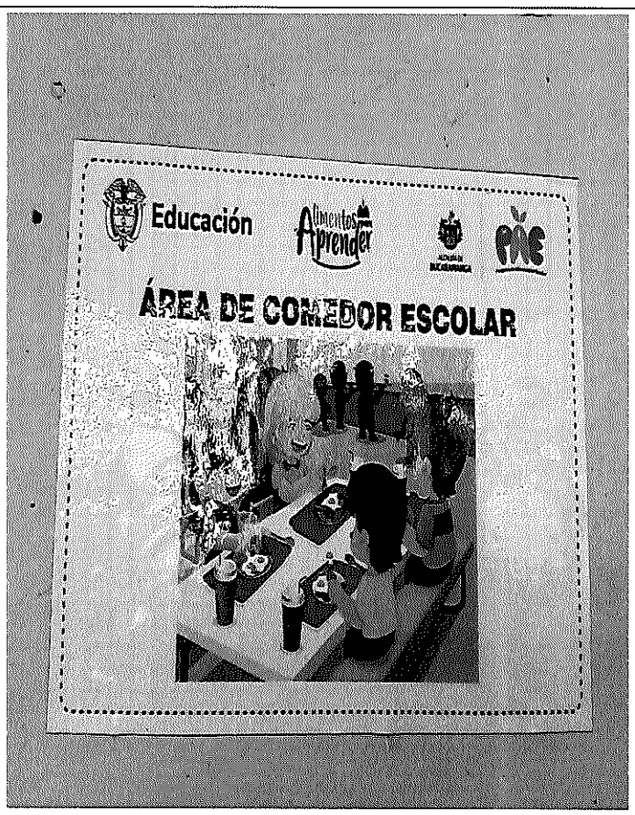
25604

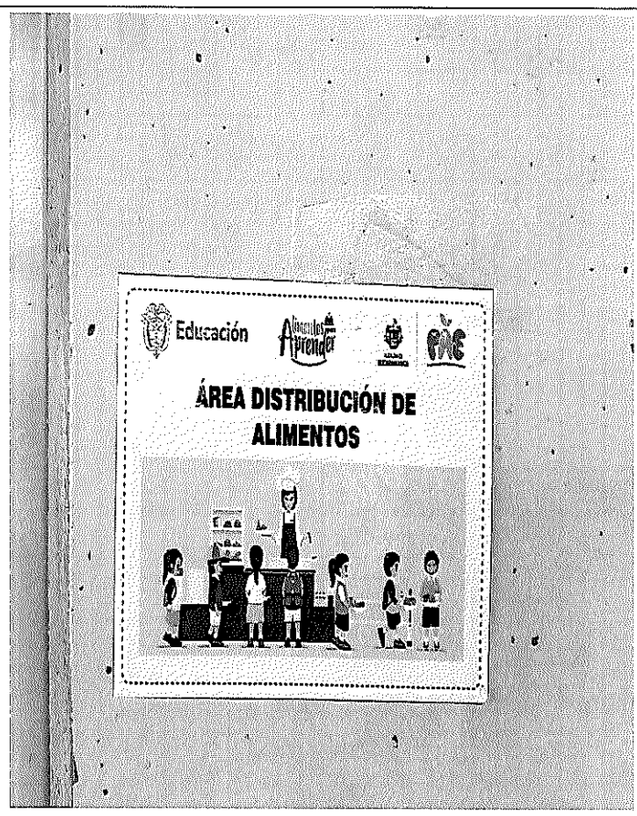
UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	I.E. COLORADOS		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO ALMUERZO	MES/AÑO	ABRIL 2026

SEÑALIZACIÒN DE ÀREAS









25605

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	I.E. COLORADOS		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO ALMUERZO	MES/AÑO	ABRIL 2026

SEÑALIZACIÒN DE ÀREAS



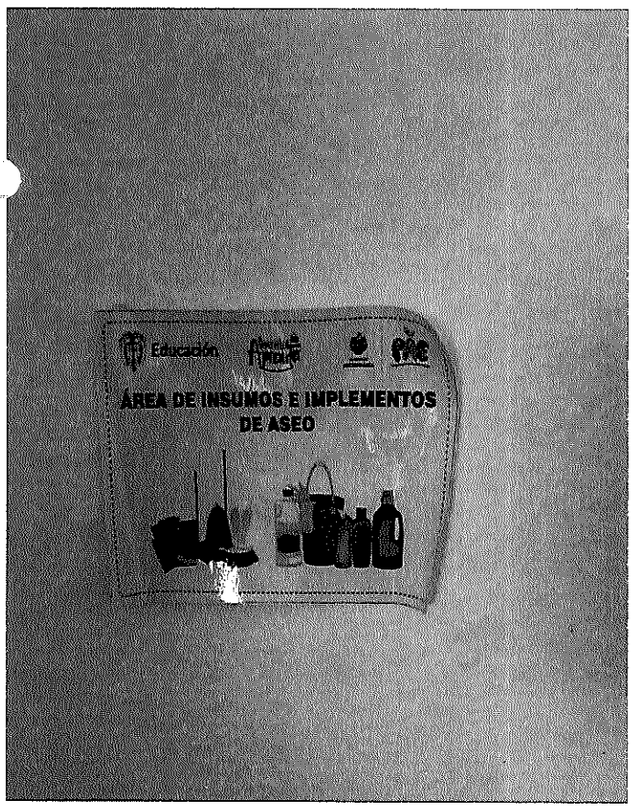
25606

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ABRIL 2026

SEÑALIZACIÒN DE ÀREAS









25607

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ABRIL 2026

SEÑALIZACIÒN DE ÀREAS



25608

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ABRIL 2026

SEÑALIZACIÒN DE ÀREAS



25609

INFORME DE OBLIGACIONES N°4 ABRIL 2026

Contrato 359 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 1.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.14 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 34

✓ Registro de calibración de las grameras.

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA Y TERMOMETRO	CODIGO: FCIB-1 VERSION: 1 PAGINA: 25610

LUGAR:	Bodega

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Termometro, Gramera o Bascula)	Peso / Temperatura Obtenido	Peso /Temperatura Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
25	02	26	Gramera	200 g	200 g	0	Peso corresponde a la masa patrón
28	03	26	Gramera	200 g	200 g	0	peso corresponde a la masa patron
20	04	-26	Gramera	200 g	200 g	0	Peso corresponde a la masa patron

REALIZADO POR: Cesar Carrillo VERIFICADO POR: Jorge Ramirez

CARGO: J Bodega CARGO: Coordinador

25611

COLEGIO	SEDE	MODALIDAD
CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON	JMJT
CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE B: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO	SEDE A:INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS N1	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS N2	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE I: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALEN	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	ALMUERZO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALEN	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	JMJT
INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO	ALMUERZO

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25612

LUGAR: I. E. Rural El Paulon

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
20	02	26	ICM	200g	200g	—	—
16	03	26	ICM	200g	200g	—	—
22	04	26	ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Carolina Reyes VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de Calidad

25613

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA Y TERMOMETRO	CODIGO: FCIB-1 VERSION: 1 PAGINA

LUGAR: Centro educativo Rural la Malaña Sede B

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Termometro, Gramera o Bascula)	Peso / Temperatura Obtenido	Peso /Temperatura Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
27	02	26	Gramera ICM	200g	200g.	—	—
25	03	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—
21	04	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Andrés Alvarado VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR 4-26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25614

LUGAR: I.E Camacho Carreño

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
13	02	26	ICM	2009	2009	—	—
24	03	26	ICM	2009	2009	—	—
28	04	26	ICM	2009	2009	—	—

REALIZADO POR: Daniela Fonseca VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de calidad

UT ALIMENTAR 126	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25615

LUGAR:	I.E. Campo Hermoso Sede A

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
20	02	26	ICM	200g	200g	—	—
16	03	26	ICM	200g	200g	—	—
27	04	26	ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Carolina Reyes VERIFICADO POR: Nancy Jeron

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25616

LUGAR: I.E. Campo Hermoso Sede C

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
20	02	26	ICM	200g	200g	—	—
16	03	26	ICM	200g	200g	—	—
27	04	26	ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Carolina Reyes VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR 426	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25617

LUGAR: Club Onion A.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
25	02	26	Gramera ICM	200gr	200gr	—	—
16	03	26	Gramera ICM.	200gr.	200gr.	—	—
15	04	26	Gramera ICM	200gr	200gr	—	—

REALIZADO POR: Lenardo Lozano VERIFICADO POR: Nancy Diaz.

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25618

LUGAR: CLUB ONÓN B

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
25	02	26	Gramera ICM	200gr	200gr	—	—
16	03	26	Gramea ICM.	200gr	200gr	—	—
15	04	26	Gramera ICM	200gr	200gr	—	—

REALIZADO POR: Lorenzo Lozano VERIFICADO POR: Nancy Ibarra.

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR 1-25	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25619

LUGAR: Club Onion C

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
25	02	26	Gramera ICM	200gr	200gr	—	—
16	03	26	Gramera ICM.	200gr	200gr	—	—
15	04	26	Gramera ICM	200gr	200gr	—	—

REALIZADO POR: Lorenzo Lozano VERIFICADO POR: Nancy Jaez.

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25620

LUGAR: Club Unión D

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
25	02	26	Gramera ICM	200gr	200gr	—	—
16	03	26	Gramera ICM.	200gr.	200gr.	—	—
15	04	26	Gramera ICM	200 gr	200gr	—	—

REALIZADO POR: Leonardo Lozano VERIFICADO POR: Nancy Ibarra.

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR 426	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25621

LUGAR:	Club Unión E

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
25	02	26	Gramera ICM	200gr	200gr	—	—
16	03	26	Gramera ICM.	200gr.	200gr.	—	—
15	04	26	Gramera ICM	200gr	200gr	—	—

REALIZADO POR: Leonardo Lozano VERIFICADO POR: Nancy Díaz.

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR 426	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25622

LUGAR: I.E Francisco de Paula Santander. Sede B.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
13	02	26	ICM	2009	2009	—	—
24	03	26	ICM	2009	2009	—	—
28	04	26	ICM	2009	2009	—	—

REALIZADO POR: Daniela Fonseca VERIFICADO POR: Nancy Perez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de calidad

UT ALIMENTAR 126	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25623

LUGAR: Gustavo Cote.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
25	02	26	Gramera ICM	200gr	200gr	—	—
16	03	26	Gramera ICM.	200gr.	200gr.	—	—
15	04	26	Gramera ICM	200gr	200gr	—	—

REALIZADO POR: Lorenzo Lozano VERIFICADO POR: Nancy Jaramillo

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

25624

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA Y TERMOMETRO	CODIGO: FCIB-1 VERSION: 1 PAGINA

LUGAR: Jorge Eliecer Gaitán Sede A.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Termometro, Gramera o Bascula)	Peso / Temperatura Obtenido	Peso /Temperatura Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
27	02	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—
19	03	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—
23	04	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Andrés Alvarado VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

25625

UT ALIMENTAR +25	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA Y TERMOMETRO	CODIGO: FCIB-1 VERSION: 1 PAGINA

LUGAR: Jorge Eliecer Gaitán Sede B

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Termometro, Gramera o Bascula)	Peso / Temperatura Obtenido	Peso /Temperatura Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
27	02	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—
17	03	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—
23	04	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Andrès Alvarado VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

25626

UT ALIMENTAR	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA Y TERMOMETRO	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	

LUGAR: I.E. Las Américas Primaria.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Termometro, Gramera o Bascula)	Peso / Temperatura Obtenido	Peso /Temperatura Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
27	02	26	Gramera ICM	200g	200g.	—	—
18	03	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—
23	04	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Andrés Alvarado VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

25627

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA Y TERMOMETRO	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	

LUGAR: I.E. Las Américas Bachillerato.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Termometro, Gramera o Bascula)	Peso / Temperatura Obtenido	Peso /Temperatura Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
27	02	26	Gramera ICM	200g	200g.	—	—
18	03	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—
23	04	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Andrés Alvarado VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR 126	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25628

LUGAR: I.E. Los Colorados

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
10	02	26	ICM	200g	200g	—	—
16	03	26	ICM	200g	200g	—	—
15	04	26	ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Carolina Reyes VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de Calidad

25629

UT ALIMENTAR 126	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA Y TERMOMETRO	CODIGO: FCIB-1 VERSION: 1 PAGINA

LUGAR: I.E. Oriente Miraflores Sede C

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Termometro, Gramera o Bascula)	Peso / Temperatura Obtenido	Peso /Temperatura Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
27	02	26	Gramera ICM	200g	200g.	—	—
16	03	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—
24	04	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Andrés Alvarado VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

25630

UT ALIMENTAR 26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA Y TERMOMETRO	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	

LUGAR: I.E. Oriente Miraflores Sede E.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Termometro, Gramera o Bascula)	Peso / Temperatura Obtenido	Peso /Temperatura Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
27	02	26	Gramera ICM	200g	200g.	—	—
19	03	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—
24	04	26	Gramera ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Andrés Alvarado VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR +25	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25631

LUGAR: I E Politecnico. Sede B.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
13	02	26	ICM	2009	2009	—	—
24	03	26	ICM	2009	2009	—	—
28	04	26	ICM	2009	2009	—	—

REALIZADO POR: Daniela Fonseca VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de calidad

UT ALIMENTAR 26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	15632

LUGAR:	I.E. Rural Vijagual Sede A

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
20	02	26	ICM	200g	200g	—	—
16	03	26	ICM	200g	200g	—	—
24	04	26	ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Carolina Reyes VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25633

LUGAR: I.E. Rural Vijagual Sede B

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
20	02	26	ICM	200g	200g	—	—
16	03	26	ICM	200g	200g	—	—
24	04	26	ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Carolina Reyes VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO: FCIB-1 VERSION: 1 PAGINA: 25639

LUGAR: I.E. Rural Vijagual Sede D

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
20	02	26	ICM	200g	200g	—	—
16	03	26	ICM	200g	200g	—	—
24	04	26	ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Carolina Reyes VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO: FCIB-1 VERSION: 1 PAGINA: 25635

LUGAR: I.E. Rural Vijagual Sede F

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
20	02	26	ICM	200g	200g	—	—
16	03	26	ICM	200g	200g	—	—
24	04	26	ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Carolina Reyes VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR 426	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25636

LUGAR:	I.E. Bura/ Vijagual Sede I.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
20	02	26	ICM	200g	200g	—	—
16	03	26	ICM	200g	200g	—	—
24	04	26	ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Carolina Reyes VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR +26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO: FCIB-1 VERSION: 1 PAGINA: 25637

LUGAR: I.E. Rural Vijagual Sede G

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
20	02	26	ICM	200g	200g	—	—
16	03	26	ICM	200g	200g	—	—
24	04	26	ICM	200g	200g	—	—

REALIZADO POR: Carolina Reyes VERIFICADO POR: Nancy Jeran

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de Calidad

UT ALIMENTAR 426	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25638

LUGAR: I E San Francisco de Asis

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
13	02	26	ICM	2009	2009	—	—
24	03	26	ICM	2009	2009	—	—
28	04	26	ICM	2009	2009	—	—

REALIZADO POR: Daniela Fonseca VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de calidad

UT ALIMENTAR 4-26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25639

LUGAR: I.E.T Salesiano Elay Valenzuela. Sede A.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
13	02	26	ICM	2009	2009	—	—
24	03	26	ICM	2009	2009	—	—
28	04	26	ICM	2009	2009	—	—

REALIZADO POR: Daniela Fonseca VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de cafetería

UT ALIMENTAR 1-26	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	25640

LUGAR: I.E.T Salesiano Hay Valenzuela Sede C.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
13	02	26	ICM	2009	2009	—	—
24	03	26	ICM	2009	2009	—	—
28	04	26	ICM	2009	2009	—	—

REALIZADO POR: Daniela Fonseca VERIFICADO POR: Nancy Jerez

CARGO: Supervisora CARGO: Jefe de calidad

UT ALIMENTAR 426	FORMATO DE VERIFICACION CALIBRACION INTERNA DE BASCULA – GRAMERA	CODIGO	FCIB-1
		VERSION	1
		PAGINA	2564 1

LUGAR: Villas de San Ignacio

RESULTADOS DE LA VERIFICACION
(Verificación mensual)

Fecha			Equipo de Referencia (Gramera o Bascula)	Peso/Obtenido	Peso / Esperado	Ajuste/ Error	OBSERVACION
D	M	A					
25	02	26	Gramera ICM	200gr	200gr	—	—
16	03	26	Gramera ICM.	200gr.	200gr.	—	—
15	04	26	Gramera ICM	200 gr	200gr	—	—

REALIZADO POR: Leonardo Lozano VERIFICADO POR: Nancy Perez.

CARGO: Supervisor. CARGO: Jefe de Calidad

25642

INFORME DE OBLIGACIONES N°4 ABRIL 2026

Contrato 359 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 1.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.15 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 35

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°15 haciendo traslado obligación N°4 de las obligaciones generales

- ✓ Relación de vehículos habilitados.

25643

Bucaramanga, Santander 8 de mayo de 2026

Doctora;
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.359 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACIÒN 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 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.15 del componente de calidad e inocuidad**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 359** 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".** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.15: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Alimentar +26 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación, en la etapa de alistamiento presentó el listado de vehículos identificados con placas N°. **KMZ385 - GQU581 – GQV257 – GQU063 – LPL045 - GQV365 – GQV 461 - TOR831** y los documentos que garantizan el cumplimiento según normatividad vigente; con los cuales se garantiza las condiciones de transporte estipuladas en la resolución 2505 de 2004 del ministerio de transporte para carnes y alimentos fácilmente corruptibles y la resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en la **obligación técnica No.4 General el anexo No.4** del informe de obligaciones de la etapa de alistamiento.

Así mismo, se informa que para la ejecución del mes de abril de 2026 no se presentó cambio de vehículos.

Atentamente;

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26
NIT: 902.019.683-6

25644

UT ALIMENTAR +26

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26
LISTADO DE VEHÍCULOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR BUCARAMANGA GRUPO-1

INFORMACIÓN DE VEHÍCULOS

ITEM	MARCA	MODELO	PLACA	FECHA VENCIMIENTO SOAT	FECHA DE EXPEDICIÓN CONCEPTO SANITARIO	FECHA DE TÉCNICO MECÁNICA	FECHA DE FUMIGACION	FECHA DE MANTENIMIENTO DE UNIDAD DE REFRIGERACIÓN
1	CHANGAN	2020	KMZ 385 (MINITRUCK)	3/06/2026	26/11/2025	20/10/2026	28/11/2025	28/11/2025
2	JMC	2021	GQU 581	11/07/2026	2/10/2025	12/08/2026	7/01/2026	9/10/2025
3	JMC	2022	GQV-257	14/04/2026	27/11/2025	14/04/2026	9/01/2026	3/10/2025
4	NHR	2020	GQU 063	12/11/2026	14/11/2025	12/11/2026	7/01/2026	N/A
5	FOTON	2024	LPL 045	13/12/2026	14/11/2025	21/12/2026	7/01/2026	N/A
6	JMC	2022	GQV 365	27/05/2026	26/06/2025	28/05/2026	15/10/2025	16/10/2025
7	JAC	2022	GQV 461	2/08/2026	22/04/2025	2/08/2026	15/10/2025	17/10/2025
8	CHEVROLET	2023	TOR 831	15/01/2027	26/06/2025	1/12/2024	15/01/2026	1/12/2025

25645

INFORME DE OBLIGACIONES N°4 ABRIL 2026

Contrato 359 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 1.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.16 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 36

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°16 haciendo traslado obligación N°15 de las obligaciones generales

25646

Bucaramanga, Santander 8 de mayo de 2026

Doctora;
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.359 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACIÒN 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 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.16 del componente de calidad e inocuidad**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 359** 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"**. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.16: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y gas propano, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio gasoducto, de acuerdo con el plan de rutas establecido en la fase de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos se debe realizar de acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús y a los grados de escolaridad establecidos en la resolución 335 del 2021 y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Alimentar +26 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación, en el mes de abril de 2026 se realizó la entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección en las sedes educativas conforme a lo establecido en la resolución 0335 de 2021 para la modalidad de atención Ración Industrializada.

El plan de rutas se realizó de acuerdo a lo establecido y presentado en la **obligación técnica No.15 general en el anexo No.15 del presente informe de obligaciones.**

Atentamente;

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26
NIT: 902.019.683-6

25647

INFORME DE OBLIGACIONES N°4 ABRIL 2026

Contrato 359 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 1.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.17 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 37

- ✓ Actas de visita realizadas por la supervisión de la entidad territorial a las sedes educativas
- ✓ Actas de seguimiento a ruta

25648

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT ALIMENTAL 726	No. Contrato:	359	Fecha Visita:	06/04/26
Grupo:	1	Area Urbana: X	Area Rural: —	Hora Inicio:	2:00 pm
Institución Educativa/Sede	Tecnológico Salesiano Eloy Valenzuela S.B			Hora de Terminación:	4:30 pm
Dirección:	Carrera 11 # 2800 Barrio Granada.				
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 a 9:00 am — 1:00 a 3:00 pm.				
No. De beneficiarios atendidos:	418 Mañana 257 Tarde 161	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos	
				1 a 200 X	601 a 800 4
				201 a 400 2	801 a 1200 5
				401 a 600 3	
Nombre de quien atiende la visita:	Eliana Sanabria	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		JENID FERNANDEZ MARTINEZ	
Cargo:	Manipuladora				
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo X	Espacio exclusivo de almacenamiento			

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE TOTAL	92.1	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	B

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

25649

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt marca Lomejor L: 05AA FV: 30 ABR 26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Crolssant marca. La nolierga del pan L 250 32026 FV 14/04/26
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Ponelita con leche con coco marca. Ricolac. L 26007 FV 14 JUN 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.	NO	El menu del dia de hoy no contemplo Fruta.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NO	No se observo reposiciones ni faltantes

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Menu # 1
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	0	NO se observo horario publicado
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 transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	NO	No se observo transporte durante la visita.
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	

25650

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:	06/04/26	Hora Inicio:	2:00 pm	Hora Finalización:	4:30 pm.	Grupo:	1
Institución Educativa	Tecnológico Volin Zoela sede B			Operador:	UT. Alimentar + 26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	1	MENÚ ENTREGADO Nº:	1	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	~~NO~~ 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	Yogur	211.7	210.8	216.1	200	C	215.3	211	216.5	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	croissont	43.9	43.6	44.7	40	C	63.3	67.1	64.5	60	C										
FRUTA																					
POSTRE	ponelitas con leche con cacao	17.7	17.6	17.8	15	C	18	16.6	17.6	15	C										
CUMPLE						C					C										
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los gramajes cumplen con el peso estipulado

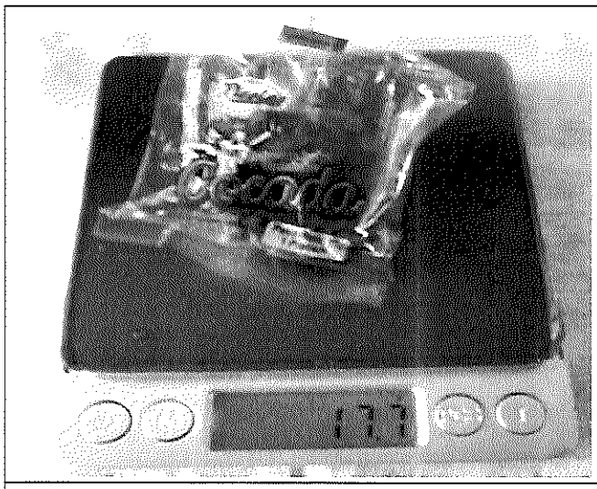
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

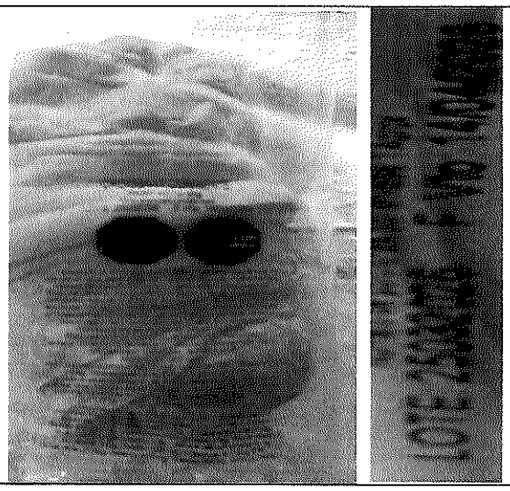
Atendido por:	Eliana Sonabria	Realizada por:	Jenny Alexandra Manrique
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional Apoyo Tecnico SSB
Firma:	Eliana Sonabria	Firma:	

25651

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



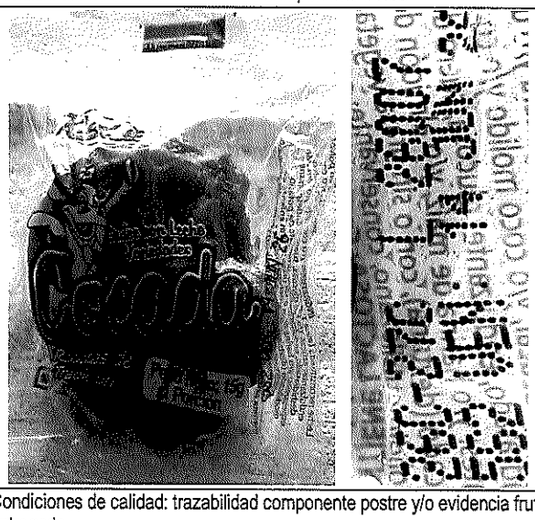
Verificación cumplimiento de gramaje – postre - XXX



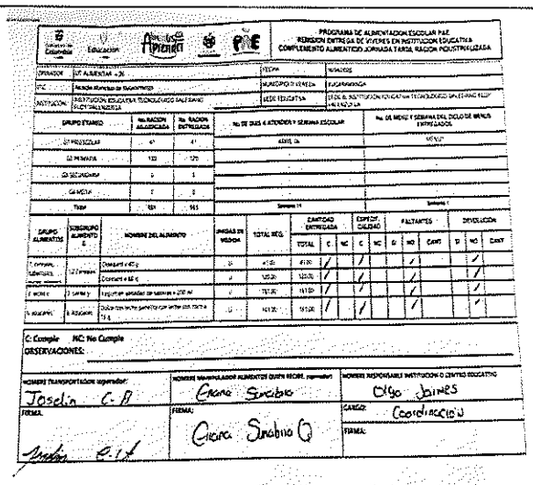
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal



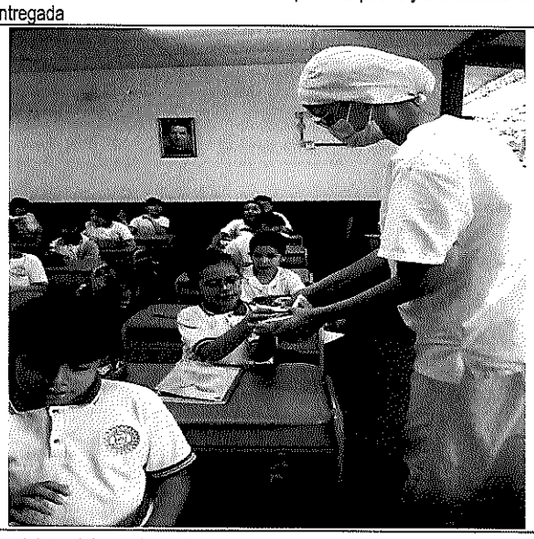
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo



Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada



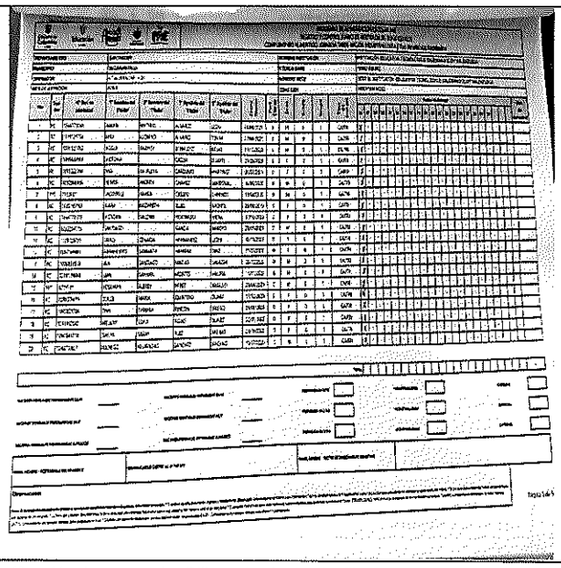
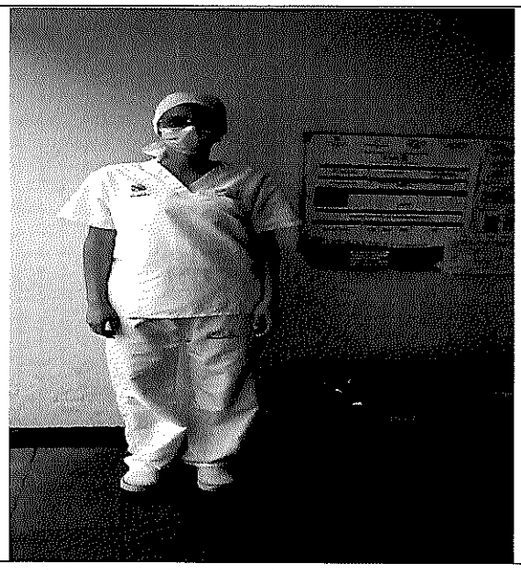
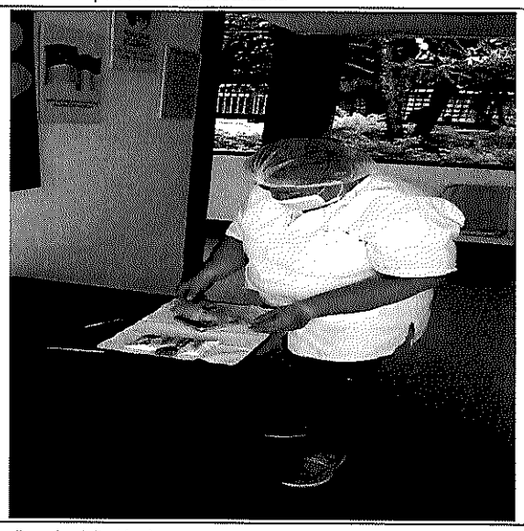
Verificación documental. – Remisión producto entregado

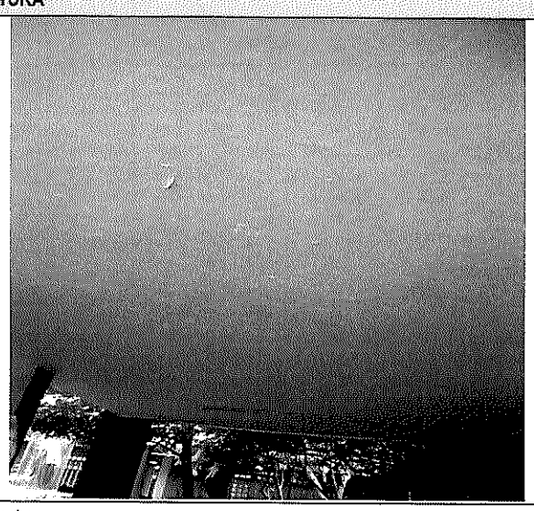


Suministro del complemento

25652

SUPERVISION 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 – Eliana Sanabria
	
Area de residuos solidos	Realizando visita técnica

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

25653

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. ALIMENTAR 26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	06/04/26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	8:00 am.
Institución Educativa/Sede	Club Unión sede E					Hora de Terminación:	1:30 pm.
Dirección:	Carrera 5 # 45-05 Barrio Cafe Madrid.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am a 1:30 pm.						
No. De beneficiarios atendidos:	335		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	Ana Martinez			Nombre del supervisor - Equipo PAE	JESUS HERNANDEZ MARTINEZ		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	60		**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	57	**PORCENTAJE TOTAL**	95	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	B
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	4
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		X		
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 alejado de 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 con humedad y desprendimiento de 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 en material de facil limpieza y desinfección	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Hay tanque 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.	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.	Provistas de malla antiinsecto	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño exclusivo para los manipuladoras	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lamparas funcionando	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area exclusiva.	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

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.	NO	NO Se utiliza hielo en la IE
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	la IE esta ubicada en la zona. urbana.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	conformacion comite CAE 25/02/26
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. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pechuga LB00226013 PV: 13 ENE 2027
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).	0	Queso almacenado en congelador

2565

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

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

XII. VERIFICACION DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica a la IE Club Unión sede E, con modalidad - Almuerzo, del operador OT Alimentar 26, grupo 1. Se verifica menú #1 para 359 beneficiarios delos grupos etarios preescolar y primaria.
El día de hoy la señora manuela cruz se encuentra con permiso, el operador envio a Martha Naranjo en su reemplazo.
Se resalta compromiso por parte delos manipuladoras, supervisor y operador

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

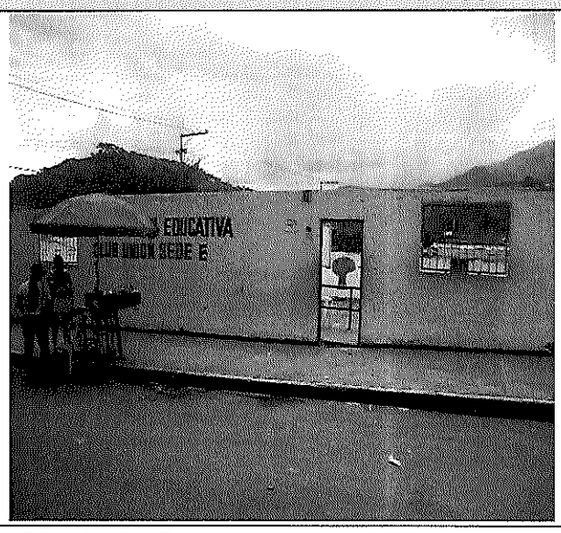
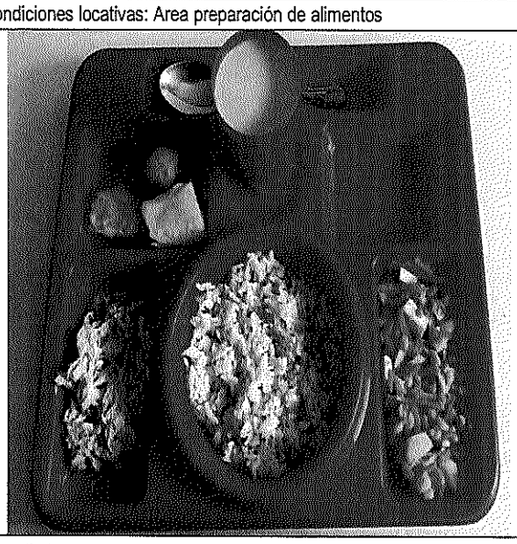
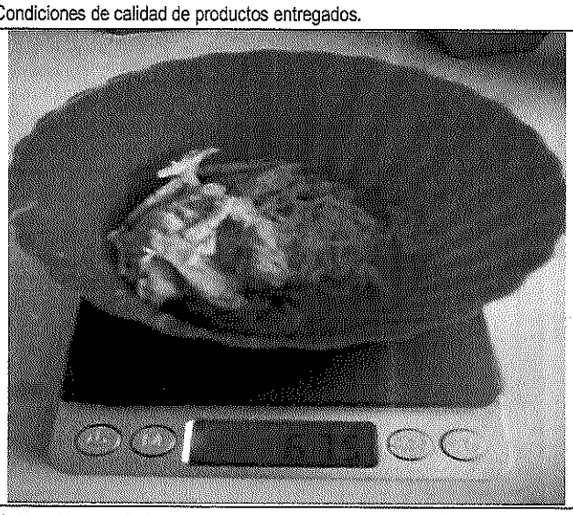
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jeno Hernandez M.	NOMBRE	Ana Isabel Marmol
CARGO	Profesional Apoyo tecnico PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25656

SUPERVISION 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: CLUB UNION

FECHA: (dd-mm-aaaa)	06	04	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.
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Pollo desmechado	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

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





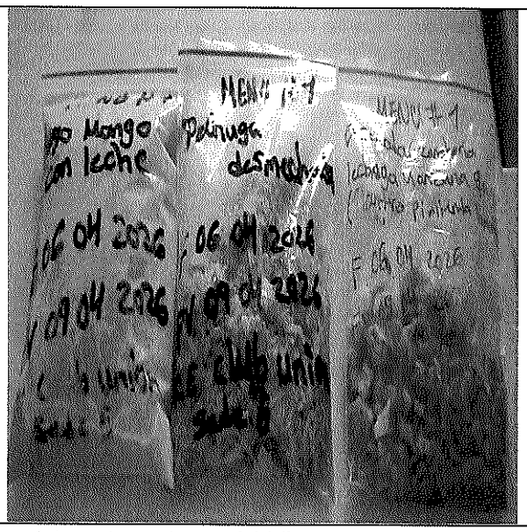
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)





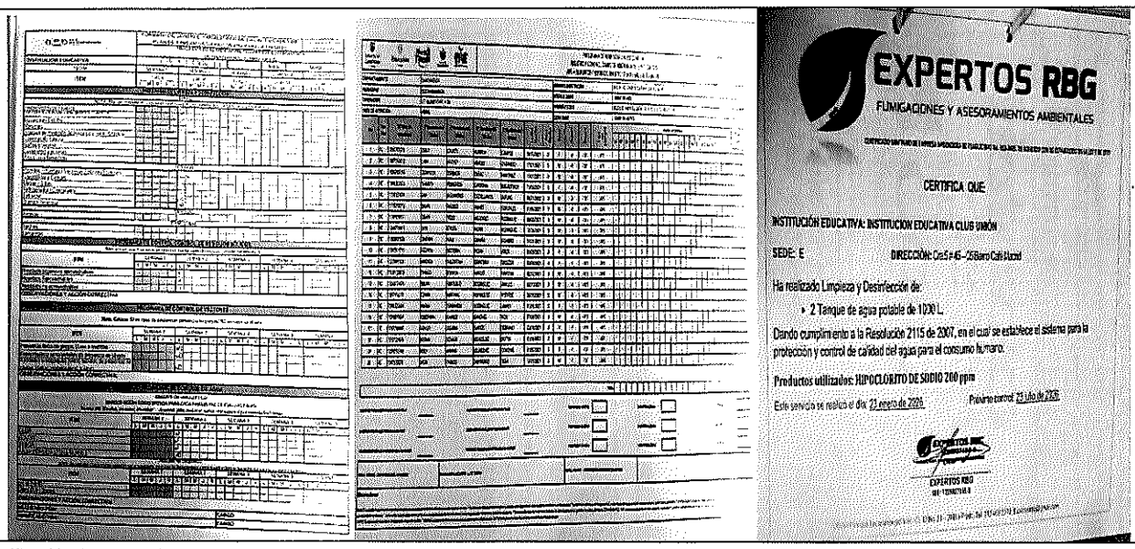
Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

Almacenamiento de Contramuestras

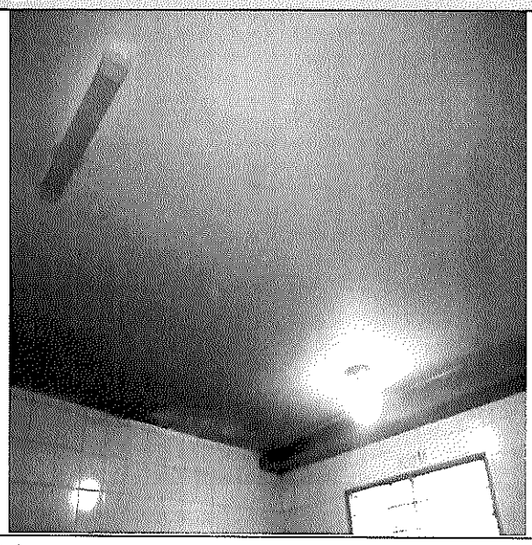
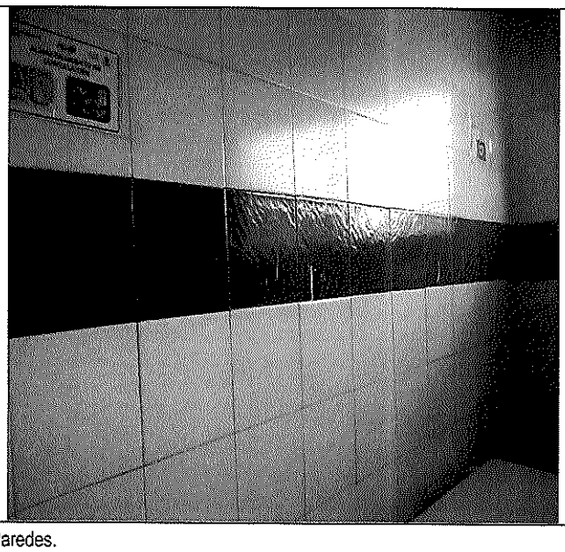


Toma de las contramuestras menú del día

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



Verificación documental.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

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

	
Hallazgo 3. Queso almacenado en congelación	

25660

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 Alimentar 26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	6 abril 2026
Grupo:	7	Área Urbana:	✓	Área Rural:		Hora Inicio:	8:36 am
Institución Educativa/Sede	I.E Las Americas - Jornada Unica					Hora de Terminación:	12:30 PM
Dirección:	Calle 33 Nº 36-16 Barrio Alvarez						
Horario de Entrega en Sede Educativa	12:00 m - 1:30 Pm						
No. De beneficiarios atendidos:	223		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	TATIANA MEDRANO			Nombre del supervisor - Equipo PAE	SARA JULIANA PABON		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI	✓	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	64		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	64	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.	se evidencia cumplimiento del item 1.1.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	se evidencian limpios	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	se evidencia 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.	Se evidencia cumplimiento del item 1.4.	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 cumplimiento del item 1.5.	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 evidencian en buen estado y limpios.	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.	cuenta con instalacion sanitaria para el personal manipulador	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	se evidencia cumplimiento del item 1.8.	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	se evidenció el area.	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	

25661

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

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	100 %

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

25662

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

En el momento de la visita se evidencian 2 manipuladoras el supervisor Andres Alvarado manifiesta que el dia 7 de abril llega la manipuladora faltante. Por lo anterior el dia de hoy Andres Alvarado hara el reemplazo de la manipuladora faltante. se evidencia cumplimiento de todos los items evaluados en esta acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

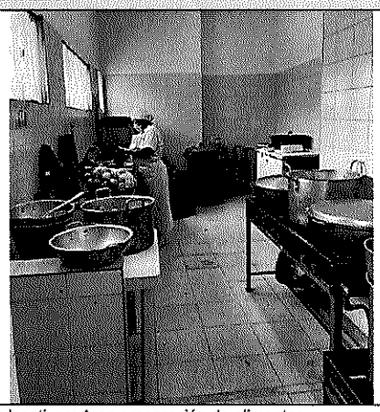
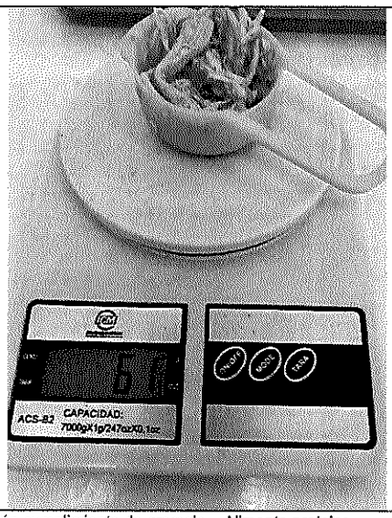
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	SARA VERONICA PAZÓN	NOMBRE	Tatiana Medranoz
CARGO	Profesional Apoyo Tecnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Andrés Alvarado
CARGO		CARGO	Supervisor.
FIRMA		FIRMA	

25663

SUPERVISION 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: LAS AMERICAS – JORNADA UNICA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	06	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: B. ALVAREZ

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

25664

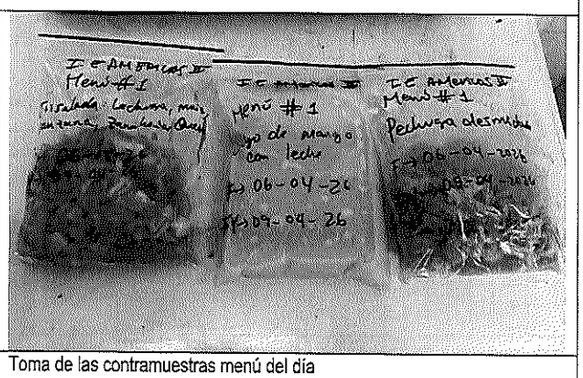
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

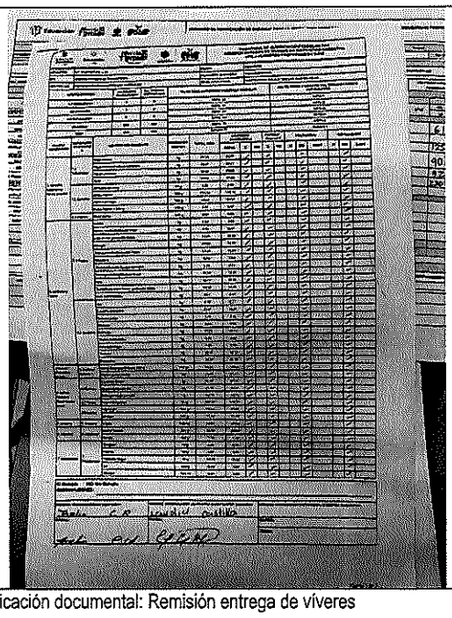
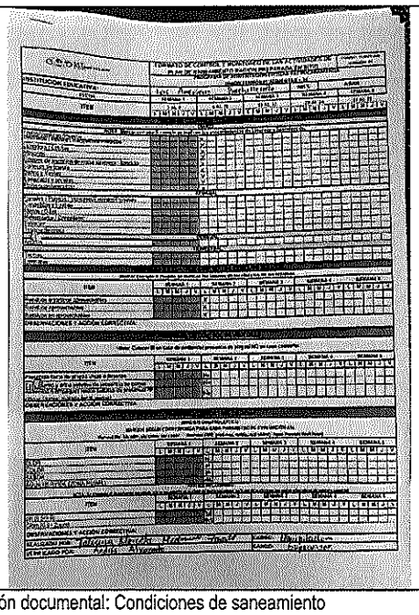


Almacenamiento de Contramuestras

Toma de las contramuestras menú del día

25665

SUPERVISION 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: Remisión entrega de víveres	Verificación documental: Condiciones de saneamiento
	
Seguridad y Salud en el trabajo	Seguridad y Salud en el trabajo

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

25666

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT ALIMENTAR 726		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	06-04-26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 P.M.
Institución Educativa/Sede	ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR.					Hora de Terminación:	3:30 P.M.
Dirección:	Calle 37 Nº 1-97 Barrio La Joya.						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:40 AM A 9:00 A.M 1:15 PM A 3:30PM						
No. De beneficiarios atendidos:	128 J M. Total 288 JT 406		No. De manipuladoras en el sitio:	2			

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

Nombre de quien atiende la visita:	Ruth Moreno	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocío 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	40	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)

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.	Techo en cemento poroso pintado, 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.	Instalaciones Sanitarias de 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.	Se evidencia Recipiente con tapa.	C

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se realiza en canastillas limpias y bolsatina en buen estado.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
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 1 butaco plastico de color rojo.
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencian 3 kits completos.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

25667

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Acta de conformación de CAE 19 feb. 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. 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 completo y 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	Yogurt Melocotón La Mejor L: 05 AAB1 V: 30 ABR 26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Croissant La Moliendo del PAN Lote: 25032026 Vto: 14/04/2026.
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Panelita con coco cocada Ricolac L 26007 FV: 14 JUN 2026.
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N.A	Se entregó dulce.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Se evidencia formato para cuando haya novedad

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

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

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

25668

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:	06-04-26	Hora Inicio:	1:00 P.M.	Hora Finalización:		Grupo:	1
Institución Educativa	ANDRÉS PAEZ DE SOTOMAYOR.			Operador:	ALIMENTAR + 26	No. de Contrato:	359.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	1	MENÚ ENTREGADO Nº:	1	¿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	213.4	213.5	214.2	200	C	214	213.4	213.1	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Croissant	46.6	49.1	43.6	40	C	68	72.4	69.4	60	C										
FRUTA																					
POSTRE	Panelita con leche con queso.	16.3	18.2	16.5	15	C	17.4	16.6	18.3	15	C										
CUMPLE						3					3	—					—				
NO CUMPLE						0					0	—					—				

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje en menú #1

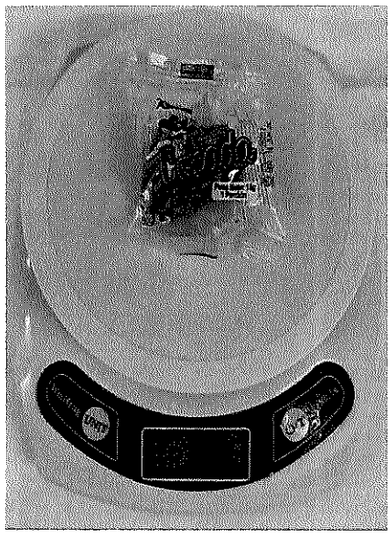
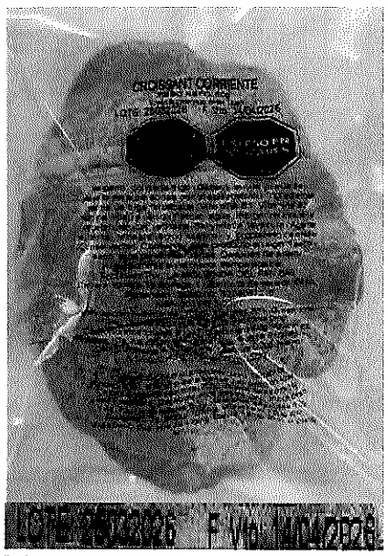
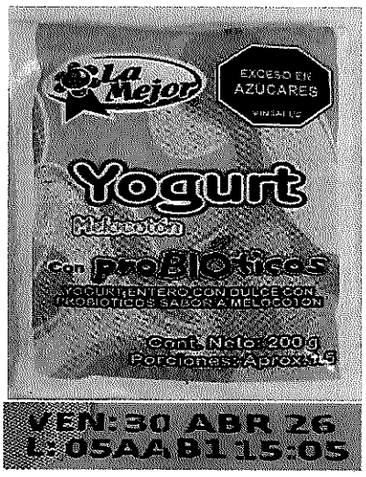
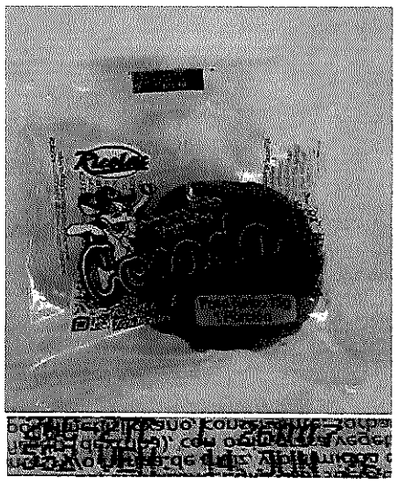
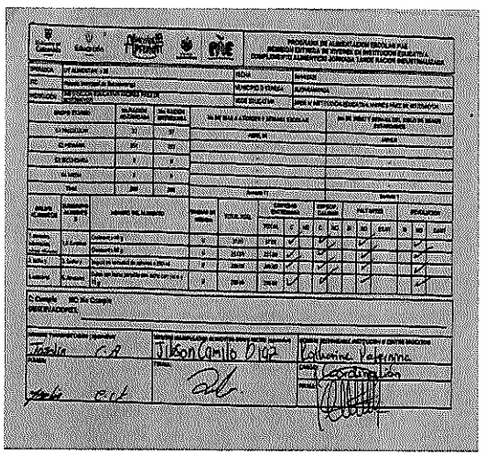
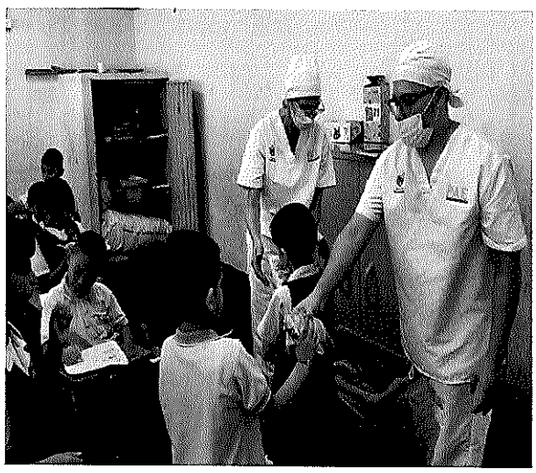
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Rolli Jackelinne Moreno J.	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Técnico PAE-SEB.
Firma:	Rolli J. Moreno J.	Firma:	Mabel Rocio Olarte.

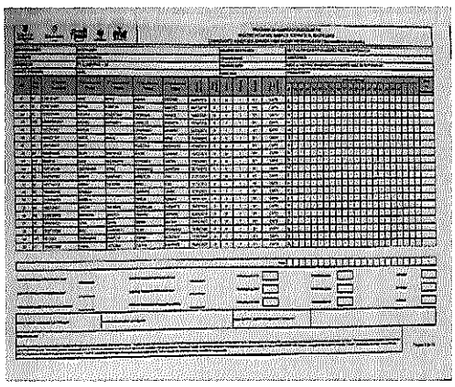
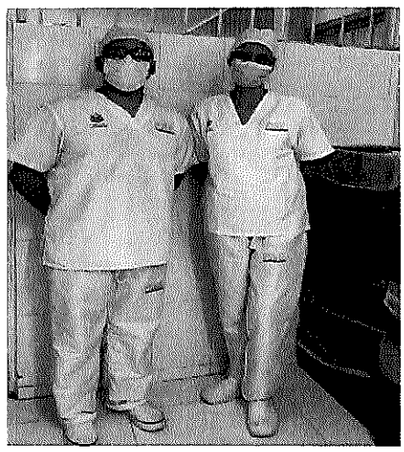
25669

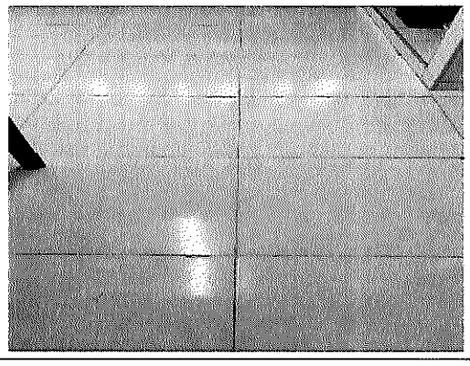
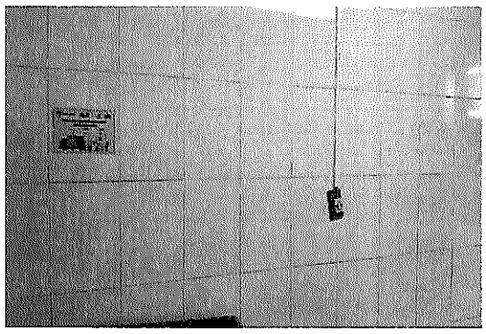
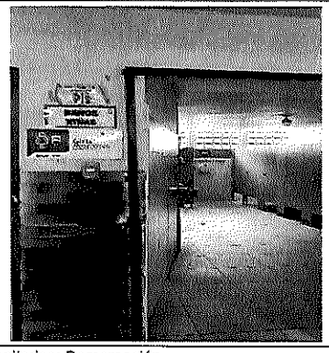
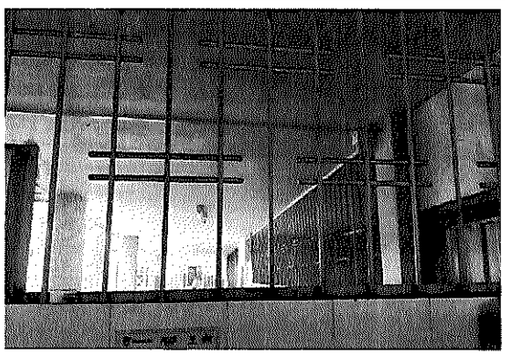
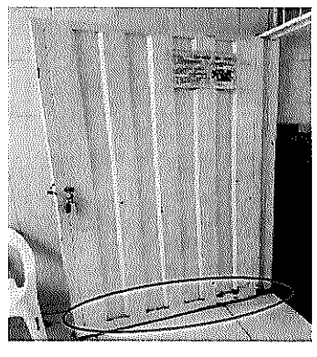
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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

25670

SUPERVISION 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.	Techo en cemento poroso pintado, difícil limpieza.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puerta con óxido parte inferior

2567

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:	VT Alimentar +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	06-04-26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	9:30 am
Institución Educativa/Sede	CAMACHO CARREÑO					Hora de Terminación:	1:40 pm
Dirección:	Calle 41 N° 8A Barrio Alfonso Lopez						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 10:30 am a 1:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	742		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	Eny Johana Martinez			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Carlos A. Realpe S		
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: X NO:	Fecha última Verificación	15-02-24	Concepto Emitido	Favorable	Calificación	95,75%
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	7
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

25672

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	100 %

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia publicación de la Ficha técnica de información del PAE
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Conformación del CAE 05-03-2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia la publicación de 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.	1	Pechuga de pollo Mac Pollo L:LB00025262 V: 13-ENE-26
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Yuca, maduro y papa
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	pepino, repollo, tomate, cabezona, piña, cebolla larga
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche en polvo Fortileche L:030326 V: 02/Mar/27

25673

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

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

XI. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizo visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de RPS-Almuerzo con una cobertura de 742. beneficiarios entregados en la jornada unica.
Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conformaran el menú # 1
En esta IE faltaron 2 manipuladoras Claudia Patricia Mendoza Carrillo y Arianys Maidelin Castillejo Quintana, las cuales fueron reemplazadas por 2 manipuladoras del IE San Francisco de Asis; Ana Mayerly Chacon y Omaira Gómez Quiñonez

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

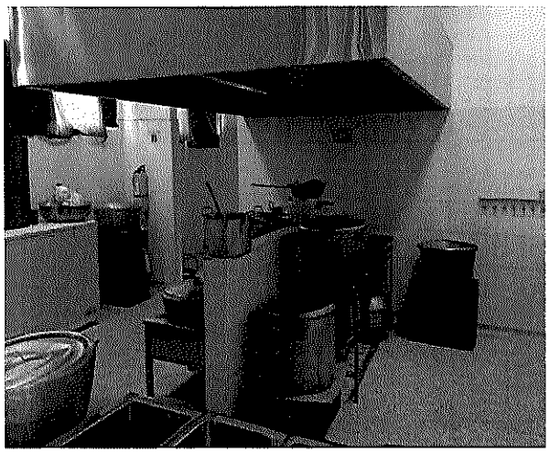
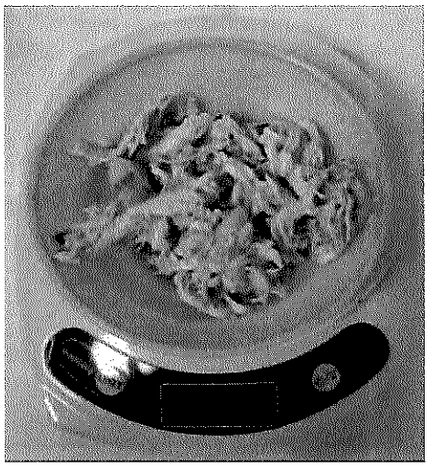
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Enmanuel U.
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	manipulador
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	[illegible]
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25674

SUPERVISION 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: CAMACHO CARREÑO

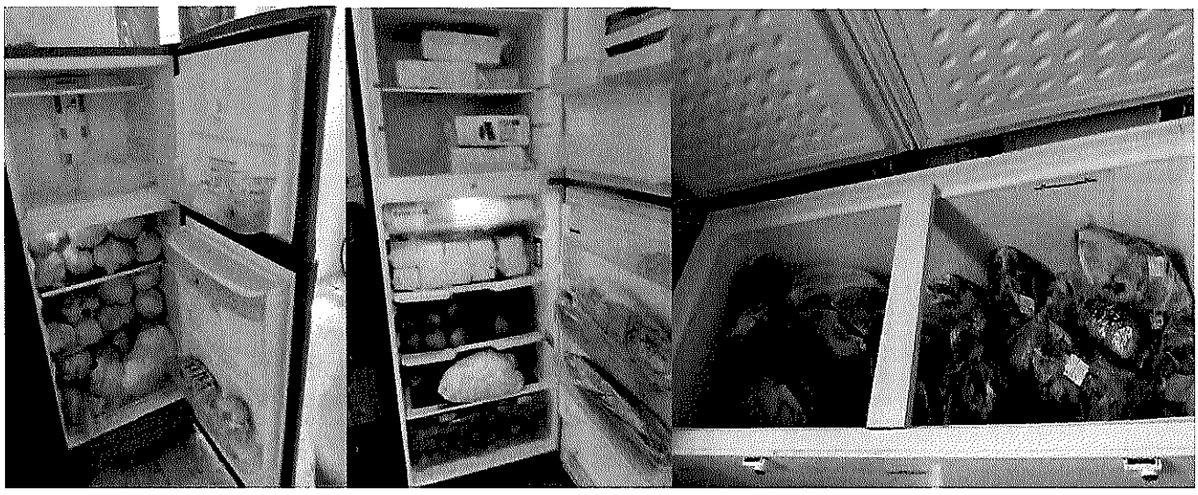
FECHA: (dd-mm-aaaa)	06	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: CAMACHO CARREÑO

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú No 1.
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

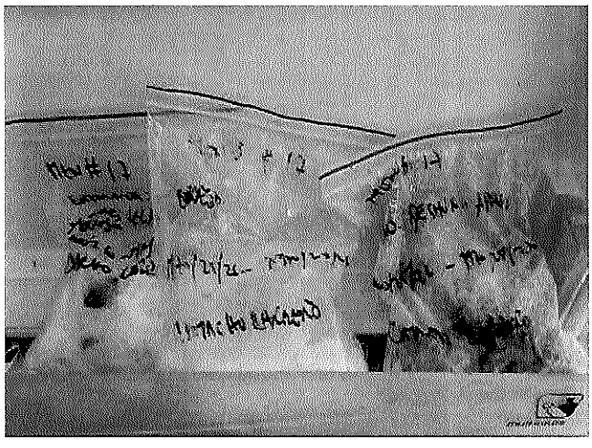
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



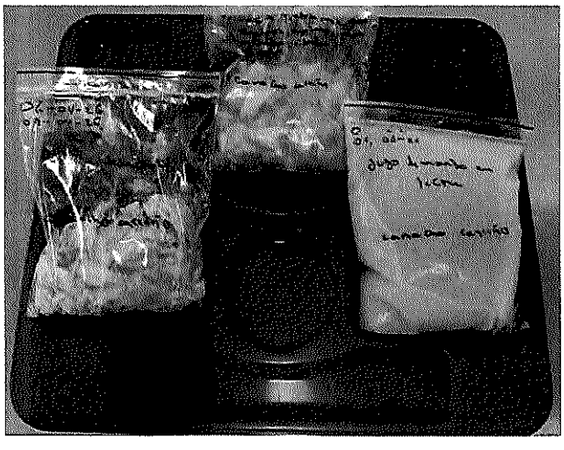
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

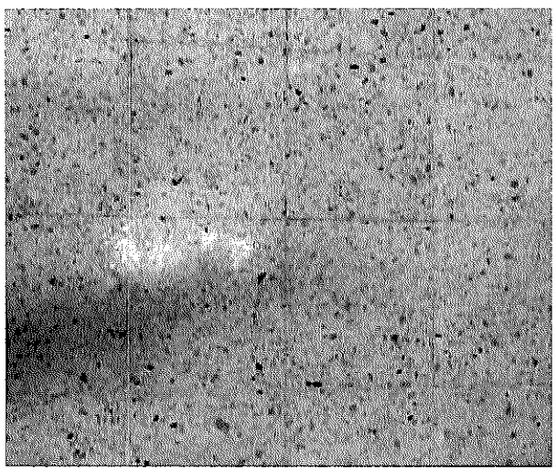
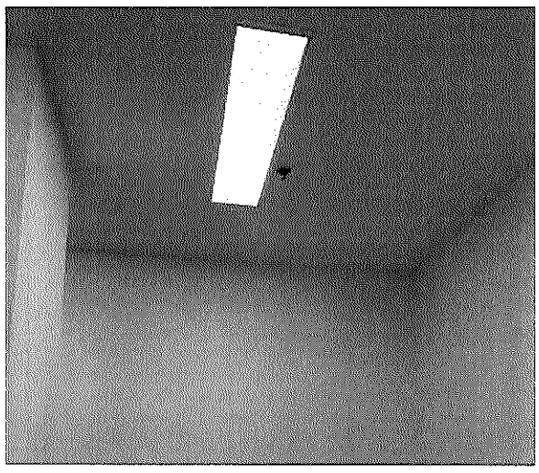
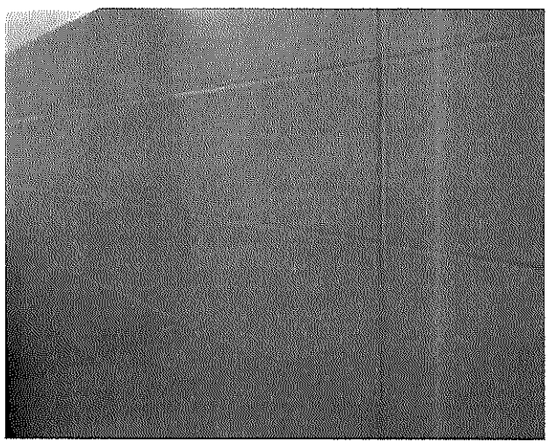
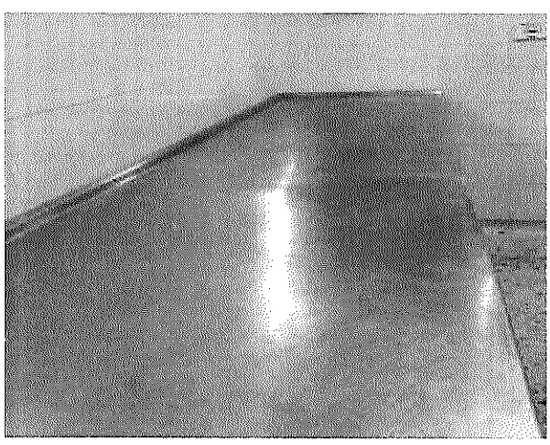
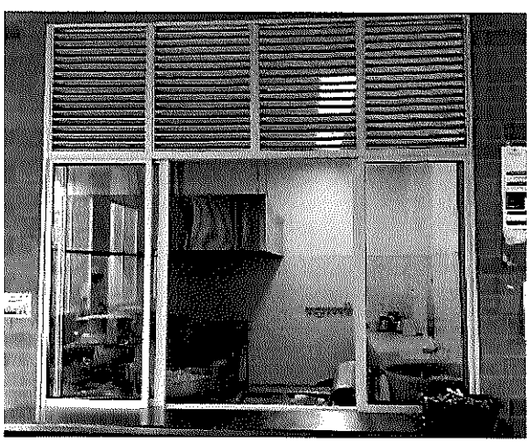


Almacenamiento de Contramuestras



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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos muy altos y de difícil L y D.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas no tienen malla antiinsectos.

25677

Educación Aprendiz PAE

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

	06-04-26	Rafael Garcia Herreros		7:40		9:20	
	U.T. Alimentar + 2.6		359. 2025				
	Yogurt sabor melocoton, croissant. por 80 y 100 gr y Leche panela NA.						
	NA		NA		NA		

19		18	94.7%	Bueno			2 manipuladoras

Complemento de la misma puesta	Calificación	Observaciones / Hallazgo
El menú se entregó en apego a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón aprobada por la entidad territorial.	1	
Los complementos evidenciados fueron verificados en su totalidad.	1	
La ración se entregó con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios atendidos en cuenta la cobertura atendida en la institución educativa	1	
Se evidencia cumplimiento del preparado según el / los niveles de escolaridad atendidos en la institución educativa	1	
El menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - minutas patrón aprobadas por la entidad territorial.	1	
El menú entregado según el tipo de complemento correspondiente a lo programado y ejecutado	1	
Hubo uso de preparados alternativos y/o arreglos, antes se realizan de acuerdo a lo establecido a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de justificación.	N.A	No hay intercambios
El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y características aptas para su consumo	1	
El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura antes, durante la recepción y entrega del complemento.	0	La canastilla del pan está apoyada directamente en el suelo, no tiene base o canastilla adicional.
Se evidencia consumo de preparaciones preferidas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
Fueron consumidos preparados por técnicas asistidas. Especifique: de sala Baja cocina de cinderas Cocinas Queroppeos Venta Llantas, Jabon quemaycoc Cocinas Soluciones salud Unidad Alcohol antiseptico Toma de T Preparados Aperturas adecuadas cuentas)	1	
Se cumplen con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se presentan retrasos durante el suministro	1	
Se evidencia calidad de los alimentos de la ración industrializada en adecuada	1	
La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	

Powered by CamScanner

25678

Educación Aprende PAE

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

Fecha de Verificación:	6-04-26	Hora inicio:	7:40 AM	Hora Finalización:	9:20 AM	Grupo:	1
Institución Educativa:	I.E. Rafael García Herreros			Operador:	U.T. Alimentar + 26	No. de Contrato:	259 de 2025

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Ronda.	PRECISIÓN (g)	—

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	1	MENÚ ENTREGADO Nº:	1	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? SI NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LÁCTEO O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt La 14 Hidrocoton											216	212	205	200	C	215	216	201	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	Croissant x 100 y x 90.											84	83	80	80	C	100	102	101	100	C
FRUTA	—											—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
POSTRE	Dulce con leche Ponkito con coco											16	17	17	15	C	15	16	17	15	C
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:
En la jornada de la mañana se entregan 238 complementos

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

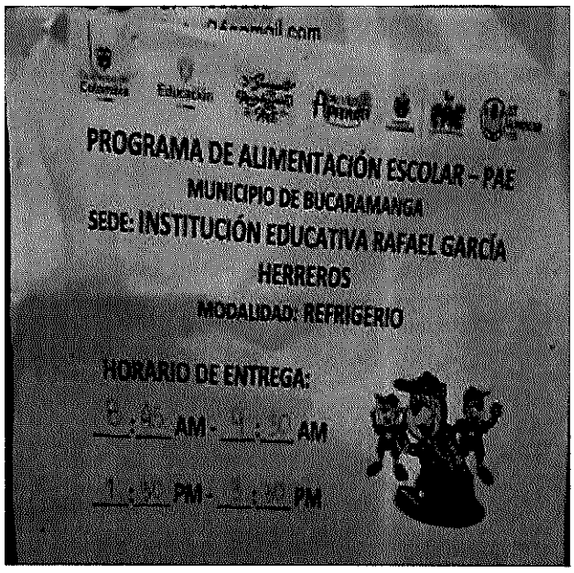
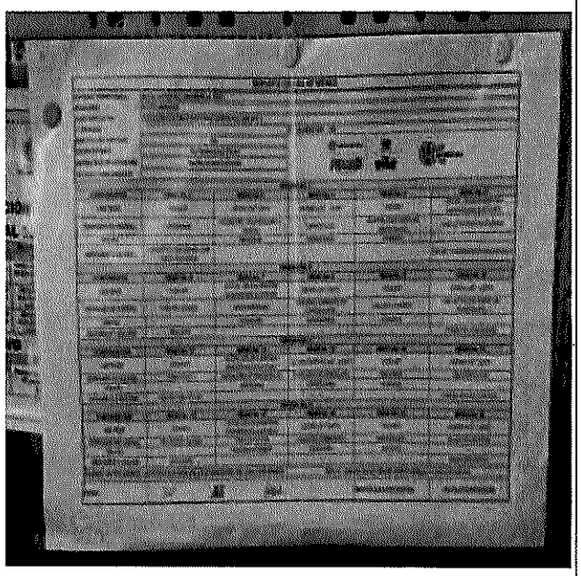
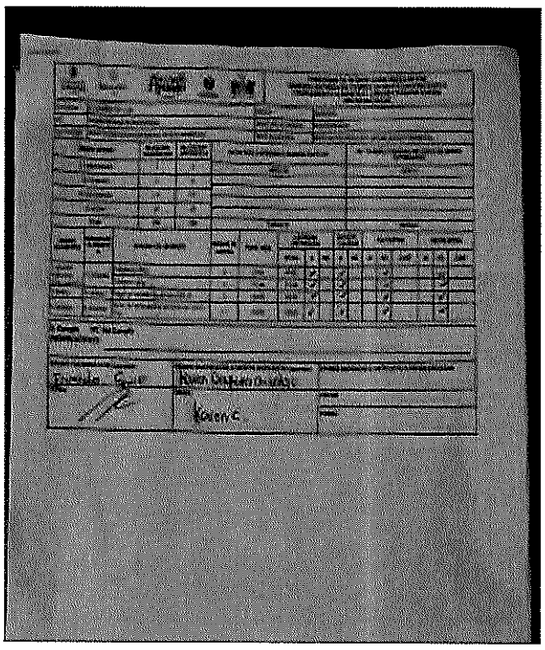
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

Atendido por:	Karen Dayhana Chacón F.	Realizado por:	Martha Edith Rodríguez Jaimes
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Nutricionista Dietista
Firma:	Karen C.	Firma:	

Powered by CamScanner

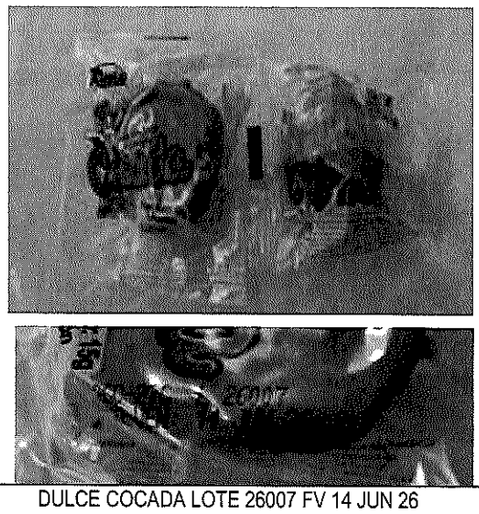
25679

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

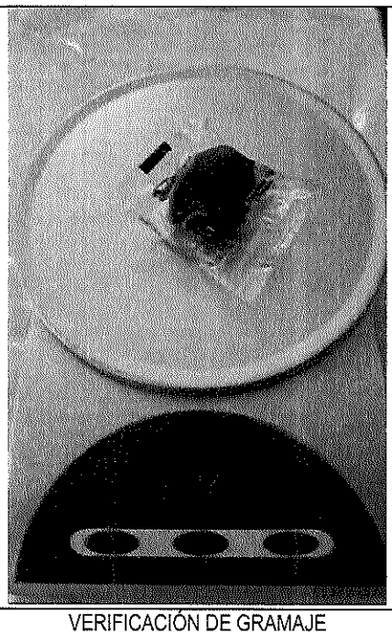
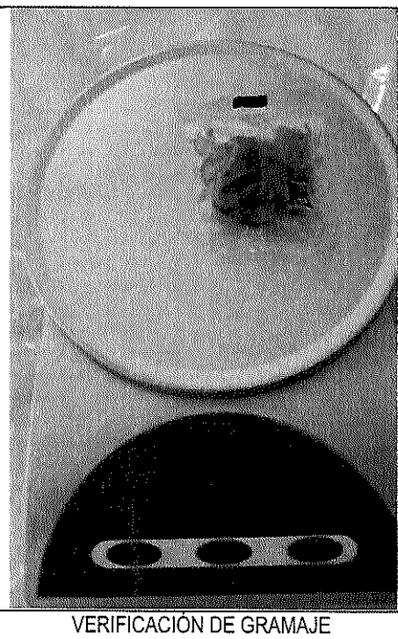
	
HORARIOS DE ATENCION	CICLO DE MUNÚS
	
REMISIÓN	BOTIQUIN

25680

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

	
CANASTILLA DE CROISSANT APOYADA DIRECTAMENTE EN EL SUELO , NO TIENE BASE NI CANASTILLA ADICIONAL	CROISSANT CORREIENTE POR 80 Y 100 GRAMOS CON LOTE 25032026 Y FV 14042026
	
DULCE COCADA	DULCE COCADA LOTE 26007 FV 14 JUN 26

SUPERVISION 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	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



ENTREGA DEL COMPLEMENTO RI A LOS BENEFICIARIOS

25682

Educación

	01	04	2026		PANCUDO DE PIÑA S/AZ A		7:00		10:00 AM
	ALMUERZO Art 26.						359.		

MENU #1 YOGURH - CROISSANT - PANELITA DE LECHE CON COCO

	15		15		100		

2.

El menú a entregar en refrigerio y los establecidos en el ciclo de menús, cumplen mínimo lo requerido con la entrega mensual	1	
Los alimentos evidenciados fueron identificados en su totalidad	1	
La cantidad entregada con la totalidad de porciones a entregar a los beneficiarios evidenciado en cuadros de soluciones atendidos en la modalidad alimentaria	1	COBERTURA AM 353 NIVEL SECUNDARIA Y MEDIA
La prestación complementaria del programa cumple el 100% servicio de complementación alimentaria en la Institución Educativa.	1	
El lugar de consumo se ajustaba bajo las especificaciones técnicas establecidas por la entidad territorial	1	
El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a la programación aprobada.	1	MENU #1
En caso de presentarse inconvenientes por ausencias, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia establecida y cuentan con documento soporte de novedades.	—	
El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y cumple características para su consumo	1	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.
El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura o la hora de la preparación y entrega del complemento	1	
En el momento cuentan en preescolares preparan adecuadas de bebidas calentadas en los complementos beneficiarios.	N/A	
Cuenta con botiquín completo por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Bajalenguas de madera, Curitas Quirúrgicas, Venda Elástica, Jabón quirúrgico, Antiespasmódicos, Antigripales adultos (1und), (Acetaminofen, Tuzza de 5 analgesia, Ajustarse adicionales pediatría))	1	SE VERIFICA TODOS LOS IMPLEMENTOS DEL BOTIQUIN.
Se cumple con las buenas de distribuyeron establecidas para el servicio y no se presenta retrasos durante el suministro.	1	
Las completidad de los alimentos de la ración industrializada se adecuada	1	
La hoja de seguimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en las bodegas pertinentes para su suministro	1	

Scanned with CamScanner

15683

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:	6 ABRIL	Hora Inicio:	7:00	Hora Finalización:	10:00 AM	Grupo:	1
Institución Educativa	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE A			Operador:	ALIMENTAR + 26	No. de Contrato:	359.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	1.	MENÚ ENTREGADO Nº:	1	¿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	YOGURTH.											210	211	205	200	C	210	212	206	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROISSANT.											94	82	90	80	C	105	110	100	100	C
FRUTA																					
POSTRE	PANELITA CON LECHE CON COCO											15	16	15	15	C	15	17	16	15	C
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: SE VERIFICA CUMPLIMIENTO DE TODOS LOS COMPONENTES DE LA RACION.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

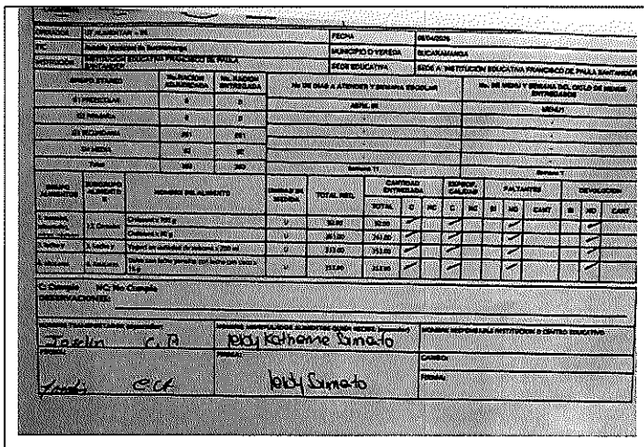
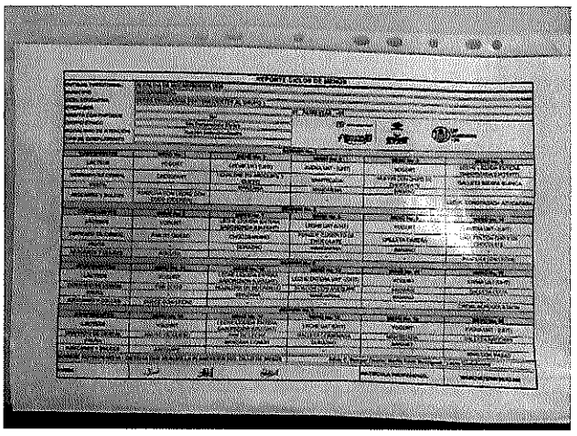
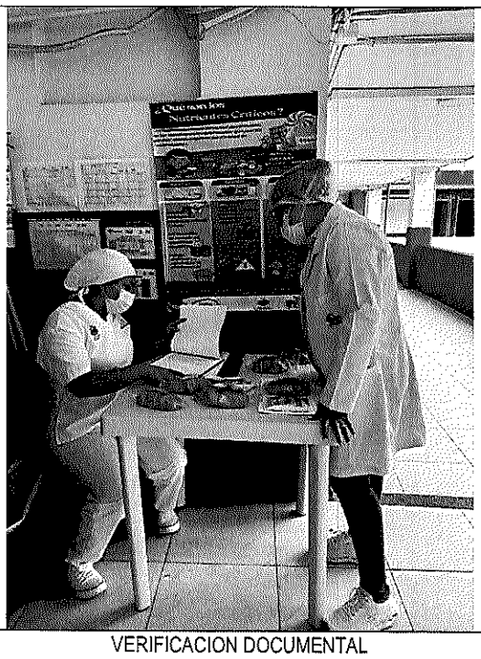
PUNTAJE ESPERADO	6.	PUNTAJE OBTENIDO	6.	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Atendido por:	Rocy Katherine Santiago H	Realizada por:	LAURA I CASTELLANOS M.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	NUTRICIONISTA
Firma:	Rocy Santiago	Firma:	Laura I. Castellanos M. Nutricionista - Dietista UP. - RMN-02448

Scanned with CamScanner

25684

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

	
REMISIÓN – RI- JORNADA DE LA MAÑANA	PUBLICADO LOS CICLOS DE MNÚS
	
VERIFICACION DOCUMENTAL	BOTIQUIN

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

	
VERIFICACION DEL GRAMAJE DEL YOGURT	VERIFICACION DEL GRAMAJE DEL CROISSANT
	
CROISSANT LOTE 25032026 FV 14/04/2026	VERIFICACION DEL GRAMAJE DEL DULCE DE LECHE CON COCO

25686

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 ALIMENTAR 26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	07/04/26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	8:000m
Institución Educativa/Sede	Villas de San Ignacio					Hora de Terminación:	3:15pm
Dirección:	Carrera 54W # 37-46 Barrio la Inmaculada						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am a 1:30 pm.						
No. De beneficiarios atendidos:	1224		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	Eva Rodriguez			Nombre del supervisor - Equipo PAE	JEAN HERNANDEZ MARTINEZ		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	61	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	

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	12
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.	Hay maleza en los alrededores	NC
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	cumple	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Paredes en material de fácil limpieza y desinfección	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Hay tanque subterraneo	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.	se observa malla anti insecto	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño exclusivo para los manipuladores	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lampara en area de almacenamiento quemo funcionan	NC
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area exclusiva	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

25687

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	La IE no se sirva hielo
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	La IE esta ubicada en la zona urbana

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	100%

V. 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 y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Fecha conformación comité CAE 25/03/26
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. 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	cerdo: L: 3260325 FV: 27/04/26. Pechuga. L: LB001 2605 FV: 19 FEB-2027 RES MOLIDA L: 12 6033,0. FV. 20/04/2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	

25688

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la IE Villa de San Agustin, del operador VT Alimentos +26, grupo 1. con modalidad almuerzo. se verifica. menu # 2. por 1224 beneficiarios de los rangos etarios preescolar, primaria, secundaria y bachillerato (mecha).

Se resulta comprometido, por parte de los manipuladores, y operador.
Se recomienda. la iluminacion del area de almacenamiento de viveres

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jairo Alexander [illegible]	NOMBRE	Eva rodriguez
CARGO	Profesional Apoyo tecnico	CARGO	manipuladora
FIRMA	[signature]	FIRMA	Eva rodriguez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

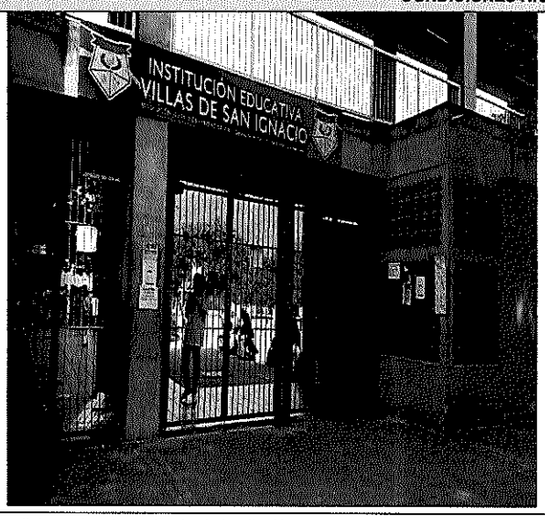
25689

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

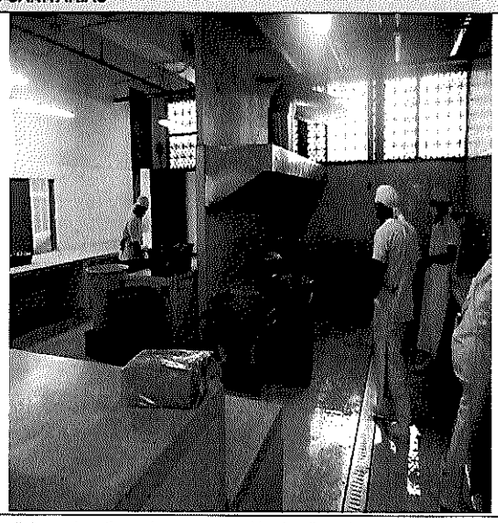
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: VILLASS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	07	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: PRINCIPAL

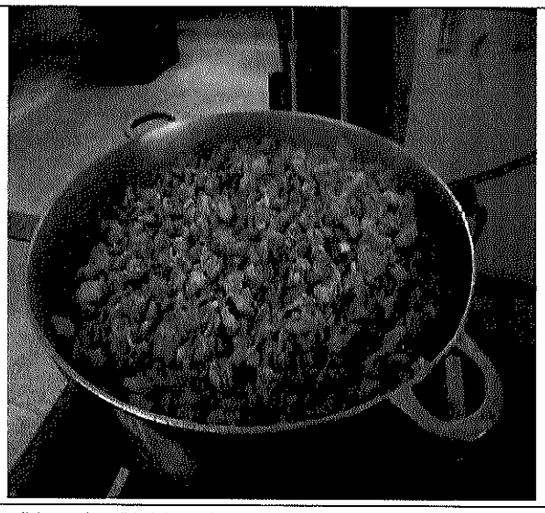
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



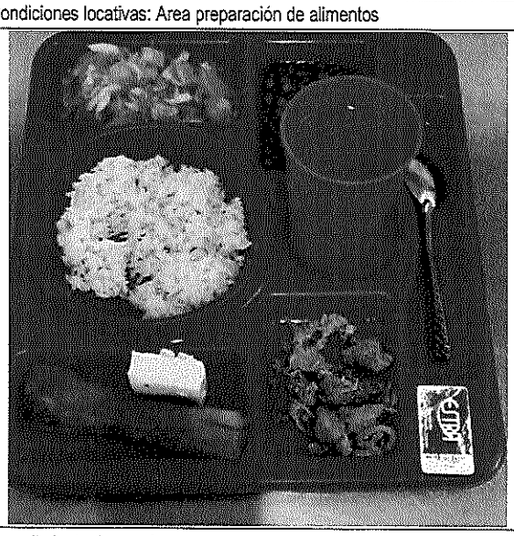
Condiciones locativas: Fachada Institución



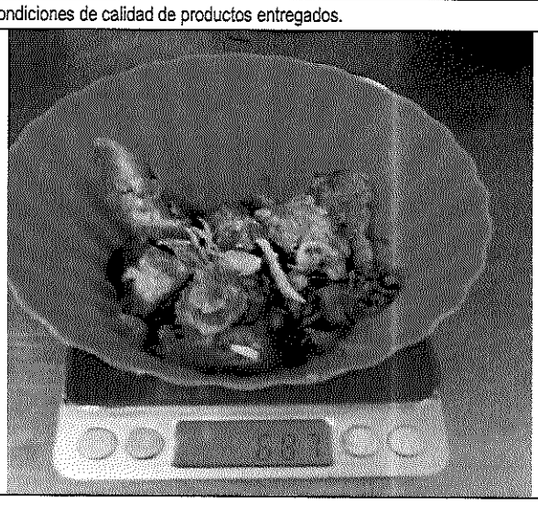
Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



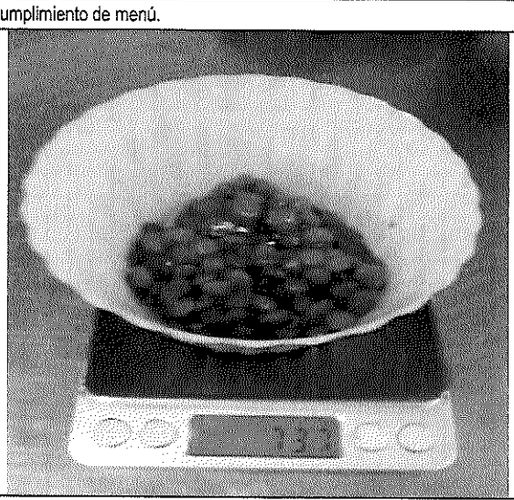
Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Cerdo en bistec



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa – Lentejas guisadas

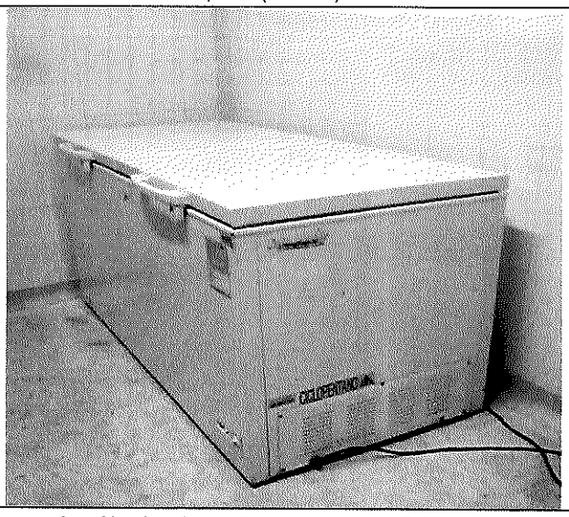
25690

SUPERVISION 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)

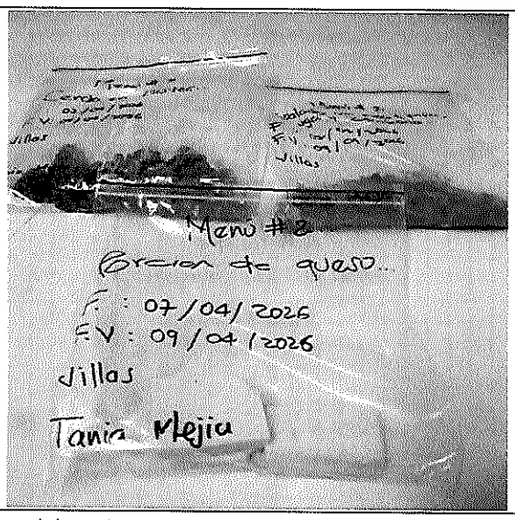




Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

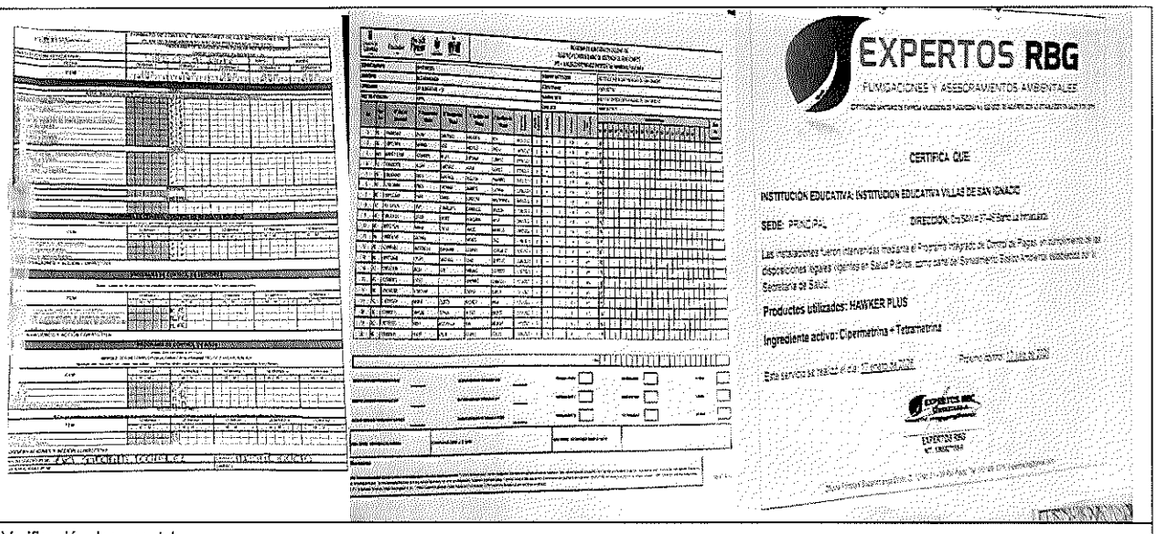


Almacenamiento de Contramuestras



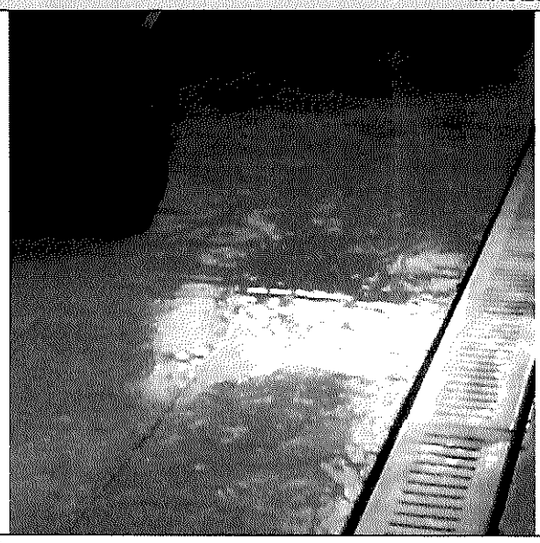
Toma de las contramuestras menú del día

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

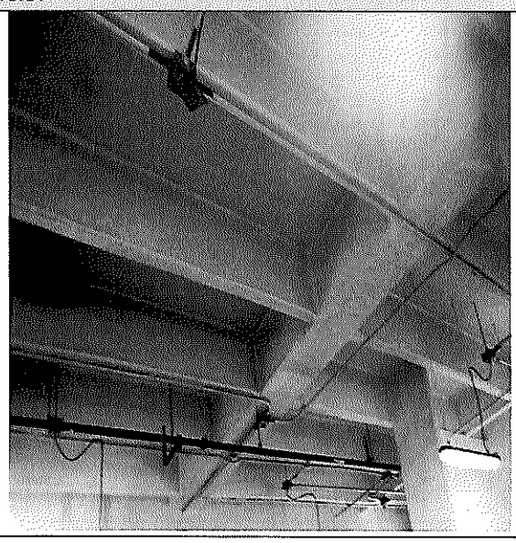


Verificación documental.

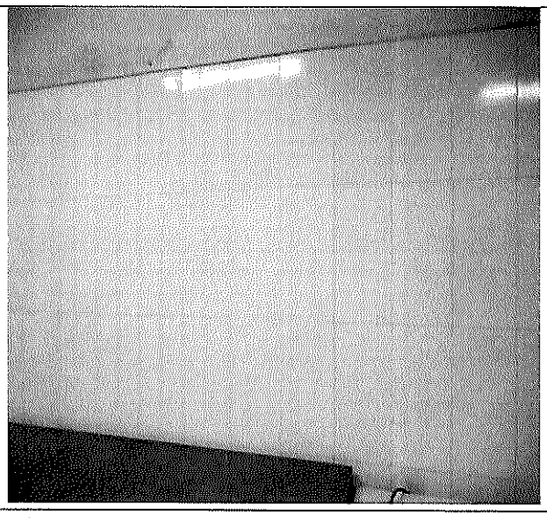
INFRAESTRUCTURA



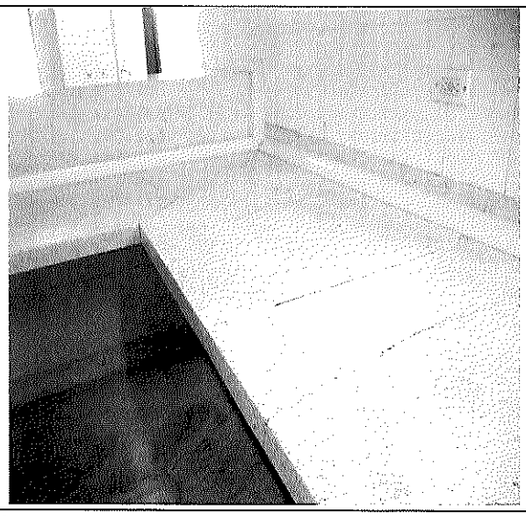
Pisos.



Techos.



Paredes.



Mesones.

25692

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. Alimentex26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	7 abril 2026
Grupo:	7	Área Urbana:	✓	Área Rural:		Hora Inicio:	8:35 am
Institución Educativa/Sede	IE. POLITECNICO SEDE B.					Hora de Terminación:	12:45 pm
Dirección:	calle 28 # 13-61						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:15 am – 11:45 am						
No. De beneficiarios atendidos:	714		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	Arlenis Vidales			Nombre del supervisor - Equipo PAE	SARA YELANDIA TABON		
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	3/03/2026	Concepto Emitido	favorable	Calificación	91,5%	
	NO								
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	64		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	64	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	714
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 LÓ EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	se evidencia cumplimiento del item 1.1.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	se evidencia cumplimiento del item 1.2	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	se evidencian pisos limpios y asi mismo las paredes.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	se evidencia cumplimiento del item 1.4	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 item 1.5	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 cumplimiento del item 1.6	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	compartido con los estudiantes	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	se evidencian funcionando y protejidas	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	
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	

25693

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

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	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%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

25694

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	N.O	PUNTAJE OBTENIDO	N.O	PORCENTAJE	100%

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	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 VERIFICACION DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

En el momento de la visita se evidencia cumplimiento de todos los Items evaluados en este acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	SARA YELANDIA PABÓN	NOMBRE	Arlenis Vidales
CARGO	Profesional Apoyo Tecnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Arlenis Vidales
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25695

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

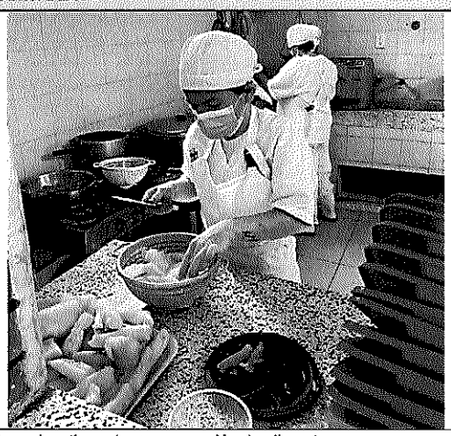
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: POLITECNICO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	07	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: Sede B

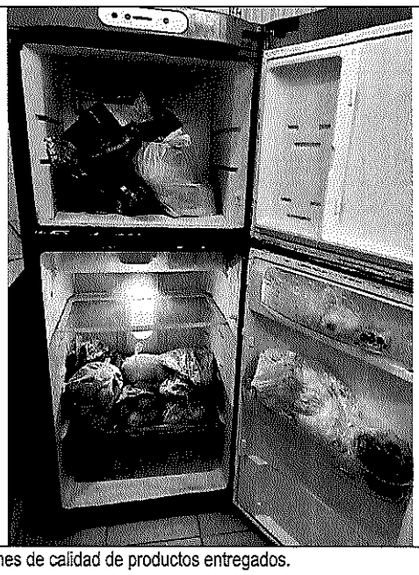
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



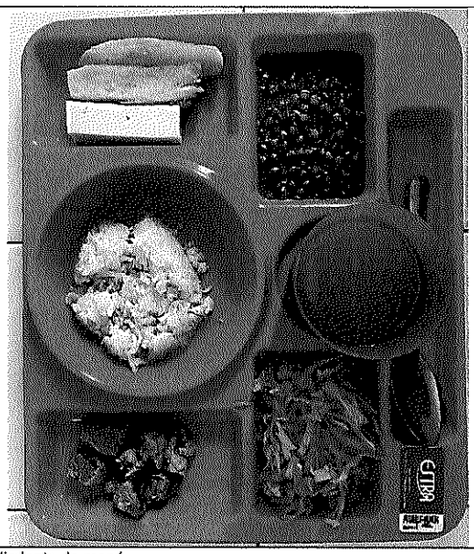
Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



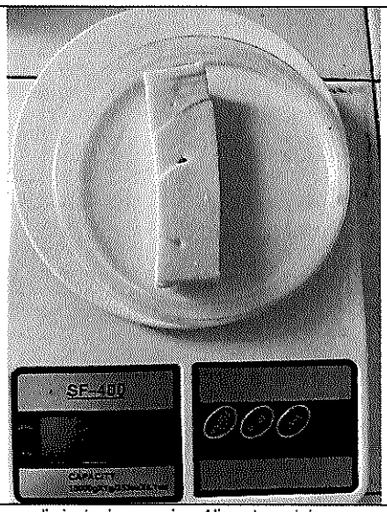
Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento 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

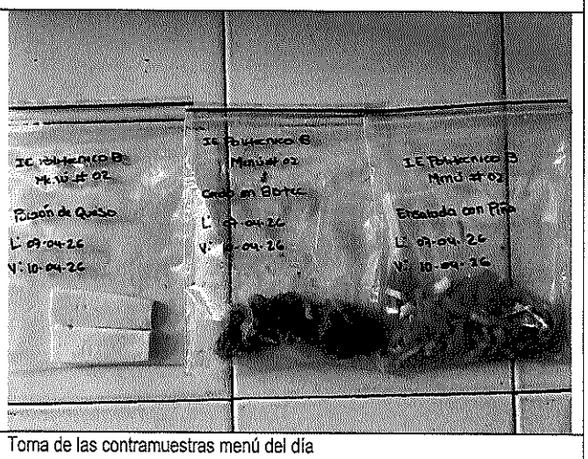


Área almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

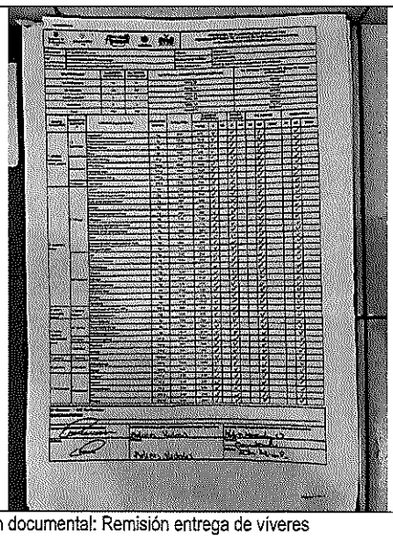
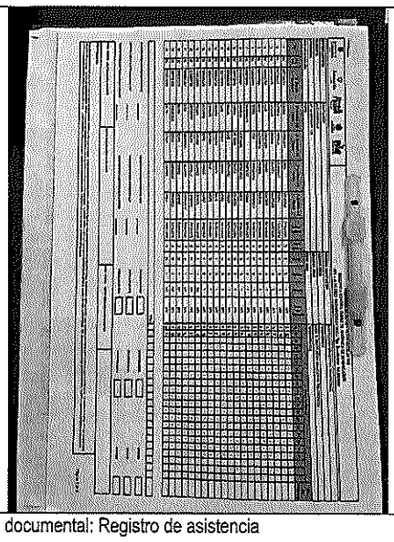
Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

25697

SUPERVISION 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: Remisión entrega de víveres	Verificación documental: Registro de asistencia
	
Seguridad y Salud en el trabajo	

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

25698

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT ALIMENTAR26	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	07-04-26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:05 PM
Institución Educativa/Sede	San Francisco de Asís					Hora de Terminación:	3:00 P.M
Dirección:	Calle 31 Nº 1-01 Barrio Girardot						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	8:00 AM A 9:30 AM 1:30 PM A 2:30 P.M.						
No. De beneficiarios atendidos:	JM 37 / JT 257 / Total 294	No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5			
Nombre de quien atiende la visita:	Angie Lizet Bastos	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte				
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	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
40	40	100%	Exc

RANGOS DE CALIFICACIÓN				
	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,8% Bueno	De 97 a 100% Excelente

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Pasillo abierto, se evidencia el piso con facilidad por movilidad c.	NC
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.	Espacio Abierto Sin puertas ni ventanas que impidan ingreso polvo.	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 de pasillo no se pueden mantener limpios flujo constante de estudiantes.	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.	Instalaciones sanitarias de 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)

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Se programó para realizarse el 15 Abril 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%

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 completo.

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Avena Mr Quick. L 261224 Ven 150626
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. L:309626 Vence: 26/abr/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 entregó 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.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Menú #3 arrastre oprobado por 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	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó cumplimiento de gramaje.

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

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

25700

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:	07-04-26	Hora Inicio:	1:05 PM	Hora Finalización:	3:00 P.M	Grupo:	1
Institución Educativa	San Francisco de Asís			Operador:	OT ALIMENTAR+26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Avena	221.8	212.2	220.6	200	C	216	214.8	212.5	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Mantecado	42.5	41.3	38.9	40	C	68.4	70.4	80.2	60	C										
FRUTA	Durazno	190.6	180.1	205.1	129.4	C	188.8	187	178.8	129.4	C										
POSTRE																					
CUMPLE				3							3	—					—				
NO CUMPLE				0							0	—					—				

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje en menú #3 arrastre e intercambio aprobado por ETC

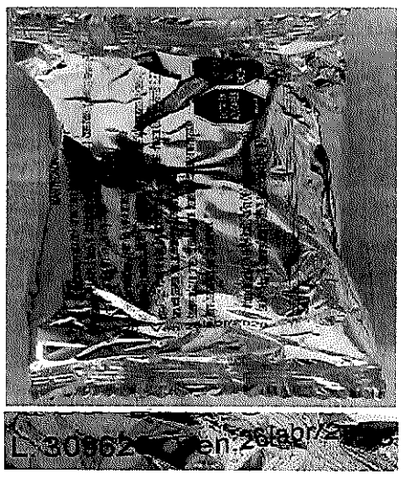
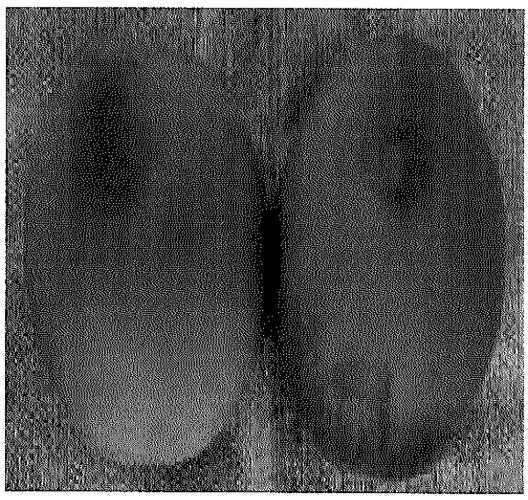
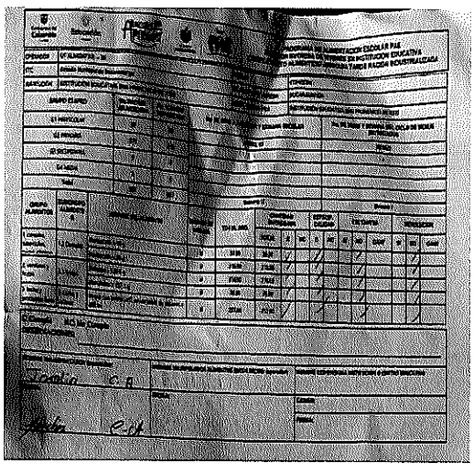
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	ANGIE LIZETH BASTOS	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Apoyo Técnico PAE-SEB.
Firma:	ANGIE QUINTERO.	Firma:	Mabel Rocio Olarte.

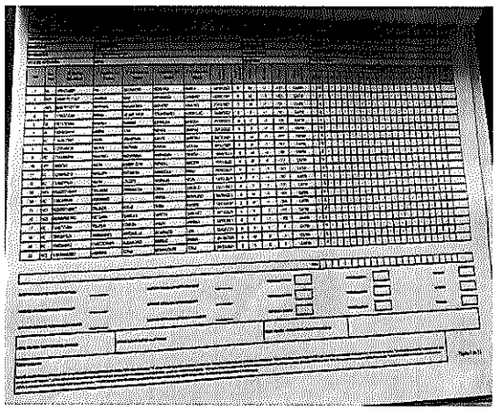
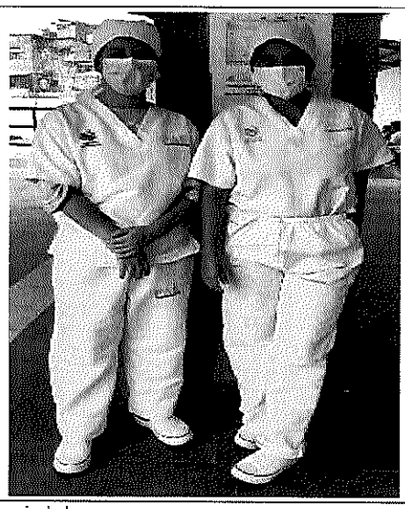
25701

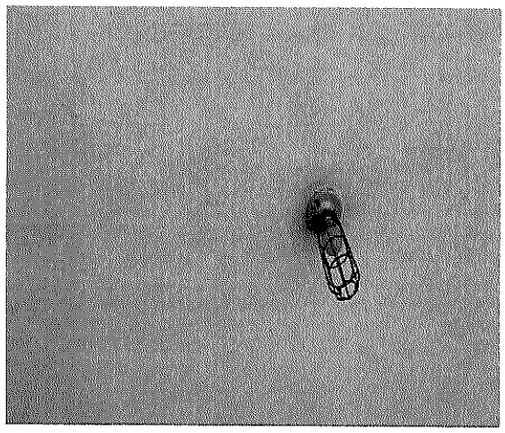
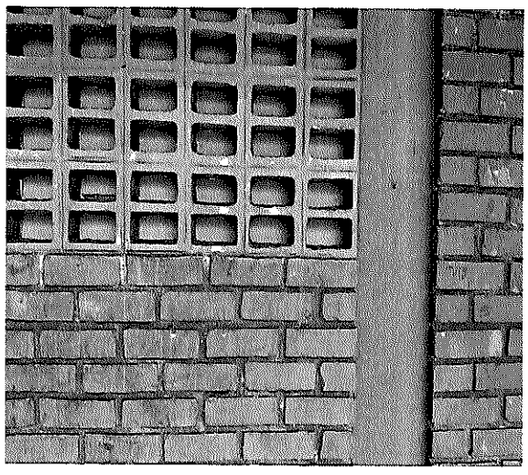
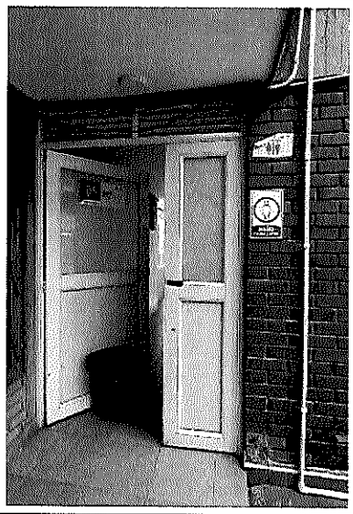
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
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

25702

SUPERVISION 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 de pasillo en losas antiguas con brechas anchas.	Techos en cemento poroso pintado, muy alto y de difícil limpieza
	
Paredes en ladrillo poroso	Servicios sanitarios: Demarcación

25703

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT Alimentar +26	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	07-04-26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:10 pm
Institución Educativa/Sede	Técnico Nacional de Comercio					Hora de Terminación:	3:30pm
Dirección:	Calle 55 Nº 14-54 Real de Minas						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 8:45 a 9:15am - 2:20 pm a 3:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	RI-JM → 98 RI-JT → 98 Total → 196	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:	Sergio Gutierrez			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Carlos A. Restrepo	
Cargo:	Manipulador						
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	Exc.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

25704

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia publicación de la Ficha técnica de información del PAE.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Conformación CAE 18-02-2026
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	Avena Mr Quick L:26122A V:150826
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 L:309626 V:26/abril/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.	1	Se realizo una reposicion de 80 duraznos verdes.

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

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 observo, al personal transportador de alimentos.
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	

25705

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:	07-04-26	Hora Inicio:	1:10 pm	Hora Finalización:	3:30 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	Técnico Nacional de comercio			Operador:	UT Alimentar +26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	2	MENÚ ENTREGADO Nº:	3	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Avena UHT						217.6	211.2	211.3	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Mantecada						70.2	67.4	73.5	60gr	C										
FRUTA	Durazno						160.4	155.4	150.7	129.4gr	C										
POSTRE																					
CUMPLE											3										
NO CUMPLE											0										

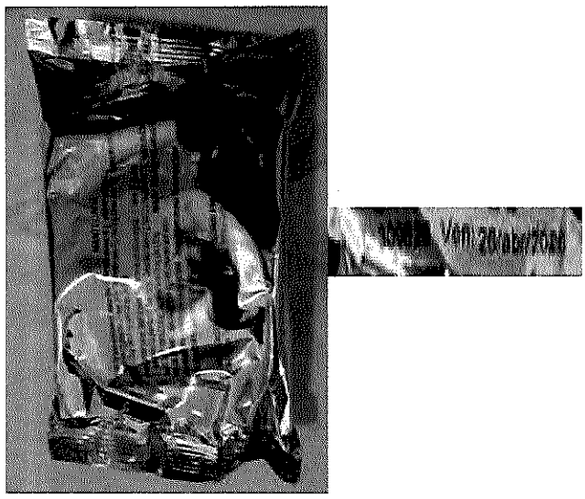
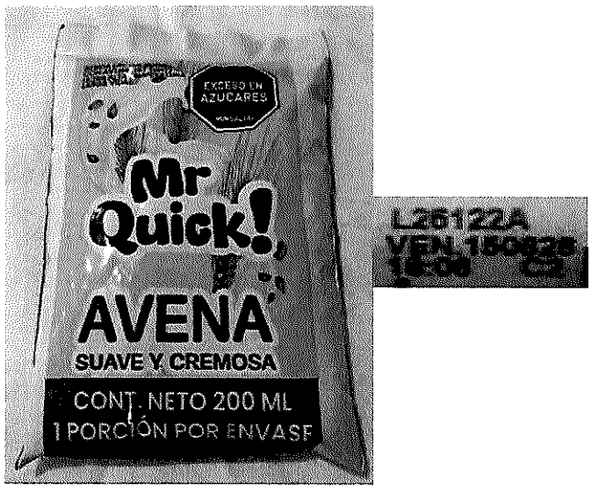
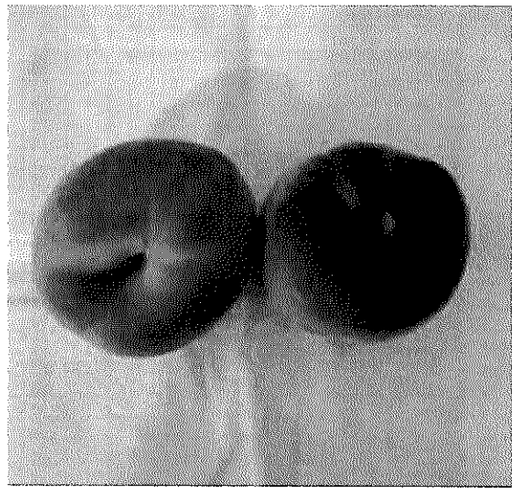
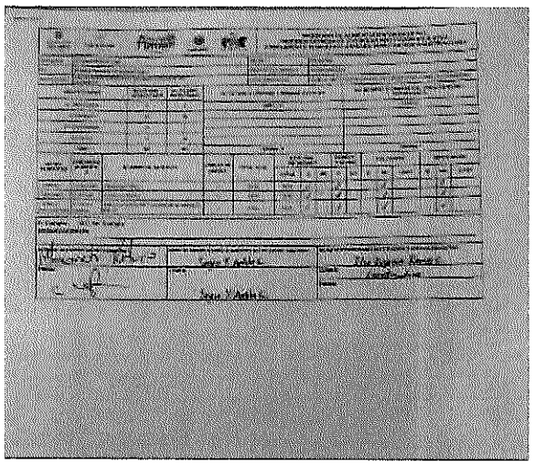
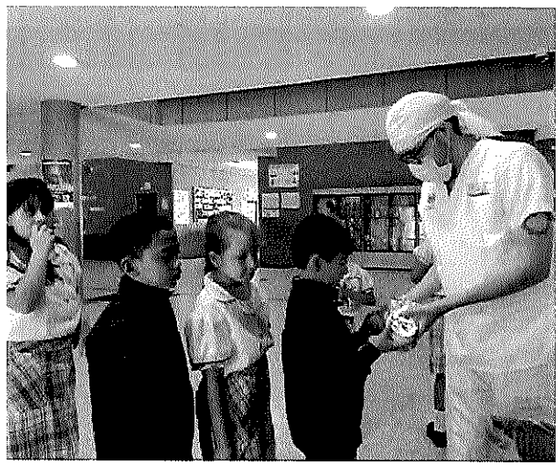
OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del gramaje del menú #3, se realizo un arrastre del menú #2 por el menú #3 con intercambio en la fruta aprobado por la ETC.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

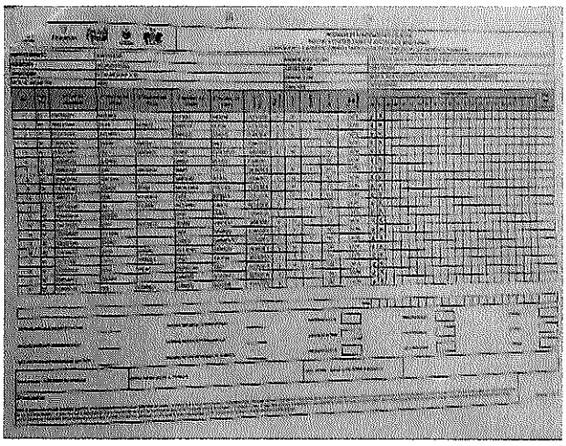
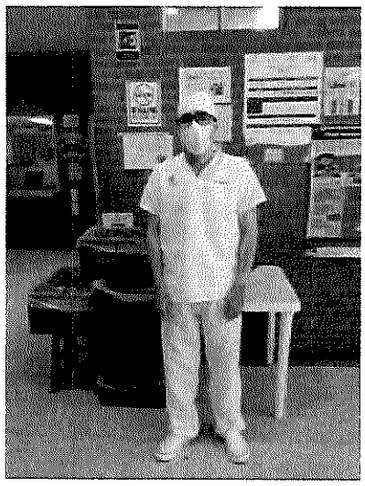
Atendido por:	Sergio Yadir Ardila Gutierrez	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipulador	Cargo:	Apoyo tecnico
Firma:	Sergio Y. Ardila G	Firma:	Carlos A. Restrepo

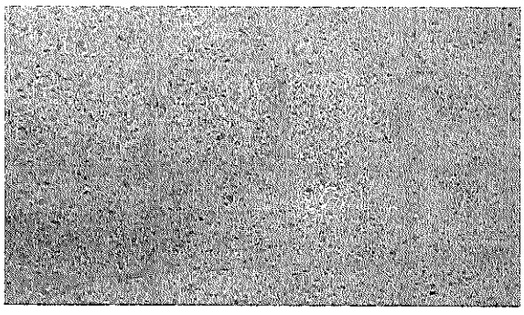
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
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

25707

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

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

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

25708

Educación Antioquia

	7-04-24		I. Nacional de		7:30	9:20 AM
	U.T Alimentos Sp		COMCTO		354. 2025.	
	Avena - Postrada y plurazno / Cambio de mandolina por durazno					
	Cosecha fruta		034 / ETC.			
20	20	100%	Excelente			

1 manipuladora

	1	Hoy se realizó, almuerzo e intercambio de la fruta. Aprobado por la ETC
	1	
	1	
	1	
	1	
	1	
	1	Si. Cuenta con documento soporte
	1	
	1	
	1	
	1	El botiquín se encuentra completo
	1	
	1	
	1	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

25709

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:	7-04-26	Hora Inicio:	7:30 AM	Hora Finalización:	9:20 AM	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. Nacional de Comercio			Operador:	U.T. Alimentos + 26	No. de Contrato:	359. 2025

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Avena con leche UHT x 200ml											212	204	205	200	C	218	210	200	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	Yantenada x80 y 100 gramos											87	85	87	80	C	121	130	131	100	C
FRUTA	Durazno x 129.4											191	160	173	129.4	C	137	202	150	129.4	C.
POSTRE																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia Cumplimiento en las muestras tomadas de los alimentos que hacen parte del menú

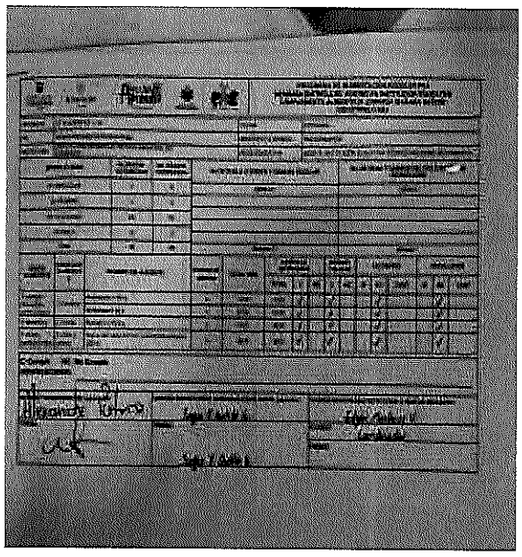
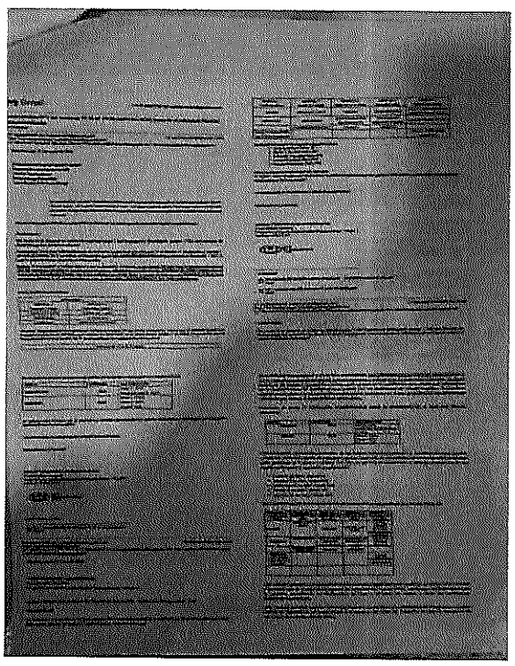
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

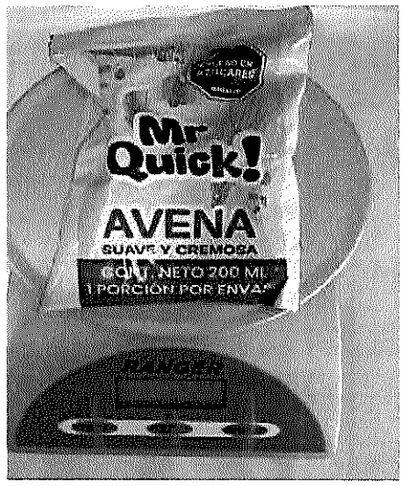
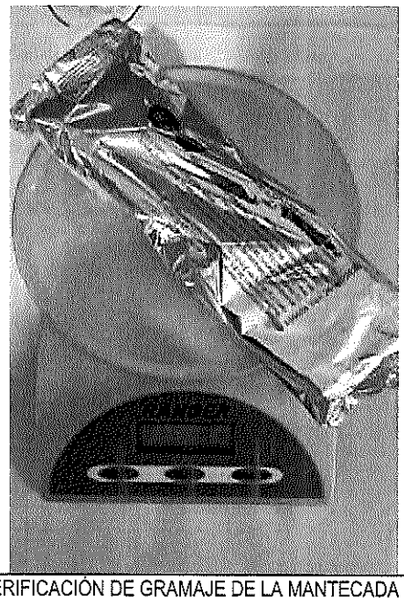
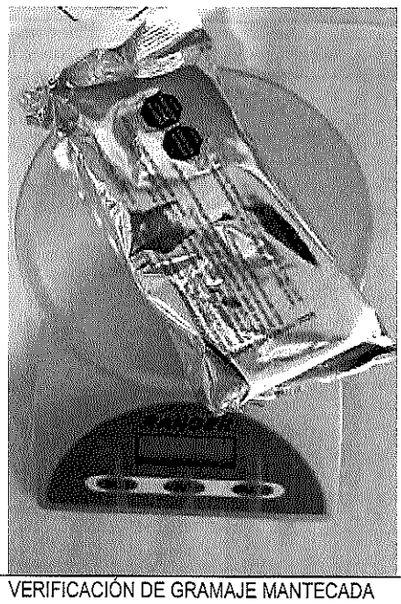
Atendido por:	Sergio Yadir Ardila Gutierrez	Realizada por:	
Cargo:	Manipulador	Cargo:	
Firma:	Sergio Y. Ardila G.	Firma:	

Powered by CamScanner

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

	
DOCUMENTO DE REMISIÓN	CICLO DE MUNÚS PUBLICADO
	
DOCUMENTO DE AUTORIZACIÓN DE ARRASTE	BOTIQUIN

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

CANASTILLA DE CROISSANT APOYADA DIRECTAMENTE EN EL SUELO , NO TIENE BASE NI CANASTILLA ADICIONAL	CROISSANT CORREIENTE POR 80 Y 100 GRAMOS CON LOTE 25032026 Y FV 14042026
	
GRAMAJE MUESTRA DE AVENA	GRAMAJE MUESTRA DE AVENA
	
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DE LA MANTECADA	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE MANTECADA

2572

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

Versión: 001 2026

Operador:	ALIMENTAR+26	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	09-04-26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	12:50 P.M
Institución Educativa/Sede	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER					Hora de Terminación:	3:00 P.M.
Dirección:	Cra 5 occidente Nº 30-61 Barrio Santander						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 AM A 10:00 AM 1:30 PM A 3:30 PM.						
No. De beneficiarios atendidos:	JM 353 JT 127 ✓ 480	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:	Leidy Sarmiento	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Mabel Rodo Olarte.			
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	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

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.	Pasillo sin puertas ni ventanas	NC
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.	~~Espacio~~ abierto Pasillo de tránsito Constante	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.	Cumple	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 plásticas limpias y en buen estado.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	1 mesa y 1 banco plástico.
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencian 3 Kits.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
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	Acta de conformación de CAE 13 Feb-2026.

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	Botiquin Completo y 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 entero LV 28 Abril 2026 6
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	Hojaldre de Queso y Arequipe Lote: 04042026 Ven: 24042026
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 entregó Fruto.
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Se entrega menú #2 Arrastre aprobado.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó cumplimiento de gramaje.

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

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

25714

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	09-04-26	Hora Inicio:	12:50 P.M	Hora Finalización:	3:00 P.M	Grupo:	1
Institución Educativa	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER			Operador:	UTALIMENTAR + 26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	2	MENÚ ENTREGADO Nº:	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera	217.7	216.3	213.7	200	C	225.8	213.9	216.4	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Hojaldre de queso con Arequipe	53.4	62.6	59.3	40	C	64.9	69.2	68.9	60	C										
FRUTA	Manzana.	122.9	130.6	123.9	111.8	C	129.3	125	127	118	C										
POSTRE																					
CUMPLE					3					3		—					—				
NO CUMPLE					0					0		—					—				

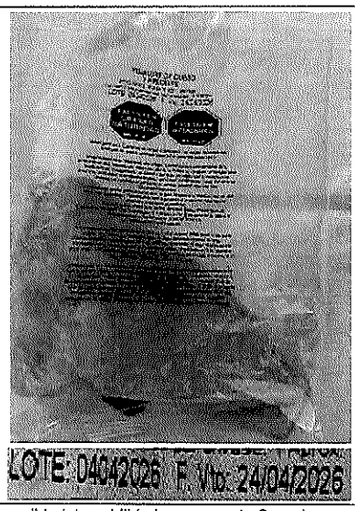
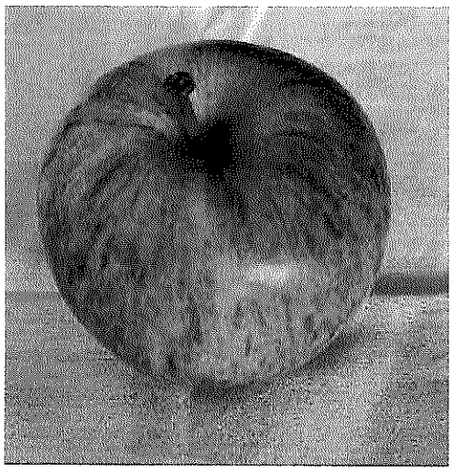
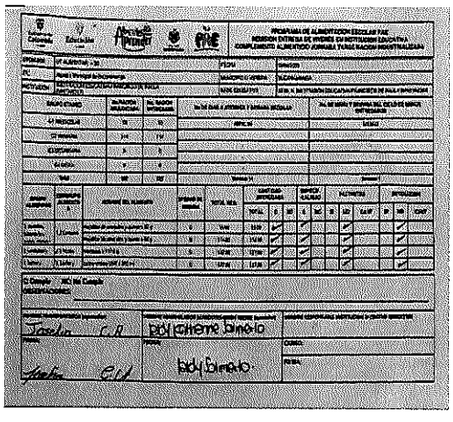
OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje en menú # 2 arrastrero aprobado por CN ETC

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

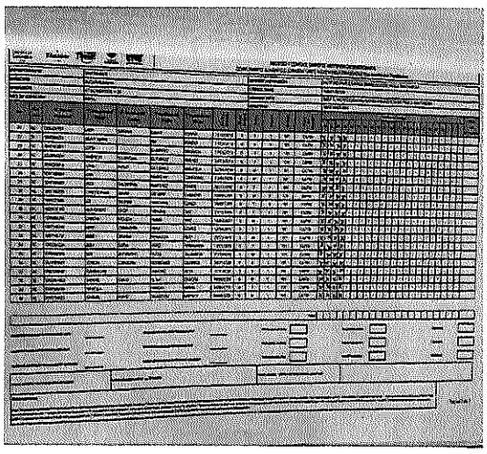
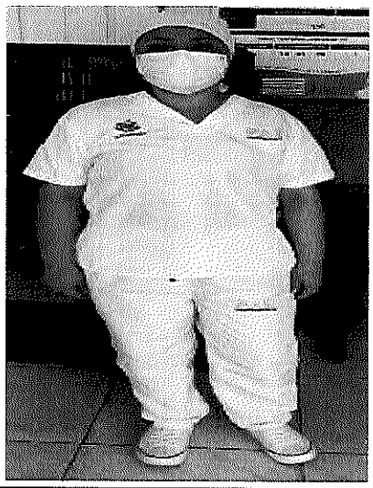
Atendido por:	Yady Katherine Sarmiento H.	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Técnico PAE-SEB.
Firma:	Yady Sarmiento	Firma:	Mabel Rocío Olarte

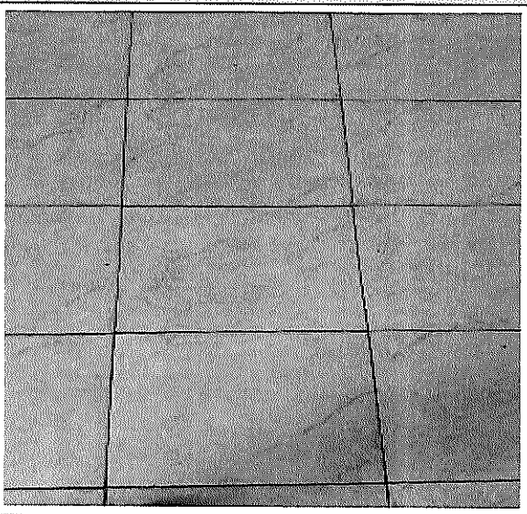
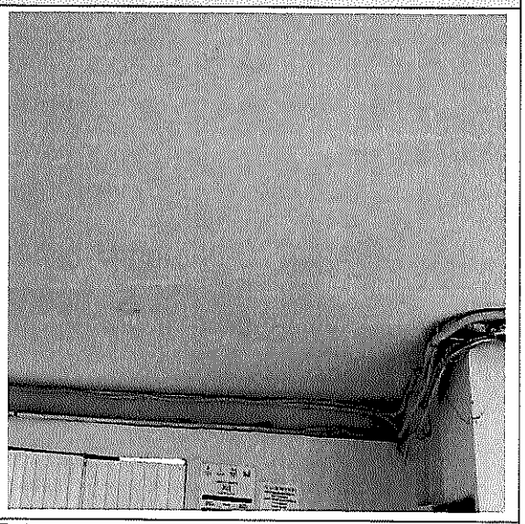
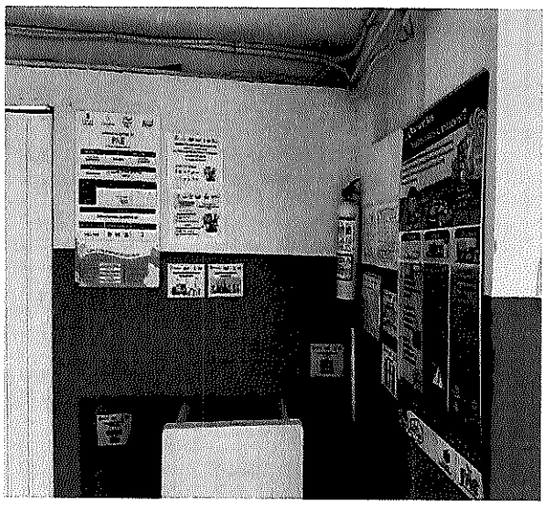
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
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

25716

SUPERVISION 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 de pasillo	Techos en cemento poroso pintado, muy alto y de difícil limpieza
	
Paredes en ladrillo poroso, pintadas	Servicios sanitarios: Demarcación

25717

Educación Aún los Prender

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 Alimentar +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	09-04-26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:00 am
Institución Educativa/Sede	Jorge Eliecer Gaitan sede A					Hora de Terminación:	1:15 pm
Dirección:	Calle 16 N° 9-54 Barrio Gaitán						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 10:45 am a 12:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	182		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	Eddi Enid Quiroga			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo		
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	60	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE TOTAL	100	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Ex.	
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 X		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

25718

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	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	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	Conformacion del CAE 25-02-2026
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. 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	Huevos AA Rojo L:010426 V:29-04-26
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	papa
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Tomate, cebolla, cilantro
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	N.A	

25719

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizo visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de RPS-Almuerzo con una cobertura total de 182.
Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes del menú # 4.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

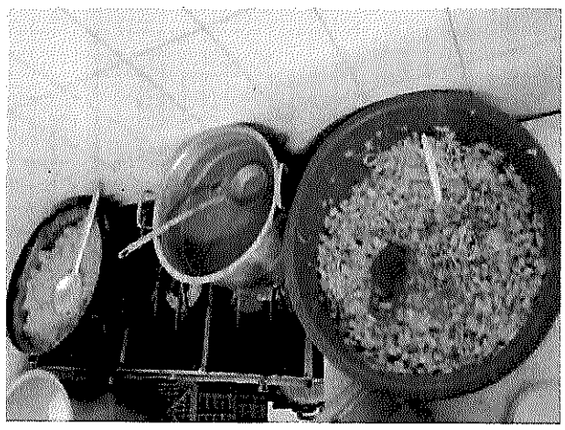
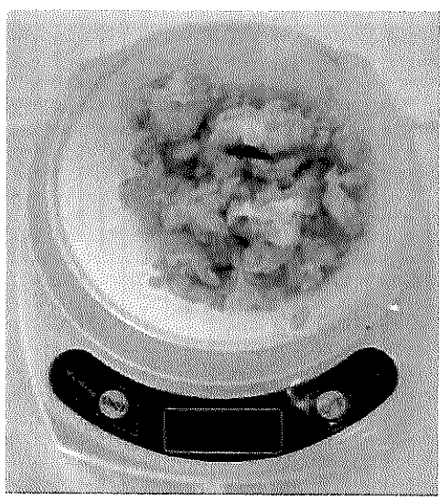
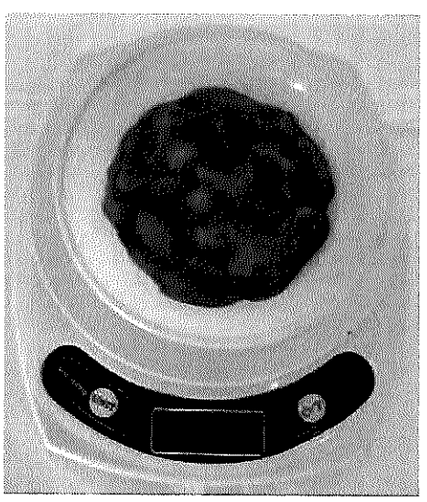
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Reátiga	NOMBRE	
CARGO	Apoyo Técnico	CARGO	
FIRMA	Carlos A. Reátiga	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Andrés Alvarado.
CARGO		CARGO	Supervisor
FIRMA		FIRMA	

25720

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JORGE ELIECER GAITAN SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	09	10	2026	LUGAR:	Sede Educativa: JORGE ELIECER GAITAN SEDEA

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú No 4.
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

25721

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

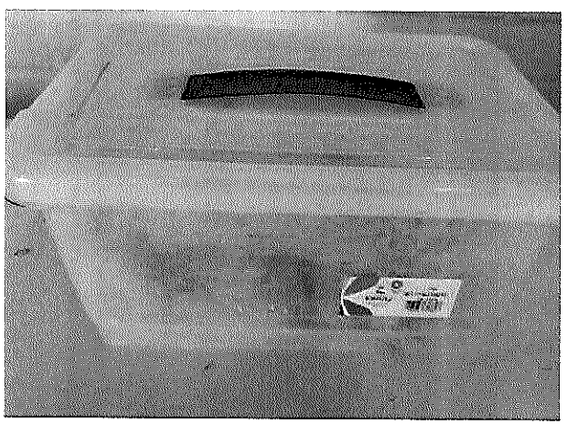


Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)

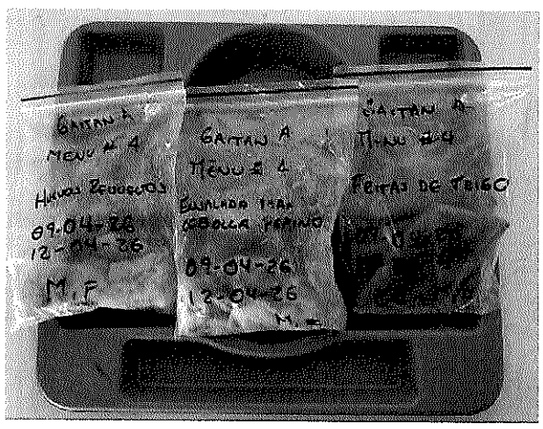




Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



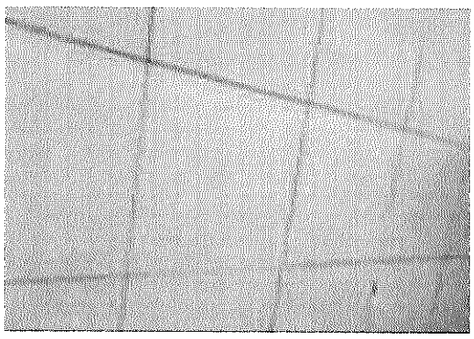
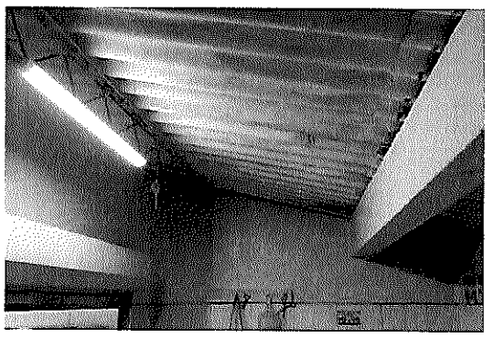
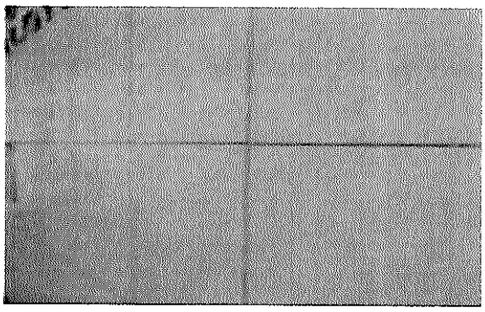
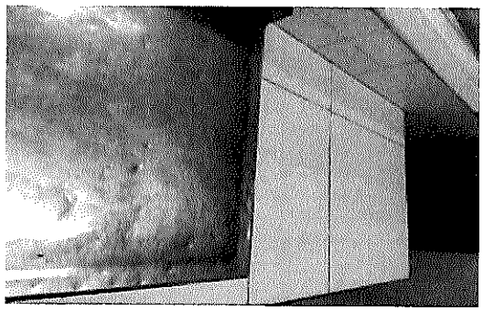
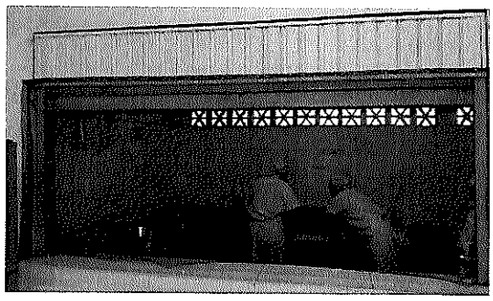
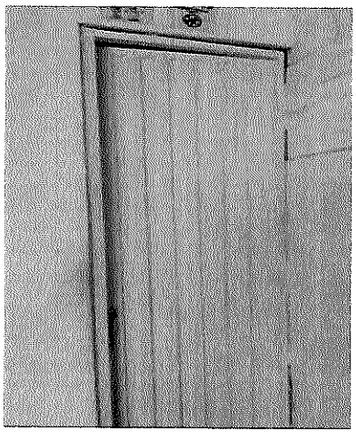
Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

25722

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos en tejas de asbesto y de difícil L y D.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.
	
Puertas.	Otros.

25723

Educación | Alimentación Aprender | PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y MITAD SOCIAL DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 001 2024
VIGENTE DESDE: 01 MAR 01 2025

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
Fecha de la visita:	9-04-2025
Sede educativa / Institución educativa:	I.E. tecnologico Salvador Cay Comunidad Sede C
Operador del programa:	U.T. Alimentos + 26
HORA DE INICIO:	2:20
HORA DE FINALIZACION:	4:00 pm
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X; Jornada Tarde: ; Almuerzo: ; Nro de servicios:
	En la jornada fueron 757 complementos

Descripción del menú: Jugo de mora en leche - papa rellena de pechuga de pollo.

Intercambios: Almuerzo: NO

Motivo del intercambios y/o arrastre: NA | Fecha de aprobacion: NA | Autorizado por: NA

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
33	32	96,96%	Bueno

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

NUMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 75	1
De 76 a 150	2
De 151 a 200	3 ✓
De 201 a 300	4
De 301 a 750	6
De 751 a 1000	8
De 1001 a 1200	10
De 1201 a 1500	12

Nro. Manipuladoras encontradas en los instantes: 3 Manipuladoras.

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificadas en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada por la entidad territorial.	1	
5	Se encuentran estandarizados el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lengua de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Extintor	1	
12	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	
13	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	Pimienta Paprika y Orégano
14	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	
15	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	
16	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	
17	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

25724

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	9.04.25	Hora Inicio:	2:20 PM	Hora Finalización:	4:00 PM	Grupo:	1
Institución Educativa:				Operador:	U.T Alimentar +2C	No. de Contrato:	359. 2025

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	ICH.	PRECISIÓN (g):	

No. MENÚ PROGRAMADO	4.	No. MENÚ ENTREGADO	4.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NA	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	N/A.	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)																					
LEGUMINOSAS																					
CEREALES																					
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL																					
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES																					
BEBIDA																					
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO - COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	El pollo en la papa																				
CEREAL ACOMPAÑANTE	Papa criolla dic	128	161	161	105	C	140	156	160	140	C										
FRUTA	Pechuga de pollo																				
BEBIDA	Jugo de Borojo en	230	210	212	200	C	200	213	225	200	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento en los gramajes de las muestras tomadas

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

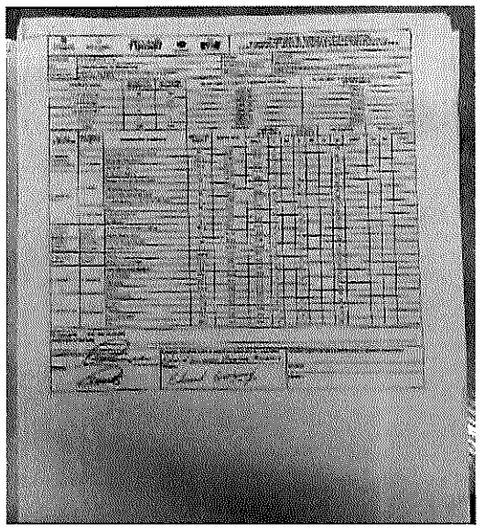
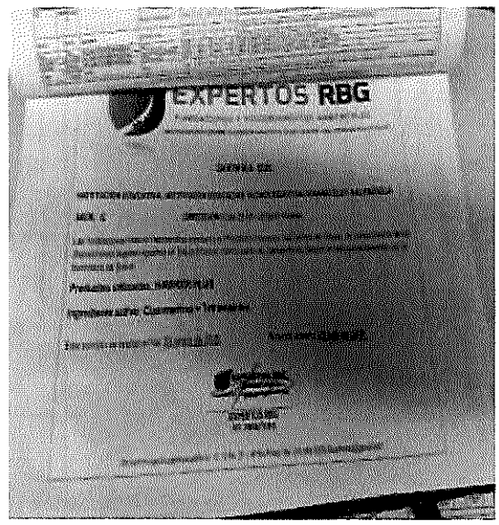
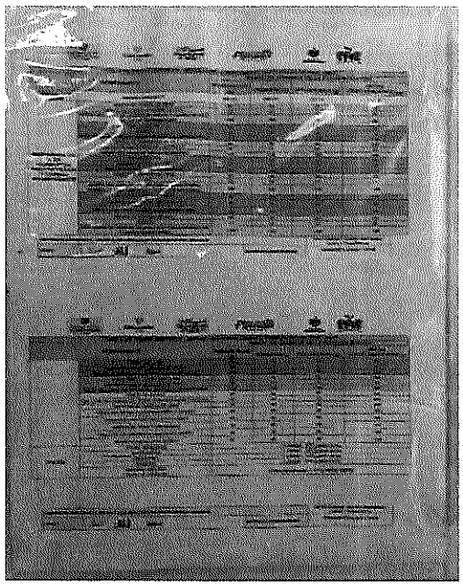
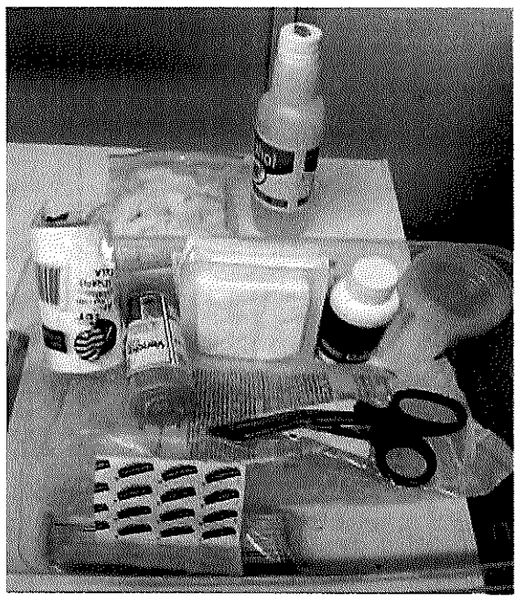
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Eduard Giovanny Herrera Asunio	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Maritza Edith Rodriguez S
CARGO:	Manipulado	CARGO:	1378477302
FIRMA:	Eduard Giovanny	FIRMA:	

Powered by CamScanner

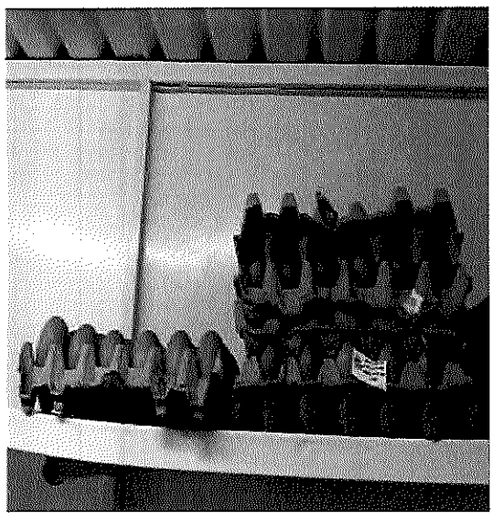
25725

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

	
REMISION	CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS
	
ESTANDARIZACIÓN. GRAMAJE POR NIVEL EDUCATIVO	BOTIQUIN

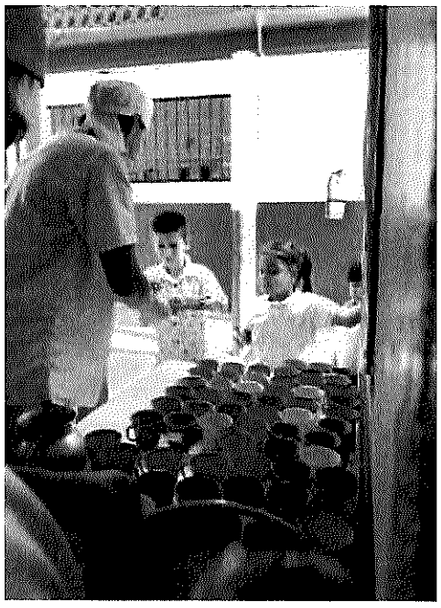
25726

SUPERVISION 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 PULPA DE FRUTA	ALMACENAMIENTO DE HUEVO
	
ALMACENAMENTO PULPA DE FRUTA	NEVERA

25727

SUPERVISION 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 DE LA PAPA	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DE LA PAPA
	
ENTREGA DEL COMPLEMENTO	ENTREGA DEL COMPLEMENTO

25728

Educación Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA SEGUIMIENTO A RUTA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Fecha	09/04/2026	**Operador**		OT. ALIMENTAR 426			
No. Contrato	359	**Modalidad**	PS		**Hora Inicio**	5:15 am	
			1	X	**Hora Final**	8:00 am.	
No. Ruta	4	**Placa Vehículo**	KMZ 385		**Modelo vehículo**	2020	
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado		**Conductor**	WERNER PUENTES	**Vehículo Aprobado**	SI	X
	Furgón Congelado					NO	
	Furgón Carga Seca	X	**Auxiliar**	N.A			
Nombre Supervisor PAE	JENY HERNANDEZ MALTINEZ						
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias pará el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	27	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	27	**PORCETAJE OBTENIDO**	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

Cumple = 1; No cumple = 0; No aplica (NA); No Observado (NO)

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Atendidos	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	Rural Vinagual Sede H	123	123	6:40	6.70
2	Rural El Paulón	231	NA.	NA.	6:40
3	Tecnológico Sabiduría Eloy Valenzuela Sede B	418	257.	6:00	7:40
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución de alimentos.	1	cuenta con dotación completa
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.	1	
3	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año), certificado de aptitud para manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación mensual.	1	

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

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NA	El día de hoy no se requiere refrigeración
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 6 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).	1	Fecha ultimo mantenimiento de unidad de frío: 28/11/2025.

25729

27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física o digital enviada por la ETC.	1	Se evidencia omoatre de menu #4 por menu #2 Aprobado por lo SED
29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas.	1	

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	FV extintor ENERO 2027
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro).	1	

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza Verificación y seguimiento a la ruta #4 del operador OT. ALIMENTAL #26, grupo 1 con modalidad Industrializada, según plan de ruta del operador en el vehículo KMT 385 aprobado por la SED y conducido por el señor Wernel Puentes. Se realiza entrega del menu #2, con omoatre de menu #4 por menu #2.

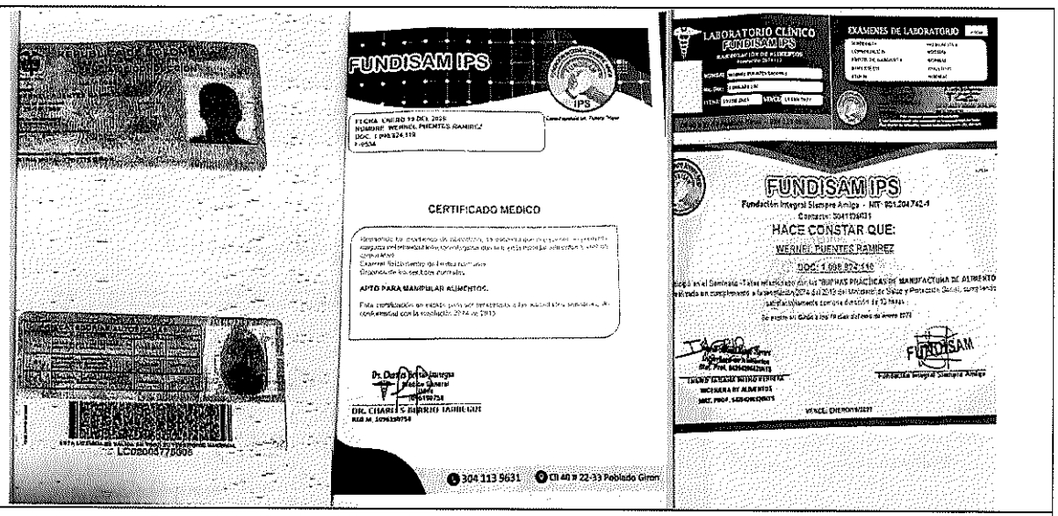
Se evidencia papelería al día, tanto del vehículo como del conductor. el vehículo no requiere auxiliar.

El día de hoy, y por temas de movilidad. la ruta se efectuo en sentido inverso, diferente a lo establecido en el plan de rutas y adicional se entrego fruta en la IE Rural El Paraíso.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

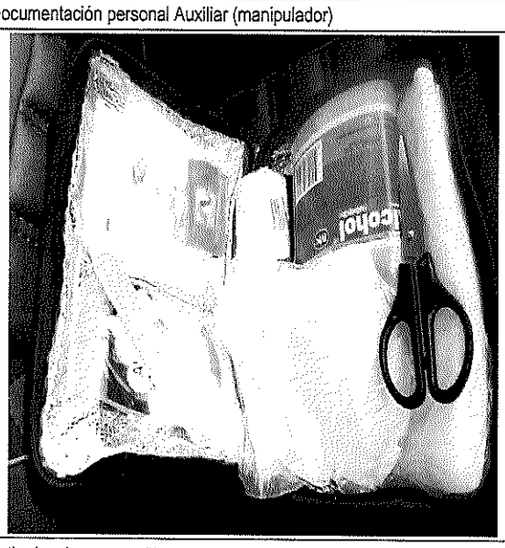
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JENO ALEXANDER M.	NOMBRE	Wernel Puentes Ramirez
IDENTIFICACIÓN	3751390	IDENTIFICACIÓN	1098824110
CARGO	Profesional Apoyo Tecnico SED	CARGO	Conductor
FIRMA		FIRMA	Wernel Puentes R.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

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



Documentación personal Transportador (Conductor) Wernel Puentes

Documentación personal Auxiliar (manipulador)

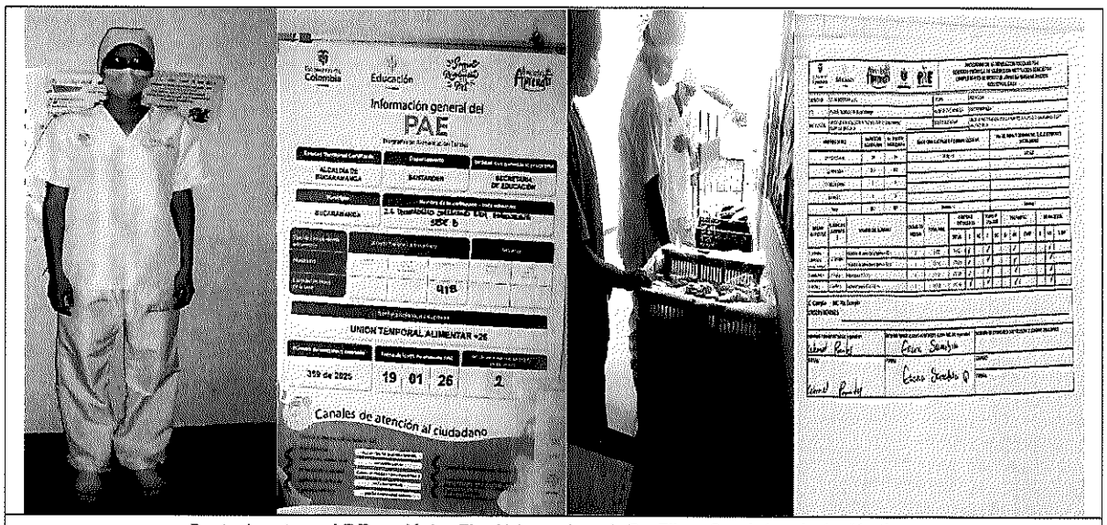


Botiquín primeros auxilios



Extintor con carga vigente

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



Punto de entrega: I.E Tecnológico Eloy Valenzuela sede B – Eliana Sanabria – Javier Martínez

25732

Educación

ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita	11	04	20	16	Nombre del establecimiento educativo	MAIRE SEDE B	Jornada del establecimiento educativo		7:00	Hora de finalización de la visita	9:00
Nombre del proyecto	ALIMENTAR + 26.						Número de beneficiarios		359.		

Alimentos del menú: LECHE ENTERA SABORIZADA + GALLETA RIZADA ROJA + LECHE CONDENSADA

Ficha técnica verificada	14	Fichas técnicas existentes	14	Porcentaje de cumplimiento	100%	Concepto de la visita	EXCELENTE	No. 1 a 1999	1	No. de observaciones encontradas en las inspecciones	3
								No. 2000 a 3999	2		
								No. 4000 a 5999	3		
								No. 6000 a 7999	4		
								No. 8000 a 9999	5		

1. El menú a entregar se ajustaba a lo establecido en el ciclo de menús o minuta patrón adoptada por la entidad territorial	1	
2. Los alimentos preparados fueron identificados en su totalidad	1	
3. La temperatura suministrada por la unidad de preparación a entrega a los beneficiarios cumplen con lo exigido la reglamentación técnica en la resolución vigente	1	COBERTURA 546 AM.
4. Los utensilios suministrados del personal según el tipo de complemento establecido en la reglamentación vigente	1	NIVEL DE ESCOLARIDAD 2.
5. El ciclo de menús se ajustaba bajo las especificaciones técnicas establecidas por la entidad territorial	1	
6. El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a la programación establecida	1	MENUS
7. Las cartas de preparaciones presentadas y/o entregadas, antes de realizar de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia establecida y contienen todas las características exigidas de preparación	N/A	
8. El menú entregado a los beneficiarios cumple con todas las buenas prácticas y normas sanitarias para su consumo	1	
9. El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura y la hora de la recepción y entrega del complemento	1	
10. En el momento muestra se presentaron productos alimenticios de fallidos almacenados en los establecimientos beneficiarios	N/A	
11. Cuenta con limpiadores compuestos por (Cloro estándar, Hipoclorito de sodio, Base fuerte de amonio, Glutaraldehído, Yodo y Yodóforos, Jabón neutro, Amonios cuaternarios, Peróxido de hidrógeno, Soluciones ácidas (Ácido acético, Ácido cítrico), Alcohol isopropílico, Tipos de desinfectantes, Aquellos utilizados (cuentas))	1	
12. Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio, y que se encuentra establecido durante el seguimiento	1	
13. Las responsabilidad de los alimentos de la ración industrializada se encuentra	1	
14. La ficha de almacenamiento de los productos de la ración industrializada se encuentran en los empaques establecidos para su consumo	1	

Scanned with CamScanner

25733

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:	10-04-26.	Hora Inicio:	7:00	Hora Finalización:	9:00 AM.	Grupo:	1.
Institución Educativa	MADRE SEDE B.			Operador:	ALIMENTAR + 26.	Nro. de Contrato:	359.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	5.	MENÚ ENTREGADO Nº:	5.	¿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 (OPCIONAL) (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 SABORIZADA						219	216	216.	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA RIZADA CLARA						62	63	63.	60	C										
FRUTA																					
POSTRE	LECHE CONDENSADA.						21	21	20	20	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: SE CORROBORA GRAMAJE CORRESPONDIENTE A NMA 2 DE ESCOLARIDAD.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

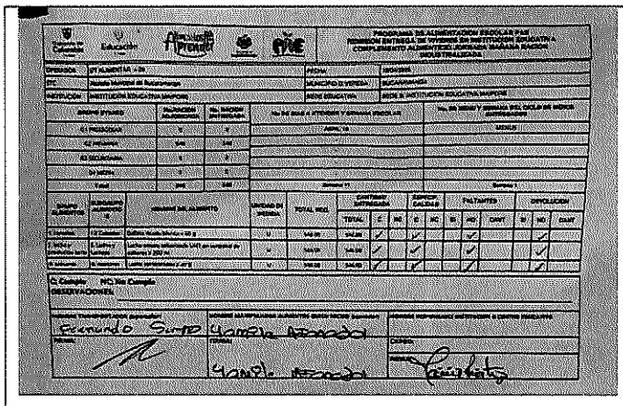
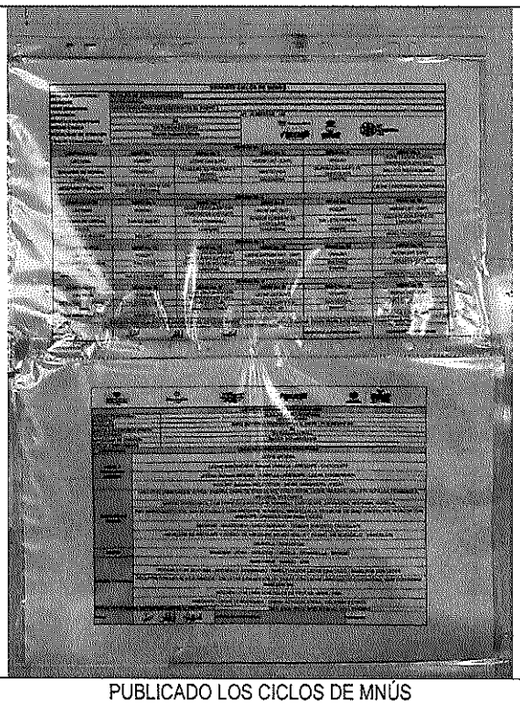
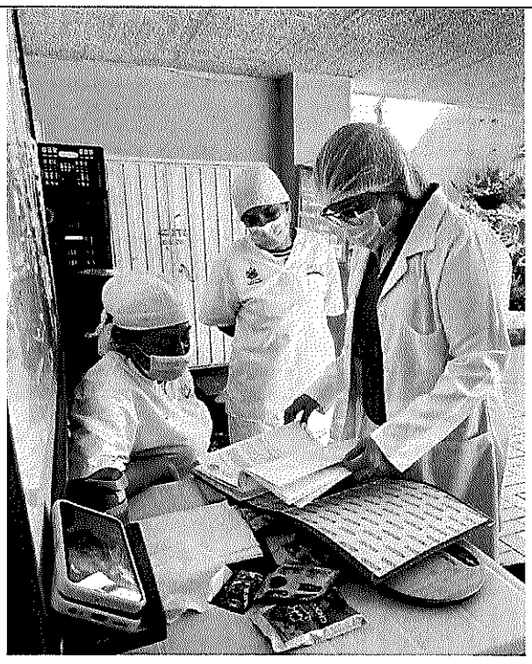
Atendido por:	Ruby Jerez Pinilla	Realizada por:	LAURA ISABEL CASTELLANOS MARQUEZ
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	NUTRICIONISTA.
Firma:		Firma:	

Laura I. Castellanos M.
Nutricionista - Dietista
UP. - RMM. 02446

CamScanner Scanned with

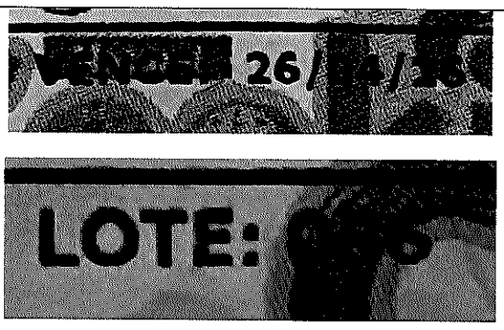
25734

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

	
REMISIÓN – RI- JORNADA DE LA MAÑANA	PUBLICADO LOS CICLOS DE MNÚS
	
VERIFICACION DOCUMENTAL	BOTIQUIN

25735

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

	
VERIFICACION GRAMAJE LECHE SABORIZADA	VERIFICACION GRAMAJE – GALLETA RIZADA
	
GALLETA RIZADA LOTE 086 FV26/04/26	VERIFICACION DEL GRAMAJE DE LECHE CONDENSADA

27736

Educación Alimentos para Aprender PAE	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA SEGUIMIENTO A RUTA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Fecha	10-04-2026	**Operador**	UT Alimentar +26				
No. Contrato	359	**Modalidad**	PS		**Hora Inicio**	10:00 am	
			I	X	**Hora Final**	1:30 pm	
No. Ruta	3	**Placa Vehículo**	GQV365	**Modelo vehículo**			
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado		**Conductor**	Joselin Calderon Abril	**Vehículo Aprobado**	SI	X
	Furgón Congelado					NO	
	Furgón Carga Seca	X	**Auxiliar**	Delfin Rojas			
Nombre Supervisor PAE	Clara Uliana Hernandez.						
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	25	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	24	**PORCETAJE OBTENIDO**	96%	**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

Cumple = 1; No cumple = 0; No aplica (NA); No Observado (NO)

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Atendidos	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	I.E. Andres Paez de Sotomayor	288	288	11:00 am	11:00 am
2	I.E San Francisco de Asis	257	257	11:30 am	11:35 am
3	I.E. Francisco de Paula Sder Sede A	127	127	11:50 am	11:55 am
4	I.E. Politecnico Sede C	70	70	12:00 pm	12:10 pm
5	I.E. Politecnico Sede D	105	105	12:15 pm	12:20 pm
6	I.E. Tecnologico Salesiano Eloy V. Sede B	161	161	01:00 pm	12:50 pm
7					
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución de alimentos.	0	Se evidencia camisa del conductor con suciedad considerable y auxiliar rota, en mal estado.
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.	1	
3	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año), certificado de aptitud para manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación mensual.	1	

PUNTAJE ESPERADO	3	**PUNTAJE OBTENIDO**	2	**PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO**	66.6 %

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NA	los alimentos del dia de hoy no requiere temperatura
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frio (vigencia máxima 6 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).	NA	los alimentos del dia de hoy no requiere unidad de Frio

25737

27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.		1		
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física o digital enviada por la ETC.		1	Se evidencia entrega del menu #5 de acuerdo al ciclo del Menú para hoy.	
29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas.		1		
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	Extintor vence: Agosto 2026
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro).	1	
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

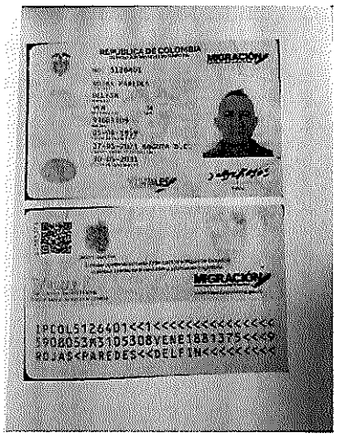
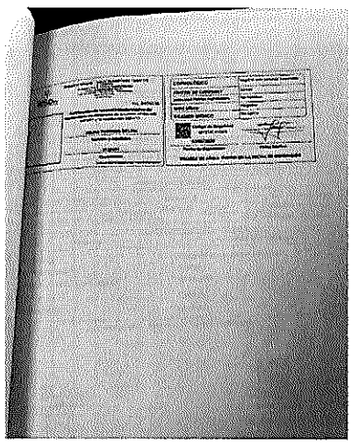
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza seguimiento a ruta #3 del operador Alimentar t26, dando cumplimiento a la ruta establecida. Se evidencia entrega al personal manipulador el menu # 5 alimentos que se encuentran dentro de su vida util, compuesto asi: Leche Entera Saborizada Chocolate L26112A FV 080626, Galleta Rizada Blanca lote 086 fv 26-04-26 y leche Condensada L 26004 FV 07 JUN 26, Se socializa el hallazgo evidenciado y se dá cierre a la visita.

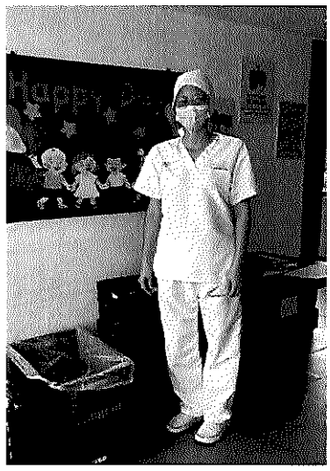
OBSERVACIONES DEL OPERADOR

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez M.	NOMBRE	Joseth C-A
IDENTIFICACIÓN	1005918641	IDENTIFICACIÓN	1390G-183
CARGO	Apoyo Tecnico SEBS PAE	CARGO	Conductor
FIRMA	Clara Hernandez.	FIRMA	Joseth C-A
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

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

<table>
<tr><td colspan="2"> </td></tr>
<tr><td colspan="2">Personal Auxiliar (manipulador)</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Botiquín primeros auxilios</td><td>Extintor con carga vigente</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Personal Conductor y Auxiliar</td><td>Cumplimiento del Menú</td></tr>
</table>

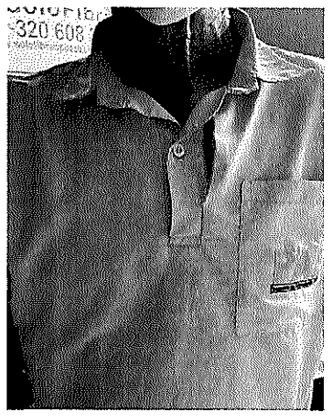
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Punto de entrega: I.E TECNOLOGICO SALECIANO ELOY VALENZUELA SEDE B

HALLAZGOS





Hallazgo 1. Se evidencia camisa del conductor con suciedad considerable y auxiliar rota en mal estado.

25740

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT Alimentar 126		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	13-04-2026
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	6:50 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Maiporé Sede A					Hora de Terminación:	10:40 am
Dirección:	Calle 23 Norte #12-58 Barro. Kennedy						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 am a 10:30 am						
No. De beneficiarios atendidos:	175 JM ✓ 176 JT 351 Total		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita:	Diana Arturduaga			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en		Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X		

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

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

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

I. INSTALACIONES 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.	Cuenta con un espacio exclusivo para el almacenamiento temporal.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Pisos en buen estado se encuentran manchados por antigüedad.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño-lavamanos Compartidos.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Baja iluminación daño de un tubo fluorescente (luz).	NC
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

25741

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	Ficha Tecnica y Ruta de Atención Publicados.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Copia de Conformación CAE Febrero 24 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. 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	Yogurt Sabor Melocotón 200 mL. Marca la Mejor Lote: 01 CR FV: 21 MAY 26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Pan con Queso 80gr, 100gr Lote: 04-04-2026 Vence: 24-04-2026.
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Rollito 20g. Lote: 007-26 Vence: 15-07-26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	NA	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	Cuenta con el formato de reposicion en sitio

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

2574-2

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

Fecha de Verificación:	13-04-2026	Hora inicio:	6:50 am	Hora Finalización:	10:40 am	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. Maiporé Sede A			Operador:	UT Alimentar +26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt											206.5	207.7	203.4	200	C	200.5	205.3	202.3	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan Queso											98.1	107.6	105.1	80	C	107.6	104.5	116.6	100	C
FRUTA																					
POSTRE	Rollito											22.2	22.0	22.6	20	C	21.4	21.8	22.8	20	C
CUMPLE												3					3				
NO CUMPLE												0					0				

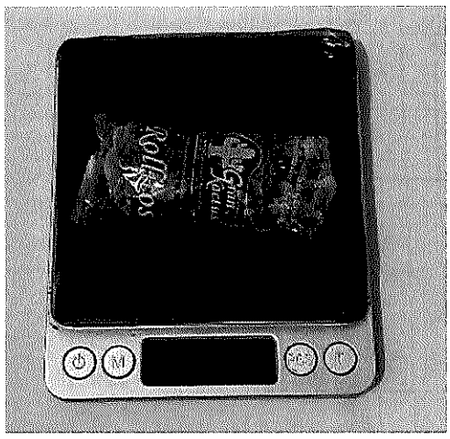
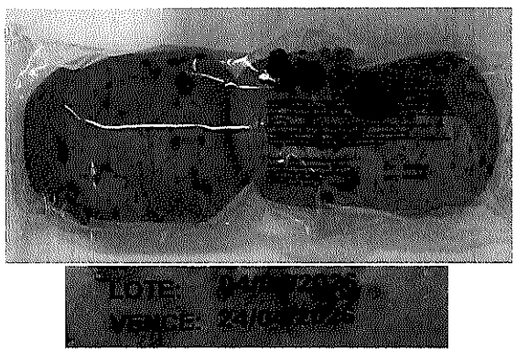
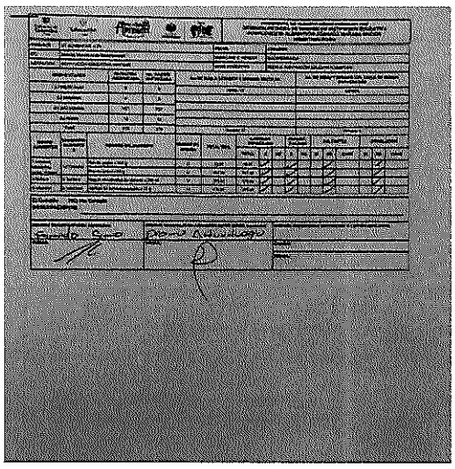
OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

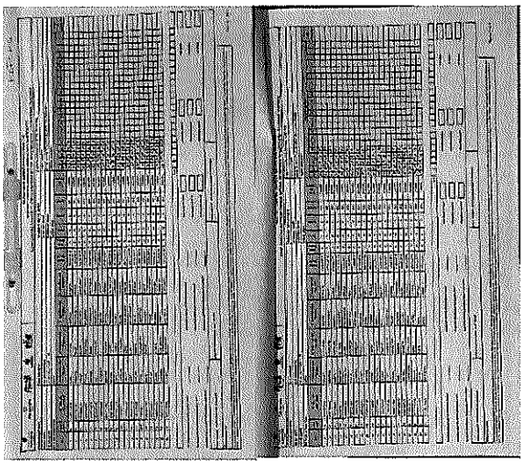
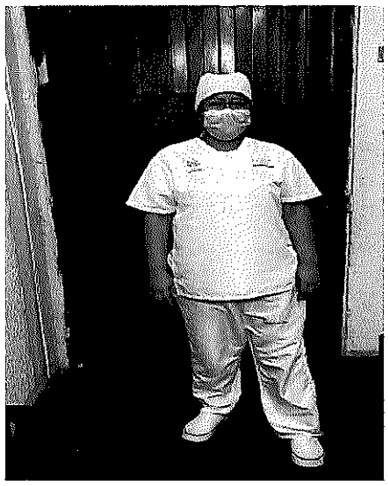
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Atendido por:	Diana Arteaga	Realizada por:	Clara Hernandez M.
Cargo:	Manipuladora A	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB-PAE
Firma:		Firma:	Clara Hernandez M.

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

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

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

	
Verificación documental. - - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador
INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

25745

Educación Alimentación 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:	Alimentar+26	No. Contrato:	359	Fecha Visita:	13-04-26
Grupo:	1	Area Urbana: X	Area Rural:	Hora Inicio:	6:30 am
Institución Educativa/Sede	Nacional De Comercio Sede A			Hora de Terminación:	9:00 am
Dirección:	Calle 55 Diagonal 14 Calle de los estudiantes				
Horario de Entrega en Sede Educativa:	8:45 am 9:15 am				
No. De beneficiarios atendidos:	196	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:	Sergio Ardila	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Giorgy Rios Moreno
Cargo:	Lider 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	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
40	39	97,5%	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 FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Cumple con el espacio Mínimo	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 Presenta Riesgo de contaminantes	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	En material Resistente De Facil limpieza	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Compartido con los estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Area Ventilada, Iluminada	C
1.6	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 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
4	4	100%

Scanned with CamScanner

25746

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	✓
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	18/02/2026 ✓
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. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV = 21/05/2026 lote = 01 AAB2 Yogurth
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	FV = 24/04-2026 Pan de Queso lote = 04/04/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	FV = 15/07/2026 Rollito de lote = 007 Guayaba
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	NA	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	✓
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	✓

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	

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.		
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"		

Scanned with CamScanner

25747

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:	13/04-26	Hora Inicio:	6:30 am	Hora Finalización:	9:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa	Nacional De comercio Sede A	Operador:	Alimentar + 26			No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	6	MENÚ ENTREGADO Nº:	6	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO 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	Yogurth											208	221	217	200	C	212	209	220	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan de queso											107	101	112	80g	C	110	112	117	100	C
FRUTA																					
POSTRE	Rollito de Cucuyaba											23	21	23	15g	C	21	23	22	15g	C
CUMPLE	X																				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Nacional De comercio Sede A se da cumplimiento Gramaje Menu RI # 6

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

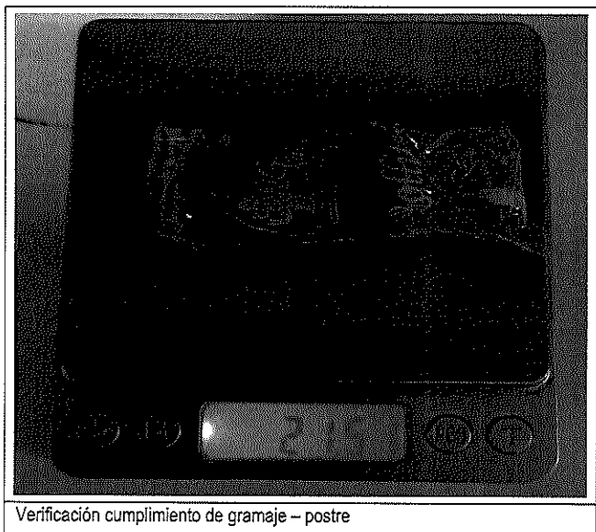
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Atendido por:	Sergio Yadir Ardila Gutierrez	Realizada por:	GIANG4 Rios Moreno
Cargo:	Manipulador	Cargo:	Apoyo Tecnico Profesional
Firma:	Sergio Y. Ardila G.	Firma:	GIANG4 Rios Moreno

Scanned with CamScanner

25748

SUPERVISION 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

MENU RI # 6
FECHA DE VENCIMIENTO 24/04/2026
LOTE 04042026
PAN DE QUESO

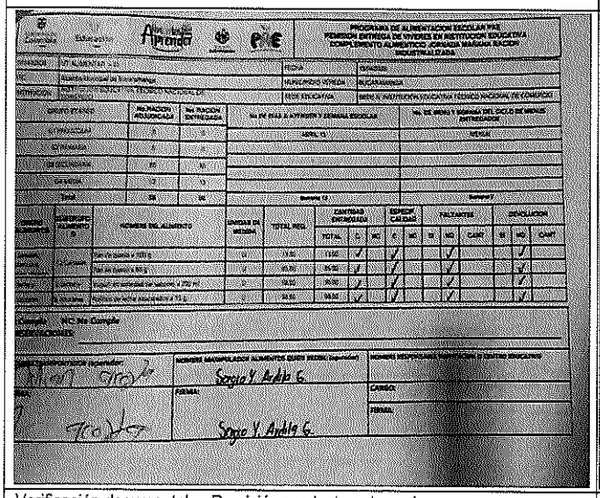
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal

MENU RI # 6
FECHA DE VENCIMIENTO 21/05/2026
LOTE 01AAB2
YOGURT MELOCOTON LA MEJOR

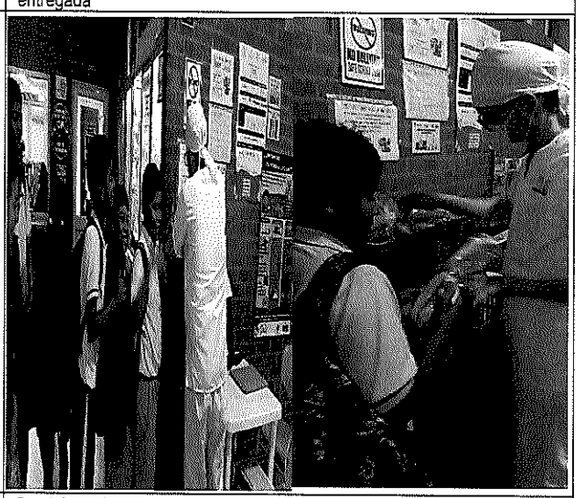
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo

MENU RI # 6
FECHA DE VENCIMIENTO 15/07/2026
LOTE 007 ROLLITO DE GUAYABA

Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada



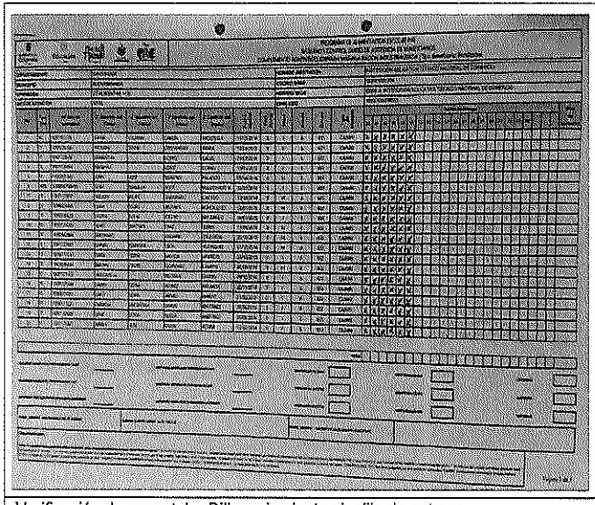
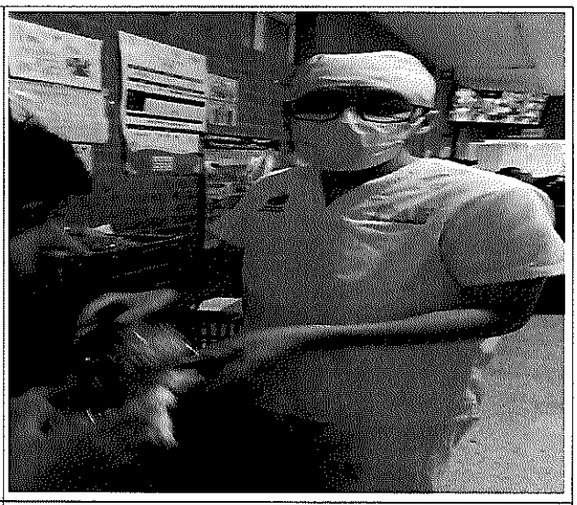
Verificación documental. – Remisión producto entregado

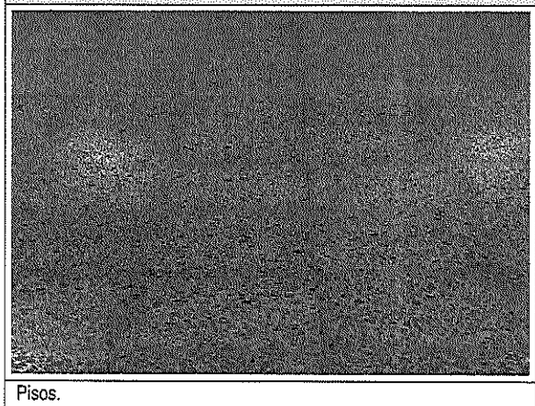
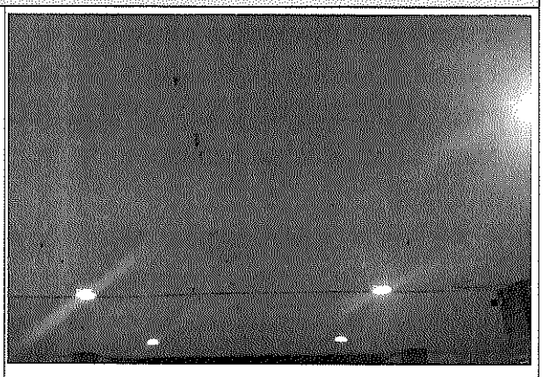
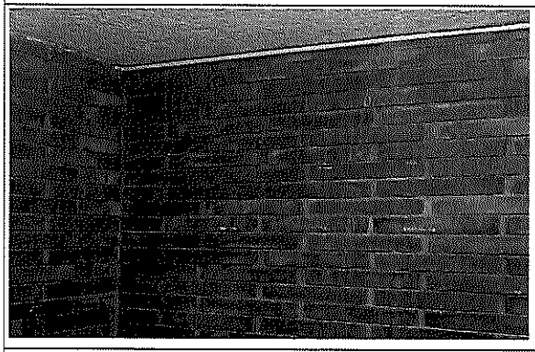
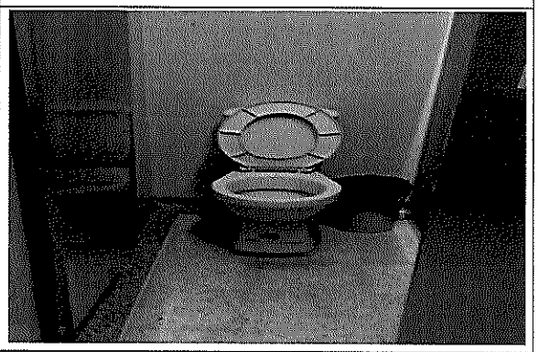


Suministro del complemento

25749

SUPERVISION 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

25750

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT Alimentar t26	No. Contrato:	359	Fecha Visita:	13-04-26
Grupo:	1	Area Urbana: X	Area Rural:	Hora Inicio:	2:00 pm
Institución Educativa/Sede	BICENTENARIO SEDE A			Hora de Terminación:	3:45 pm
Dirección:	Carrera 43A Nº 34-11B. Barrio Alvarez				
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 2:45 a 3:15 pm				
No. De beneficiarios atendidos:	RI-JM → 172 RI-JT → 110 Total → 282	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1X; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5	
Nombre de quien atiende la visita:	Rosa Pinto	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	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
39	39	100	EX.

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 estucadas y pintadas, techos pintados y de dificil L y D.	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Cumple	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Cumple	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cumple	C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Almacenamiento se realiza en canastillas.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area de almacenamiento temporal de los RI se encuentra limpia.
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	1 mesa y 2 butacos
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 Kits

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

25751

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 del CAE 11-02-2026
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	Recarga vigente hasta mayo de 2026

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt marca La Mejor L:01AAB1 V:21 MAY 26
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Pan con Queso L:04/04/2026 V:24-04-2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Rollitos L:007 V:16-07-2026
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N.A	
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 menu # 6.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicación
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Operador realizó entrega de todos los componentes.
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó el gramaje de todos los componentes menú 6

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	

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:	13-04-26	Hora inicio:	2:00 pm	Hora Finalización:	3:45 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	BICENTENARIO SEDE A			Operador:	UT ALIMENTAR + 26	No. de Contrato:	359

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt	209.3	208.6	208.9	200cc	C															
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan de queso	43.8	48.0	45.6	40gr	C															
FRUTA																					
POSTRE	Rollito	25.2	25.0	24.1	15	C															
CUMPLE						3															
NO CUMPLE						0															

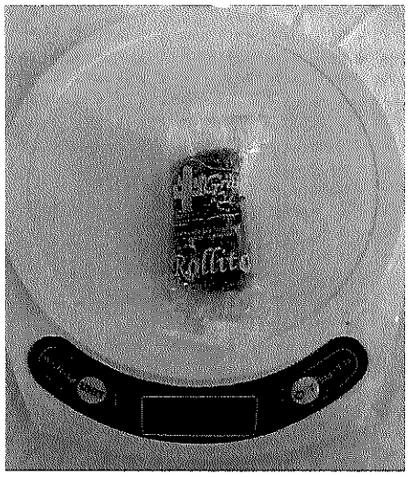
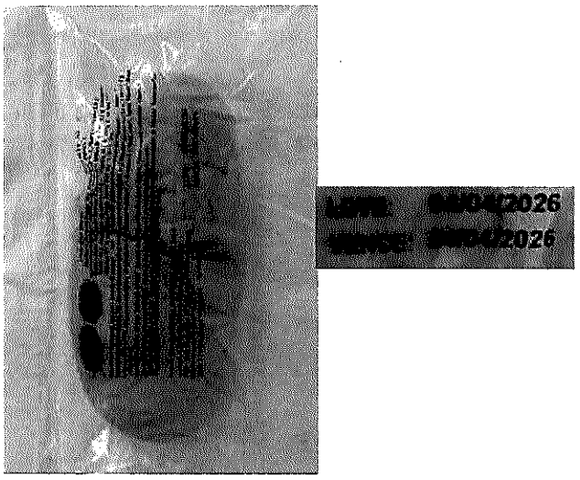
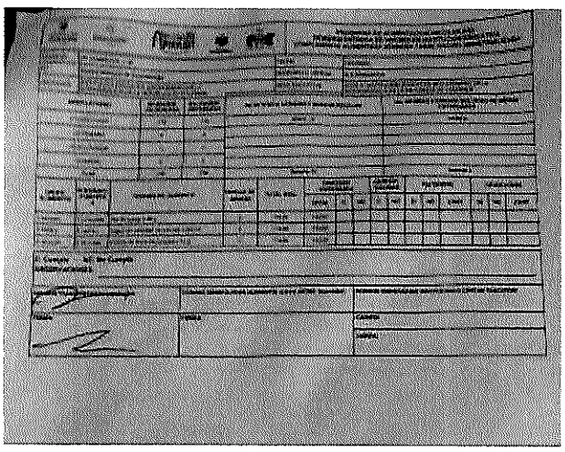
OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el gramaje de todos los componentes que conforman el menu # 6.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

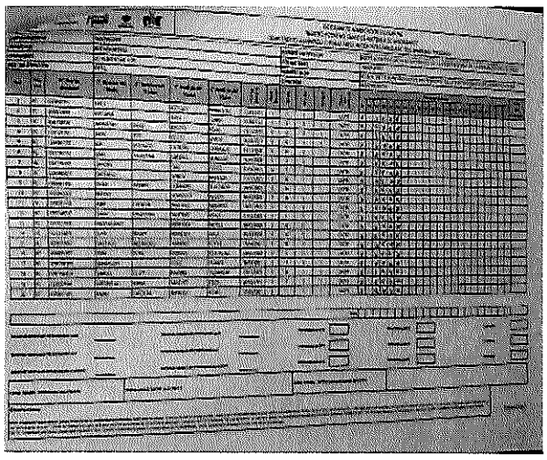
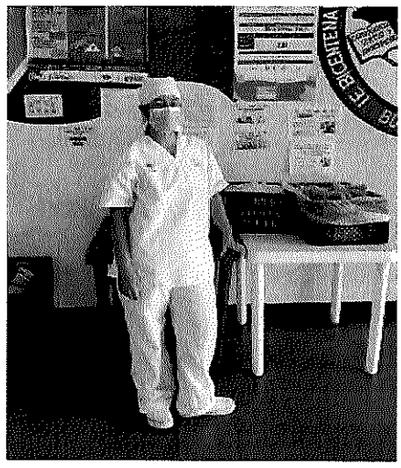
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

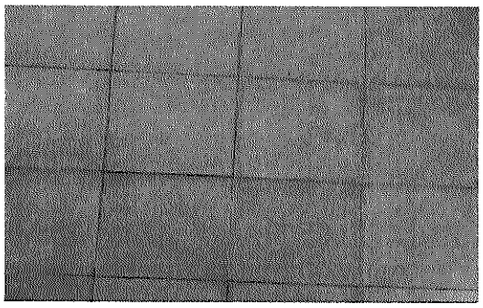
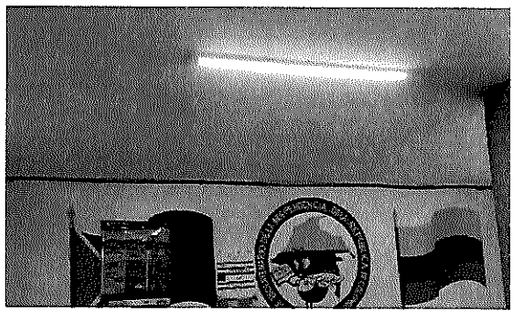
Atendido por:	Rosa pinto	Realizada por:	Carlos Alberto Reátiga Parra
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Rosa pinto	Firma:	Carlos A. Reátiga

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

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

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

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

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

25755

Educación Alimentos para aprender	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 ALIMENTAR+26	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	13-04-26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:30 A.M.
Institución Educativa/Sede	LAS AMÉRICAS NIVEL 1					Hora de Terminación:	2:15 P.M
Dirección:	Calle 33 Nº 36-16 Barrio Alvarez						
Horario de Entrega en Sede Educativa	12:00 P.M A 1:30 P.M.						
No. De beneficiarios atendidos:	223	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	Tatiana Medrano	Nombre del supervisor - Equipo PAE	Maikel Rocio Olarte.				
Cargo:	Manipuladora.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	60	**PORCENTAJE TOTAL**	96.7%	**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: 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 FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Cumple.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos en cemento sin tado, muy altas dificil limp.	NC
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Cumple.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Cumple	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Cumple	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	cumple	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Cumple	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lámparas de Área de Bodega (2) no encienden	NC
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	cumple	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

25756

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencian 3 recipientes con tapa y con su respectiva bolsa plástica.
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1	Se evidencian registros de descomide.
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.	0	Se evidencia insecto (cucaracha chiripa) en bombilla de área de aseo
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	20	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	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Acta de conformación de CAE de fecha 11 de febrero 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	Carne de cerdo marca La Carnicería Lote: 8260331 Vence: 04-05-2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso Quesalac Lote: 280326 FV: 220526

25757

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se verifica Cumplimiento del menú # 6 en la modalidad PS Almuerzo en IE Las Américas Nivel 1. Se verifica aplicación PSB BPM y dotación de personal en optimas condiciones. Se evidencian 3 manipuladoras en sitio, se observa insecto (cucaracha curiapa en bombillo área cocina) Se reporta novedad a supervisor de operados Andres Alvarado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

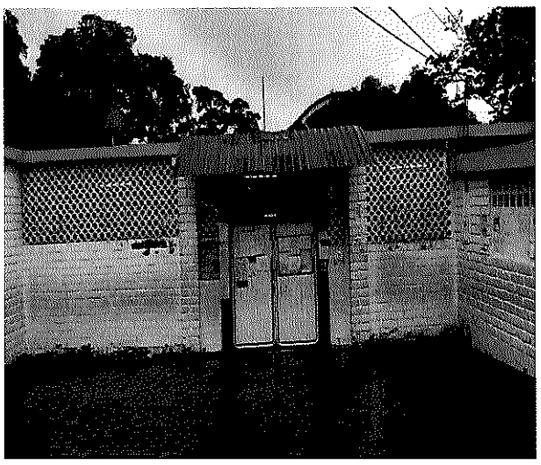
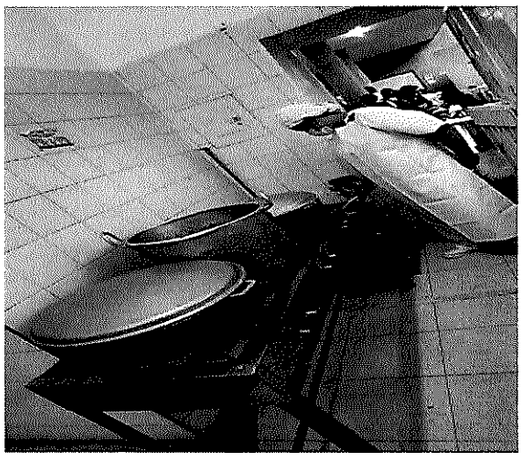
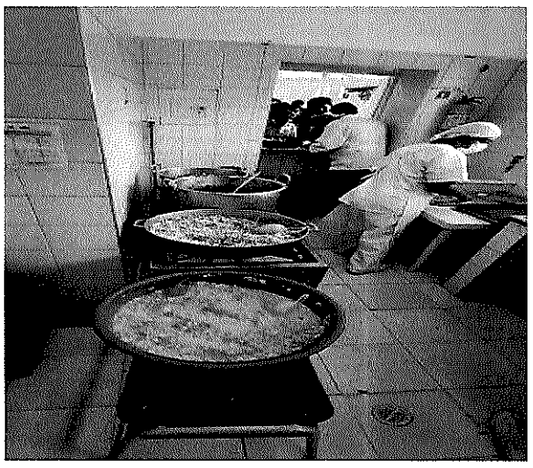
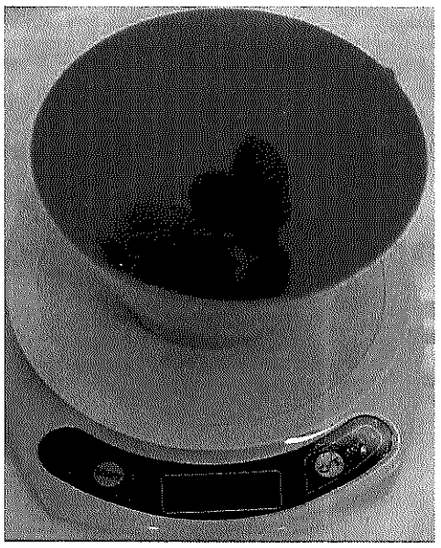
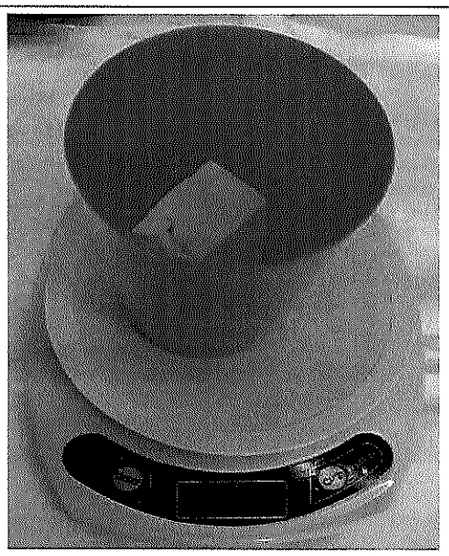
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Nidia Rocio Olarte	NOMBRE	Tatiana Alejandra Mejia
CARGO	Apoyo Técnico PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Nidia Rocio Olarte	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Andrés Alvarado.
CARGO		CARGO	Supervisor
FIRMA		FIRMA	

25758

SUPERVISION 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 AMÉRICAS NIVEL 1

FECHA: (dd-mm-aaaa)	13	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: Las Américas Nivel 1

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú No. 6
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Lácteo

25759

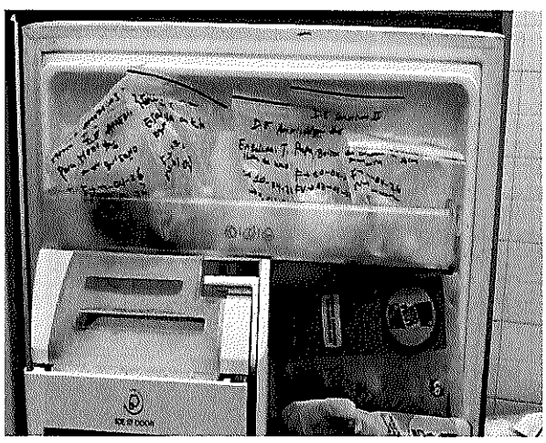
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



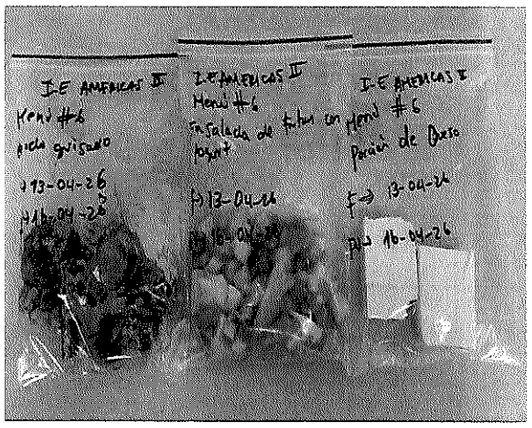
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

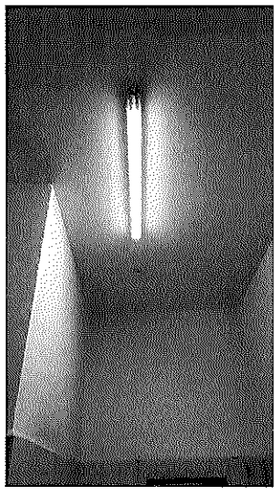
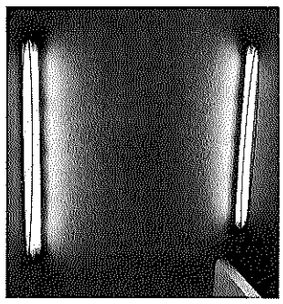
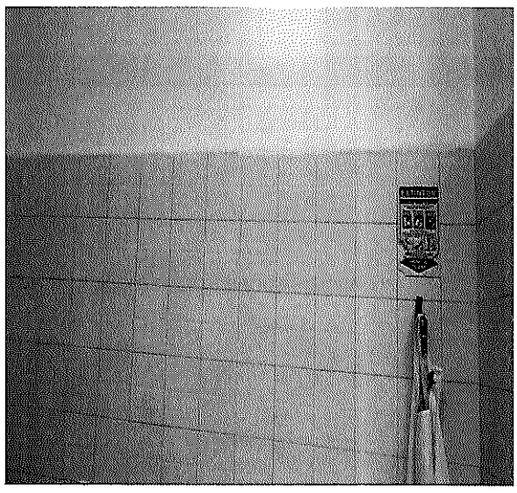


Almacenamiento de Contramuestras



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

INFRAESTRUCTURA	
	 
Pisos.	Techos en cemento pintado, muy altos de difícil limpieza, lámparas de área de bodega, (2) no encienden.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

25761

Educación Aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT ALIMENTAR 26	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	14.04.26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:20 Pm
Institución Educativa/Sede	I.E. POLITECNICO SEDE C					Hora de Terminación:	3:30 Pm
Dirección:	CARRERA 7 No 29-58						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	2:00 Pm - 3:30 Pm						
No. De beneficiarios atendidos:	JT 70	No. De manipuladoras en el sitio:	1				

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

Nombre de quien atiende la visita:	CLAUDIA GOMEZ	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	39	PORCENTAJE TOTAL	97,5	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.	El lugar de almacenamiento se encuentra bajo escalera de pasillo principal, no protege del polvo y lluvia.	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.	Las paredes no son de material sanitario.	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	el baño lo comparte la manipuladora con los estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	—	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se almacenan en canastillas bajo la escalera.	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.	0	No se observa uso de plastico protector para los alimentos, se almacena mantana en conjunto con bebida lactea.
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	El area de almacenamiento se encuentra bajo la escalera se observan objetos del colegio almacenados
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 para visitantes completo

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75 %

Powered by CamScanner

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	—
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Acta de conformacion de Febrero 18/2026 proximamente Proximamente en Junio.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se encuentra Publicado en pared principal.

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	Cuenta con botiquin completo.

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

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entera con sabor a chocolate RSA-0021427 - L26143B 2022 VC 300626
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Ponque chocobanano L: 310326 NSA 001115-2027 VC: 03/may/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	El menu #7 no constituye dulce o postre
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Menu #7 se establece cambio de fruta durazno por manzana.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Aprobacion de cambio por el componente nutricional y tecnico
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Se observa formato de reposicion impreso

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Cumplimiento de minuta menu #7 con cambios aprobados
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	—
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	—
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	—
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	—

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

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	N/O	El Carro transportador llega a las 12 m.
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

25763

Educación Bogotá los 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:	14.04.26	Hora Inicio:	1:20 pm	Hora Finalización:	3:30 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. POLITECNICO SEDE C			Operador:	UT ALIMENTAR 126	No. de Cupos:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	# 7	MENÚ ENTREGADO Nº:	# 7	¿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	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)		
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera con sabor a chocolate						216,4	215,2	204,9	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Ponque chocobanano						66,7	66,1	70,3	60	C										
FRUTA	Manzana						121,8	123,2	121,8	118	C										
POSTRE	—																				
CUMPLE											3										
NO CUMPLE											0										

OBSERVACIONES GENERALES: Cambio en el menu #7 de durazno por manzana

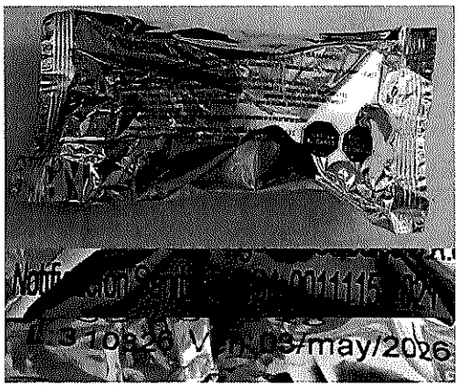
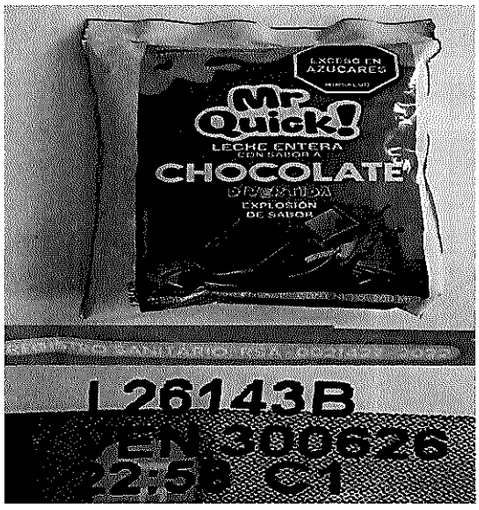
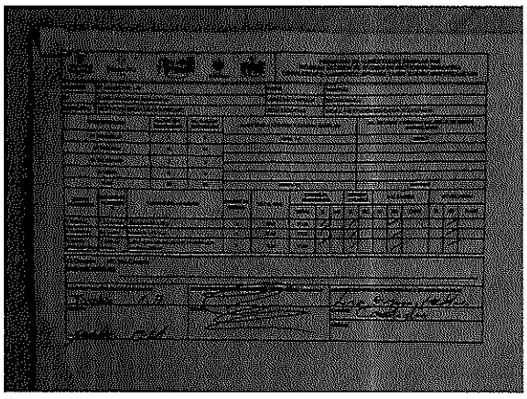
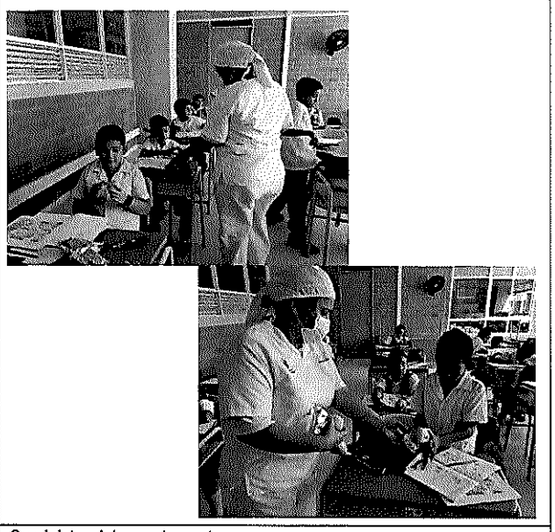
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

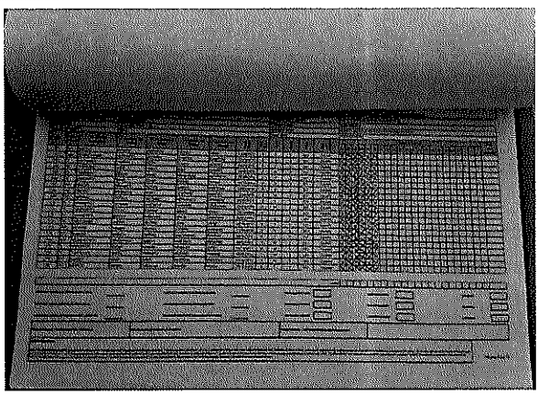
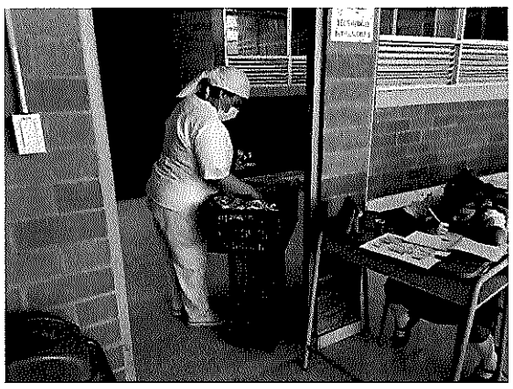
Atendido por:	Claudia Lucia Gomez Rico	Realizada por:	ANGELA MURILLO
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	SUPERVISOR SEB.
Firma:		Firma:	

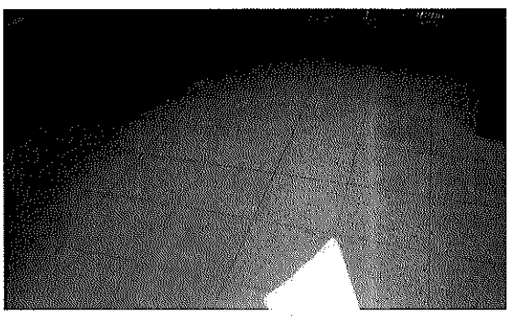
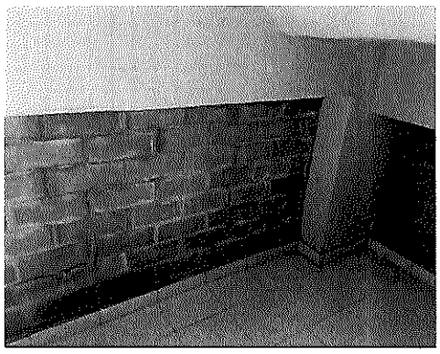
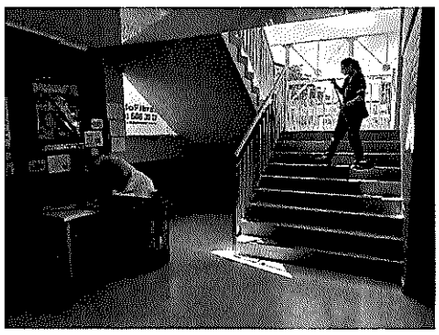
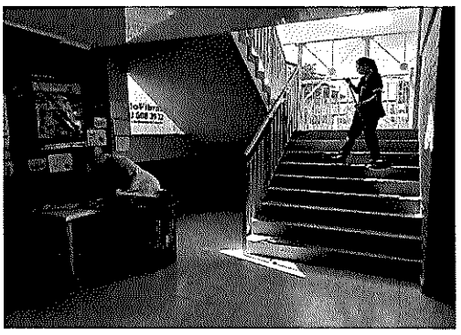
Powered by CamScanner

SUPERVISIÓN 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

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

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

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

21766

Educación Aprender | PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	Alimentar +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	15/04/26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	6:30 am
Institución Educativa/Sede	Oriente Miraflores Sede D					Hora de Terminación:	9:00 am
Dirección:	Calle 17 # 57-35 Barrio Buenos Aires						
Horario de Entrega en Sede Educativo:	8:30 am 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos:	139		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:	Jessica Florez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Giorgy Rios Moreno
Cargo:	Lider 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	40	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 con el espacio Minimo Requerido	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 Presenta Riesgos de contaminaciones	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	En material Resistente De Facil limpieza	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	compartido con los estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Area Ventilada, Iluminada	C
1.6	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 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

Scanned with CamScanner

25767

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	✓
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	25/04/2026
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. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	✓

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

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV = 14/05/26 Leche UHT Lote 14/05/26 Alquería
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	FV = 03/05/26 Ponque cubierto lote = 310326 De chocolate
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	✓
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Mango cumple con la correcta 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	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

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

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

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

Scanned with CamScanner

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	15-04-26	Hora Inicio:	6:30 am	Hora Finalización:	9:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa	Oriente Miraflores Sede D			Operador:	Alimentsw + 26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	8	MENÚ ENTREGADO Nº:	8	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI 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 UHT						216	211	217	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Ponque cubierto De chocolate						68.5	72.9	73.1	609	C										
FRUTA	Mango						263	223	243	220	C										
POSTRE																					
CUMPLE	X																				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Oriente Miraflores se da cumplimiento Menu RI # 8 en el Gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

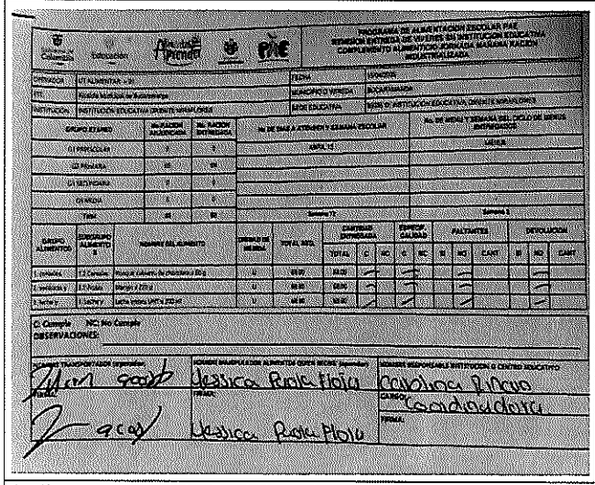
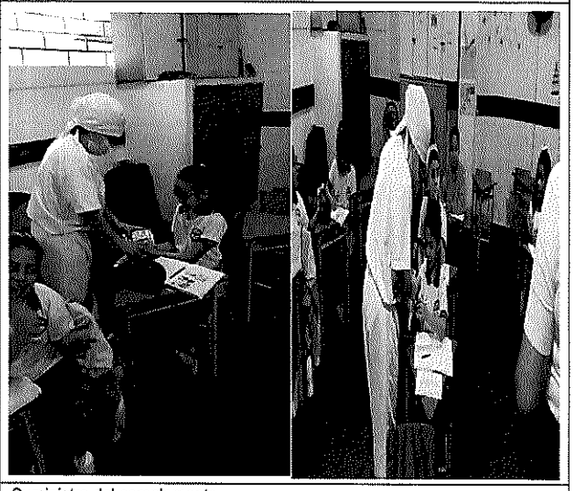
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Atendido por:	Jessica Paola Flórez	Realizada por:	Gionga Rios Moreno SEB PAE
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	Apoyo Tecnico Profesional SEB PAE
Firma:	Jessica Paola Flórez	Firma:	Gionga Rios Moreno

Scanned with CamScanner

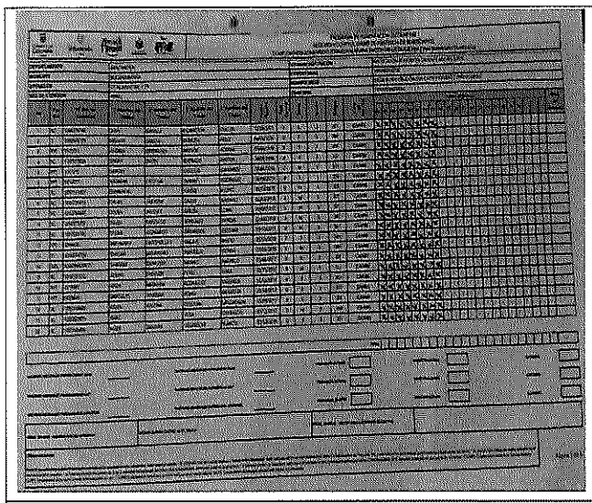
25769

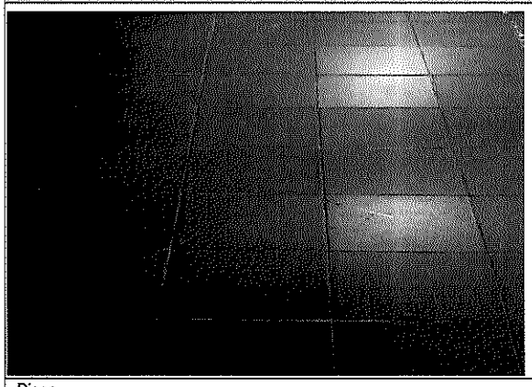
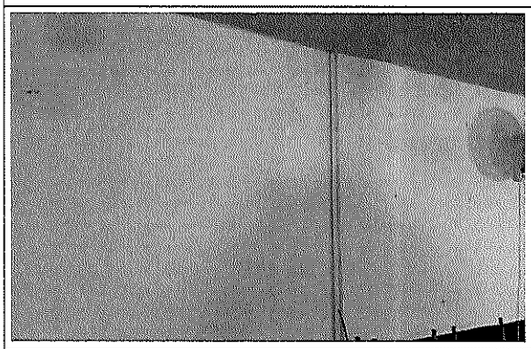
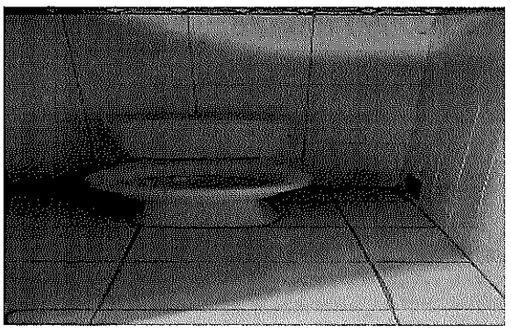
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	MENU RI # 8 FECHA DE VENCIMIENTO 03/05/2026 LOTE 310326 PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
MENU RI # 8 FECHA DE VENCIMIENTO 14/05/2026 LOTE 14/05/2026 LECHE ALQUERIA UHT	MENU RI # 8 FRUTA MANGO CORRECTA MADURACION
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

25770

SUPERVISION 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

25771

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 Alimentar +26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	15-04-2026
Grupo:	1	Área Urbana:	x	Área Rural:		Hora Inicio:	8:40 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Oriente Miraflores Sede E					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Calle 21 #46-66 Barrio Buenavista						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:45 am a 12:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	83		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	Rosalba Ortiz			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Líder 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	60	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	57	**PORCENTAJE TOTAL**	95%	**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	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 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.		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 y Pisos con material de ceramica.	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 Tanque almacenamiento de Agua con tapa.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		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 Puerta en la parte interior con oxido.	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 con acceso compartido.	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia almacenamiento de insumos de aseo en caja dentro de area preparacion.	NC

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.	0	Se evidencia almacenamiento de Insumos de aseo en caja de Carton dentro del area de preparacion.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos Se encuentran dentro de su vida Util.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

25772

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.	1	Se evidencia 3 recipientes con bolsa y Tapa debidamente rotulados.
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	Registros Diligenciados.
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 la presencia de plagas o 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.	0	Se evidencia gotera del lavaplatos.

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 Atención debidamente publicado.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Copia Conformacion del CAE Febrero 25 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.	1	Carne de Res lote: 1260406 Vence: 06-05-2026 Pollo Pechuga lote: LB00126050 Vence: 19 FEB 2029
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche en Polvo lote: 030326 Vence: 02-MAR-2027 Queso: lote 180326 vence: 22-05-2026

25773

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Registros 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 IE. Oriente miraflores sede E. Con una cobertura de 83 beneficiarios, nivel educativo Preescolar y Primaria. Se evidencia entrega del menu 8 cumple con el gramaje establecido, Se Socializa los hallazgos evidenciados y Se da Cierre a la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

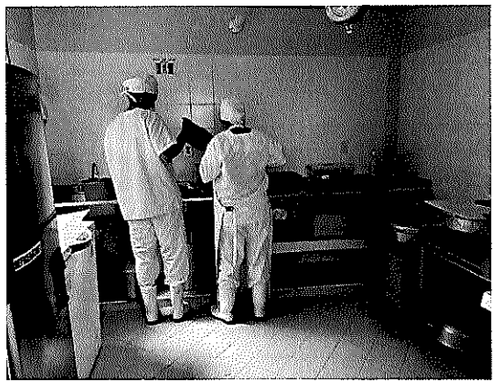
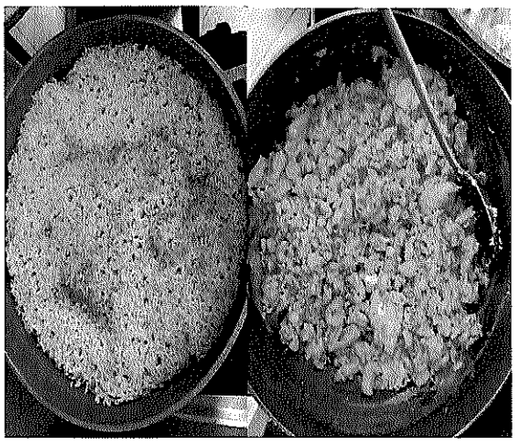
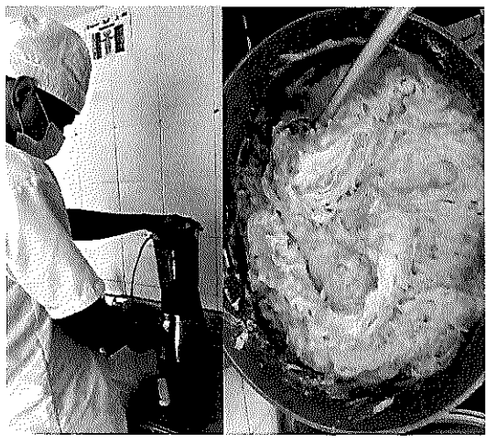
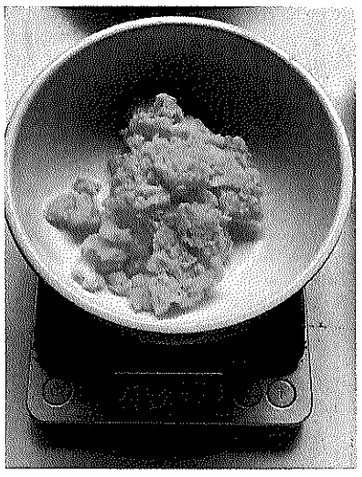
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez Melo	NOMBRE	Andrés Alvarado
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	Supervisor.
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Rosalba ortiz
CARGO		CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Rosalba ortiz

25774

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

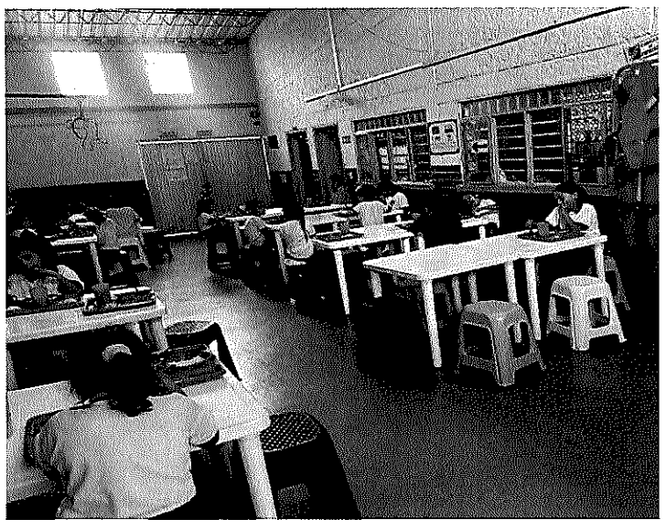
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: ORIENTE MIRAFLORES

FECHA: (dd-mm-aaaa)	15	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: E

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°8	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





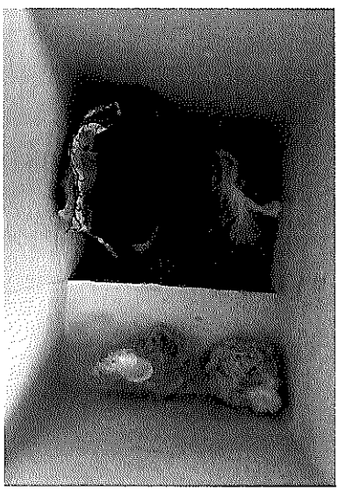
Suministro del complemento.



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes).



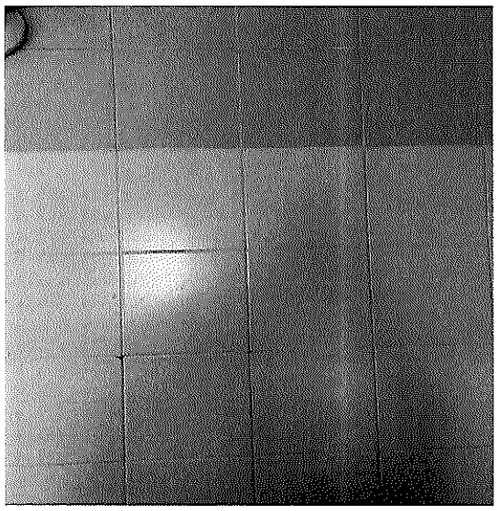
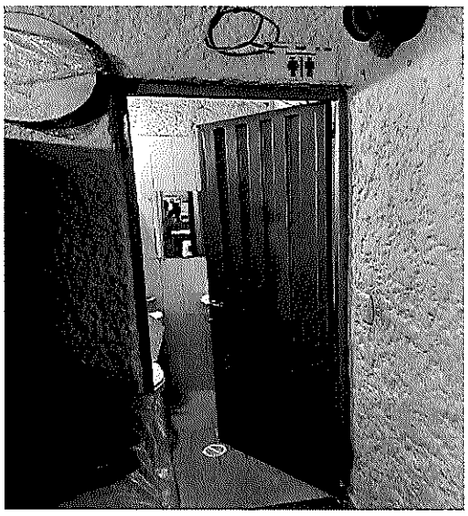




Materias primas – Equipos refrigeración- congelación.

SUPERVISION 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

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

OBSERVACIÓN INSTITUCION EDUCATIVA

	
Se evidencia puerta en la parte inferior con oxido.	Se evidencia almacenamiento de insumos de aseo en caja dentro del área de preparación.

2578

Educación | Alimentación Escolar | PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRESTADORES DEL SERVICIO

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

ENTIDAD TERRITORIAL:									
Fecha de la visita:	15-04-24	Sede educativa / Institución educativa:	I.E Comacho Carreño	HORA INICIO:	8:00	HORA FINALIZACIÓN:	1 pm.		
Operador del programa:	U.T Alimentar + 26			Número de usuarios:			359 - 2025		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo: X	No de usuarios:	360 raciones				

Descripción del menú: Tortilla de huevo lentejas guisadas, arroz blanco, pure de papa con queso - rodajas de tomate con limón, pimienta y cilantro y guayaba

Observaciones: Alternativa: NA

Motivo del intercambio y/o arrastre: NA | Fecha de aprobación: NA | Autorizado por: NA

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTUAL TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
34	31	91.17	Bueno

RANGOS DE CALIFICACION	<59.9% Deficiente	60-79.9% Regular	80-96,9% Bueno	97-100% Excelente

NÚMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 75	1
De 76 a 150	2
De 151 a 300	3
De 301 a 500	4
De 501 a 750	5
De 751 a 1000	6
De 1001 a 1200	10
De 1201 a 1500	12

No. Manipuladoras encontradas en las instalaciones: 4 manipuladoras.

Observaciones alimentarias y nutricionales: Hoy se atendieron 350.

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lengua de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Existir	0	En el botiquin no se evidencian guantes
12	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	
13	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	Se aplió Sazonadores según guias de preparación
14	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	
15	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	
16	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	
17	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

25779

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:	15-04-26	Hora Inicio:	9. AM	Hora Fina Estación:	1 pm	Grupo:	1
Institución Educativa:	U.T. Alimentar + 26			Operador:	U.T Alimentar + 26	No. de Contrato:	359-2025

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Ranger.	PRECISIÓN (g):	—

No. MENÚ PROGRAMADO	8	No. MENÚ ENTREGADO	8	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO X	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI ✓	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Tortilla de Vegetales	55	50	58	50	C.	55	56	50	50	C.						66	60	58	55	C
LEGUMINOSAS	Lentejas guisadas	50	53	49	45	C.	62	63	50	45	C						125	130	122	120	C
CEREALES	Arroz Blanco	56	60	62	55	C	97	89	90	85	C						122	129	130	120	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Puré de papa con queso	60	50	54	46	C	60	63	61	58	C.						90	96	92	85	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Rodajas de tomate	55	62	58	50	C.	66	67	70	65	C						93	100	99	90	C
BEBIDA	Jugo de guayaba	210	212	220	200	C	213	220	219	200	C.						220	206	218	200	C.
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE		Cumple					Cumple										Cumple				

OBSERVACIONES GENERALES:

Se evidencia que en las muestras tomadas se da cumplimiento del gramaje.

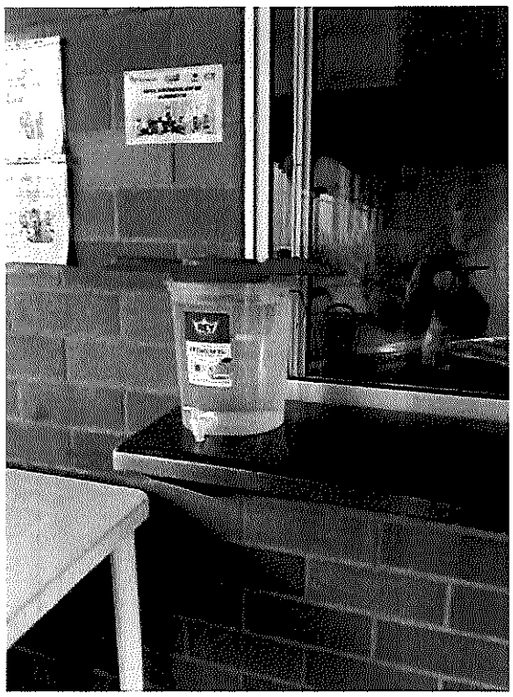
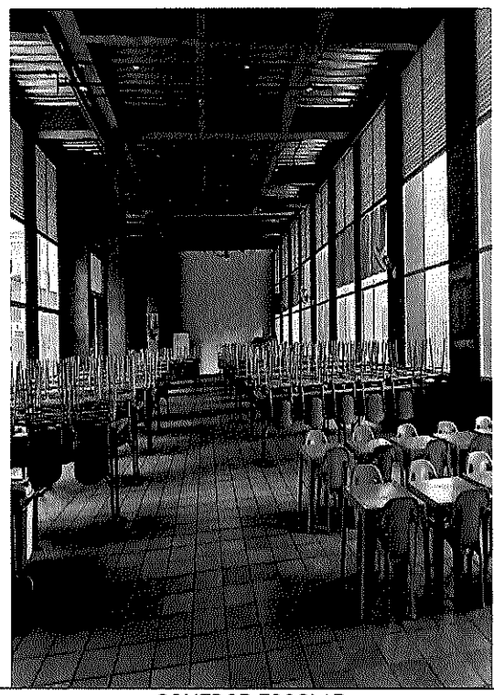
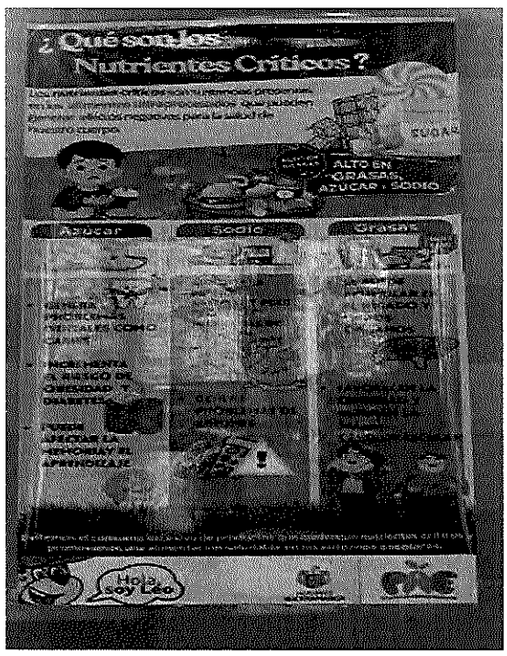
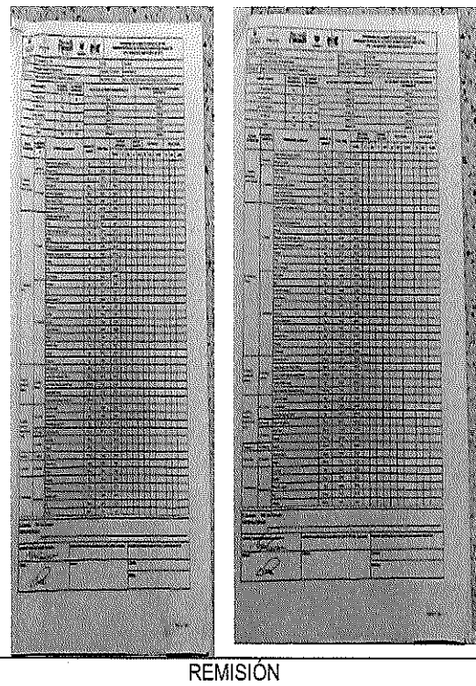
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Eny Montañez Cleve	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Nathaly Rodriguez
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Nutricionista - Equipo Supervisor
FIRMA:		FIRMA:	

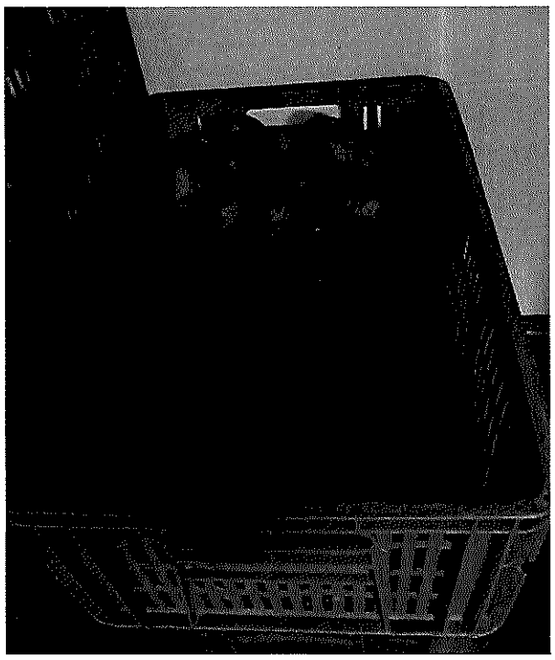
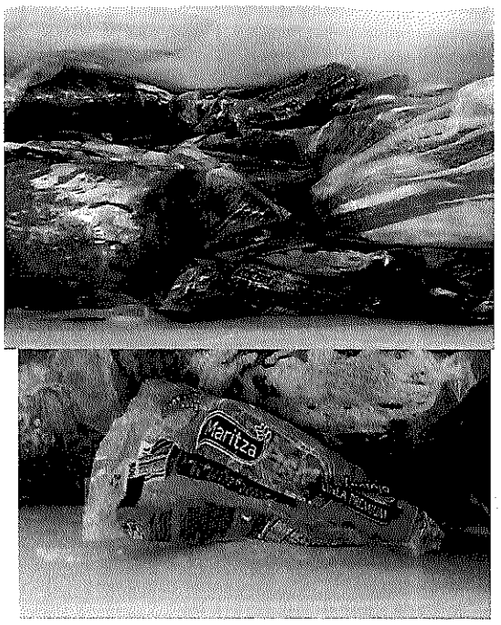
Powered by CamScanner

25780

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

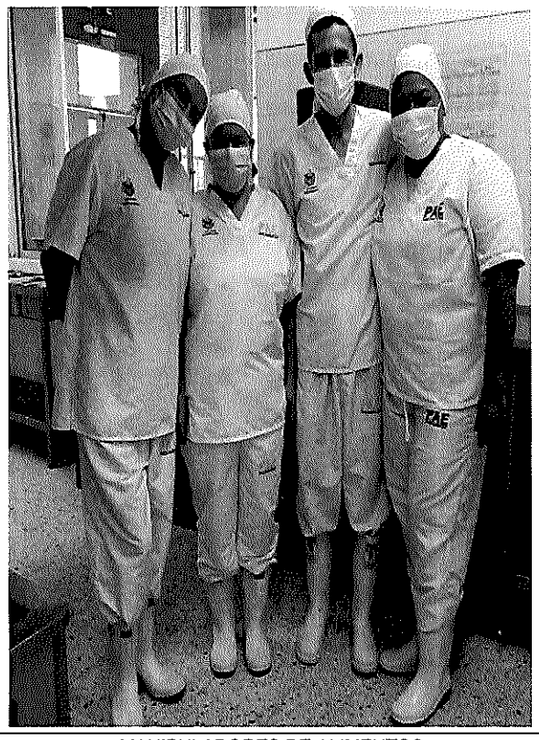
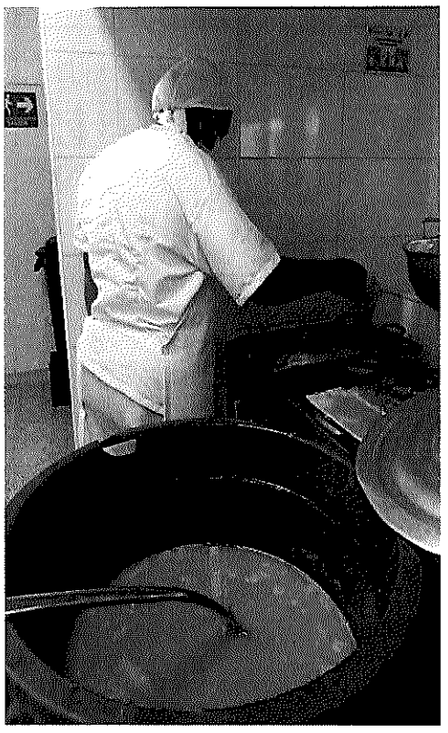
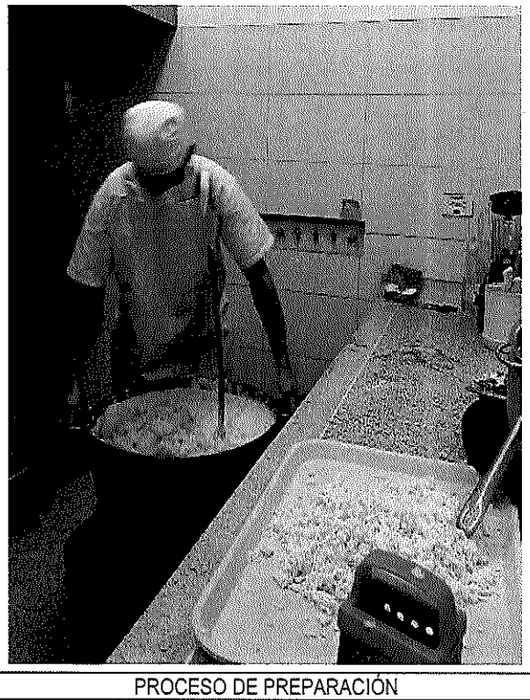
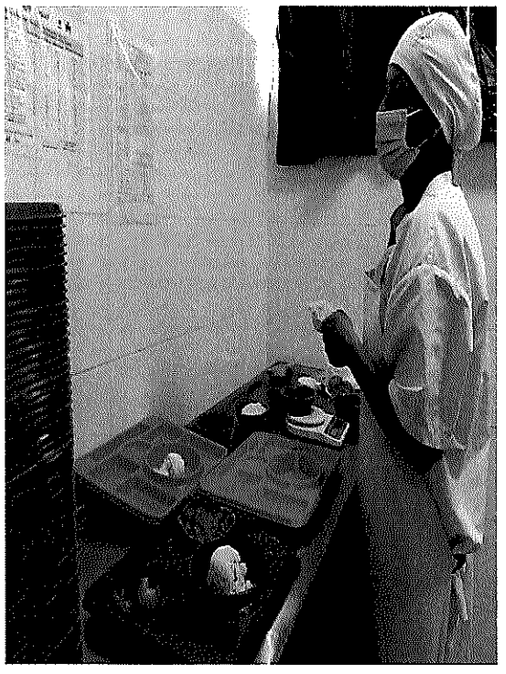
	
AGUA DISPONIBEL PARA LOS BENEFICIARIOS	COMEDOR ESCOLAR
	
PUBLICACION EAN	REMISIÓN

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

	
ALMACENAMIENTO DE PAPA	ALMACENAMENTO DE ARROZ , ACEITE , HARINA, HUEVOS
	
ALMACENAMIENTO DE CARNE CON BOLSAS DESOCUODE LENTEJAS GENERA RIESGO EN CONDICIONES D EORDEN Y LIMPIEZA	ALMACENAMIENTO DE POLLO

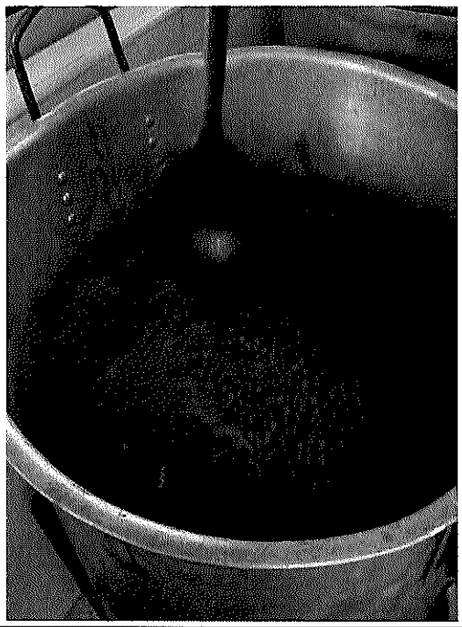
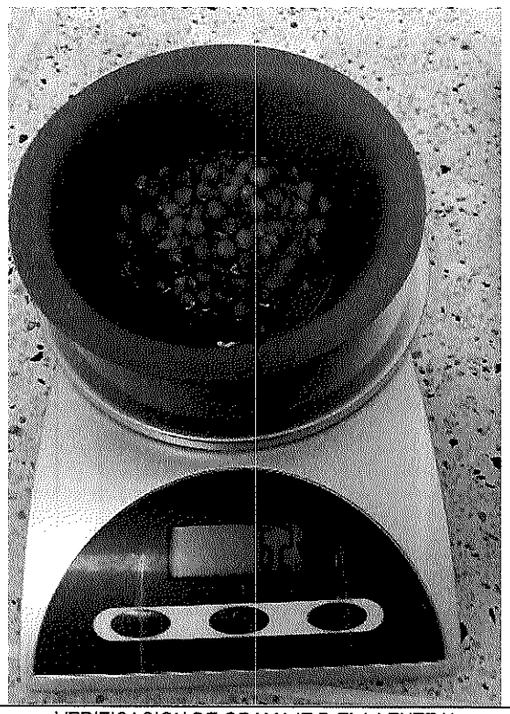
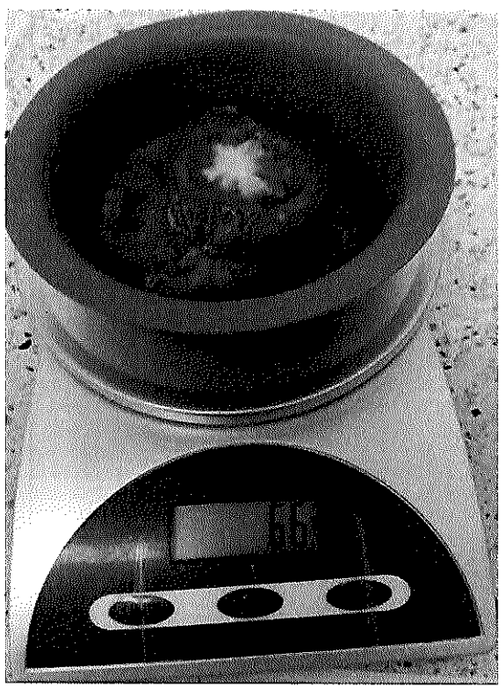
25782

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

	
MANIPULADORES DE ALIMENTOS	PROCESO DE PREPARACIÓN
	
PROCESO DE PREPARACIÓN	ELABORACION DEL PLATO MODELO

25783

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

	
ARROZ PREPARADO	LENTEJAS PREPARADAS
	
VERIFICACION DE GRAMAJE D ELA LENTEJA	VERIFICACION GRAMAJE DE LA ENSALADA

25784

Educación Aprendiz PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA SEGUIMIENTO A RUTA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Fecha	16.04.26	Operador	UTALIMENTAR +26				
No. Contrato	359	Modalidad	PS 1	X	Hora Inicio	10:30am	
					Hora Final	2:30pm	
No. Ruta	#1	Placa Vehículo	GQU581	Modelo vehículo	2021		
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado		Conductor	CARLOS PRIETO	Vehículo Aprobado	SI	X
	Furgón Congelado					NO	
	Furgón Carga Seca	X	Auxiliar	JOSE RAMIREZ			
Nombre Supervisor PAE	ANGELA PATRICIA MURILLO						
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCETAJE OBTENIDO	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
27	27	100 %	E

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

Cumple = 1; No cumple = 0; No aplica (NA); No Observado (NO)

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Atendidos	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	I.E. Club Union Sede B	204	204	12:00pm	11:40am
2	I.E Campo Hermoso S. A	250	250	12:40pm	12:18pm
3	I.E Campo Hermoso S. C	247	247	1:30pm	1:14pm
4	I. E. Club Union Sede E	334	334	1:45pm	2:10pm
5	I.E. Club Union Sede D	113	113	2:10pm	2:40pm
6	I. E. Club Union Sede C	413	413	3:00pm	3:09pm
7					
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución de alimentos.	1	—
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.	1	—
3	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año), certificado de aptitud para manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación mensual	1	Capacitacion Febrero 2026

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	En este caso al ser Furgon no representa tanto sin embargo falta evidencia Protocolo de lyd.
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	N/A	La ruta transporta abarrotes y Fruver
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 6 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).	1	—

Powered by CamScanner

27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física o digital enviada por la ETC	1	No hubo intercambios
29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas	1	Las remisiones son verificadas en planta y Firmadas

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	Vencimiento Pendiente Abril / 2026 Cambio
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro).	1	—

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

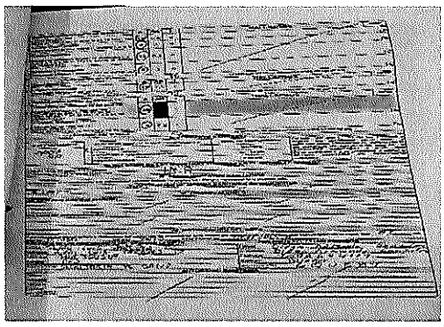
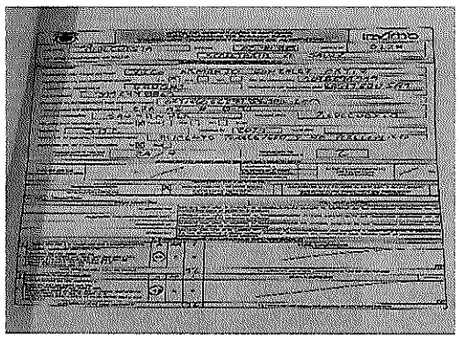
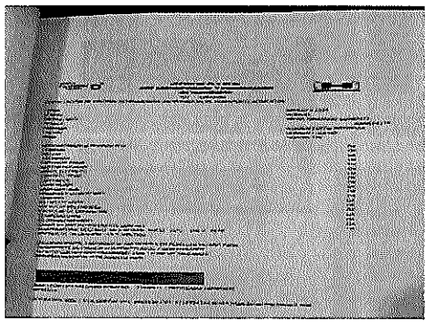
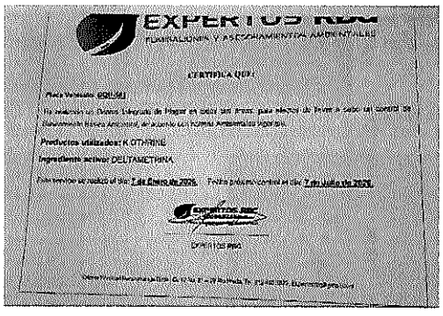
- En el recorrido se tuvieron que pasar varias situaciones que retrasaron un poco la entrega. clima lluvioso, una tractomula varada obstaculizando la vía y un accidente de una moto con un carro particular.
- Es importante implementar protocolo de Cargue y descargue de productos dado que en caso de alimentos de alto riesgo de contaminación puede representar contaminación cruzada en este caso al ser fruver no representa un alto riesgo.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

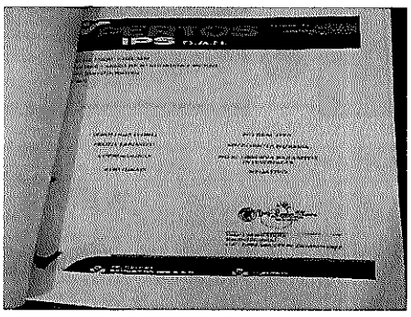
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	ANGELA PURILLO	NOMBRE	Carlos Rodriguez
IDENTIFICACIÓN	52.838.572	IDENTIFICACIÓN	80 931 822
CARGO	SUPERVISOR SED	CARGO	Conductor
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	ORLANDO RODRIGUEZ
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	80 931 822
CARGO		CARGO	AUXILIAR
FIRMA		FIRMA	

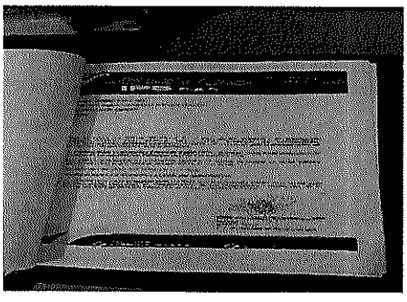
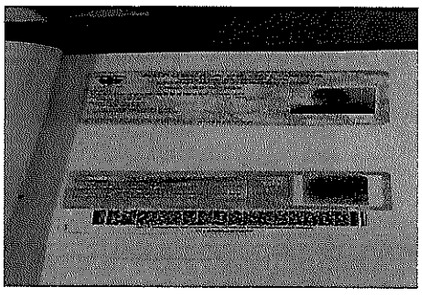
Powered by CamScanner

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

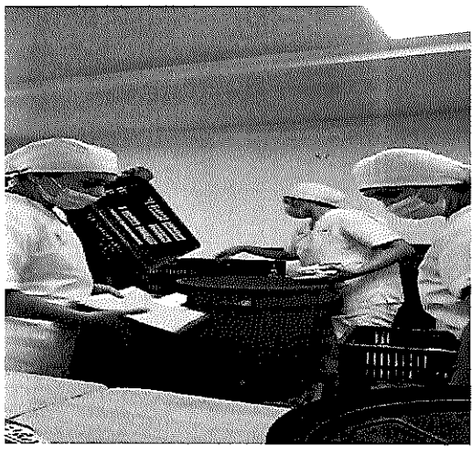
Documentación del vehículo



Documentación personal Transportador (Conductor) Carlos Julio Rodríguez

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





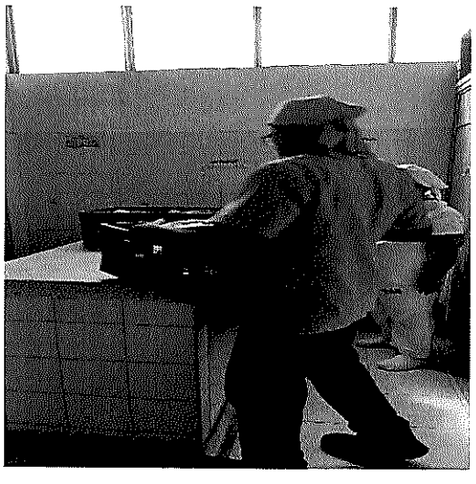
Punto de entrega: I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C





Punto de entrega: I.E. CLUB UNION SEDE E





Punto de entrega: I.E. CLUB UNION SEDE D

25788

Educación Alimentación 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.T Alimentar 125		No. Contrato:	259		Fecha Visita:	16.04.26
Grupo:	1	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	11:30 p.m
Institución Educativa/Sede	I.E Las Américas N1.					Hora de Terminación:	3:00 p.m.
Dirección:	Cra 33 # 36-16 Barro Alvarez.						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 a 8:00 – 1:0 a 3:00 AM						

No. De beneficiarios atendidos:	15 JM 427 JT. 442 Total.	No. De manipuladores en el sitio:	3.	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:	Solbey Peñaranda.	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Yairi Oreco.
Cargo:	Manipuladora Alimentos		

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	97,5	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente

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

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

I. INSTALACIONES 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.	Se cuenta con espacio asignado en zona de restaurante – cafeteria espacio abierto.	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.	Espacio abierto. Almacenamiento transitorio.	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.	Piso liso, Paredes en ladrillo limpio, Techo Placa lisa. Se evidencian 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.	Cuentan con acceso a zona sanitaria	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Iluminacion natural, espacio abierto	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	se cuenta con estante organizador	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	se usan canastillas, limpias.
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	Área limpia
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	se evidencian sillas y mesa de trabajo.
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Kit completo.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

25789

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	Publicada en cartelera.
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 [illegible])	1	Conformacion 11 febrero 2026.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Publicada en cartelera.

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	Botiquín completo, con elementos. en Urgencia.

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 entero. La Mejor. Lote: 04 Vence: 28 MAY 26.
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta Casera Molienda del Pan Lote: 06042026 Vence: 06/05/2026
7.3	El dulce o postre suministrado esta 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 dia de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A.	No contempla menú N.9.
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 Condiciones óptimas de maduracion - Gramaje requerido.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Se cuenta con verificación por el equipo técnico de supervision
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Se cuenta con 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	Menú # 9 Yogurt, Galleta casera, banano.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Publicado en cartelera.
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Publicado en cartelera – Se cumple.
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	3 componentes ✓
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1.	Ver anexo.

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 transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	N.O	No se evidenció vehiculo en entrega.
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

25790

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	16.04.25	Hora inicio:	12:20 p.m.	Hora finalización:	3:00 p.m.	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E Las Américas N1			Operador:	U.T Almorlar 1 26	No. de Contrato:	2591

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)		
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt entero	206.0	211.8	212.4	200	C	210.0	206.5	207.9	200.	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta Casera.	49.4	50.0	48.6	40	C	64.8	67.6	63.2	60	C										
FRUTA	Banano	177.1	183.1	220.5	143	C	202.8	190.5	201.2	143	C										
POSTRE	—																				
CUMPLE		3					3														
NO CUMPLE		0					0.														

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple Gramaje para la muestras evaluadas.

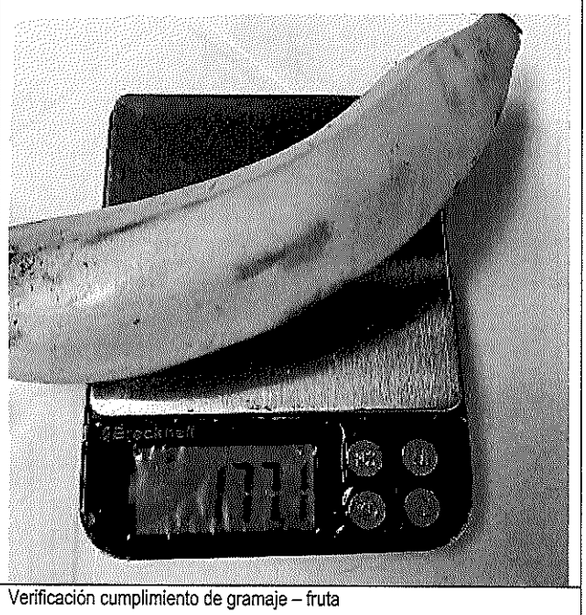
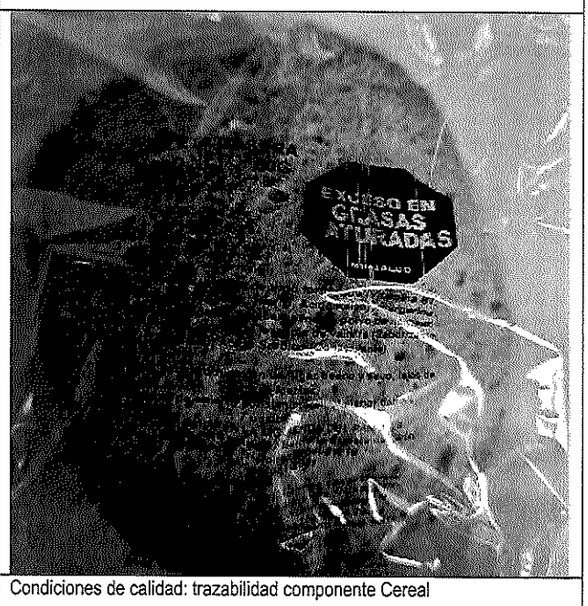
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

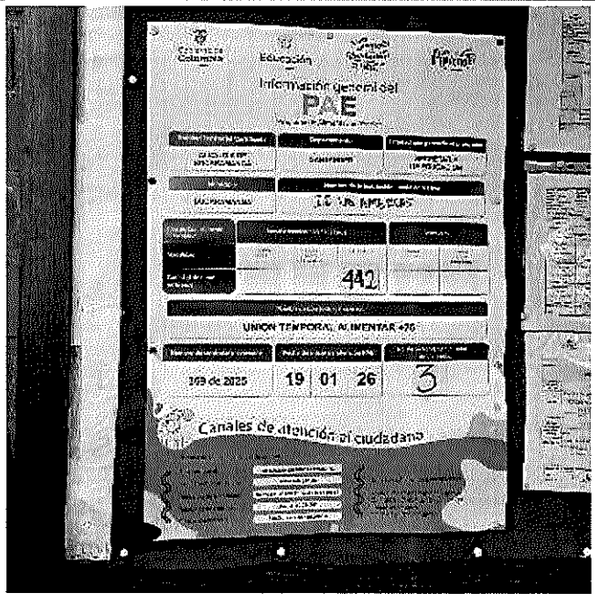
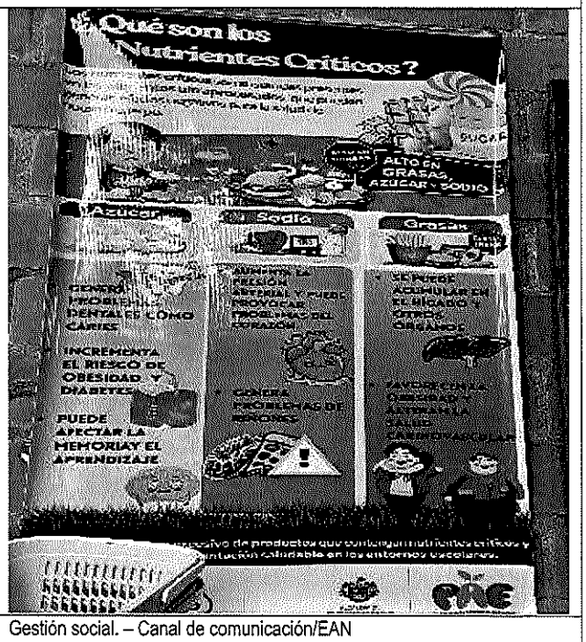
Atendido por:	Sol Peñaranda	Realizada por:	Yeimi Orozco
Cargo:	Manipuladora de Alimentos	Cargo:	Apoyo Técnico.
Firma:	Solber Peñaranda B.	Firma:	Yeimi Orozco.

Powered by CamScanner

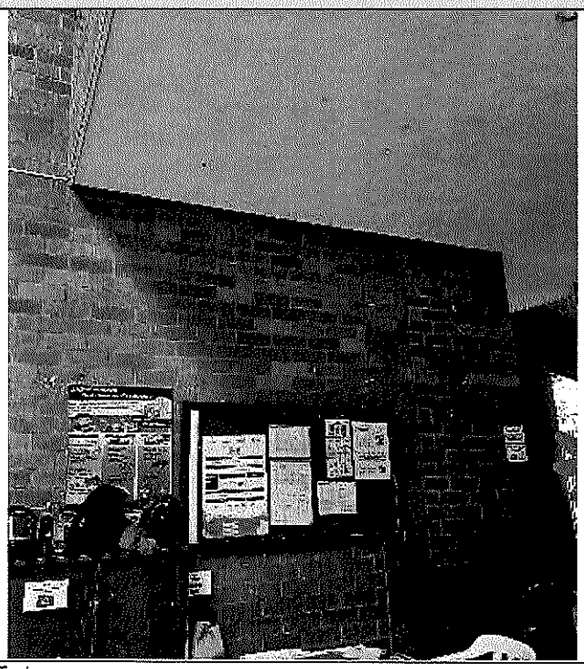
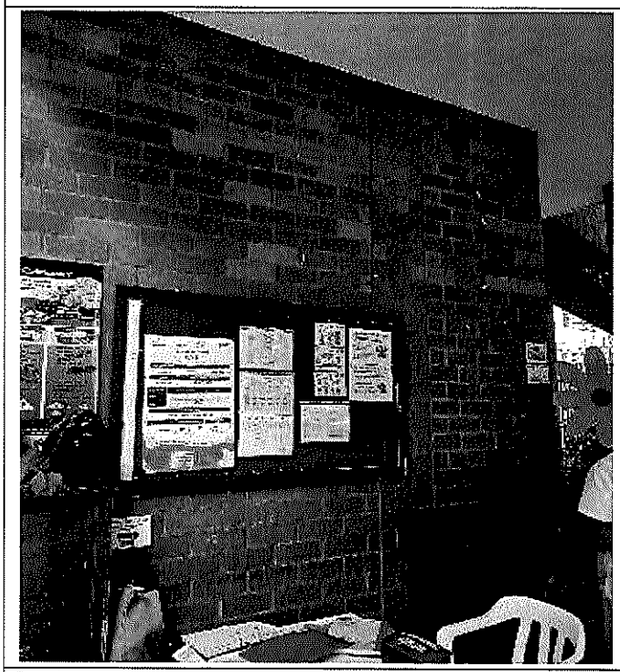
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta
	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal

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

	
Condiciones de saneamiento.	Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín
	
Gestión social. – Afiche información PAE	Gestión social. – Canal de 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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Área de residuos solidos

25794

Educación Aprender	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 -2020

Operador:	UT Alimentar 126		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	16-04-2026
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	9:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Campo Hermoso Sede A					Hora de Terminación:	2:00pm
Dirección:	Carrera 9AN # 49-24						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 am a 1:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	250		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	Claudia Saavedra			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Líder 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	70	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	69	PORCENTAJE TOTAL	98,5 %	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 FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Se evidencia techos manchados.	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.		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 tanque de Almacenamiento de 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.		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 estante con presencia de oxido	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 cuenta con uso exclusivo	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Iluminación Suficiente	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

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 evidencia canastillas y recipientes con tapa limpias y buen estado
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	Se encuentran productos vigentes.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

25795

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

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 la Presencia de plagas o 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	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	Ficha tecnica y Ruta de Atención Publicados
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Cuenta con copia de Conformación del CAE realizado 05-03-2026.
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	Carne Cerdo lote 3260407 FV 11-05-2026 Carne Res lote 1260406 FV 06-05-2026 Pollo Pechuga LB00226013 FV 13 ENE 2027
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche Polvo lote 030326 FV 02-MAR-2027 lote 17052615 FV 160329

2:5796

11.3	El vehiculo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	1	
11.4	El vehiculo 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 100% Favorable Realizado 02-10-2025
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NA	Vehiculo Transporta carga seca.
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).	1	
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.	1	
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.	1	

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Registros diligenciados
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de viveres 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. Campo hermoso Sede A con una cobertura de 250 beneficiarios nivel educativo Primaria, Secundaria y Media, Se evidencia entrega del menu 8 con un arrastre debidamente aprobado, Se socializa los hallazgo evidenciado 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 Mejo	NOMBRE	Claudia Saavedra G.
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Claud
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Monica Scavez
CARGO		CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	

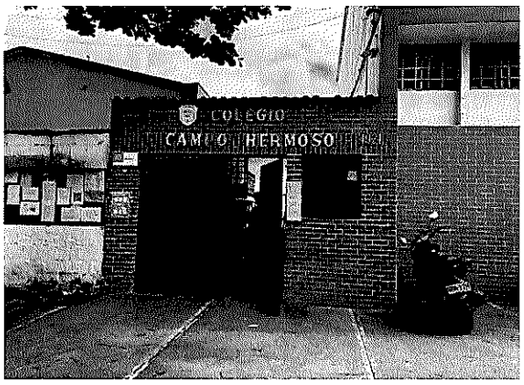
25797

SUPERVISION 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: CAMPO HERMOSO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	16	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



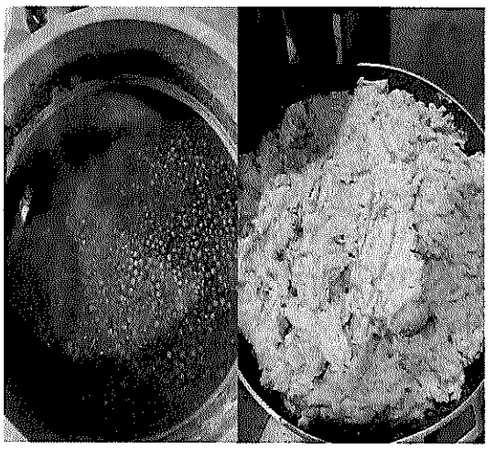
Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



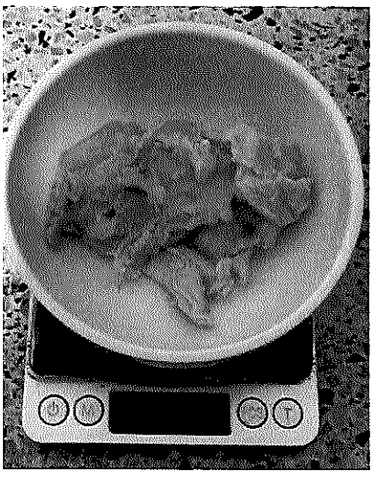
Condiciones de calidad de productos preparados.



Condiciones de calidad de productos preparados.

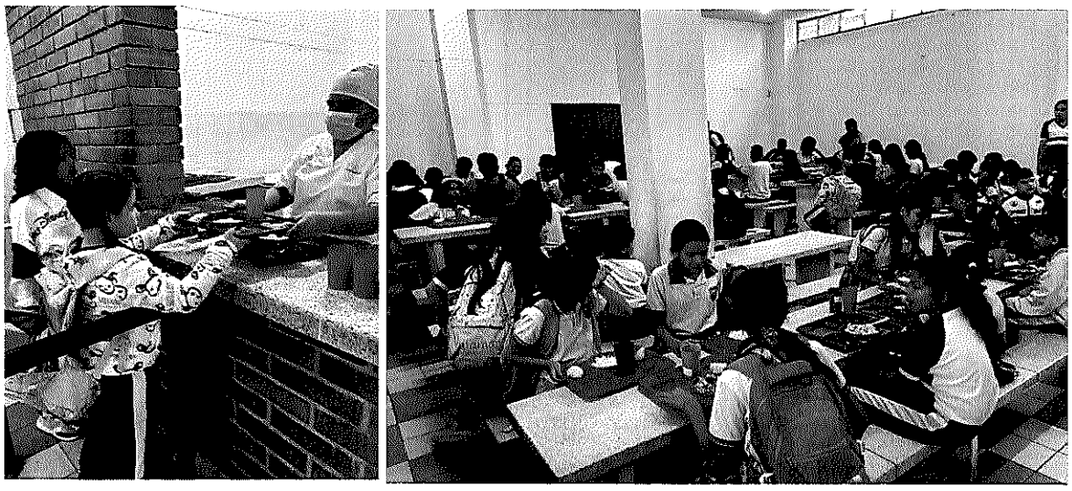


Cumplimiento de menú N°8

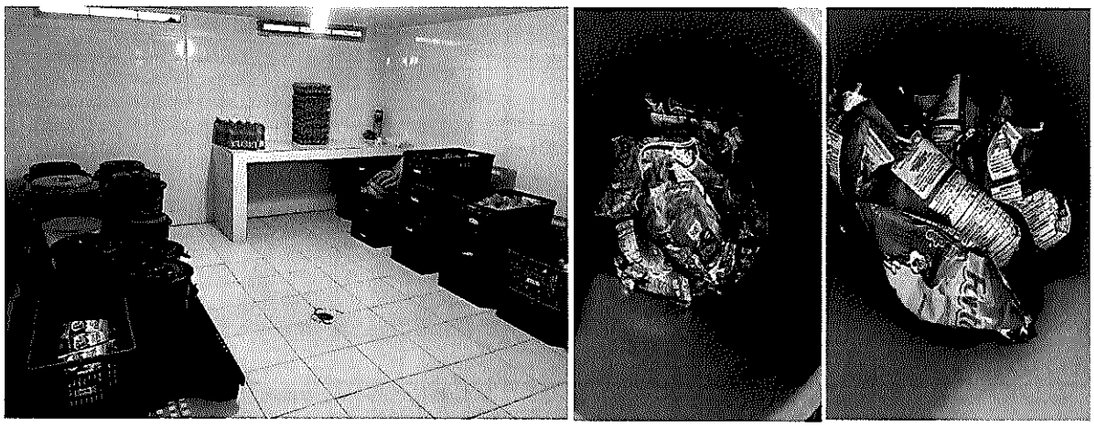


Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

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



Suministro del complemento.

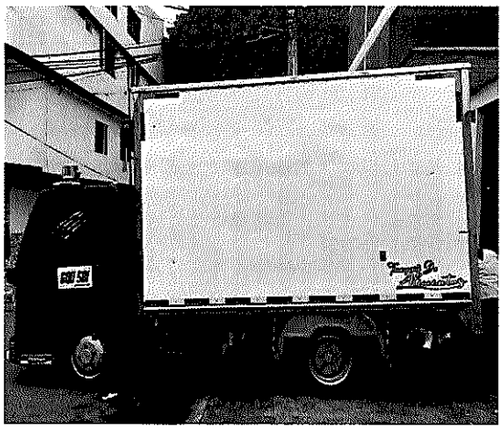


Area almacenamiento Materias primas (abarrotes).

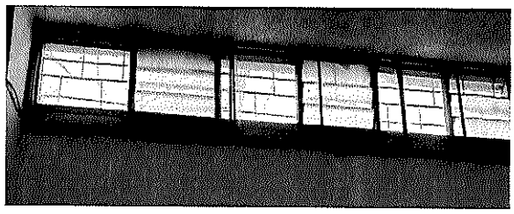
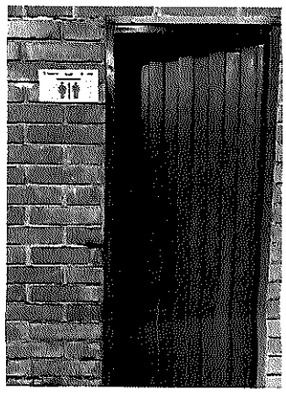


Almacenamiento Materias primas – Equipos refrigeración- congelación.

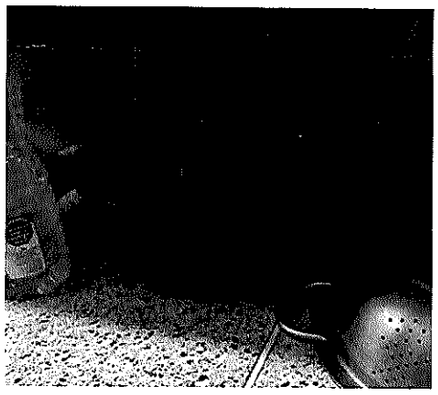
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

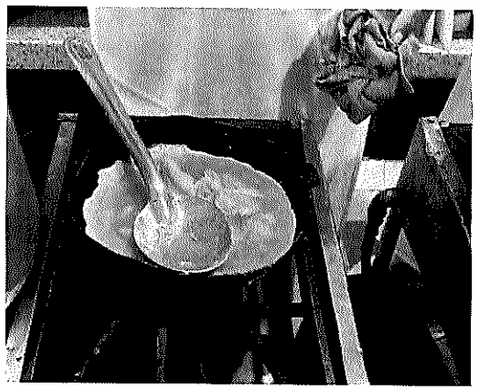
	
Condiciones de saneamiento.	Personal manipulador alimentos
	
Vehículo Transportador	Condiciones de Almacenamiento del vehículo
	
Condiciones de entrega.	Personal Transportador: Conductor y Auxiliar

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

	
Ventanas.	Puertas.

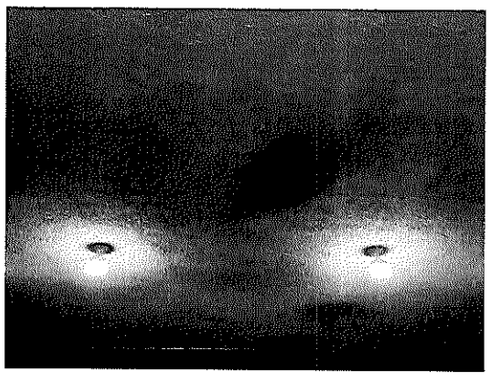
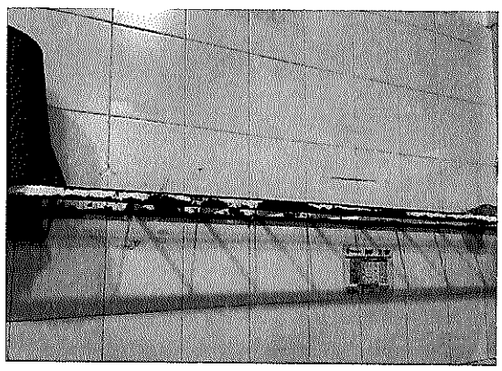
HALLAZGOS





Hallazgo 1. Se evidencia 2 cacerolas con presencia de hollín y mal estado.

OBSERVACIONES INSTITUCION EDUCATIVA

	
Se evidencia techos manchados.	Se evidencia estante con presencia de oxido.