25801

Educación | ICBF

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VIGENTE DESDE: 01-2025

ALCALDIA DE BUCARAMANGA

ENTIDAD TERRITORIAL

Fecha de la visita: 16-04-26 | Sede educativa / Institución educativa: I.E. Terezita Salcedo Eloy Sedilla | JORNADA: 9AM | HORA DE FINALIZACIÓN: 1 PM

Operador del programa: CE Diciembre 26 | Número de contrato: 359-2025

Tipo de Complemento: Desayuno Mañanero [ ] Almuerzo Fondo [ ] Almuerzo [X] | No. de servicios: 2/2

Descripción del menú: Tortilla de queso - lentejas guisadas, arroz blanco, fruta de pera con queso - rodajas tomate con lechuga y limón - jugo de guayaba.

Novedades: Alimento: Arrastre.

Motivo del incumplimiento y/o novedad: No clase el día de ayer | Fecha de aprobación: 15-04 | Autorizado por: ETC.

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

TOTAL PUNTOS EVALUADOS	85	TOTAL PUNTOS OBTENIDOS	33	PORCENTAJE TOTAL	94,28	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno

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

Rango de Raciones	No. Manipuladores recomendados en las instalaciones
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 1250	10
De 1251 a 1500	11

3 manipuladoras para 212 niños

	Cumplimiento de la Minuta pactada	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 supervisión.	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	Hay un arrastre aprobado
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.	0	Se evidencia que la tapa para cubrir las ollas no cuenta con manubrio. lo que representa un riesgo de quemaduras para las manipuladoras
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	Se revisa y se hacen preguntas donde se verifica el cumplimiento
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 lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1uml), Alcohol antiséptico, Tijeras de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Existir	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.	1	Hay. Arrastre autorizado
13	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Orégano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	
14	Los alimentos preparadas 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	

(11)

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

25802

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:	16-04-26	Hora Inicio:	9:40	Hora Finalización:	1:00	Operador:	U.T Alimentos +26	Grupo:	5	No. de Contrato:	259-25
Institución Educativa:	Tecnológico Comercial Eloy Valenzuela Sede A					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Martha Edith Enriquez S				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Rangel	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 X	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Huevo en tortilla											55	52	53	50	C	62	62	61	60	C
Leguminosas	Lenteja guisada											91	80	85	75	C	121	122	123	120	C
Cereales	Arroz blanco											106	110	115	100	C	120	122	126	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Puré de papa con queso											70	78	81	72	C	90	107	86	85	C
Ensalada o verdura caliente	Rodajas de tomate											84	78	73	70	C	91	120	92	90	C
Bebida	Jugo de guayaba											234	210	220	200	C	243	210	215	200	C
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se entrega para Niveles: Secundaria: 20 raciones y Media: 19.2 raciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

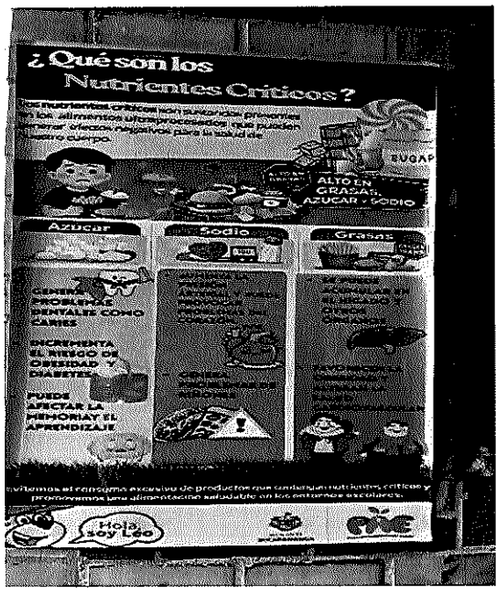
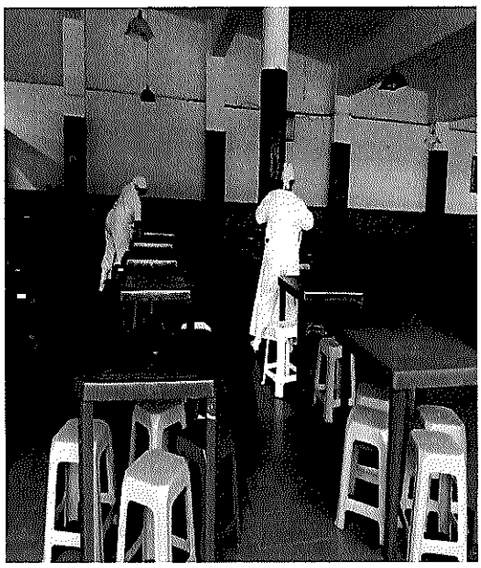
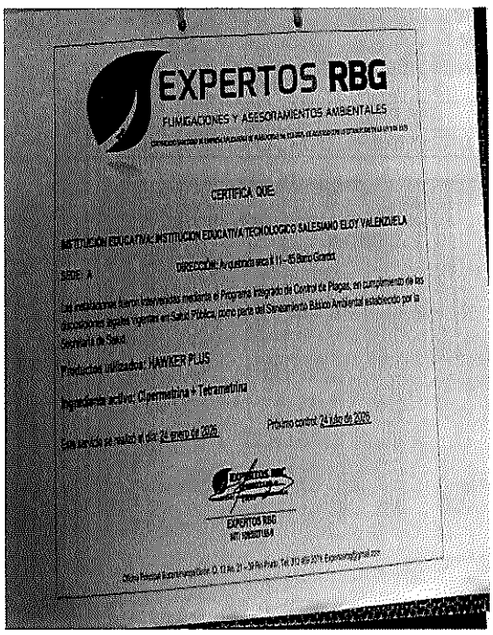
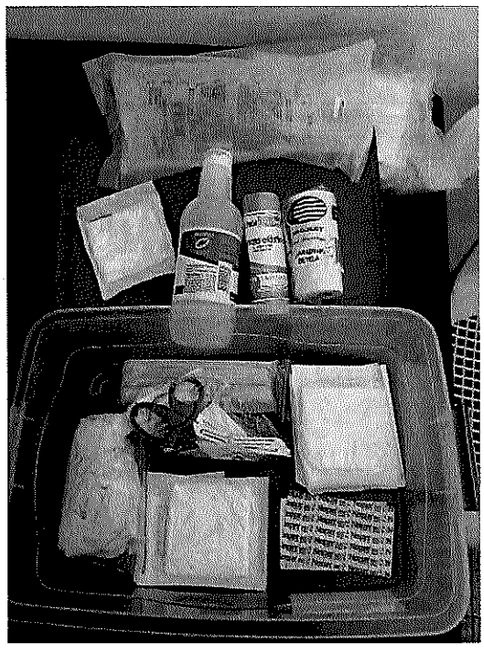
Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:		SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Martha Edith Enriquez S
CARGO:	Nutricionista.	CARGO:	Nutricionista - Equipo Técnico
FIRMA:		FIRMA:	

Powered by CamScanner

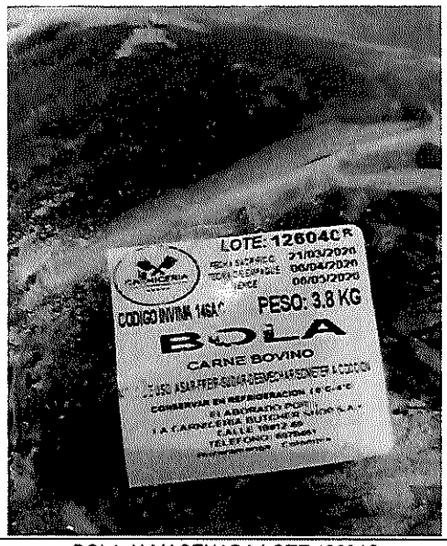
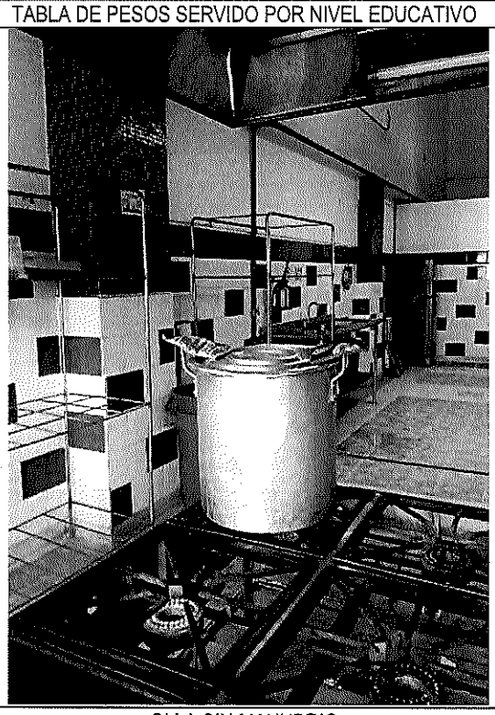
Powered by CamScanner

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

	
PUBLICACION EAN –QUE SON LOS NUTRIENTES CRITICOS	COMEDOR ESCOLAR
	
CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS	BOTIQUIN

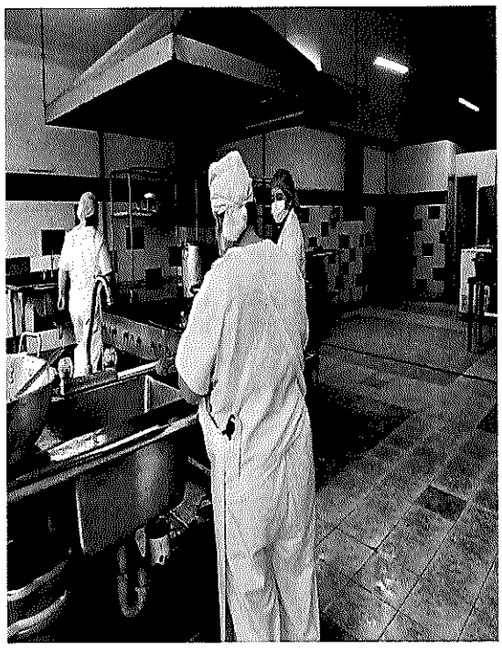
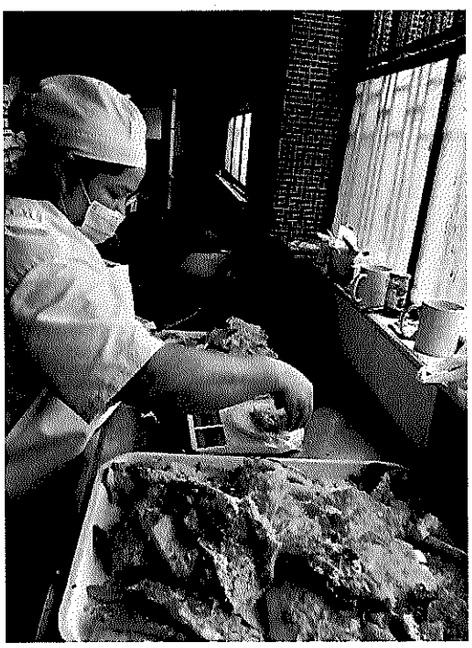
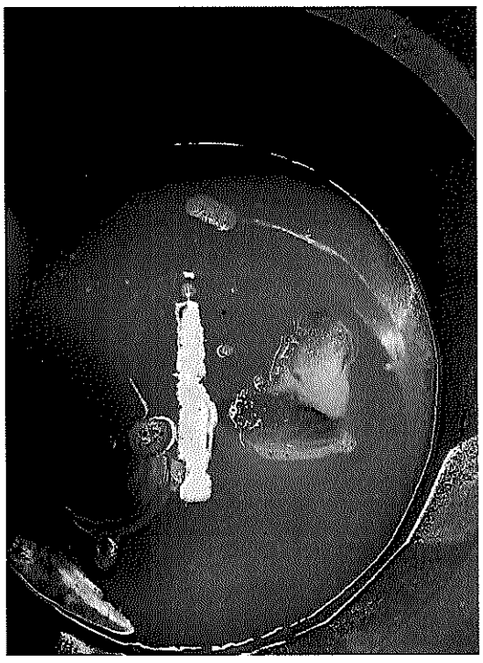
25804

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 DEL POLLO	BOLA ALMACENADA LOTE 12604C
TABLA DE PESOS SERVIDO POR NIVEL EDUCATIVO	ALMCENAMIENTO DE LA LECHE
	
OLLA SIN MANUBRIO	ALMACENAIENTO DE LA PULPA

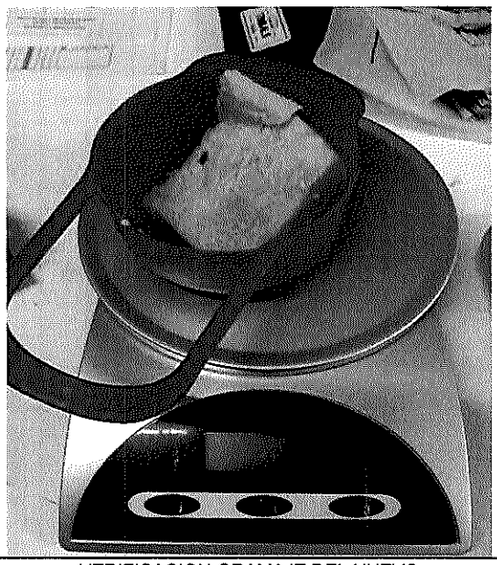
25805

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

	
PROCESO DE PREPARACION	PPRCIONANDO EL HUEVO
	
ENSALADA	JUGO

25806

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

	
MENÚ 8 CON ARRASTE APROBADO	VERIFICACION GRAMAJE DEL HUEVO
	
VERIFICACION GRAMAJE DEL PURÉ	VERIFICACION GRAMJE DEL ARROZ

25807

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:	OT ALIMENTAR+26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	20-04-26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:00 A.M.
Institución Educativa/Sede	CUB UNIÓN SEDE C					Hora de Terminación:	2:30 P.M.
Dirección:	Calle 53 Nº 26-50, Colorados.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 AM A 1:30 P.M.						
No. De beneficiarios atendidos:	412		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	Drisney Esteban			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	-
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	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	4
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Cumple	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Cumple	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Cumple	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Cumple	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Alacenas para abarrotes muy altas deben subir a sillas o/mesas.	NC
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Cumple	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones sanitarias de uso exclusivo	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1 bombillo doble tubo de área de cocina no enciende	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)

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 verifica el Kardex actualizado.

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	100 %

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Acta de conformación de CAE de fecha 25 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	Pechuga de Pollo Lote 00226013 FV: 130127
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	Fortileche: Lote: 030326 FV: 020827

25809

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	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Planillas actualizadas.
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 y registro actualizado.

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnico de supervisión en IE Club Unión sede C Ps Almuerzo, se verifica cumplimiento de menú y gramaje, se verifica PSB, Aplicación de BPM, personal manipulador de Alimentos con dotación completa clara, limpia y en buen estado, preparación de los alimentos en condiciones optimas de higiene. Calidad de materias primas y producto final en excelentes condiciones.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

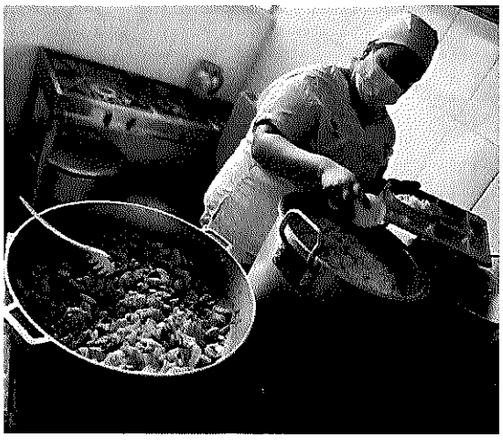
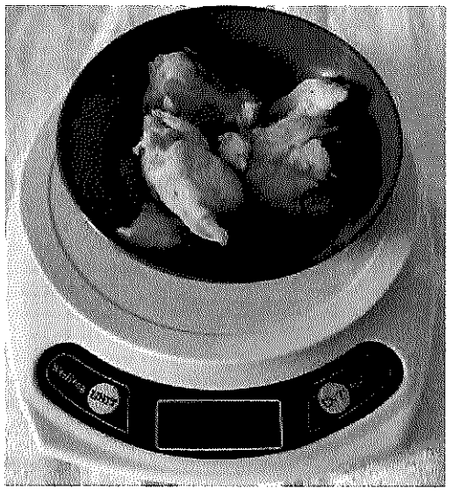
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte	NOMBRE	Drisney lucia E
CARGO	Apoyo Técnico PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	SEB - Mabel Rocio Olarte	FIRMA	Drisney lucia E
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25870

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 UNIÓN SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: CLUB UNIÓN SEDE C

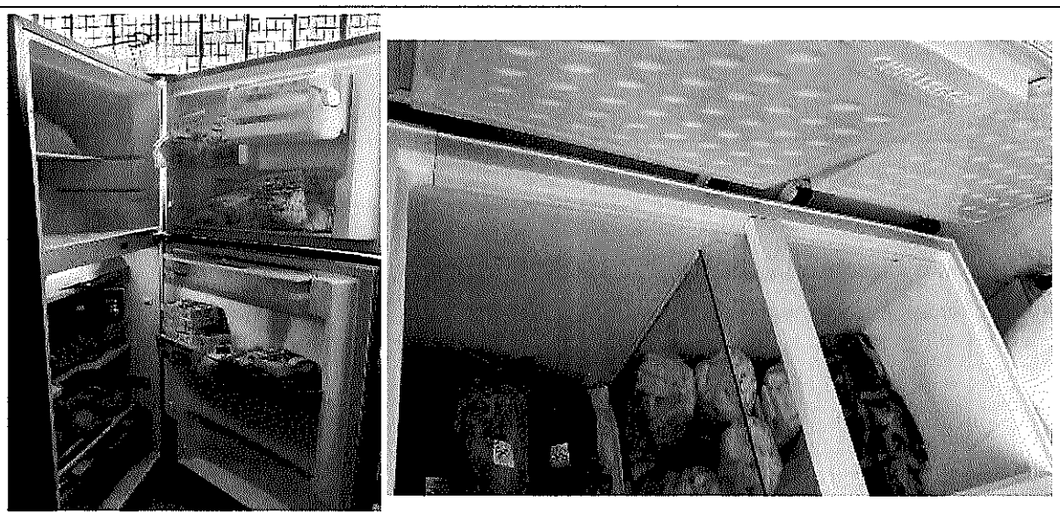
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de **Menú No. 9**
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

25877

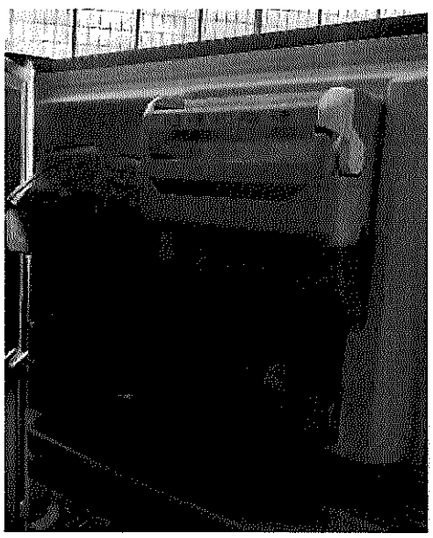
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



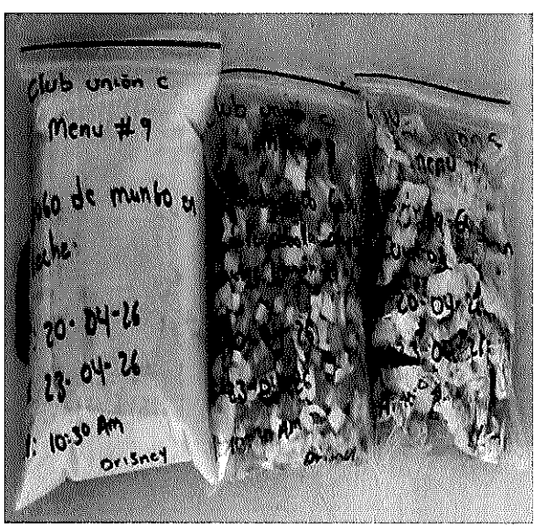
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes) Alacenas para abarrotes muy altas, se deben subir a sillas o mesones para alcanzar.



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



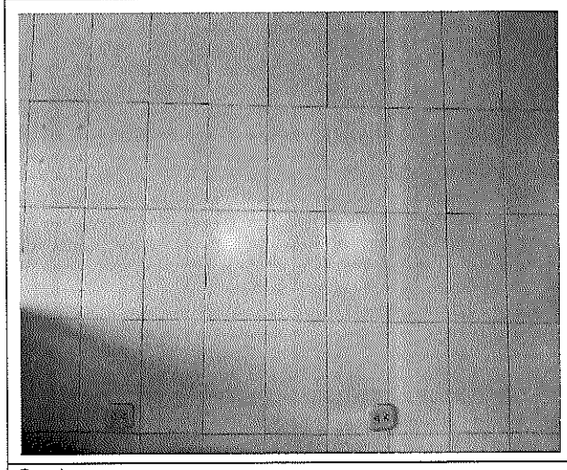
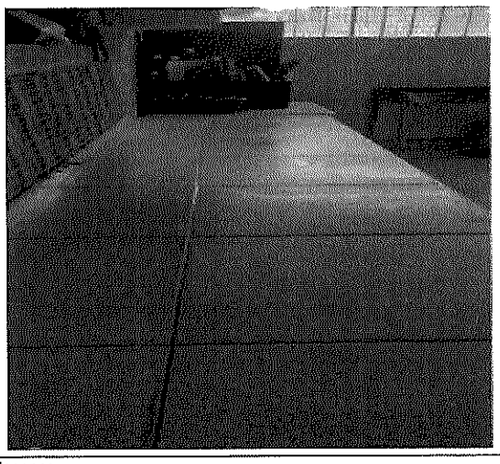
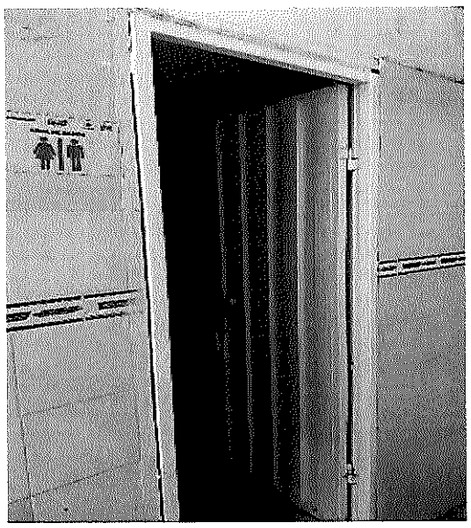
Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

25812

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 1 bombilla doble tubo de área de cocina, no enciende.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

25873

Educación Alimentación a Aprender Pae

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 001-2023
CÓDIGO: 021-001-2023
VIGENTE DESDE: 01-2023

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita:	7/0	0	M	E	0	6	Sede educativa / Institución educativa:	Villas de San Ignacio	HORA DE INICIO: 8:40 Am
Operador del programa:	La alimentación						Número de cuidantes:	354	HORA DE FINALIZACIÓN: 2:00 Pm

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	1277
			X		

Descripción del menú: Preparar en Casa Bimu - Crema de Pimentos - Ensalada pico de Gallo - Mazamorra de Arroz y Jugo de Mango con Leche. #9

Intercambios

Alimentos:	N/A				
Motivo del intercambio y/o arrastre	N/A	Fecha de aprobación:	N/A	Autorizado por:	N/A

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	34	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente

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	No. Manipuladoras encontradas en las instituciones
De 76 a 150	2	
De 151 a 300	3	
De 301 a 500	4	11
De 501 a 700	5	
De 701 a 1000	9	
De 1001 a 1200	10	
✓ De 1201 a 1400	12	

Requisitos mínimos a cumplir de la ración preparada

Cumplimiento de la ración preparada	Calificación	Observaciones (Hallazgos)
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	Se evidencia el total de la materia prima para la preparación de los menús aprobados y de acuerdo al numero de beneficiarios.
La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado.	1	Se Evidencia remisión acorde al numero de beneficiarios y a la preparación de los menús
Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervisión.	1	Se observa que los alimentos encontrados corresponden a los verificados por el equipo de supervisión
El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	El menú entregado corresponde al aprobado por el equipo de supervisión
Se encuentran estandarizados el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se Evidencia Estandarización de las porciones de acuerdo al nivel de escolaridad atendido
Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Cumple con el nivel de grupaje
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	Se Evidencia equipo y menaje para el menú Preparado
Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	Se Evidencia Guias Preparación actualizadas
El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	El Ciclo de Menú se Ejecuta bajo las especificaciones Tecnicas Nutricionales
Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	Se Evidencia la toma de muestras y Cuenta reserva del menú preparado
Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 puntas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Extintor	1	Se Evidencia botiquin con todos los elementos establecidos para la movilidad y un Extintor con fecha de vencimiento Enero 2027
En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	Se Evidencia Cuenta y aprobación de menús
Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	Se Evidencia distribución de sazonadores de acuerdo a lo establecido en la guia de preparación
Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	Los alimentos Preparados Cumplen con caracteristicas propias de la preparación
Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	Se Evidencia agua potable para el consumo libre por los beneficiarios
Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	Todas las preparaciones evidenciadas Cuentan con la estandarización
El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	Menú servido con Excelente Presentación

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:	20/04/2026	Hora Inicio:	8:40 Am	Hora Finalización:	2:00 PM	Grupo:	1
Institución Educativa:	Villas de San Ignacio			Operador:	UT Alimentar +26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	9	No. MENÚ ENTREGADO	9	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Pechuga en Cuadros Guisada	43.2	44.2	45.2	42	C	48.2	49.7	47.2	47	C	52.8	53.3	54.8	50	C	62.3	63.2	67.3	60	C
LEGUMINOSAS	—				—	—				—	—				—	—				—	—
CEREALES	Arroz al Pimenton	56.3	57.8	58.9	55	C	86.5	87.2	88.9	85	C	109.2	110.2	111.2	100	C	125.3	128.3	130.2	120	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Maduro Acrocimelado	47.8	49.8	48.9	46	C	58.3	59.3	59.8	58	C	73.5	74.5	78.3	72	C	86.2	87.5	88.2	85	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada de Pico Gallo	53.2	54.2	55.8	50	C	66.3	67.8	68.2	65	C	72.3	73.2	74.2	70	C	92.7	93.5	97.2	90	C
BEBIDA	Jugo de Mango en Leche	220.2	220.9	236.2	200	C	220.3	220.4	220.3	200	C	220.3	220.5	220.9	200	C	220.2	220.2	220.2	200	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	—				—	—				—	—				—	—				—	—
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO: COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	—																				
CEREAL ACOMPAÑANTE	—																				
FRUTA	—																				
BEBIDA	—																				
CUMPLE		5					5					5					5				
NO CUMPLE		0					0					0					0				

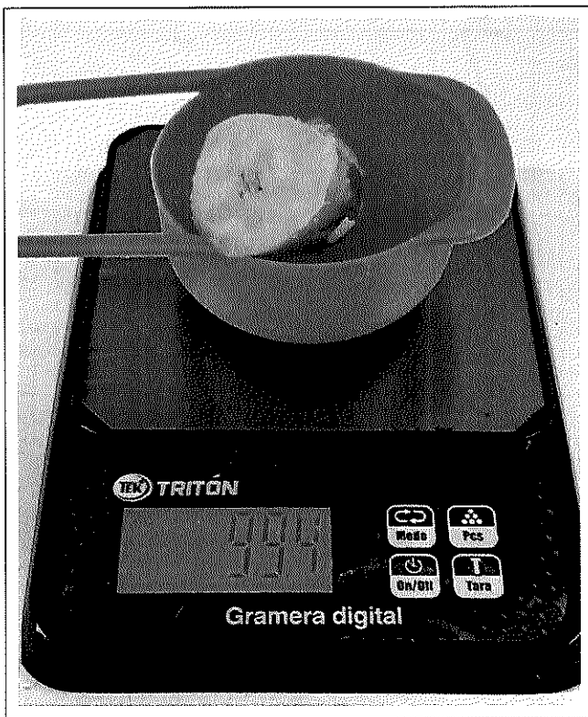
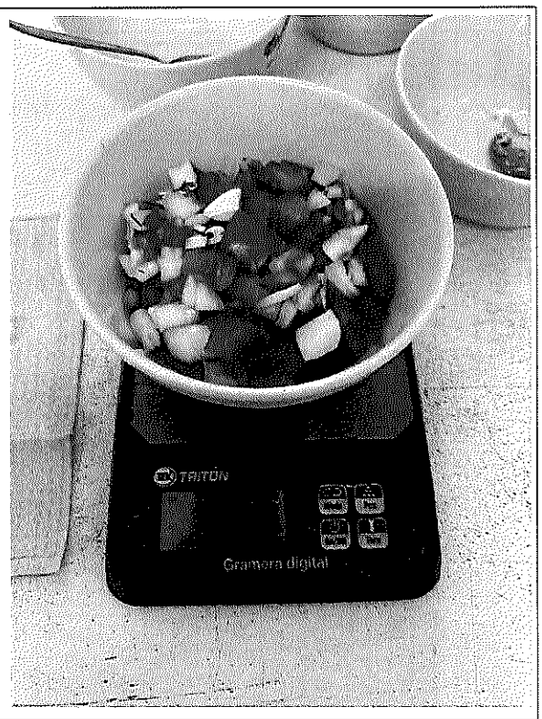
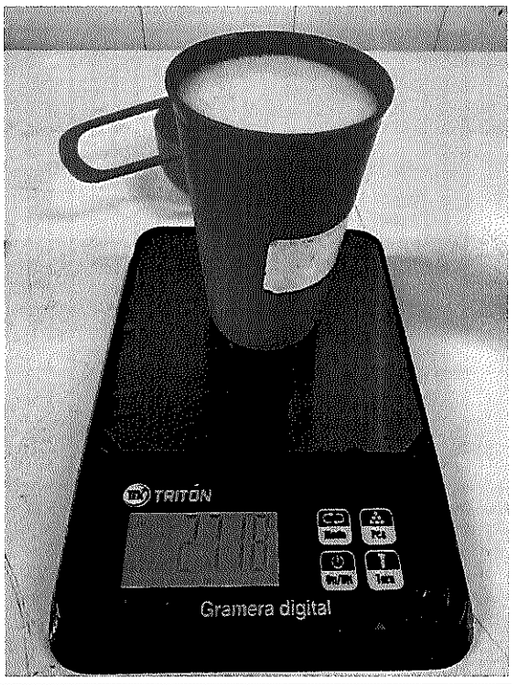
OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

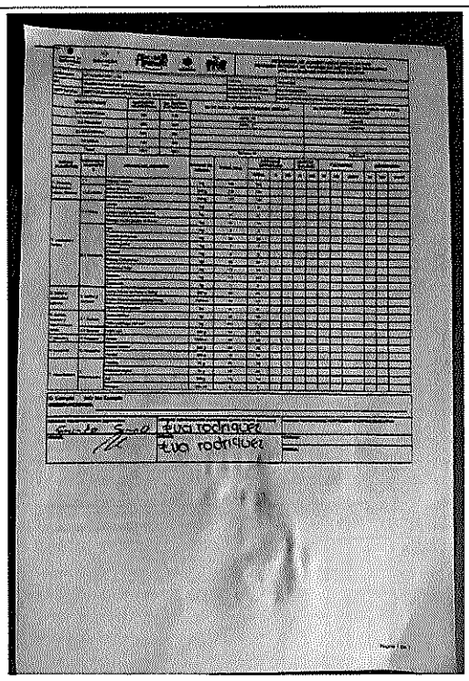
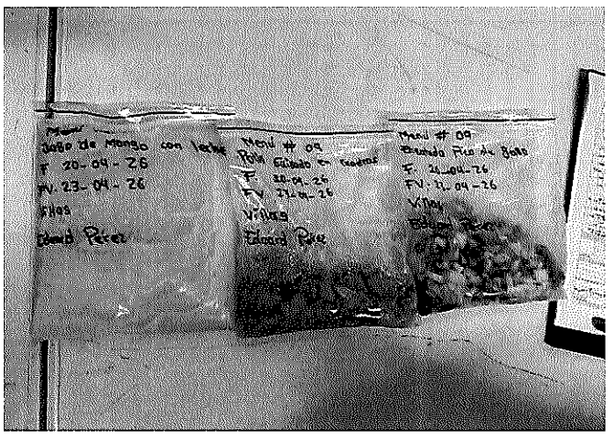
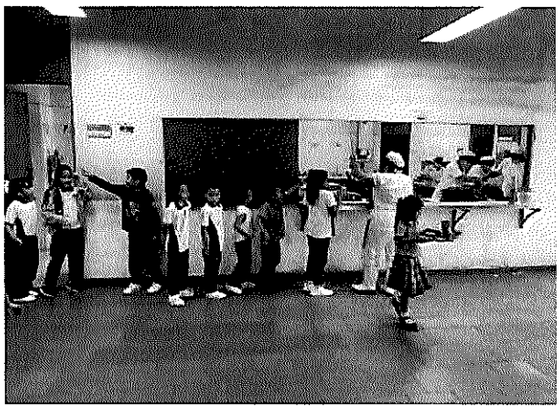
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:		SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Silvio Samper Arroyo
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Nutricionista Dietista
FIRMA:	Eva Sandrith Rodriguez	FIRMA:	

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>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación de gramaje- Menú No. 09 (TRPD)</td>
<td>Verificación de gramaje- Menú No. 09 (ENSALADA)</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación de gramaje- Menú No. 09 (BEBIDA)</td>
<td>Verificación de gramaje- (LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS) (UTILIZADO COMO INGREDIENTE PARA LA PREPARACION DE LA AREPA)</td>
</tr>
</table>

Educación Alimentos para Aprender Alcaldía de Bucaramanga PAE Programa de Alimentación Escolar

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

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

25877

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:	JT. ALIMENTAR #26	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	20/04/26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	8:30am
Institución Educativa/Sede	Oriente Miraflores sede C					Hora de Terminación:	1:30 pm.
Dirección:	Calle 20 # 53-36 Barro. Miraflores						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am a 12:30 pm.						
No. De beneficiarios atendidos:	288	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	Yuli Molinares	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	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		~~3~~		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	comedor ubicado lejos 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.	Techos evitan acumulación de suciedad.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Paredes en material resistente	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 mínimo	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.	cuentan con 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.	Baños exclusivos 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 canastillos
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

25818

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	NO se utiliza hielo en las preparaciones
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 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	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	Reunion de seguimiento CAE: 16/04/2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO 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	Carne de Res: L: 12604 06 FV: 06/05/2026 Pechuga L: LB00226077 FV: 18 MAL 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	

25879

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 tecnica a la IE Oriente Miraflores Sede C, del operador UT Alimentar 26 grupo 1, con modalidad preparado en sitio Almuerzo, con un cupo de 288 beneficiarios en los grupos etarios preescolar y primaria.

Se resalta compromiso por parte de los manipuladoras, supervisor y operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

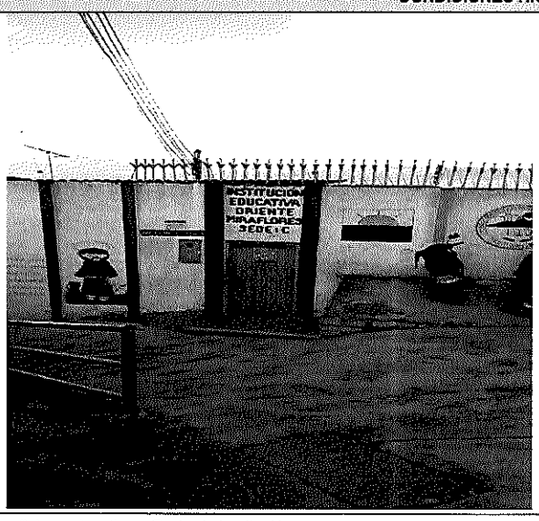
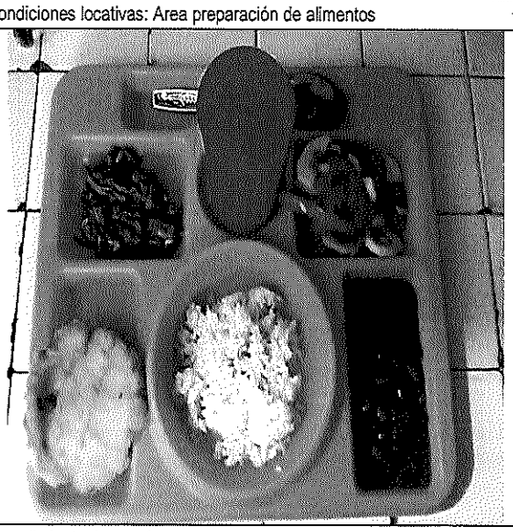
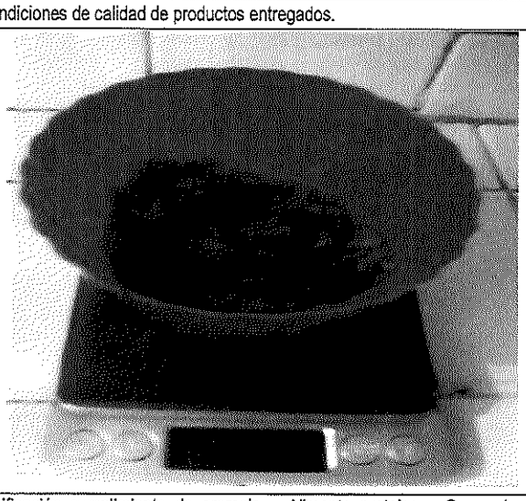
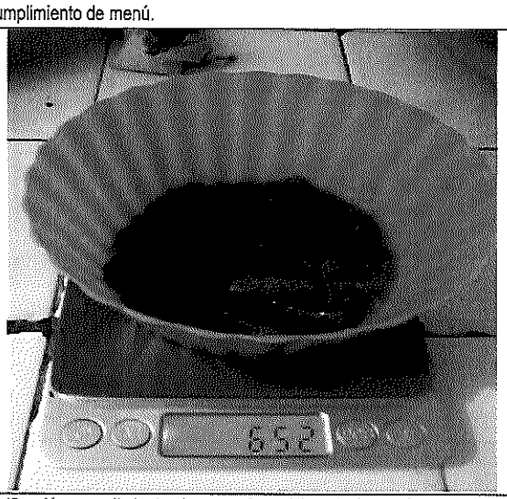
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jenny Hernandez M.	NOMBRE	Andrés Alvarado.
CARGO	Profesional Apoyo tecnica SEB	CARGO	Supervisor
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Yuri Palomares
CARGO		CARGO	Manipuladora Alimentos
FIRMA		FIRMA	Yuri M.

25820

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)	20	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: C

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

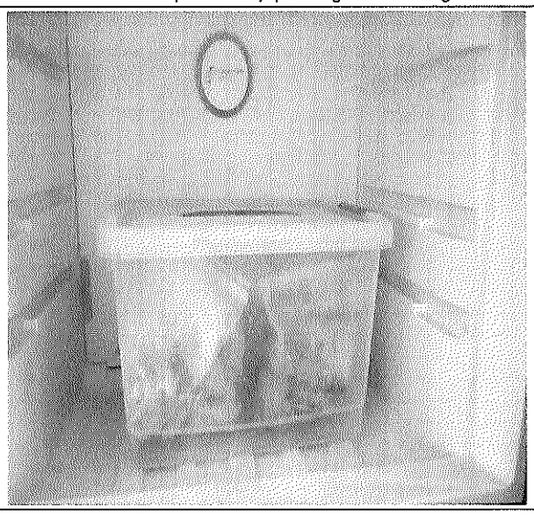
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



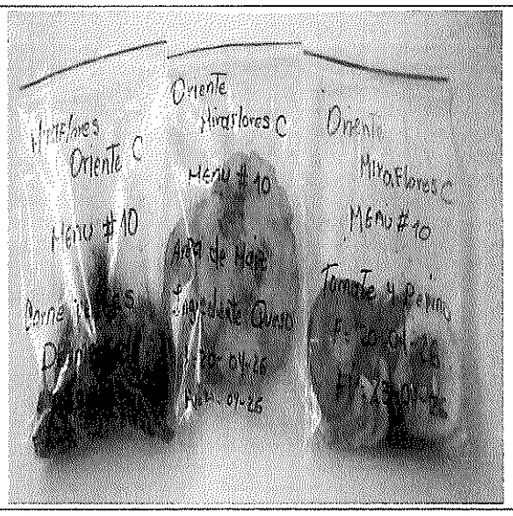

Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)




Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



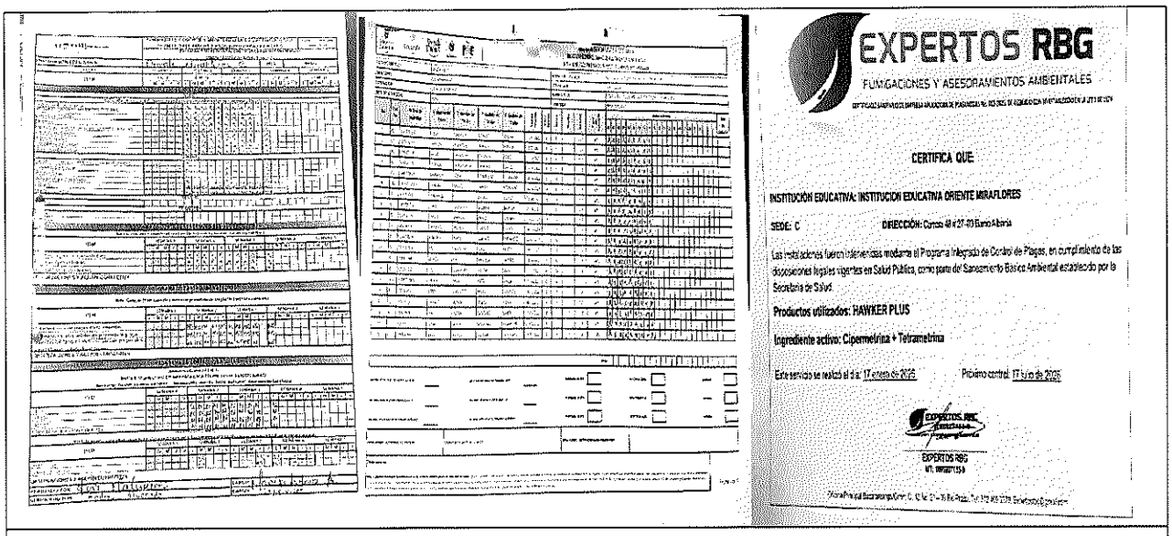
Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

25822

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



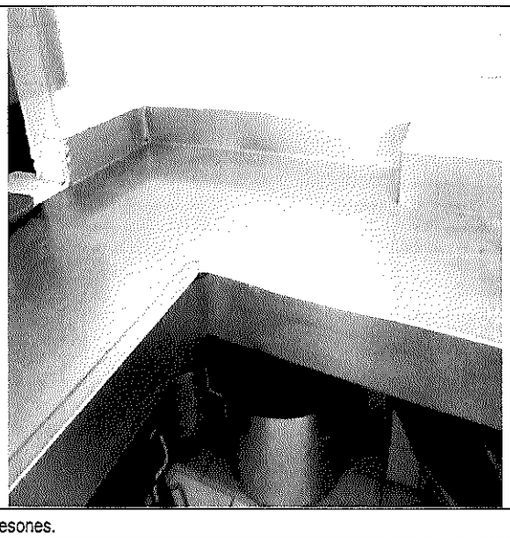
Pisos.



Techos.



Paredes.



Mesones.

25823

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 +26	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	20-04-26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	CAMPO HERMOSO SEDE D					Hora de Terminación:	9:00 am
Dirección:	Km 2 vía Chrmita casa 100 Rinconesde Paz						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 7:00 am a 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos:	RI-JM → 135 RI-JT → 134 Total → 269	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:	Allora Solano R.	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo				
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	Exc.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPLEMENTOS 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 de las raciones industrializadas 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 una butaca
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Dotaciones hay 3

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

25824

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 publicacroñ de la ficha tecnrca de informacroñ 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	Conformacroñ del CAE 05/03/2025,
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicacroñ de la estrategra 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	Botrquín 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	Yogurt marca La Mejor L: 06AA B1 V: 04 JUN 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 sabor a coco L: 11/04/2026 V: 01/05/2026
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 de Leche L: 26003 V: 02 JUL 26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N.A	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	N.O	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Existe cumplimiento del menú # 11
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicacroñ
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicacroñ
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 cumplimiento del gramaje del menú # 11

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 vrsita 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	

25825

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

Fecha de Verificación:	20-04-26	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa:	CAMPO HERMOSO SEDE D			Operador:	UT ALIMENTAR +26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	11	MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿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	213.5	208.9	213.3	200cc	C	205.5	210.7	206.5	200cc	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan con sabor a coco	41.7	41.8	42.3	40gr	C	89.3	89.8	92.5	60gr	C										
FRUTA																					
POSTRE	Rollito de Lecho	15.5	18.7	15.2	15gr	C	17.2	18.6	16.6	15gr	C										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verificó el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 11

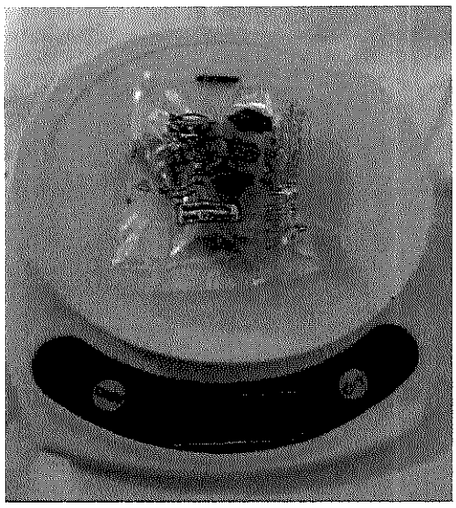
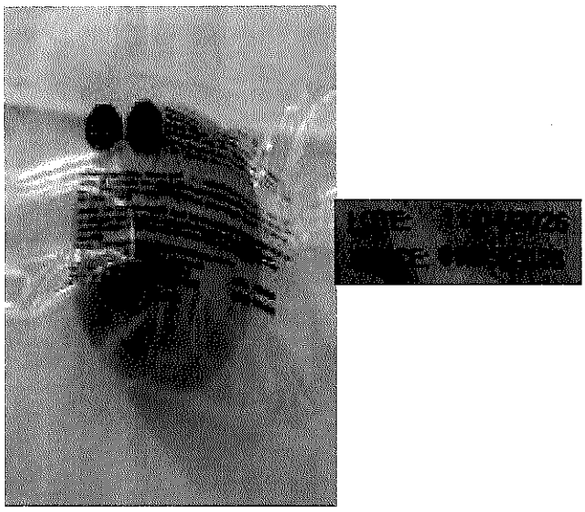
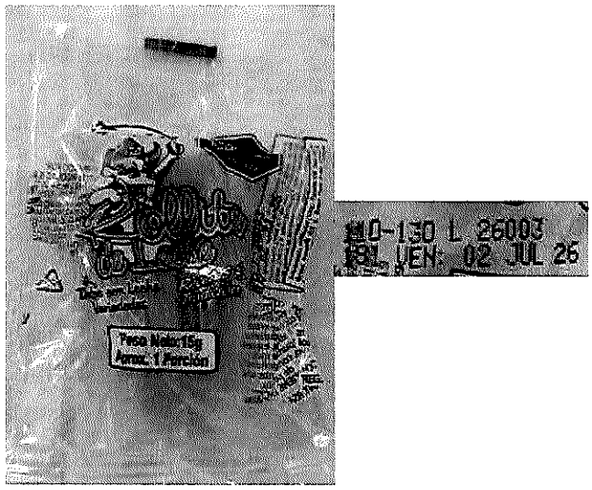
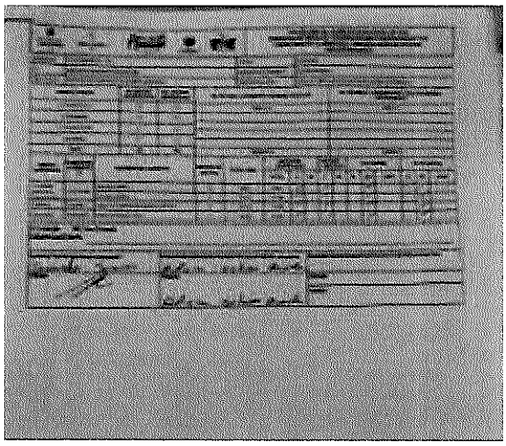
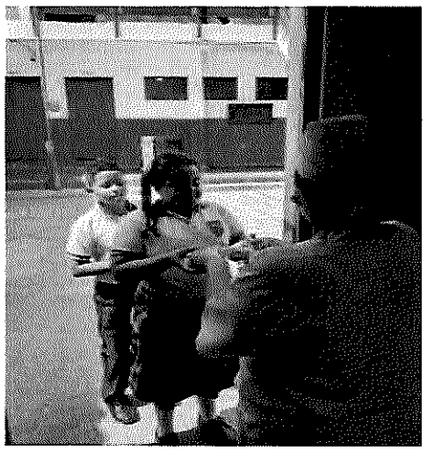
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Alicia solano Rueda	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Alicia solano Rueda.	Firma:	Carlos A. Restrepo

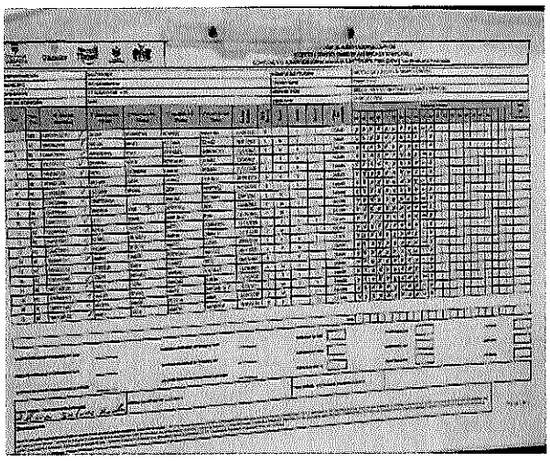
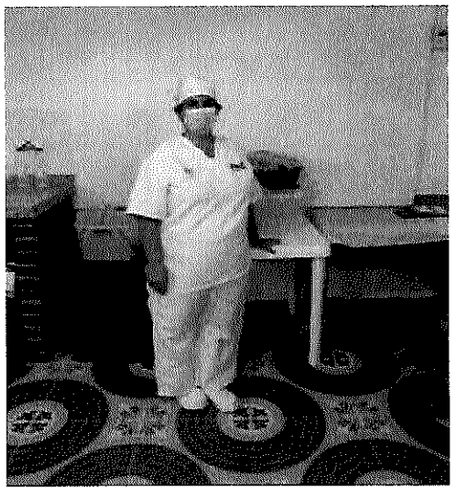
25826

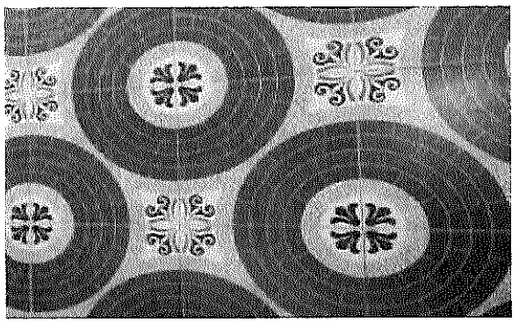
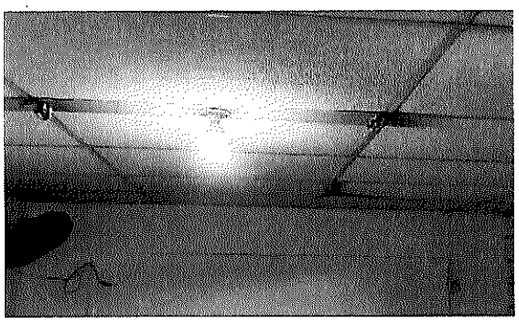
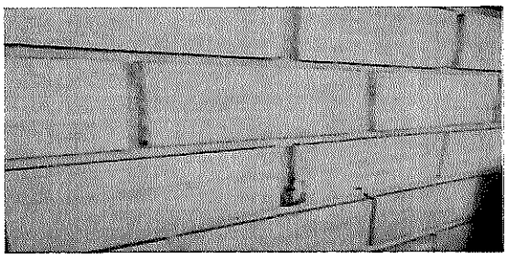
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
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

2582

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 en icopor.
	
Paredes en cemento y pintadas.	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puertas

25828

Educación Alimentos Aprender PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - C...

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 001-2023
CODIGO: 021-001-2023
VIGENTE DESDE: 01-2023

Entidad Territorial:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
Fecha de la visita:	21/04/26
Sede educativa / Institución educativa:	La Malaña sede A
HORA DE INICIO:	8:30Am
HORA DE FINALIZACION:	10:30Am
Operador del programa:	UT. Alimentar + 26
Numero de cupos:	359
Descripción del menú:	Leche liquida entera Sabor Fada - Hojaldre de Bocadillo - manzana # 17
Alimentos:	NIA
Intervención:	Marca del intervenible y/o empaque: NIA
Fecha de aprobación:	NIA
Aprobado por:	NIA

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

CALIFICACIÓN DE VISITA

TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	TOTAL PUNTAJE OPTIMO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
20	20	100%	Excelente

RANGOS DE CALIFICACION: <50,9% Deficiente | 60-79,9% Regular | 80-96,9% Bueno | 97-100% Excelente

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

No. Manipuladores encontrados en las instituciones: 92

Descripción aleatoria y puntual de la entrega (prueba)	Calificación	Observaciones / Hallazgos
El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptado por la entidad territorial.	1	Se Evidencia Cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo a las aprobaciones de menú.
Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad.	1	Se evidencia que los alimentos entregados fueron los verificados por el equipo de supervicion.
La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	Se Evidencia remision con el total de alimentos a entregar el cual coincide con el numero de beneficiarios
Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se Evidencia Cumplimiento de gramaje
El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	Se evidencia Ejecucion del menú bajo las especificaciones tecnicas - nutricionales
El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	El menú entregado corresponde al aprobado por el equipo de supervicion
En caso de presentarse intercambios y/o arreglos, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	NO se Evidencian intercambios y/o arreglos
El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y siendo atractivo para su consumo	1	Menú entregado con empaque limpio y Excelente Presentacion
El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura a la hora de la recepción y entrega del complemento	1	Se Evidencia Personal manipulador Ejecutando el Protocolo de BPM
En el momento escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los alimentos beneficiarios.	1	Se Evidencia Promocion de habitos saludables por parte del personal manipulador
Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico - antiparasitarios, Solución salina (1mol), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas))	1	Se evidencia botiquin con cada uno de los elementos establecidos para la modalidad
Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se presenta retrasos durante el suministro.	1	Se evidencia Cumplimiento del horario
Las aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	Se Evidencia aceptabilidad de la racion industrializada por parte de los beneficiarios
La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentran en los tiempos permitidos para su consumo	1	La fecha de vencimiento se encuentran acorde a la necesidad del problema

25829

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:	27/04/2026	Hora Inicio:	8:30 Am	Hora Finalización:	10:30 Am	Grupo:	1
Institución Educativa:	La Malaya Sede A			Operador:	CT Soc. Alimentar 126	No de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche saborizada	210.2	210.3	208.5	200	C	210.8	210.8	210.5	200	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
CEREAL ACOMPAÑANTE	Hojuelas de banano	48.2	48.3	42.3	40	C	68.2	64.3	63.2	60	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
FRUTA	Manzana	118.2	120.3	122.2	118	C	119.2	120.5	119.2	118	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
POSTRE	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
CUMPLE		3					3					–					–				
NO CUMPLE		0					0					–					–				

OBSERVACIONES GENERALES:

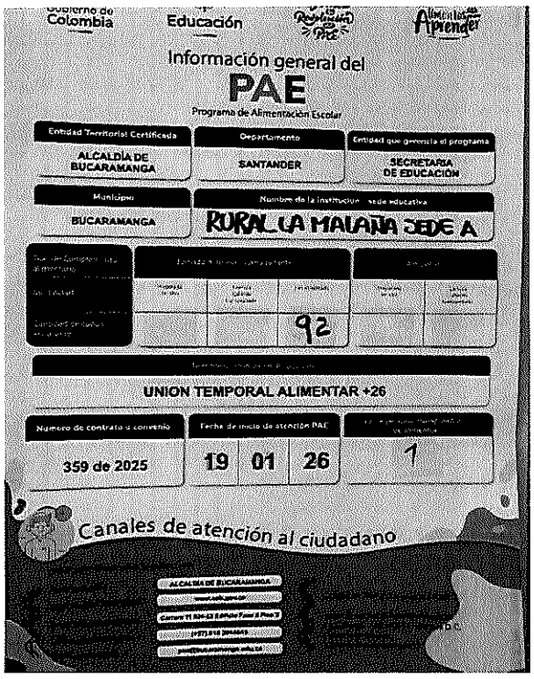
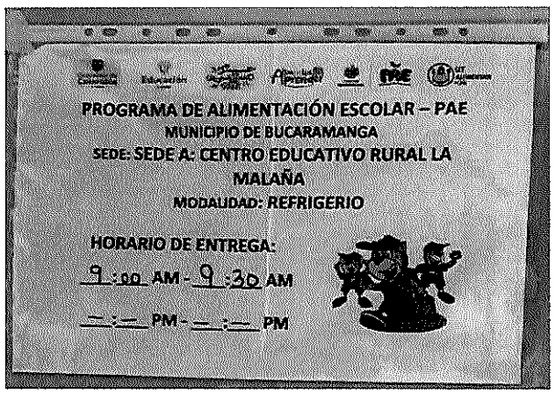
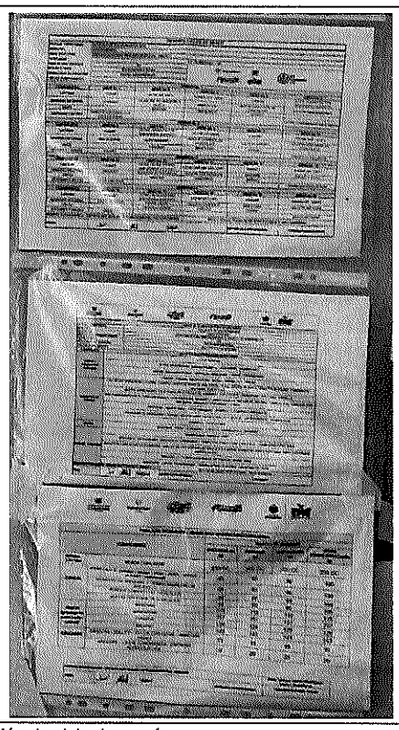
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Yuri Milena Gizmo	Realizada por:	Silvia Sandra Ayso
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Nutricionista Dietista
Firma:	Yuri Gizmo	Firma:	

25830

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

	
Gestión social.	Horario publicado.
	
Canales de atención	Publicación de ciclo de menú

25837

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:	21-04-26
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:00 am
Institución Educativa/Sede	JORGE ELIECER GAITAN SEDE B					Hora de Terminación:	1:00 pm
Dirección:	Carrera 12 Nº 16-42 Barrio Gaitán						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 10:30 am a 12:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	110		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	Adelaida Quintero			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Carlos A. Reatiga		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI / NO X	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	63	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	62	**PORCENTAJE TOTAL**	98.4	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	EXC
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Cumple	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos en teja de lata 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.	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.	Las ventanas no tienen malla antinsectos.	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 vencimiento vigentes
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Kárdex actualizado.

25832

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de 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).	0	Las ventanas no tienen malla antiinsectos.
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	95.4 %

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia publicación de la Ficha Técnica de Información del PAE
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Conformación 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 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	Carne La carnicería L: 120406 V: 06-05-26
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	papa, platano, yuca
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, zanahoria, pimentón, pepino
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 L: 17032616 V: 16-03-27 Queso Quesada L: 15-04-26 V: 09-06-26

25833

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

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	Remision 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 I E en la modalidad de RPS-Almuerzo con una cobertura total de 110.
Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 10 con un arrastre aprobado por la ETC, el día de hoy correspondía el menú # 12 y se preparo el menú # 10.
Las ventanas que comunican con el ambiente exterior no tienen malla antiinsectos.

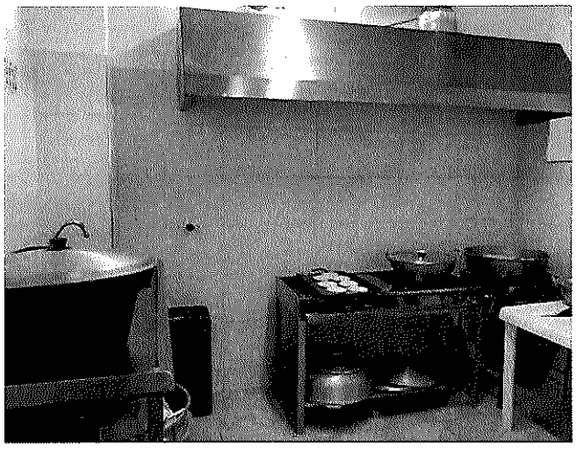
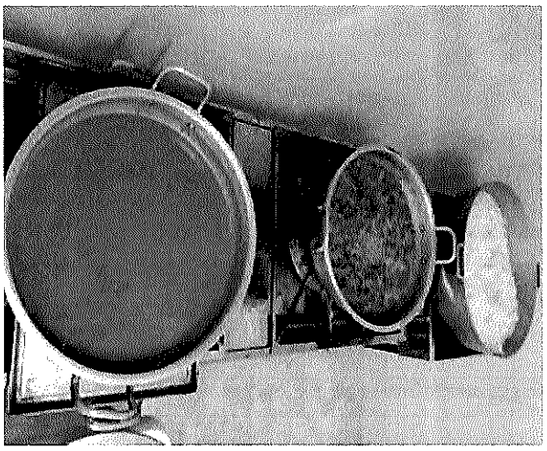
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Reátiga	NOMBRE	Adelaida Quintero
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Carlos A. Reátiga	FIRMA	Adelaida Quintero
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

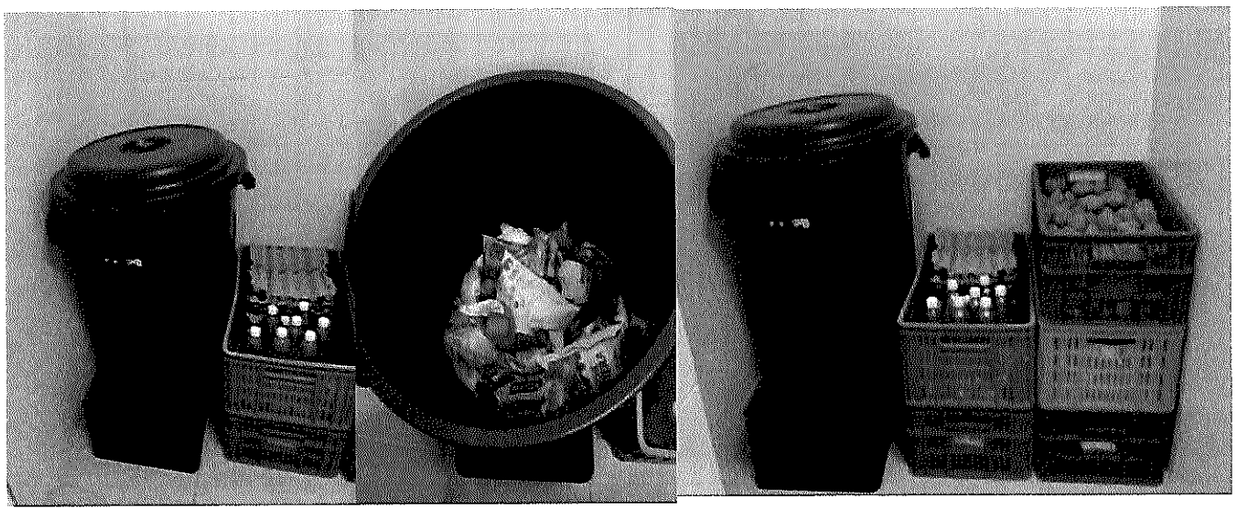
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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

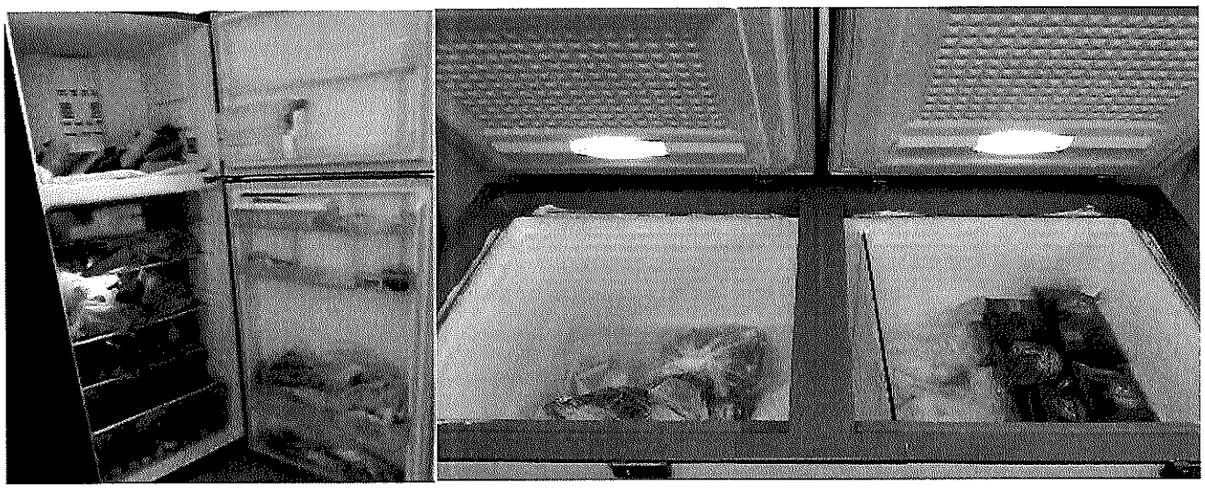
FECHA: (dd-mm-aaaa)	21	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: JORGE ELIECER GAITAN B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú 10.
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

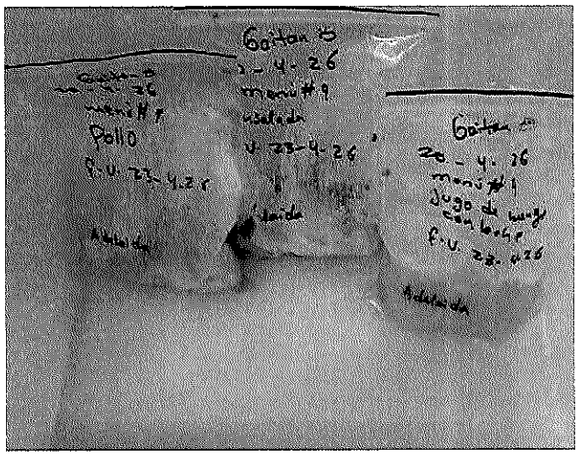
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



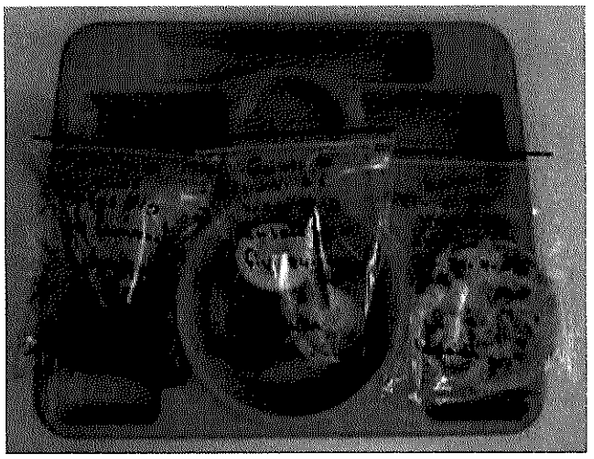
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

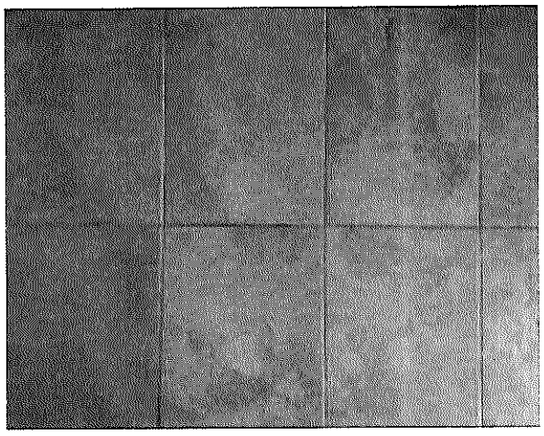
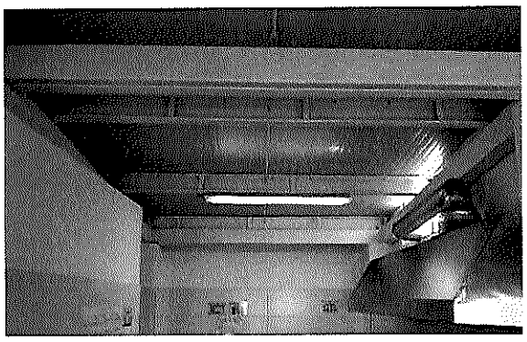
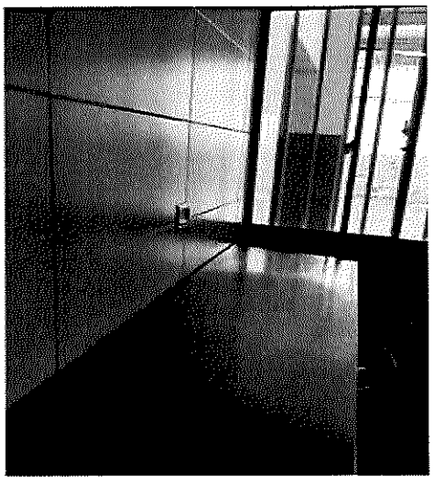
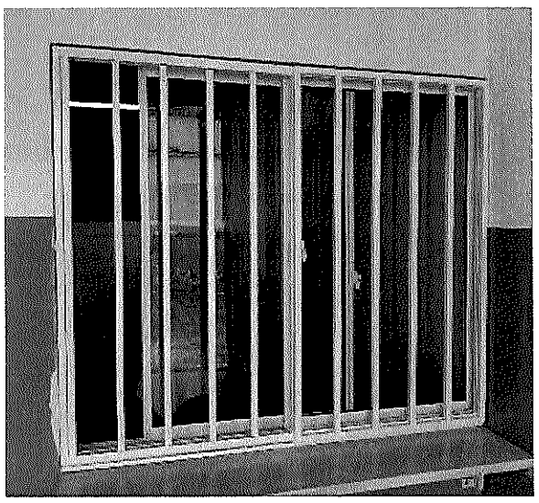


Almacenamiento de Contramuestras



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 en teja de lata y de difícil L y D.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas sin malla antiinsectos.

25837

Educación Alimentos para Aprender

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 2021-2025
CONDICIÓN: 21-001-2025
VIGENTE DESDE: 01-2025

Unidad Territorial:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
Fecha de la visita:	2 2 04 20 26 — Sede educativa / Institución educativa: Claveriano fe y alegria — HORA DE INICIO: 6:00 Am — HORA DE FINALIZACIÓN: 9:10 Am
Operador del programa:	UT Alimentar + 26 — Número de contrato: 359
Descripción del menú:	Leche entera UAT (u+t) - Ponqué con arequipe - Menú # 13
Intercambios	Alimento: menú por mandarina
	Motivo del intercambio y/o ajustes: — Fecha de aprobación: 4/04/11 — Autorizado por: Marlen Rodriguez

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: ✓ (CUMPLE), o (NO CUMPLE), NA (NO APLICA)

INDICADORES DE VISITA								PRUEBAS DE HIPÓTESIS (SIDO)	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	19	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente	De 1 a 200	1
								De 201 a 400 ✓	2 ✓
								De 401 a 600	3
RANGOS DE CALIFICACION	<59,9% Deficiente	60-79,9% Regular	80-96,9% Bueno	97-100% Excelente				De 601 a 800	4
								De 801 a 1000	5

No. Manipuladores encontrados en las instituciones: 2

Descripción alimentos y materiales:

Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada por la entidad territorial.	1	Se evidencia Cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo a las aprobaciones
Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad.	1	Se evidencia que los alimentos entregados fueron los verificados por el equipo de supervicion.
La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	Se Evidencia remision con el total de alimentos a entregar el cual coincide con el numero de beneficiarios,
Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se Evidencia Cumplimiento de gramaje
El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	se Evidencia Ejecucion del menú bajo las especificaciones tecnicas - nutricionales
El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	El menu entregado Corresponde al aprobado Por el equipo de supervicion
En caso de presentarse intercambios y/o semestre, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	Se Evidencia intercambio aprobado de fruta menso Por mandarina
El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y atrado atractivo para su consumo	1	menú entregado con empaque limpio y Excelente Presentacion
El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de aseo durante, a la hora de la recepción y entrega del complemento	1	Se Evidencia Personal manipulador Ejecutando el Protocolo de BPM
En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	Se Evidencia Promocion de habitos saludables Por Parte del Personal manipulador
Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1and), Alcohol isopropílico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas))	1	Se Evidencia botiquin con cada uno de los elementos establecidos Para la movilidad.
Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	Se Evidencia Cumplimiento del horario 7:30 Am A 9:00 Am
La aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	Se Evidencia aceptabilidad de la racion industrializada Por Parte de los beneficiarios
La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	La fecha de se encuentra acorde a la necesidad del Programa.

25838

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:	22/04/26	Hora Inicio:	6:00Am	Hora Finalización:	9:10 Am	Grupo:	1
Institución Educativa	Clavericmo Fe y alegria			Operador:	UT Alimentar + 26	No de Contrato:	1

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera UAT (UHT)	210.2	210.9	205.3	200	C	208.9	210.3	210.9	200	C	210.3	205.3	210.5	200	C	210.5	219.3	203.5	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	Roscon con Arequipe	45.2	46.3	46.5	40	C	65.8	68.9	63.8	60	C	85.6	89.3	88.3	80	C	110.3	100.8	115.3	100	C
FRUTA	Mango	238.2	222.5	238.2	220	C	229.3	229.5	230.5	220	C	223.5	225.8	229.5	220	C	220.5	235.3	222.5	220	C
POSTRE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CUMPLE		3					3					3					3				
NO CUMPLE		0					0					0					0				

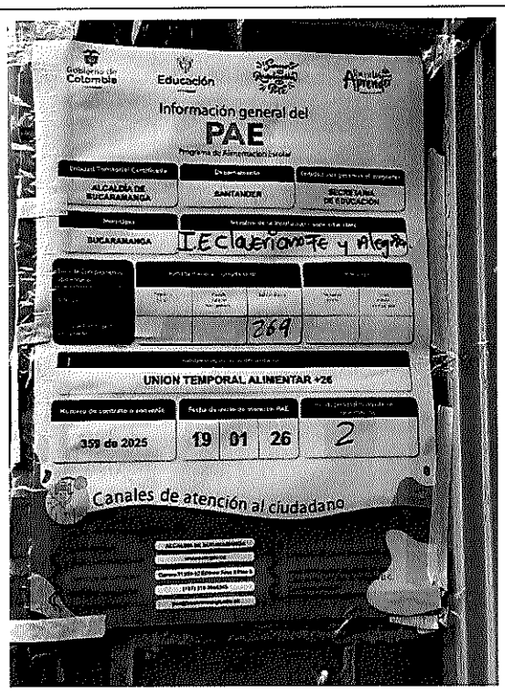
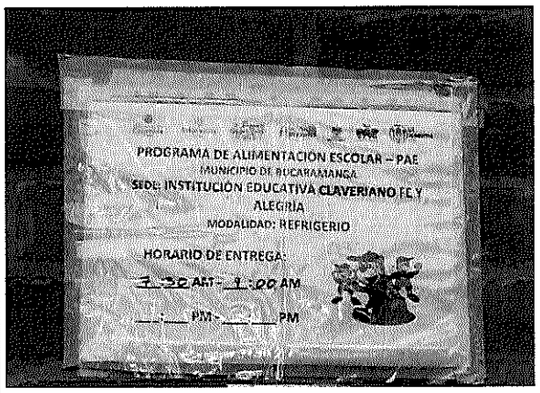
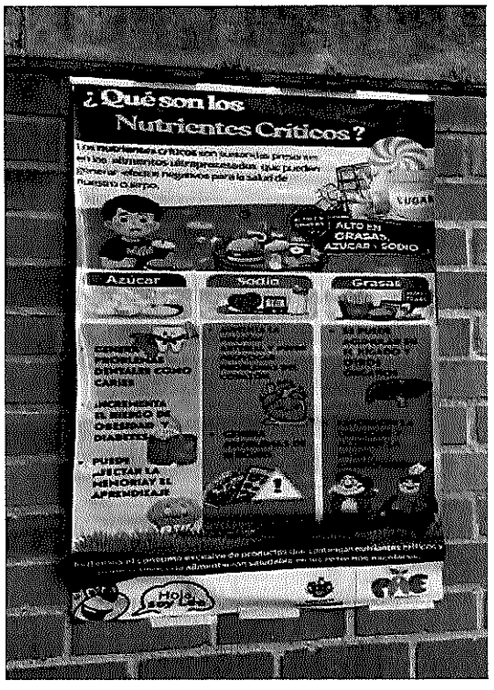
OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Deyvy Yhan Ortiz.	Realizada por:	Silvio Samper Osorio
Cargo:	manipuladora.	Cargo:	Nutricionista Dietista
Firma:	Deyvy ortiz.	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>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Gestión social.</td>
<td>Horario publicado.</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Canales de atención</td>
<td>Publicación de la estrategia de educación nutricional</td>
</tr>
</table>

25840

Educación Alimentación Aprender

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 001-2023
CÓDIGO: 221-001-2023
VIGENTE DESDE: 01-2023

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA										
Fecha de la visita:	2 3 0 4 2 0 2 6	Sede educativa / Institución educativa:	Rural Vijagual Sede I			HORA DE INICIO:	8:40a	HORA DE FINALIZACIÓN:	1:10 pm		
Operador del programa:	UT Alimentar + 26					Número de contrato:		559			
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	61						
			X								
Descripción del menú:	Huevo Pericó - Lentejas guisadas - Arroz blanco - tajada de plátano con queso - tomate en rodajas - Jugo de maracuya en agua y Parcha el gordo menú # 13										
Intercambios	Alimento:	NIA									
	Motivo del intercambio y/o arrastre:	NIA	Fecha de aprobación:	NIA	Autorizado por:	NA					

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
33	33	100%	Excelente

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	6
De 751 a 1000	8
De 1001 a 1250	10
De 1251 a 1500	12

No. Manipuladoras encontradas en las instituciones: 1

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	Se Evidencia el total de la materia prima para la Preparacion del menú
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	Se Evidencia remision con el total de la de la materia prima la cual coincide con el numero de beneficiarios
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	Se Evidencia que los alimentos evidenciados Fueron los verificados por el equipo de supervicion
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	el menú entregado fueron los Establecidos por el equipo de nutricion
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Se Evidencia estandarizacion de la porcion Servida
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	Cumple con el Gramaje
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	Se Evidencia equipos y menajes para la Preparacion y el servido del menú
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	Se Evidencian Guias de Preparacion actualizado
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones nutricionales
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	Se Evidencia toma de muestra y Contramuestra
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lenguas de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Existetor	1	Se Evidencia botiquin con cada uno de los Elementos establecidos Para la modalidad de atencion y un Extintor con fecha de vencimiento del 2027 de Enero
12	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NIA	NO se realizo solicitud o aprobacion al intercambio y/o arrastre
13	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	Se Evidencia Utilizacion de Sazonadores en la preparacion del menú
14	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	Los alimentos Preparados cuentan con las caracteristicas organolepticas propias de la Preparacion
15	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	Se Evidencia agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios
16	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	Se Evidencia la Estandarizacion de todas las preparaciones
17	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	Menú Servido con Excelente Presentacion Plato limpio y bien Servido

25847

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	29/01/2026	Hora Inicio:	8:40 Am	Hora Finalización:	1:20 Pm	Grupo:	1
Institución Educativa:	Rural Vijagual Sede I			Operador:	Ut alimentar + 26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO:	13	No. MENÚ ENTREGADO:	13	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Huevo revuelto	52.8	53.5	55.2	50	C	52.3	53.2	58.3	50	C	58.2	59.3	57.6	55	C	–	–	–	–	–
LEGUMINOSAS	Lenteja guisada	48.2	46.2	47.8	45	C	48.2	46.2	47.2	45	C	77.3	79.9	78.5	75	C	–	–	–	–	–
CEREALES	Arroz blanco	86.2	88.3	87.2	85	C	98.3	89.2	86.3	85	C	110.2	105.2	108.3	100	C	–	–	–	–	–
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Tajadas de platano con puré de arroz	34.2	38.2	35.4	32	C	43.2	45.8	46.3	41	C	55.2	58.3	59.2	50	C	–	–	–	–	–
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada de tomate con vinagreta	55.2	56.2	67.5	50	C	68.3	66.7	67.2	65	C	75.2	78.3	77.4	70	C	–	–	–	–	–
BEBIDA	Jugo de mandarina en agua	220.3	220.3	225.8	200	C	220.5	210.2	210.2	200	C	208.3	220.5	210.2	200	C	–	–	–	–	–
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Postre de arroz	11.2	13.5	16.8	10	C	32.5	33.2	34.2	30	C	35.2	36.2	37.8	35	C	–	–	–	–	–
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO - COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	–																				
CEREAL ACOMPAÑANTE	–																				
FRUTA	–																				
BEBIDA	–																				
CUMPLE		1					1					1					–				
NO CUMPLE		0					0					0					–				

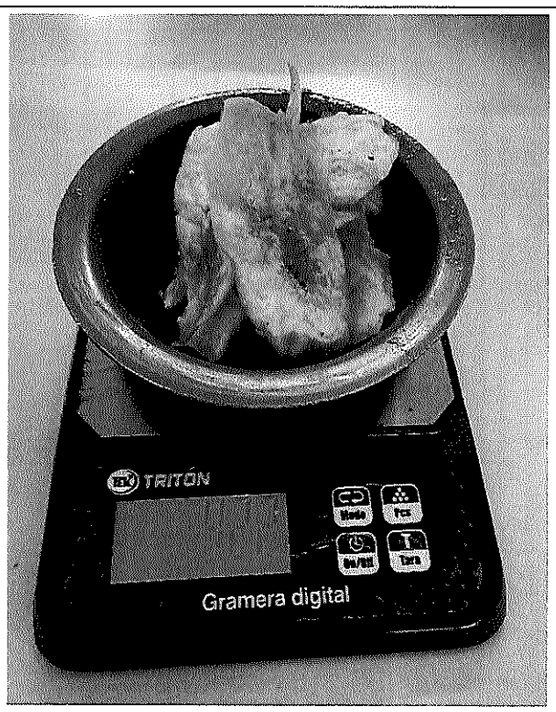
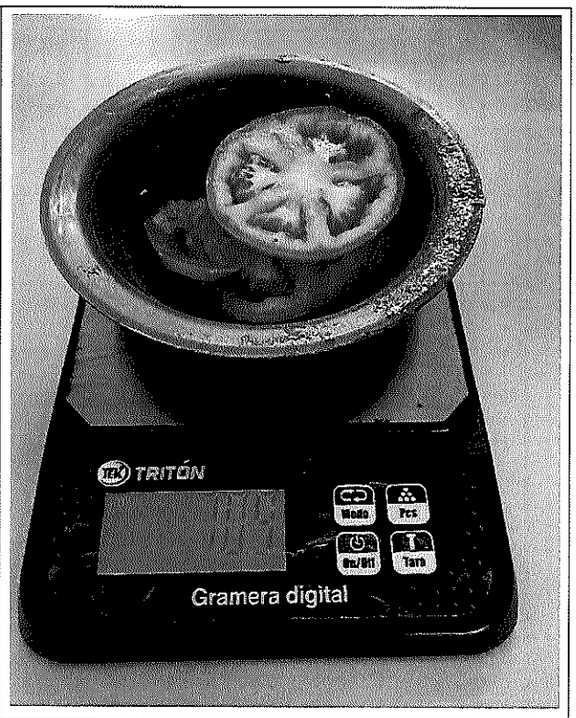
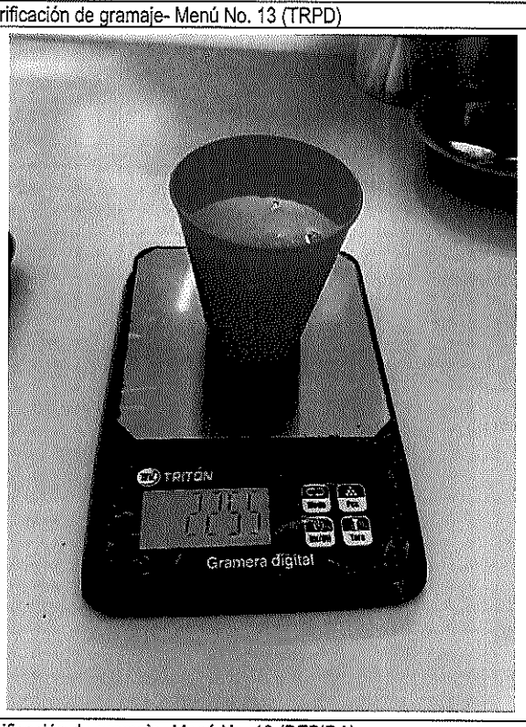
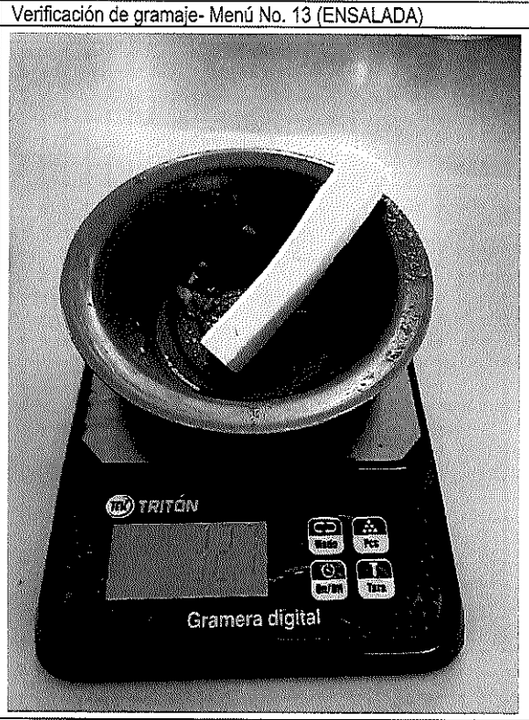
OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

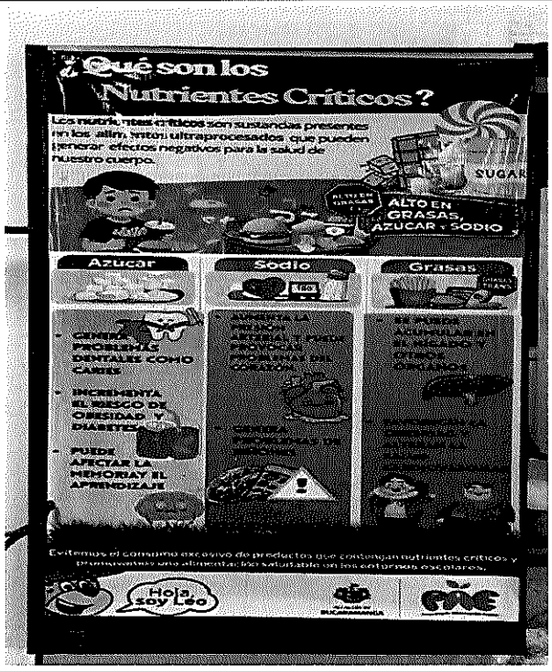
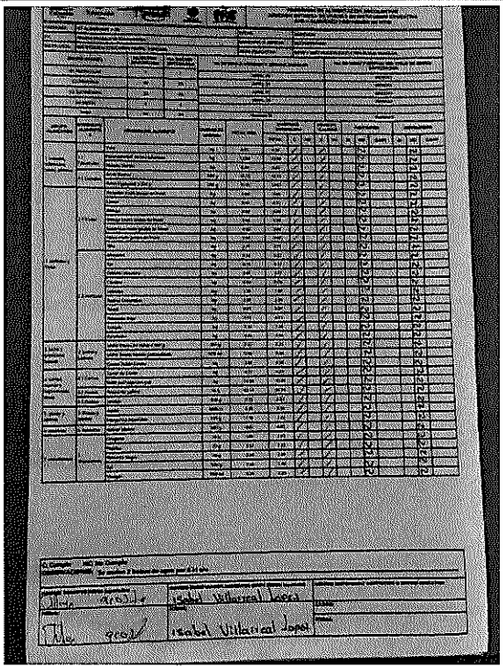
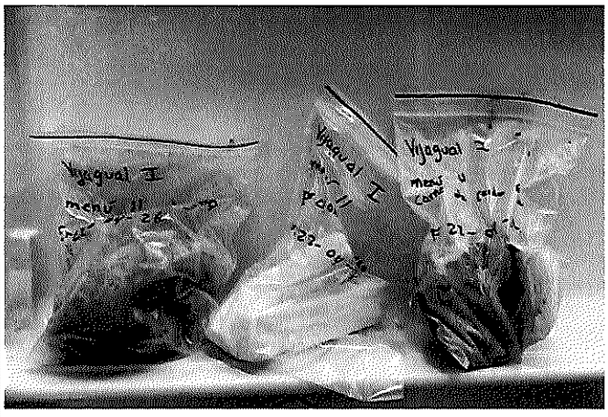
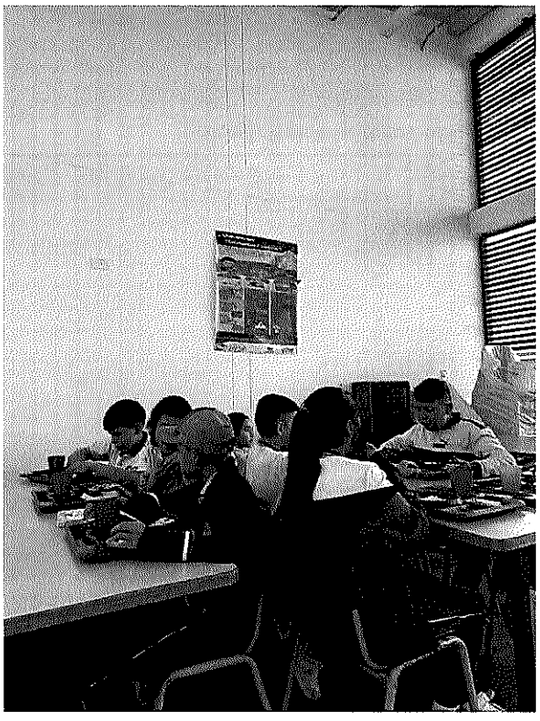
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Isabel Villarreal Lopez	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Silvio Samper Osorio
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Nutricionista Dietista
FIRMA:	Isabel Villarreal Lopez	FIRMA:	

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

	
Verificación de gramaje- Menú No. 13 (TRPD)	Verificación de gramaje- Menú No. 13 (ENSALADA)
	
Verificación de gramaje- Menú No. 13 (BEBIDA)	Verificación de gramaje- Menú No. 13 (LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS)

25843

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

	
Publicación de la estrategia de educación nutricional	Remisión de alimentos
	
Muestras y Contramuestras	Suministro de complemento

25844

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT ALIMENTAR+26	No. Contrato:	359.			Fecha Visita:	23-04-26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 A·M
Institución Educativa/Sede	CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA.					Hora de Terminación:	9:00 A.M.
Dirección:	CALLE 25 AN 20-40 COLORADOS.						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:30 AM A 900 AM						
No. De beneficiarios atendidos:	264 JM ✓	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:	Deisy Ordoñez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	Manipuladora		
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo \	Espacio exclusivo de almacenamiento	X

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	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)

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 hay mallas antinsectos y ventanas.	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)

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 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	
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	Acta de conformación 03-02-2026.
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%

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 cumple con todo.

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	Yogurth La mejor L: 08CR B11 FV: 01 JUN 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	Brownie L: 311226 Ven: 12 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	Se entrego 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	Se entrega Banano en óptimas condiciones de maduración.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS					
PUNTAJE ESPERADO	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	Se entrega menú # 14
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 en menú #14

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 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	

25846

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:	23-04-26	Hora Inicio:	7:00 A.M	Hora Finalización:	9:00 A.M.	Grupo:	1
Institución Educativa	CLAVERIANO FE Y ALEGRIA			Operador:	ALIMENTAR+26.	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	14	MENÚ ENTREGADO Nº:	14	¿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	203.5	200.8	210.7	200	C	202.1	206.6	212	200	C	203.6	204.5	209.1	200	C	200.9	210.1	206.9	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	Brownie	45.5	48.0	47.7	40	C	78.3	65.4	66.6	60	C	91.1	87.9	81.4	80	C	98.8	104	106.4	100	C
FRUTA	Banano.	160.6	177.2	170	143	C	152.6	180.1	150.5	143	C	152.6	160.7	150.5	143	C	196	196.5	187.5	143	C
POSTRE																					
CUMPLE						3					3					3					3
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje en menú Nº 14.

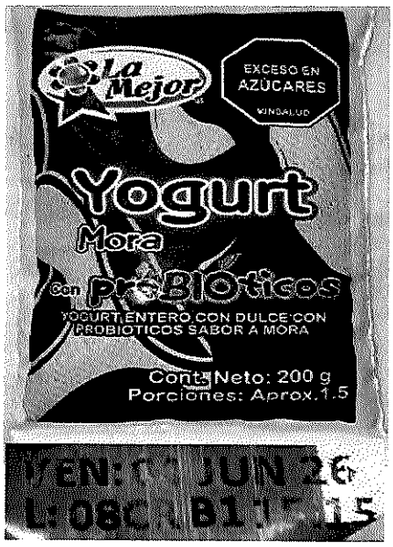
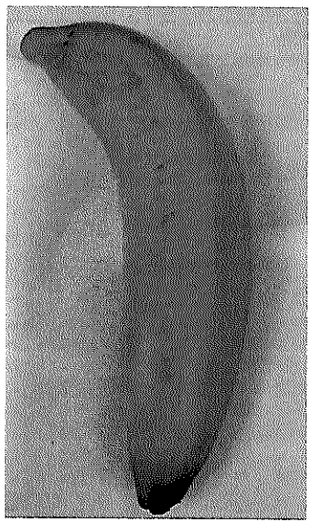
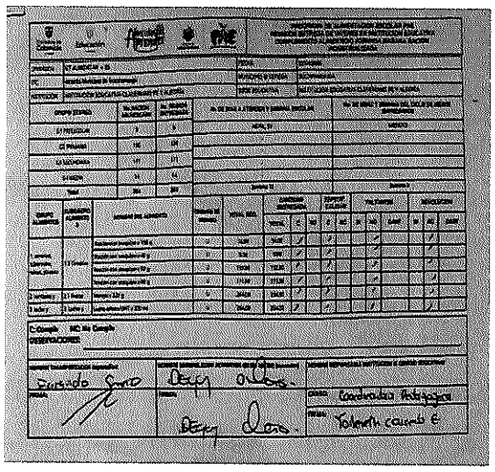
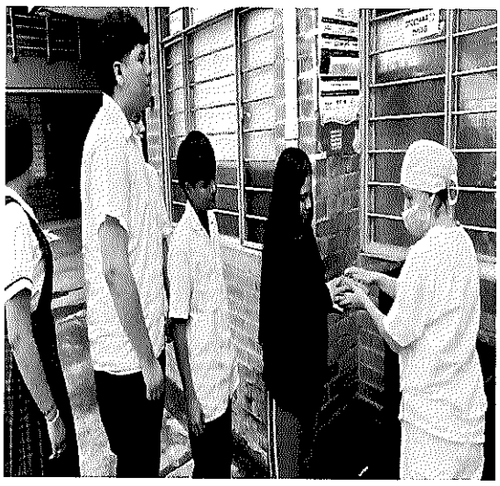
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

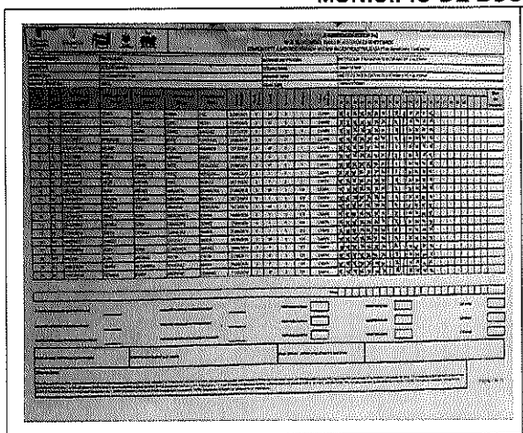
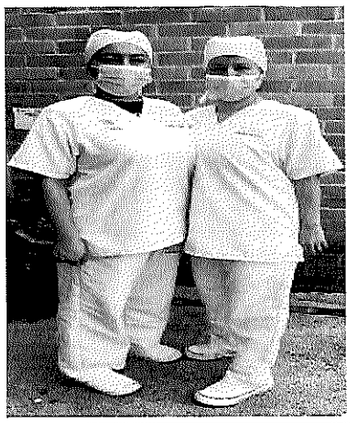
Atendido por:	Deicy Liana Ordoñez.	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	manipuladora.	Cargo:	Apoyo Técnico PAE-SEB.
Firma:	Deicy ordoñez.	Firma:	Mabel Rocio Olarte.

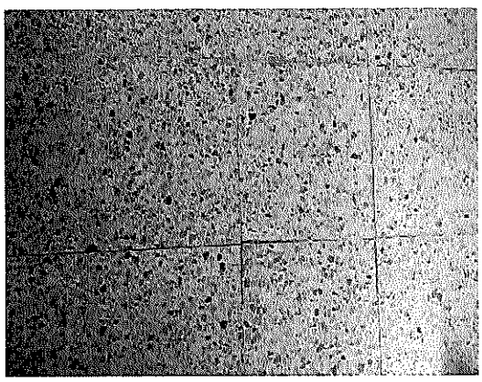
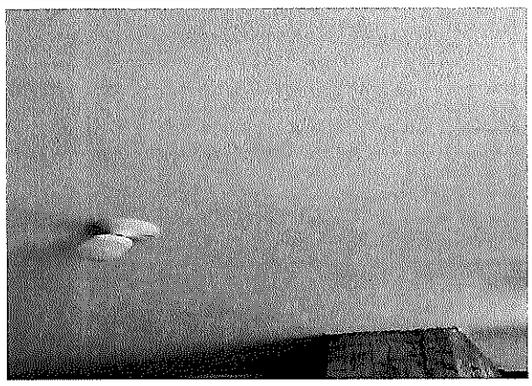
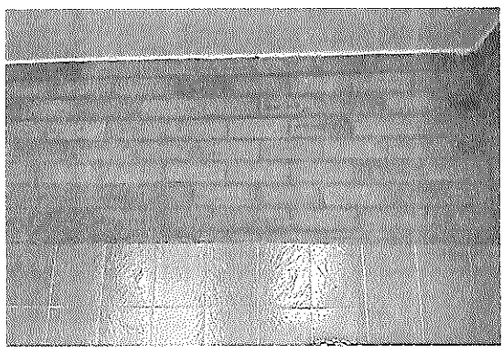
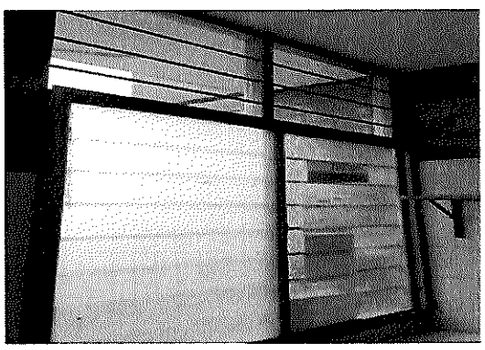
25847

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 en cemento poroso pintado, muy alto y de difícil limpieza
	
Paredes	Ventanas
	
Puertas	Servicios sanitarios: Demarcación

2584g

Educación | PAE

Entidad Territorial									
Fecha de la visita	EB 1-04 2024	Sede educativa / Institución	Campohermoso SdeC.		HORA DE INICIO	9:00	HORA DE FINALIZACIÓN	12.45.	
Operador del programa	U.T. Alimentar 726				Número de usuarios			359 2025.	
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de complementos	247.				
			X						

Descripción del menú: Nuevo plato. Lentejo guisado, arroz blanco, Tajadas de plátano Cocinado, Tajada de tomate (pimiento, limón, cebollitas) jugo mandarina

Observaciones: 1 Arraste y cambio de preparación del plátano

Número de manipuladores y/o auxiliares: Ppl dos. Menos guardia | Fecha de verificación: 19-04. | Autorizado por: ETC.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), N/A (NO APLICA) Nota: Los tajados x monitoria

TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	35	TOTAL PUNTAJE ESPERADO	35	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente

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

De 1 a 75	1
De 76 a 150	2
De 151 a 200	3 ✓
De 201 a 250	4
De 251 a 300	5
De 301 a 1000	9
De 1001 a 1200	10
De 1201 a 1500	12

No. Manipuladores encontrados en la verificación: 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, multiplicados por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciado según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervisión.	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y menús pactos adoptado por la entidad territorial.	1	Acorde con lo autorizado por la ETC.
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 - operacionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	
10	Se realiza la toma de muestras y conservación del menú programado	1	
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Bajo lengua de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1mil), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 puntas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Existen	1	
12	En caso de presentarse inconvenientes y/o novedades, estas se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de novedades.	1	Si aprobados
13	Son implementados los estandares (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimiento molido) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	
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 ficha estandarizada.	1	
17	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

25850

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	23-04-26	Hora Inicio:	9:00 AM	Hora Finalización:	12:45	Operador:	U.T Alimentos + 26	Grupo:	1	No. de Contrato:	350 2023
Institución Educativa:	Campo Hermoso Sede C.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Martha Edith Rodrigues S				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Ranger	PRECISIÓN (g):	—		
No. MENÚ PROGRAMADO	13	No. MENÚ ENTREGADO	13	¿Se realizaron cambios al menú?	SI ✓ NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI ✓ NO
¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI ✓ NO						

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Huevo Perico	53	50	51	50	C	57	54	55	50	C										
Leguminosas	lenteja guisada	50	51	60	45	C	70	60	55	45	C										
Cereales	Arroz blanco	56	60	58	55	C	99	90	89	85	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Tajadas de platano con queso/pasmado	35	38	40	32	C	44	45	46	41	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de tomate	53	52	55	50	C	72	70	68	65	C										
Bebida	Mora en agua	235	245	247	200	C	205	220	245	206	C										
Leche y productos lácteos	Queso	12	11	10	10	C	34	36	32	30	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE		Cumple					Cumple														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se aplica arroste autorizado y cambio de preparación platano. Cumple el gramaje según muestra tomada

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Flor Sanabria	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Martha Edith Rodrigues S
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Nutricionista y Equipo técnico
FIRMA:	Flor Sanabria	FIRMA:	

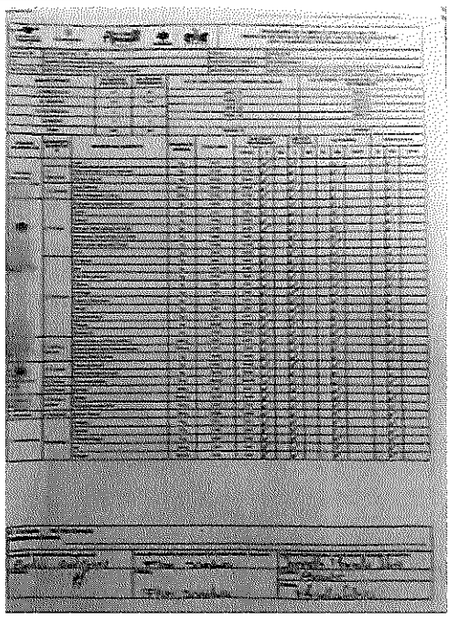
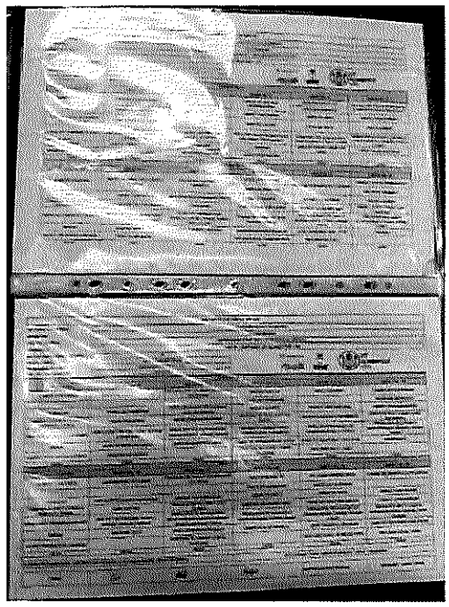
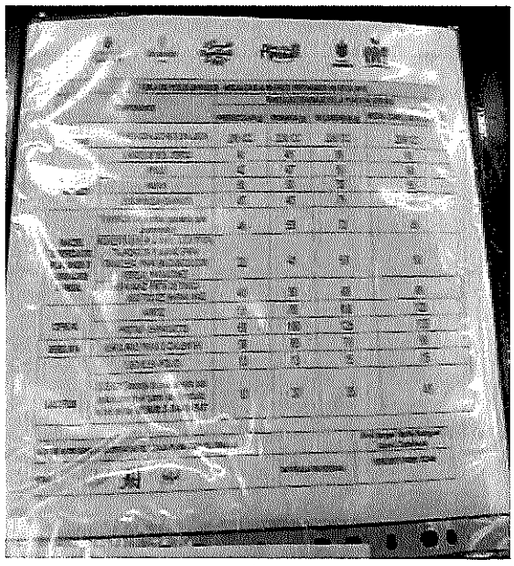
Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

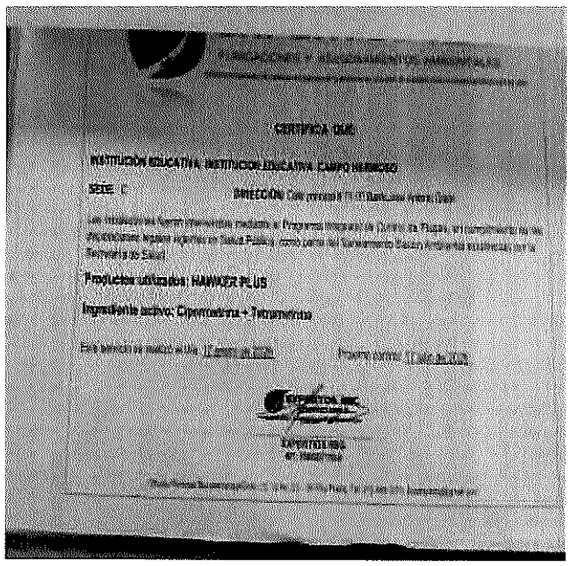
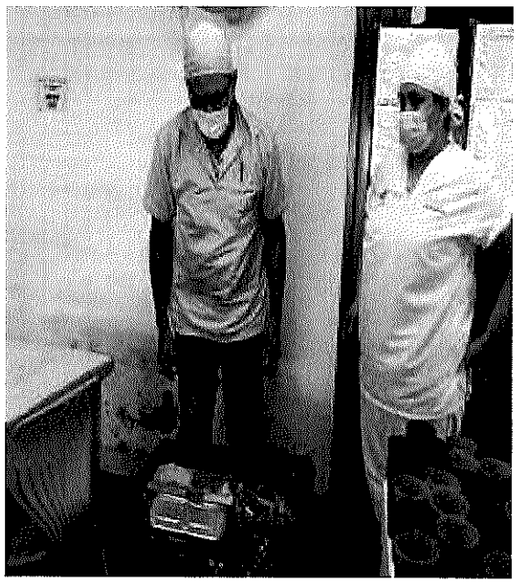
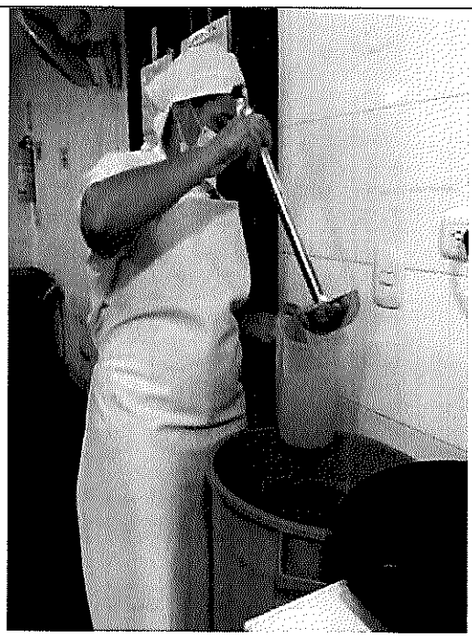
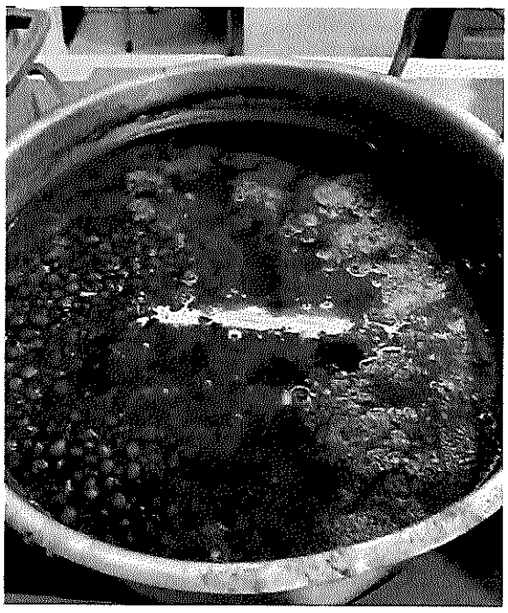
25850

25857

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

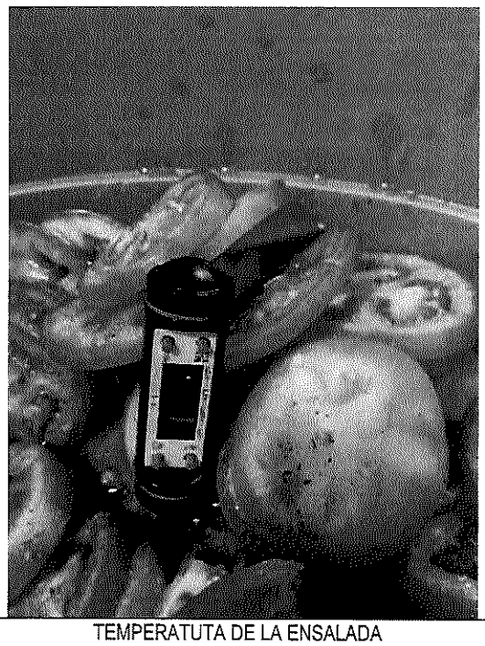
	
DOCUMENTO DE REMISISÓN	CICLO DE MUNÚS PUBLICADO
	
ESTANDARIZACIÓN DEL SERVIDO	BOTIQUIN

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

	
CERTIFICADO , CONTROL DE PLAGAS	RECEPCIÓN DE LA CARNE PARA LA SEMANA 14 DE EJECUCIÓN
	
PROCESO DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN DE LA LENTEJA

25853

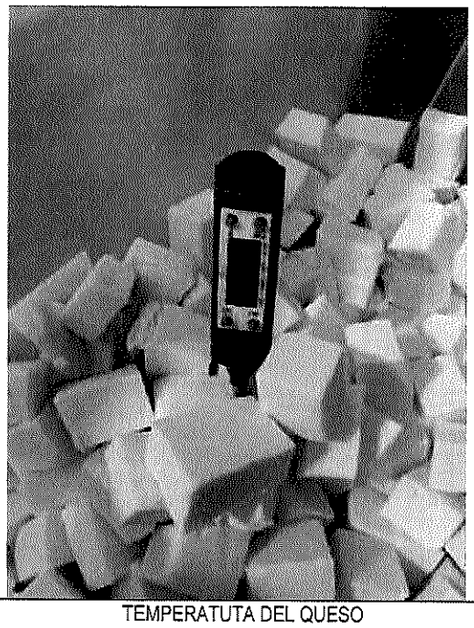
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



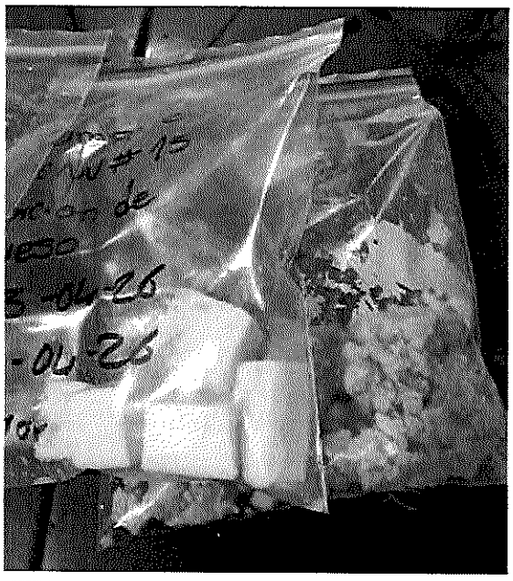
TEMPERATUTA DE LA ENSALADA



TEMPERATUTA DEL ARROZ

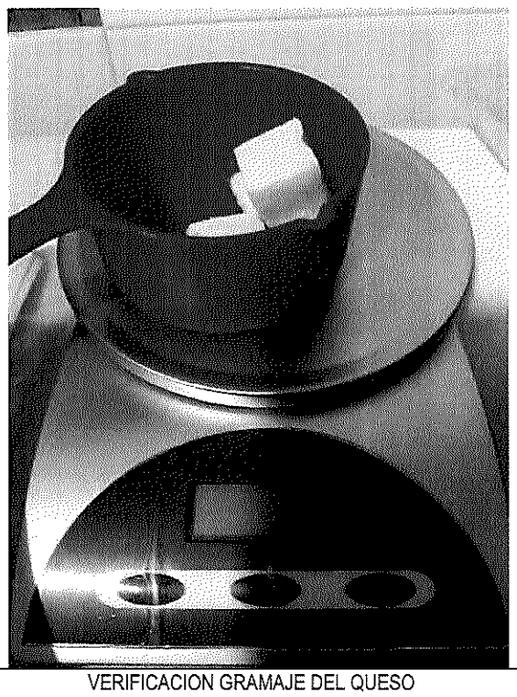
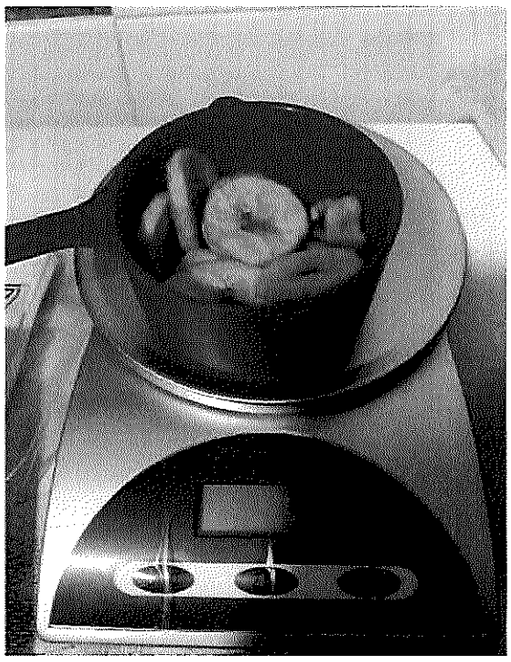
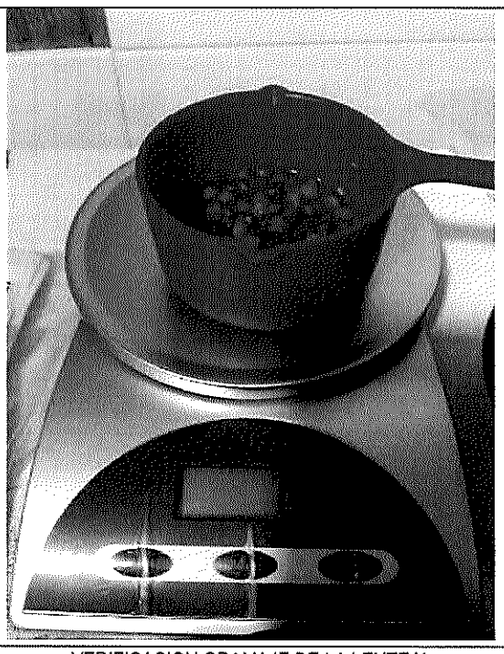


TEMPERATUTA DEL QUESO



MUESTRAS DE LAS PREPARACIONES

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 DEL QUESO	VERIFICACION GRAMAJE DE LAS MONEDIATAS DE PLATANO
	
VERIFICACION GRAMAJE DE LA ENSALADA	VERIFICACION GRAMAJE DE LA LENTEJA

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 +26	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	23-04-26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	/	Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	MAIPORE SEDE C					Hora de Terminación:	9:30 am
Dirección:	Calle 17N Nº 10-40 Barrio Kennedy						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 7:00 am a 9:30am - 12:30 a 3:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	RI-JM → 160 RI-JT → 173 Total → 333	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:	Rosibel Rodriguez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo
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)

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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 de las 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 1 butaco
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 %

25856

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 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 24-02-26
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	Yogurt marca La Mejor L: 08CR V: 04-JUN-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	Brawnie L: 311226 V: 12/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	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Banano
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
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 de reposiciones.

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 evidencia el cumplimiento del menú # 14.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicación
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Se evidenció 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 verifica la entrega y el gramaje del menú # 14.

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	

25857

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:	23-04-26	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:30 am	Grupo:	1
Institución Educativa	MAIPORE SEDE C			Operador:	UT ALIMENTAR + 26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	14	MENÚ ENTREGADO Nº:	14	¿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	200.5	202.8	204.5	200cc	C															
CEREAL ACOMPAÑANTE	Brownie	43.5	44.0	43.7	40gr	C															
FRUTA	Banano	190.7	215.1	187.9	143gr	C															
POSTRE																					
CUMPLE						3															
NO CUMPLE						0															

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #14.

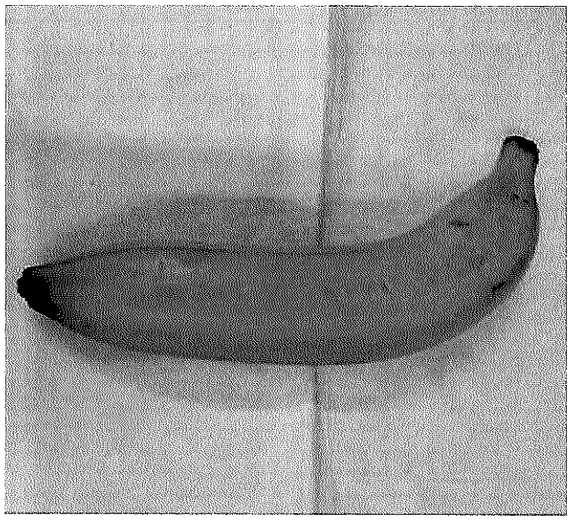
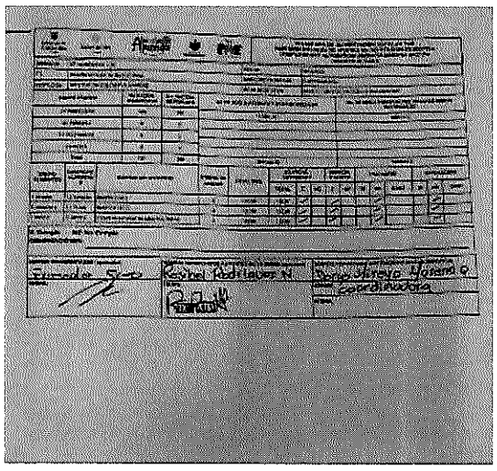
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

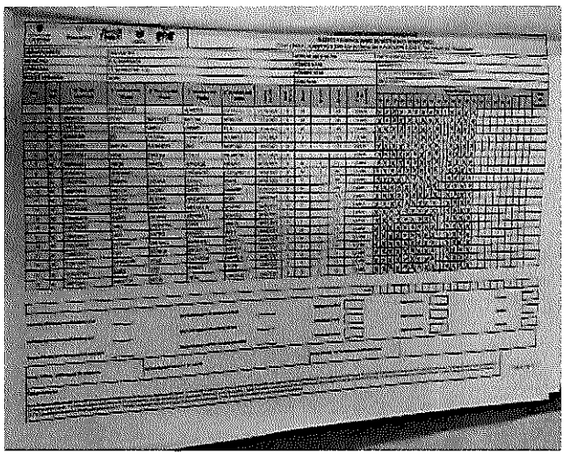
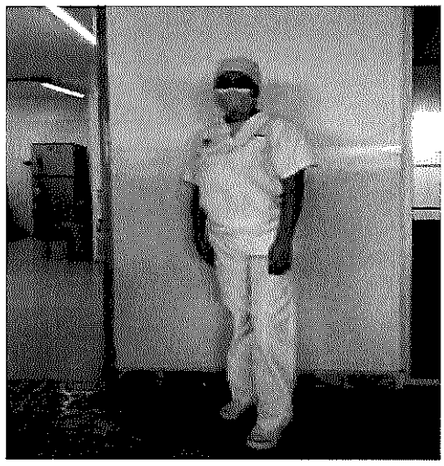
Atendido por:	Rosibel Rodriguez M.	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:		Firma:	Carlos A. Restrepo

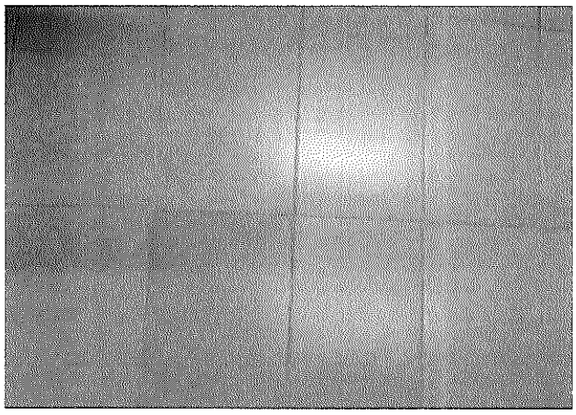
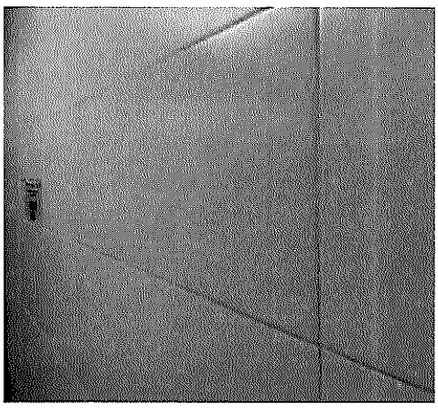
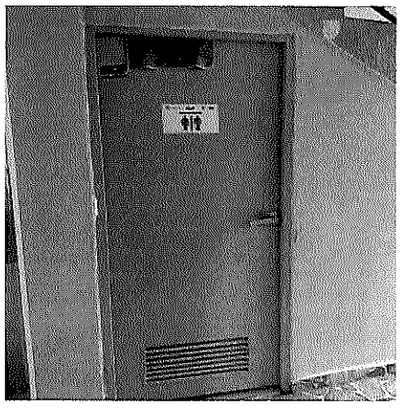
25858

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 en cemento, pintados y de difícil L y D.
	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

2580

Educación Alimentación Aprendo PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 001-2021
CÓDIGO:021-001-2025
VIGENTE DESDE:01-2025

Entidad Territorial	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
Fecha de la visita	24/04/2026 — Sede educativa / institución educativa: BICENTENARIO B. — HORA DE INICIO: 7:30 — HORA DE FINALIZACIÓN: 9:30.
Operador del programa	UT ALIMENTAR + 26. — Número de cupos: 358.
Descripción del menú	MENU #10 AVENA + GALLETA CHIS CHOCOLATE + PANELITA
Observaciones	Alimento: — Motivo del desacuerdo (si aplica): — Fecha de aplicación: — Socializado por:

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

TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	15.	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	15.	PORCENTAJE TOTAL	100%	CRITERIO SATISFACTORIO	EXCELENTE	De 1 a 200	1
								De 201 a 400	2
								De 401 a 600	3
RANGOS DE CALIFICACIÓN		< 59,9% Deficiente		60,79 9% Regular		80,86,9% Buena	87,100% Excelente	De 601 a 800	4
								De 801 a 1000	5

No. Manipuladores encontrados en las instalaciones: 3.

Cumplimiento de la minuta pactada	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1. El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada por la entidad territorial.	1	
2. Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad.	1	
3. La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	
4. Se evidencia cumplimiento del grupaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	SEVERITA NIVEL 2 DE ESCOLARIDAD.
5. El ciclo de menús se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	
6. El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	MENÚ #10.
7. En caso de presentarse intercambios y/o sustituciones, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A	
8. El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y olor agradable para su consumo	1	
9. El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura a la hora de la recepción y entrega del complemento	1	
10. En el comedor escolar se promueven practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
11. Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lengua de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – antiseptico, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas))	1	
12. Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	
13. Las aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	
14. La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	AVENA → 03.07.26. L.261462. GALLETA CHIS CHOCOLATE → 04.05.2026. L.07

25861

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:	24.04.26	Hora Inicio:	7:30AM	Hora Finalización:	9:20 AM.	Grupo:	1
Institución Educativa	BICENTENARIO SEDE B			Operador:	UT ALIMENTAR + 26	No. de Contrato:	358.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	NUTRIGA.	PRECISIÓN (g)	0.1gr.

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:		10		MENÚ ENTREGADO Nº:	10.	¿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	AVENA.						215	210	214.	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA CON CHIPS CHOCOLATE.						63	62	67	60.	C										
FRUTA																					
POSTRE	PANELITA DE LECHE.						19	18	15	15	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: SE VERIFICA NIVEL DE ESCOLARIDAD G2 - SE VERIFICA CUMPLIMIENTO DE GRAMAJE.

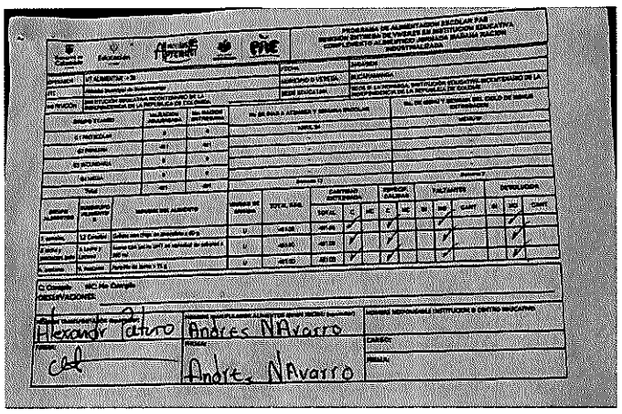
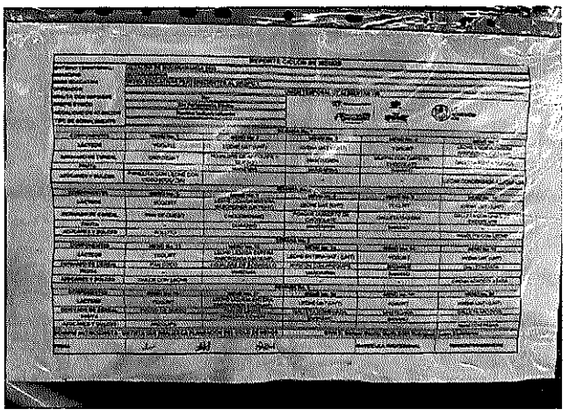
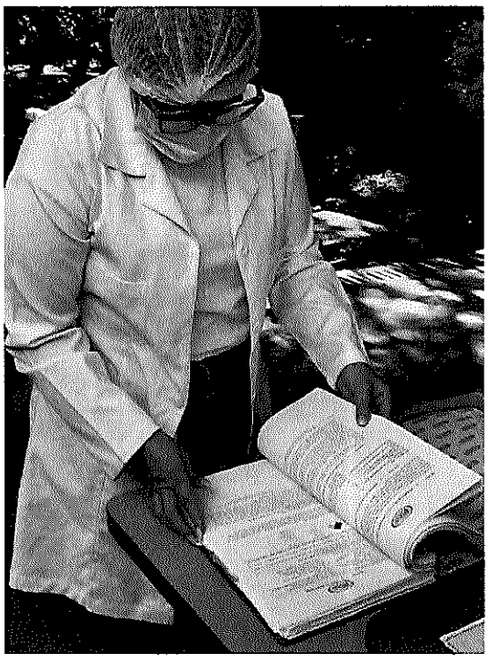
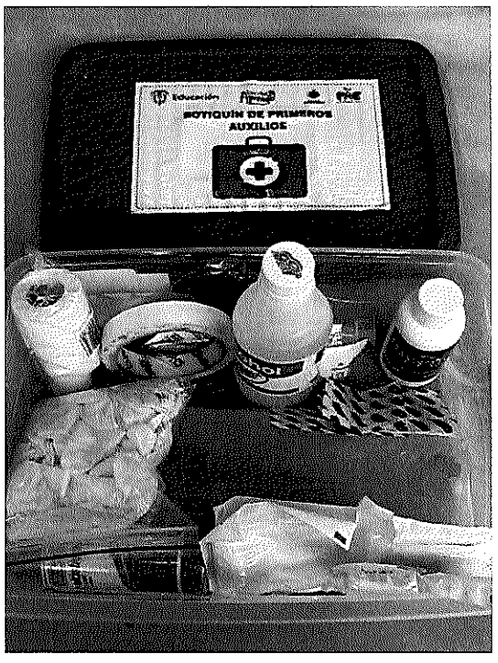
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

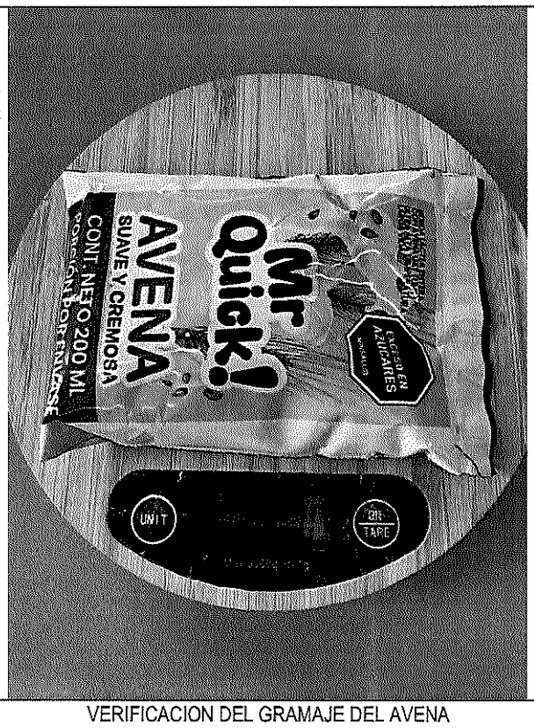
Atendido por:	Erika Brand Galvis	Realizada por:	LAURA I. CASTELLANOS
Cargo:	manipuladora	Cargo:	NUTRICIONISTA
Firma:	Erika Brand G.	Firma:	

25862

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
	
SUPERVISION NUTRICIONAL – REVISION 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 AVENA	VERIFICACIÓN GRAMAJE GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE
	
GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE LOTE 075 VENCE04/05/2026	VERIFICACION GRAMAJE PANELITA DE LECHE

25864

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

Versión: 001 2026

Operador:	OT.ALIMENTA#26		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	24/04/26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	———	Hora Inicio:	6:100m
Institución Educativa/Sede	Cafe Madrid.					Hora de Terminación:	8:300m.
Dirección:	Carrera 8B # 35AN-45 Barrio Cafe Madrid.						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 a 9:30 am — 1:00 a 3:30pm.						
No. De beneficiarios atendidos:	1400 Mañana 655 Tarde 745		No. De manipuladoras en el sitio:	4	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: X; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita:	Jazmin Gualdron		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JENY HERNANDEZ MALDONADO			
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	G
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 minimo	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Pasillo que permite entrada 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 paredes 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 estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Adecuada	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area. exclusiva.	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 sobre estibas
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%

25865

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, asi mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Fecha conformacion CAE 29/01/26.
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. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	

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

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Avena marca Mr. Quide. FV 030726 L 761468
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 chips de chocolate marca Santa Catalina. L 023 FV 04/05/2026
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	Ponchito con leche marca Ricolac L 26003 FV 19/SEP/26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	NA	El menu del dia de hoy no contempla fruta.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	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	Menu A 10. Arroz de menu 13 por menu 10. Aprobado por la SSB
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	Hoy 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 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	

25866

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:	24/04/26	Hora Inicio:	6:10am	Hora Finalización:	8:30am	Grupo:	1
Institución Educativa	Cafe Madrid			Operador:	UT ALIMENTAL 726	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	15	MENÚ ENTREGADO Nº:	10	¿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	Avena o H7						213.2	215.7	215.2	200	C	215.9	218	211.2	200	C	216.1	215.8	210.8	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta chips de Chocolate						63.2	65.5	63.7	60	C	61.9	64.4	60.2	60	C	100.7	107.3	108	100	C
FRUTA	—																				
POSTRE	Ponelita con leche						17.4	16.6	16.3	15	C	16.8	18.8	18	15	C	18.6	16.3	17.5	15	C
CUMPLE											C					C					C
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los gramajes cumplen con el peso estipulado. Arroz de menu #15 por menu #10 Aprobado por la DEB

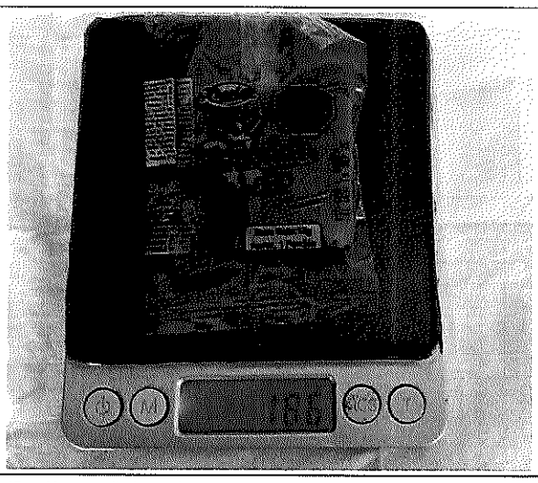
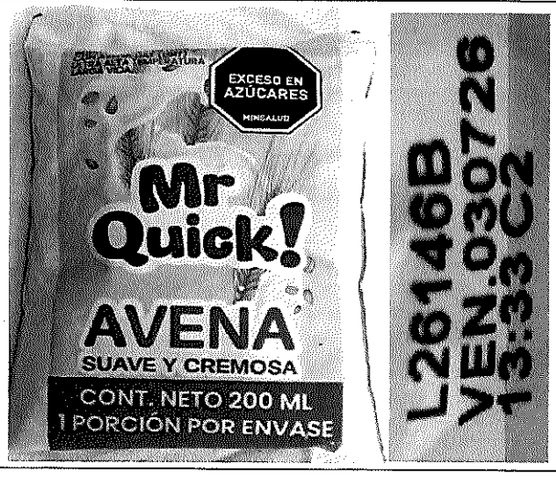
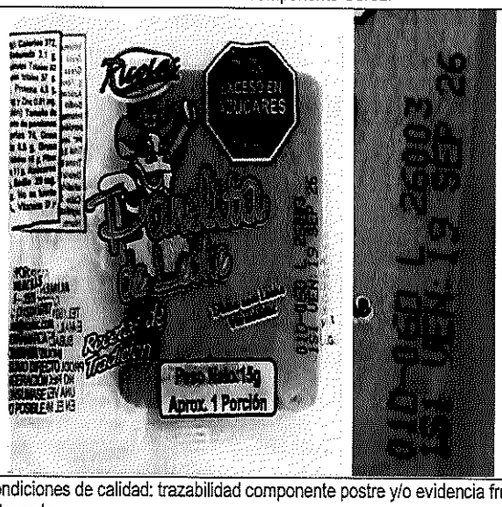
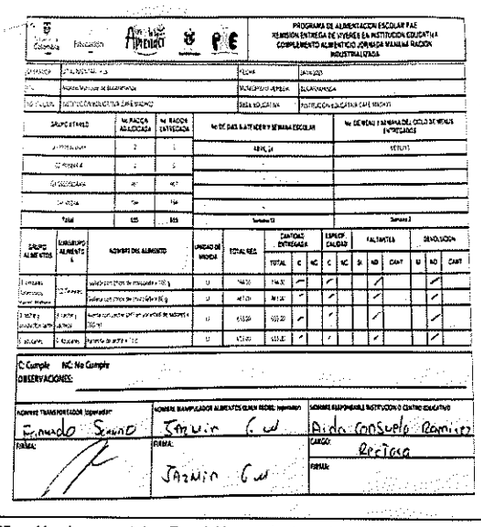
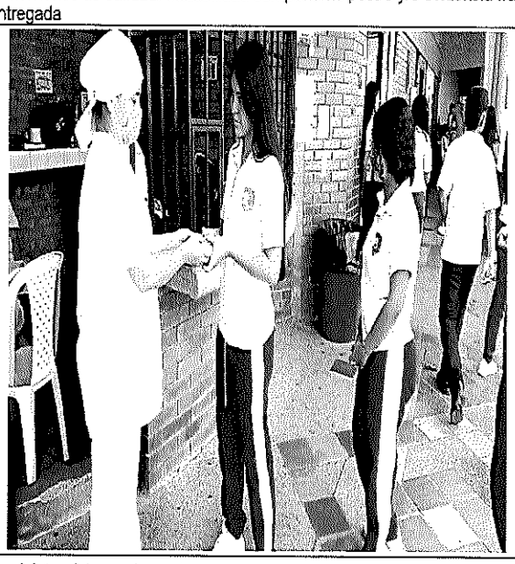
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	JAZMIN Gualdron Mendoza	Realizada por:	JENIS HERNANDEZ MARTINEZ
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional Apoyo Tecnico DEB
Firma:	JAZMIN Gualdron Mendoza	Firma:	

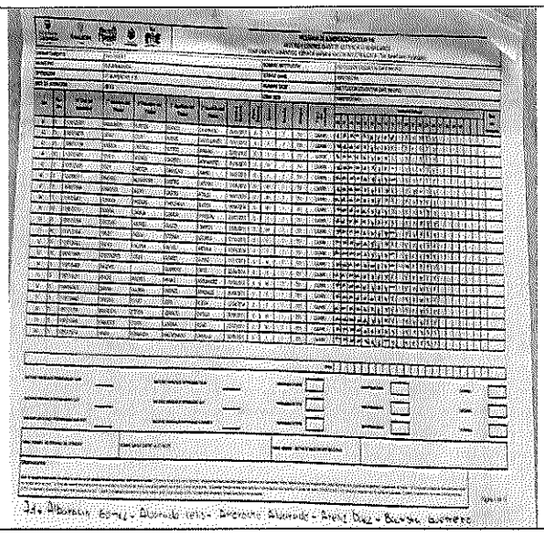
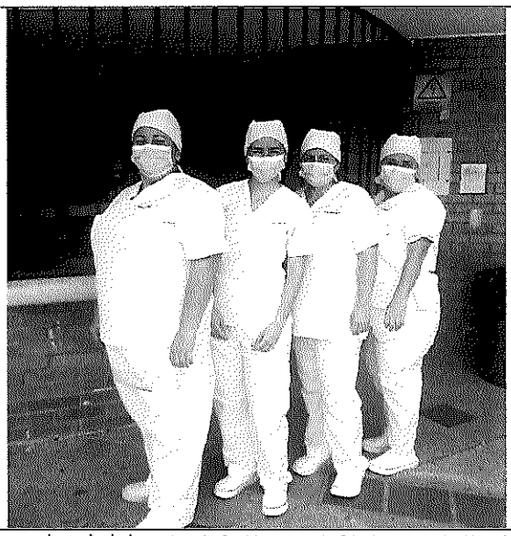
25857

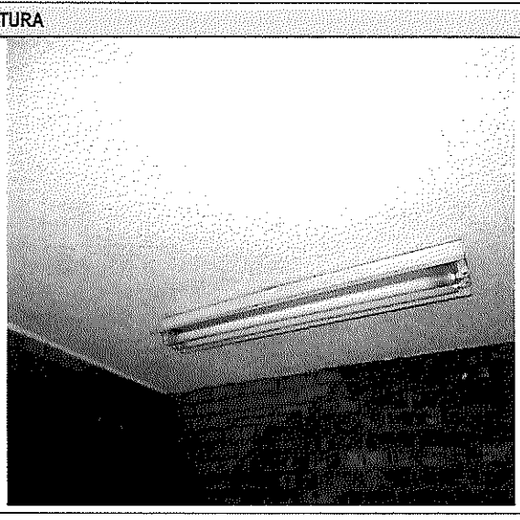
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación cumplimiento de gramaje – postre – Panelita con leche</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>
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA RACION INDUSTRIALIZADA
OBSERVACIONES:
C: Cumple NC: No Cumple</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental. – Remisión producto entregado</td>
<td>Suministro del complemento</td>
</tr>
</table>

25868

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 – Jazmín Gualdron – Angie Sánchez – Martha Naranjo – Torcoroma Ortiz
	
Area de residuos	Realizando visita técnica

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

25869

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:	VT. Alimentar126		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	24 abril 2026
Grupo:	1	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	6:45 am
Institución Educativa/Sede	I.E FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE A					Hora de Terminación:	9:15 am
Dirección:	Cra 50cc #30-61 Barrio Santander						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 am - 10:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	JN-127 JT-351 478 Total.		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:	Leidy Katerine Sarmiento	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Sayra Yolanda Pabón
Cargo:	Manipuladora		

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	43	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	43	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Se evidencia espacio	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Se evidencia cumplimiento del item 1.2.	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.	Se evidencia cumplimiento del Item 1.3.	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 docentes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Se evidencia el area.	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Existe el espacio para el deposito temporal de residuos	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%

25870

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	

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	
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N/A	El menú del día de hoy no llevaba fruta
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE 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	No observado
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	No observado
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	No observado

25871

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:	24 abril 2026	Hora Inicio:	6:45am	Hora Finalización:	9:15 am	Grupo:	7
Institución Educativa	I.E. Francisco de Paula Santander sede A			Operador:	UT. Alimentar+26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Kitchen Scale	PRECISIÓN (g)	400

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	10	MENÚ ENTREGADO Nº:	10	¿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	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	Avena con leche UHT.											214	213	216	200	C	218	216	214	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta con chips de chocolate.											82	83	82	80	C	106	107	106	100	C
FRUTA																					
POSTRE	Panelitas de leche											19	20	19	15	C	20	19	20	15	C
CUMPLE																3					3
NO CUMPLE																0					0

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento del menu aprobado por el equipo de Nutrición.

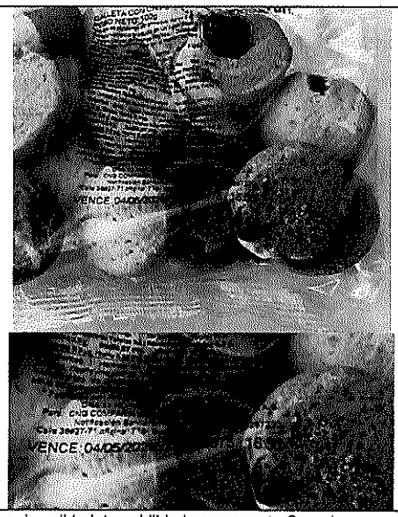
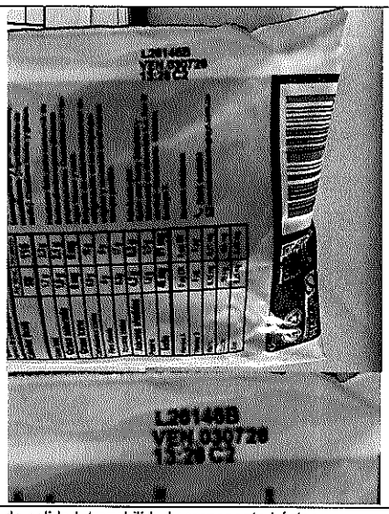
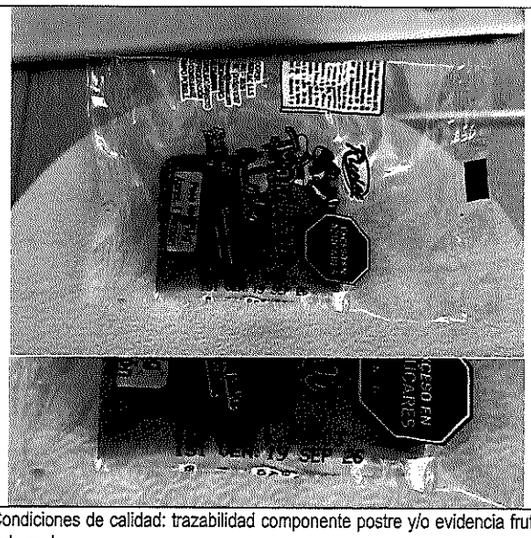
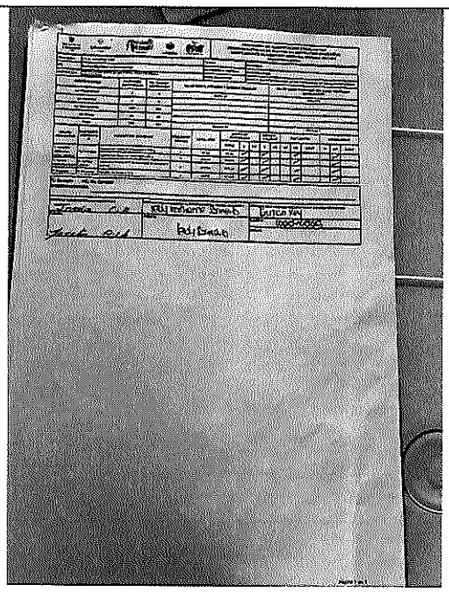
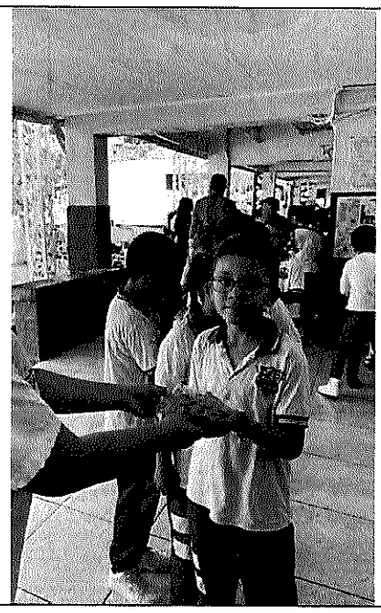
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

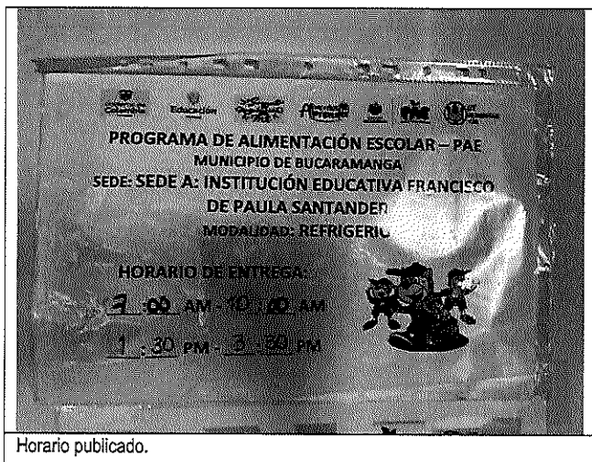
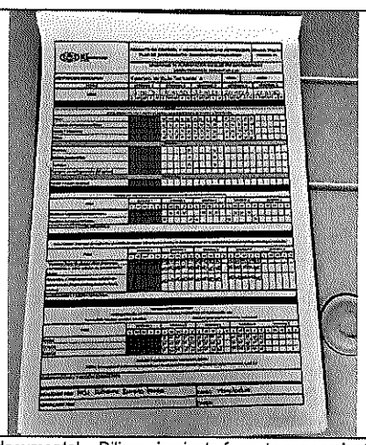
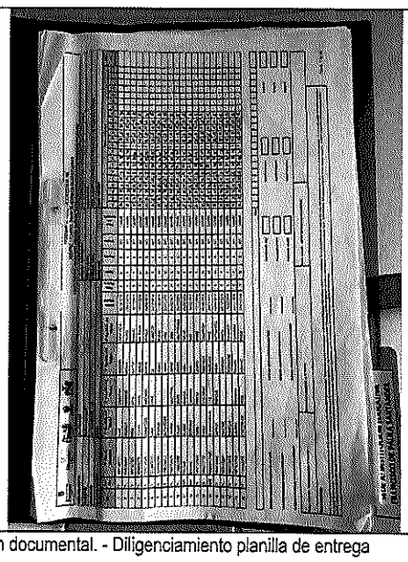
Atendido por:	Leidy Katherine Sarmiento	Realizada por:	Sara Valentina Pabón
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional Apoyo Tecnico.
Firma:	Leidy Sarmiento	Firma:	Sarap

25872

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
	

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

	
Horario publicado.	Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento
	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	

25874

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:	24-04-26
Grupo:	1	Área Urbana:	\	Área Rural:	X	Hora Inicio:	7:33 A.M
Institución Educativa/Sede	RURAL VIJAGUAL SEDE "G"					Hora de Terminación:	1:15 P.M
Dirección:	VEREDA SAN PEDRO BAJO FINCA EL RETIRO						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 AM A 1:00 P.M.						
No. De beneficiarios atendidos:	11	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	SONIA A HERNÁNDEZ		Nombre del supervisor - Equipo PAE	MABEL ROCIO OLARTE			
Cargo:	MANIPULADORA						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI	\	Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—	
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	63		**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	63	**PORCENTAJE TOTAL**	100%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	EXC	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

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 con cerchas en tubo cuadrado (expuestas)	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.		
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)

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	

25875

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	22	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 y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Ficha Técnica de Información del PAE publicado en área de comedor.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Acta de conformación de fecha 25 febrero 2026 Reunion seguimiento periodo marzo y Abril 17-04-26
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%

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 LB00225239 FV: 27 AGO 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 Lote 150426 FV: 090626.

25876

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

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

VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de supervisión en IE. Rural Nijagual Sede G modalidad PS Almuerzo, menú # 42 arrastre e intercambio aprobado por componente nutricional de ETC. Se verifica PSB aprobado, Aplicación de BPM, dotación de manipuladora calidad de Alimentos entregados, materias primas, Remisiones y registros actualizados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

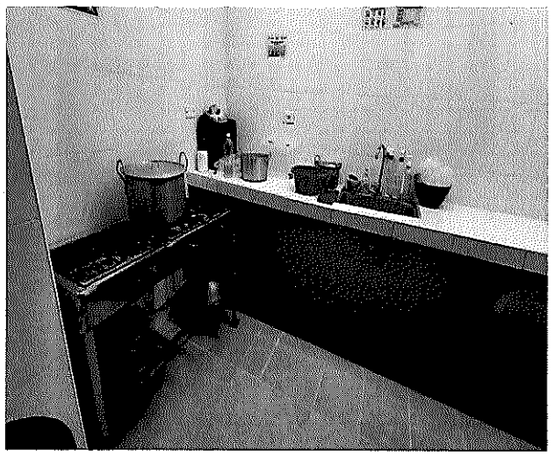
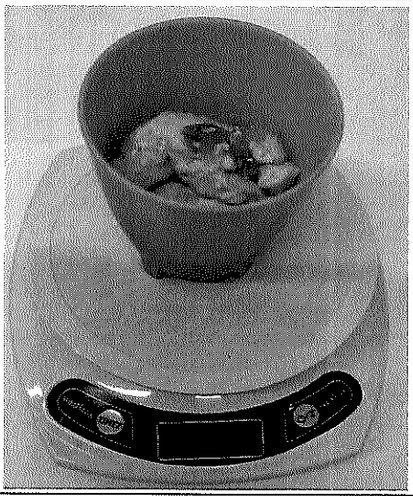
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte	NOMBRE	Sonia Amparo Hernandez
CARGO	Apoyo Técnico PAE	CARGO	manipuladora
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	Sonia A H
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25877

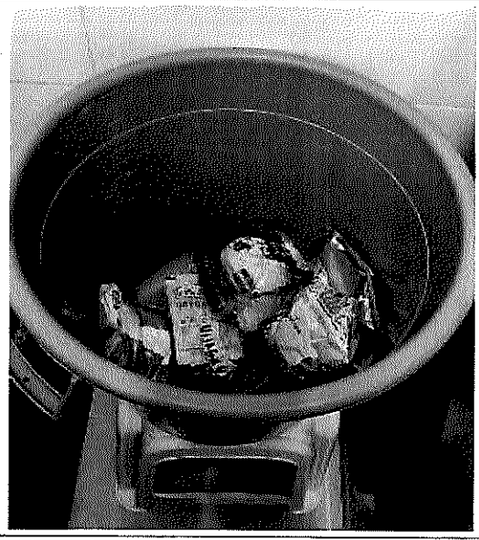
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL VIJAGUAL SEDE G

FECHA: (dd-mm-aaaa)	24	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: RURAL VIJAGUAL "G"

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de **Menú No.12**
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

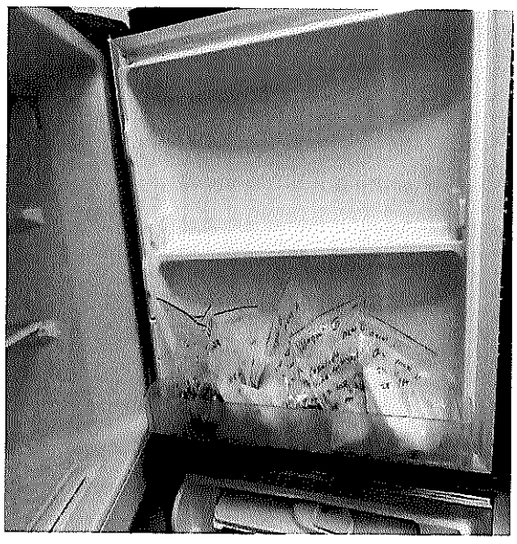
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



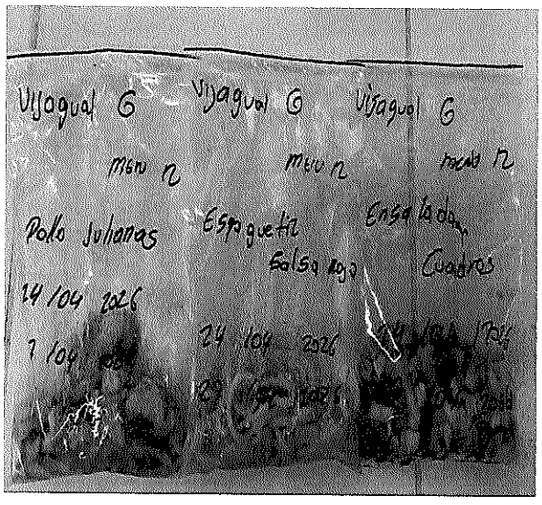
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

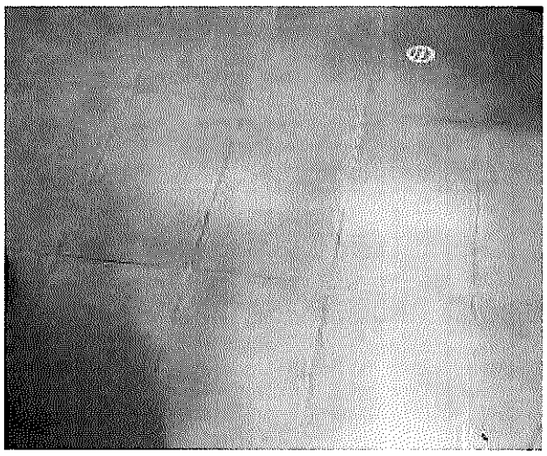
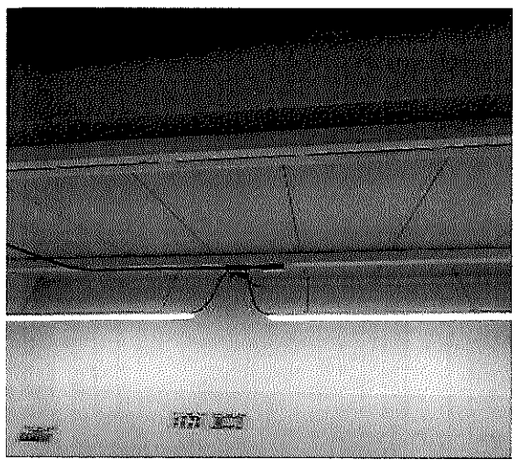
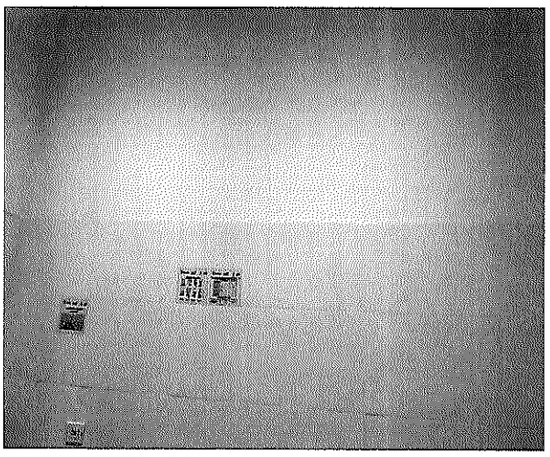
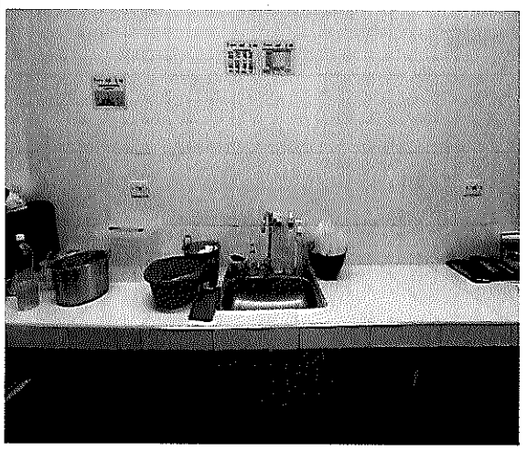
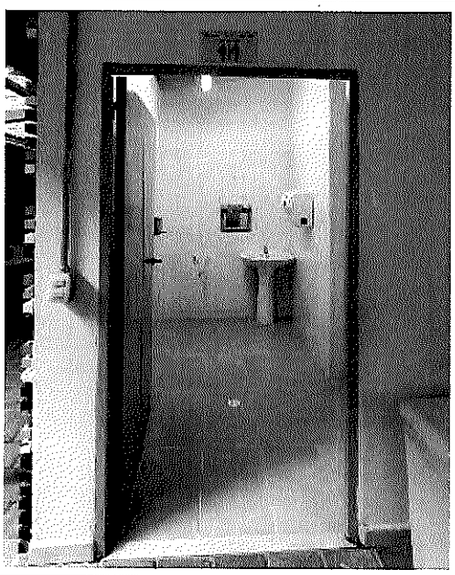


Almacenamiento de Contramuestras



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.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

25380

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:	24-04-26
Grupo:	1	Area Urbana:	/	Area Rural:	X	Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	RURAL VIJAGUAL SEDE F					Hora de Terminación:	9:00 am
Dirección:	VEREDA SAN PEDRO ALTO						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 7:00 am a 9:00 am						

No. De beneficiarios atendidos:	4	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:	Jenny Pita	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo
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**	38	**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	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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	Almacenamrento 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 almacenamrento 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 1 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 %

25881

V. GESTION SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, asi 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 publicacroñ de la Ficha Técnica de Informacroñ 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	Conformacroñ del CAE→16-02-26 *17-04-26
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicacroñ de la estrategia EAN

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	Botiquin 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

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	Avena UHT Mr Quick! L: 26146A V: 03/07/26
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 Cuca L: 11042026 V: 11/05/2026
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	Crema Chocolatosa L: 26002 V: 09-JUL-26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N.A	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Existe cumplimrento del menú # 15
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evrdencra publicacroñ
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicacroñ
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 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 cumplimiento del gramaje del menú # 15.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de 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	

25582

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

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

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

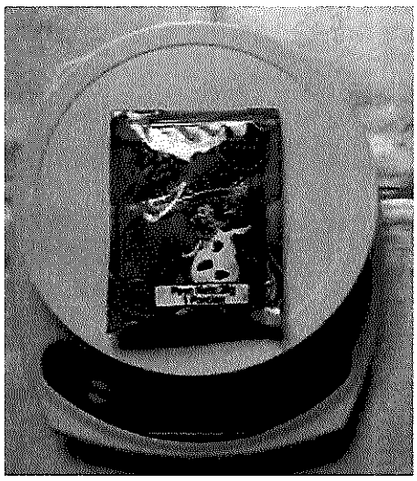
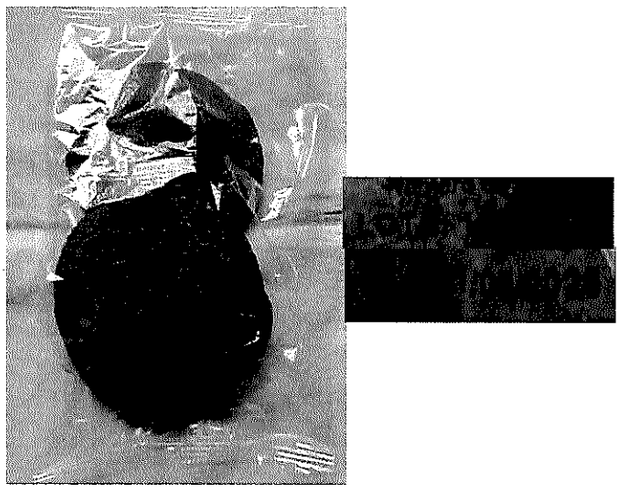
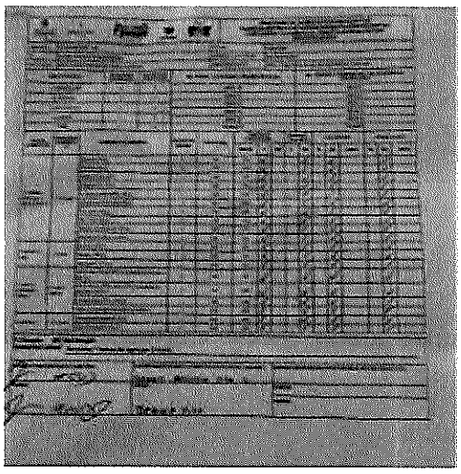
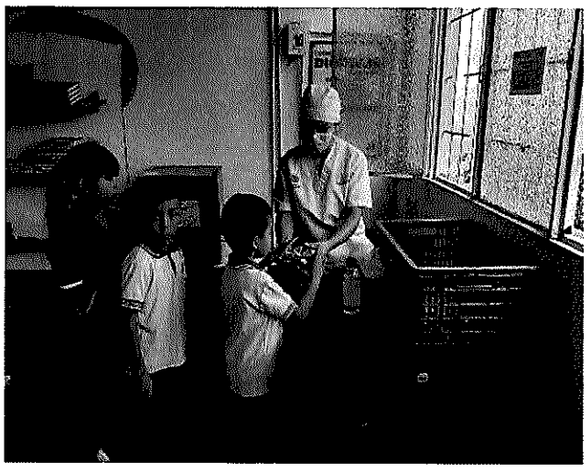
Se realizo visita técnica en esta IE en la modalidad de RI con una cobertura total de 4 refrigerios entregados a los niños beneficiarios de esta sede Educativa. Se verificó el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conformon el menú #15

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

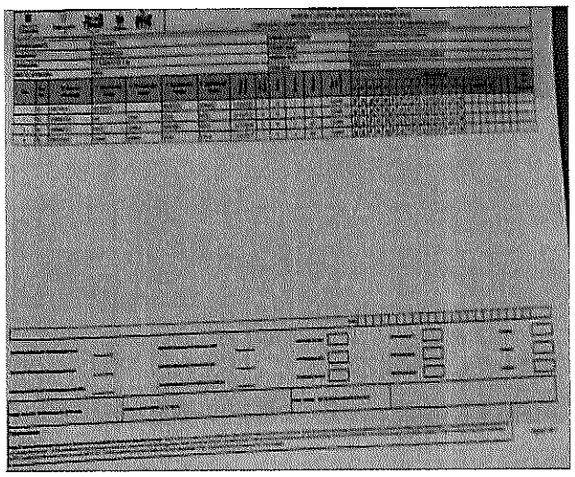
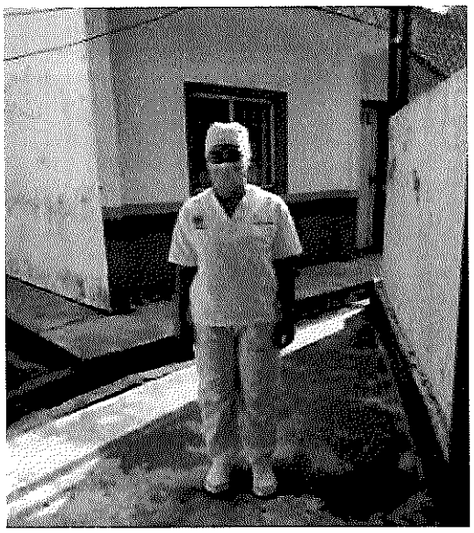
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Reátiga	NOMBRE	Yenny Patricia Pita S
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Carlos A. Reátiga	FIRMA	Yenny Pita
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	

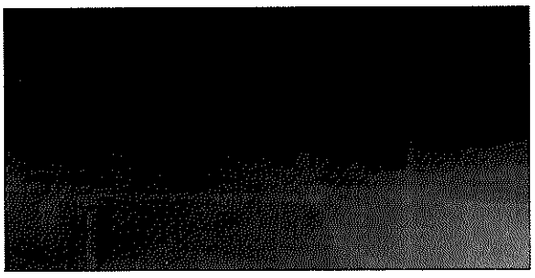
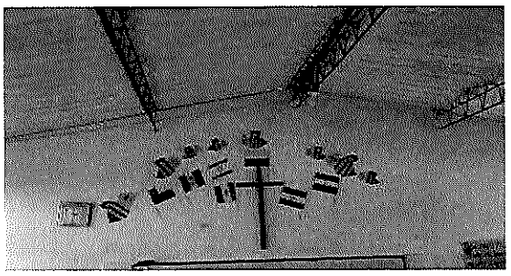
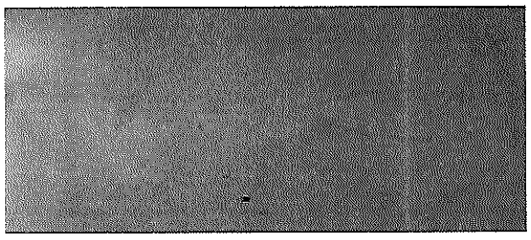
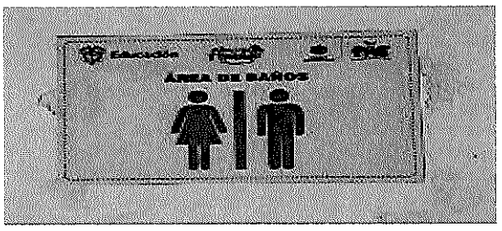
Educación Alimentos para Aprender Alcaldía de Bucaramanga PAE Programa de Alimentación Escolar

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 en tejas de Eternit.
	
Paredes en cemento.	Servicios sanitarios: Demarcación
	
Ventanas.	Puertas

25885

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:	27-04-2026
Grupo:	1	Área Urbana:	X.	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	I.e San Francisco de Asis					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Calle 31 #10cc -01 Barrio Santander						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 am a 1:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	296	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	Daniela Fonseca		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez			
Cargo:	Supervisora UT Alimentar 26						

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**	58	**PORCENTAJE TOTAL**	93,5 %	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025	1	No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa	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.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Cuenta con techo sin acumulacion de Suciedad.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	Pisos alguna tabletas con oxido y meson tableta Partida.	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		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 del area de prepara- cion presenta en sus extremos abierto- ra que comunica al exterior.	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.	Disponen de Instalacion Sanitarias Compartidas.	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.		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	Canastillas y Recipientes con tapa en 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	Productos encuentran dentro de su vida util.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	

25886

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	Recipientes con tapa, bolsa y debidamente identificados y alejados.
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	
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).	0	Se evidencia puerta del area de preparación presenta en sus extremos abertura que comunica al exterior.
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	Drenajes funcionando.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	90%

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	Copia del acta de Reunion CAE realizado 26-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. 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	Pollo LB00126063 FV 04 MAR 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 en Polvo Lote 030326 FV. 02-MAR-2027 Queso Lote 15-04-26 FV 09-06-26

25887

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	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. San francisco de Asis con una Cobertura de 296 beneficiarios, nivel educativo Primaria, Secundaria y Media, Se evidencia entrega del menu 14 con arrastres aprobado por la ETC, Se dá la recomendación al personal manipulador hervir el agua para la preparación y Consumo voluntario de los beneficiarios, Se Socializa el acta con sus hallazgos evidenciados y Se dá Cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez Melo	NOMBRE	Daniela Fonseca
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	Supervisora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25858

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

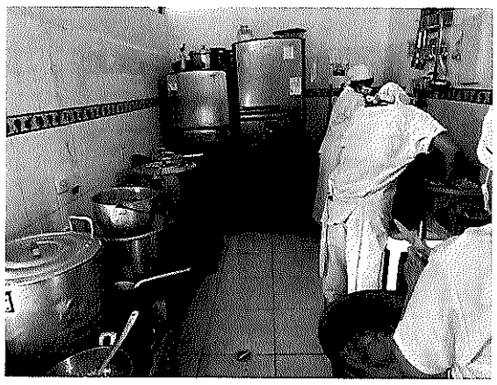
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



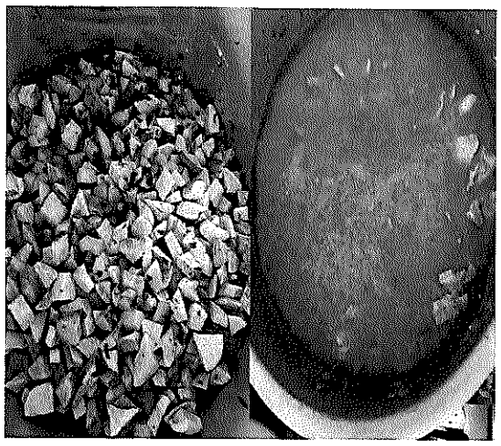
Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



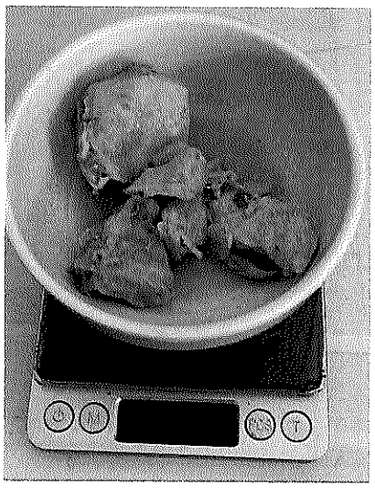
Condiciones de calidad de productos preparados.



Condiciones de calidad de productos preparados.

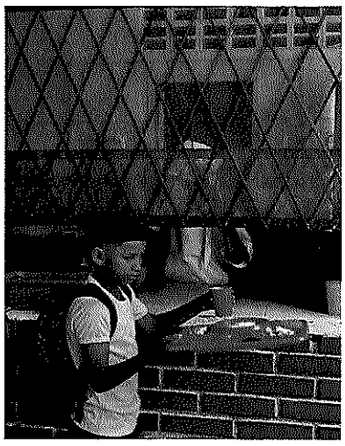
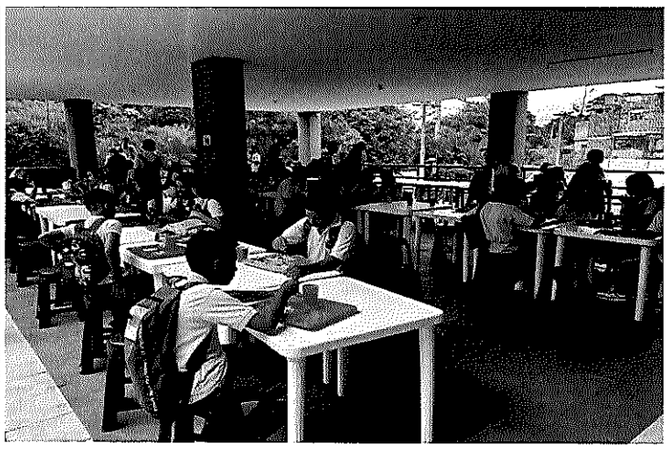


Cumplimiento de menú N°14



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

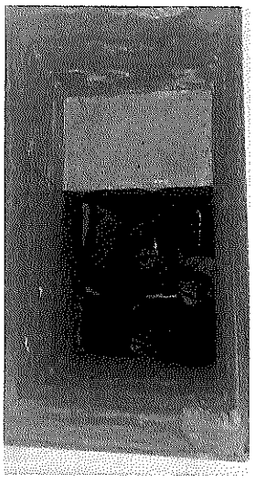



Suministro del complemento.



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes).



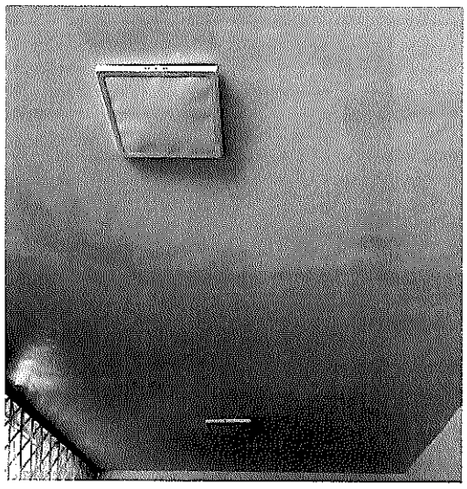
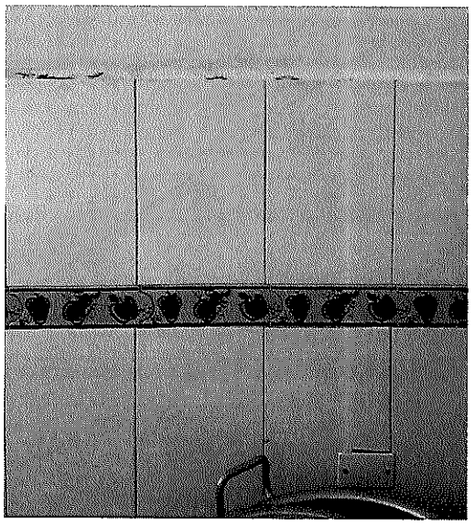



Materias primas – Equipos refrigeración- congelación.

25890

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

25897

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

OBSERVACIONES INSTITUCIÓN EDUCATIVA

	
Pisos algunas tabletas con oxido y mesón tableta partida.	Se evidencia puerta del área de preparación presenta en su extremos abertura que comunica al exterior.

25892

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 426	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	27.04.26
Grupo:	1	Area Urbana	X	Area Rural:		Hora Inicio:	12:00 m
Institución Educativa/Sede	I.E. GABRIEL GARCIA HERREROS					Hora de Terminación:	2:30 PM
Dirección:	CALLE 15 Nte #81						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	1:30 - 3:30 PM						
No. De beneficiarios atendidos:	JT 615	No. De manipuladoras en el sitio:	3				

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:	KAREN CHUATA	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	ANGELA P. RUEDA
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	48	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	48	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	—	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 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.	El techo es rojo no facilita la 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.	Se comparten con el area de enfermeria	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	—	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	—	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

25893

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se tiene publicado en la pared adyacente al lugar de almacenamiento
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 viernes 13/02/26.
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

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 en buen estado 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

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	L VEN 23 JUN 2026 RSA 0007375-2019
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 cuca L 11042026 F VTO 11/05/2026
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	L 26002 VEN: 09 JUL 26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N/A	El menu #15 no incluye fruta.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	—
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuenta con formato de reposiciones

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	Menu #15 Cumplido
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	—
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Horario JT 1:30 – 3:30 pm
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	—
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	—

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	1	SOAT 2026. 4.15 RUNT 2026/04/15
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	GQV 257
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	1	—

25894

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:	27.09.26	Hora Inicio:	12:00 m	Hora Finalización:	2:30 PM	Grupo:	1
Institución Educativa:	I.E. RAFAEL GARCIA HERREROS	Operador:	UT ALIMENTAR + 26			No. de Contratos:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO N°:	# 15	MENÚ ENTREGADO N°:	#15	¿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	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	AVENA UHT	204,8	207,3	208,7	200	C	204,8	207,3	208,7	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA CUCA	42,4	46,1	43,7	40	C	58,9	66,4	69,0	60	C										
FRUTA	—										—										
POSTRE	LECHE CONDENSADA AZUCARADA	21,8	20,3	21,8	20	C	21,8	20,3	21,8	20	C										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

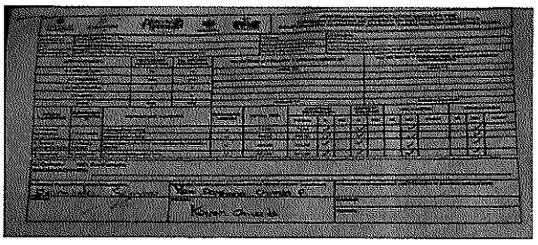
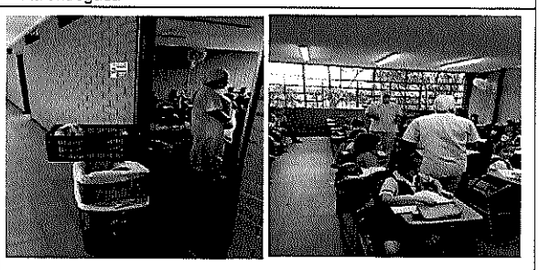
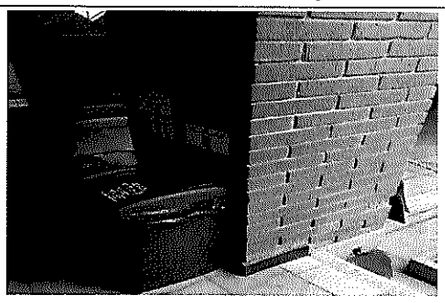
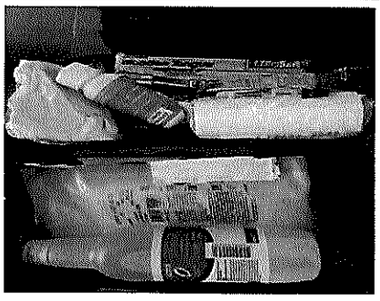
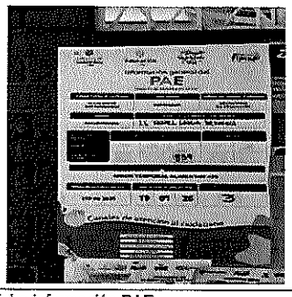
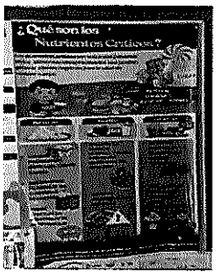
OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

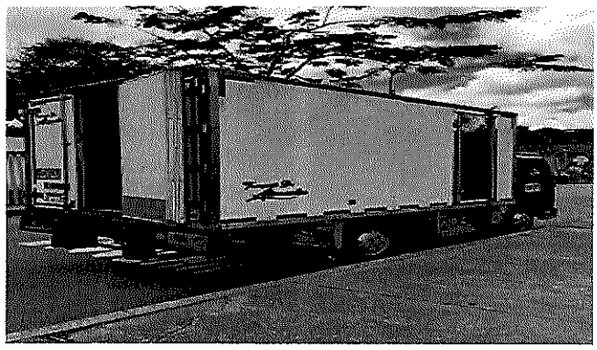
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %
6	6	100 %

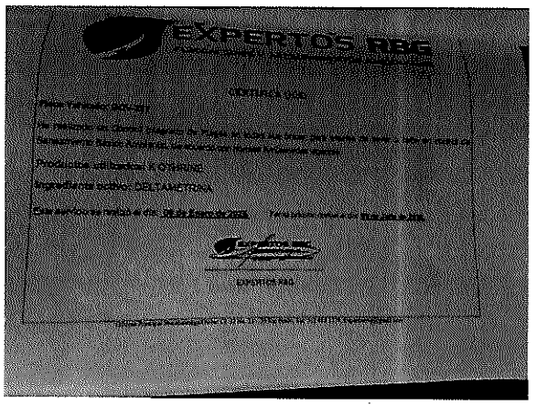
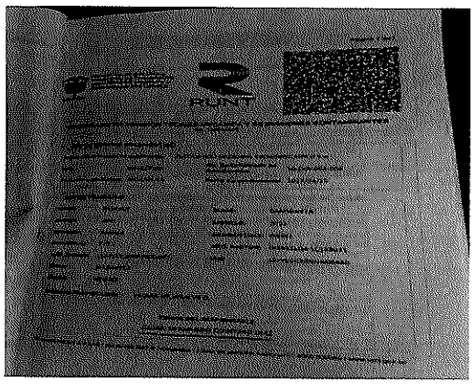
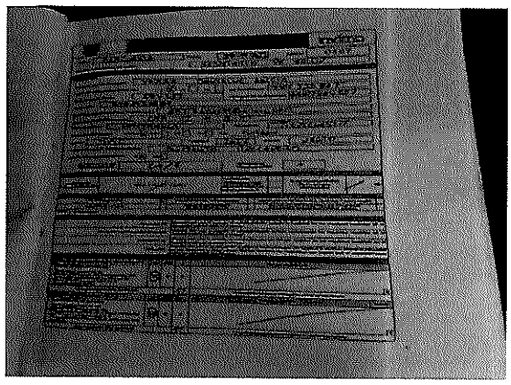
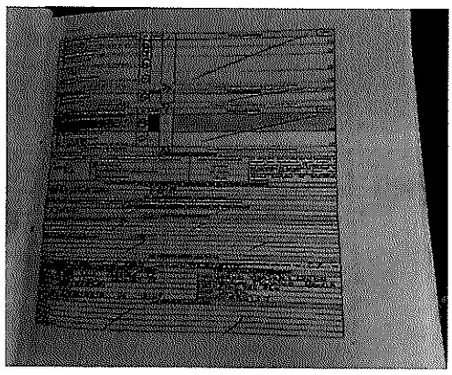
Atendido por:	Karen Daniana Ovalle Forero	Realizada por:	ANGELA MURILLO
Cargo:	manipuladora	Cargo:	SUPERVISOR SED
Firma:	Karen Ovalle	Firma:	

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

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Llegada de los complementos a la Institución Educativa Vehículo transportador Placa GQV 257

Descargue de los complementos en la Institución Educativa
   

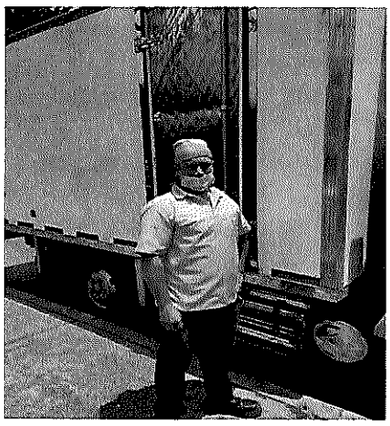
25897

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





Botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente





Personal manipulador

25898

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

Versión: 001 2026

Operador:	Alimentar +26	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	27-04-26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	6:30 am
Institución Educativa/Sede	Politecnico Sede A					Hora de Terminación:	9:00 am
Dirección:	Calle 55 Diagonal 14-106 Real de Minas						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	8:30 9:30 am						
No. De beneficiarios atendidos:	300	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:	Nicolle Acuña	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Giangi 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	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 contaminacion	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 RF	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%

25899

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	✓
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	10/04/2026 ✓
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	✓

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

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 = 23/06/2026 Avena lote = 23/06/2026 FK1
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 = 11/05/2026 Galleta Lote = 11042026 Cuca
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: 9/07/2026 leche Lote: 26002 Crema Achocalatada
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 MENU

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de transito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.		
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"		

25900

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:	27-04-26	Hora Inicio:	6:30am	Hora Finalización:	9:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa	Politecnico 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:	15	MENÚ ENTREGADO Nº:	15	¿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	Avena FKI											215	209	211	200	C	208	211	206	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta Cuca											109	112	109	100	C	90	93	82	80	C
FRUTA																					
POSTRE	Leche Achocolatada											20	20	20	20	C	20	20	20	20	C
CUMPLE	X																				
NO CUMPLE																					

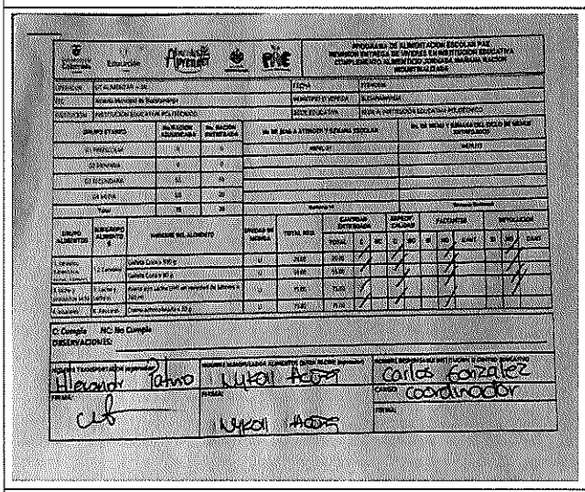
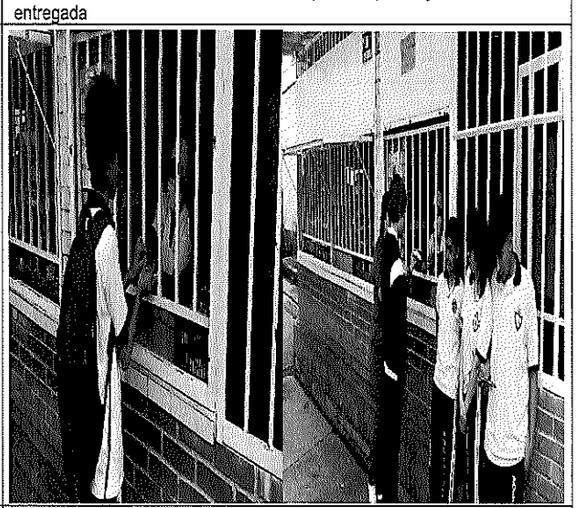
OBSERVACIONES GENERALES: En la Ie Politecnico Sede A se da cumplimiento al menu RI # 15 en el Gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

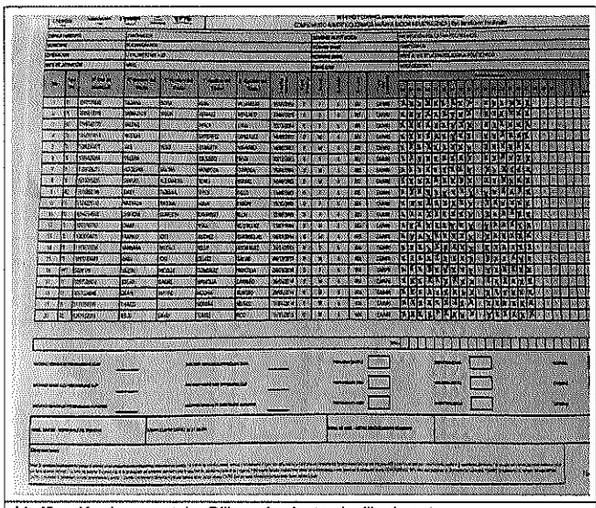
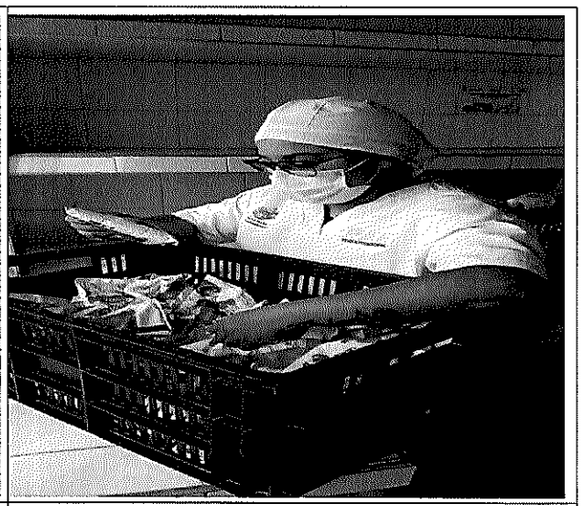
Atendido por:	Nykoll Acuña	Realizada por:	Gionyy Rios Moreno
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico Profesional
Firma:	Nykoll Acuña	Firma:	Gionyy Rios Moreno

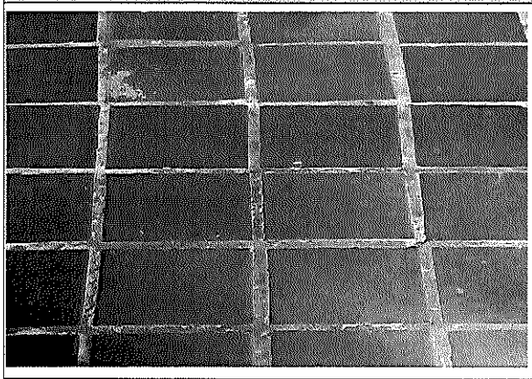
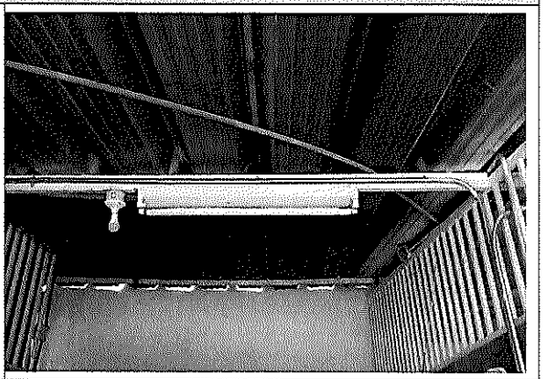
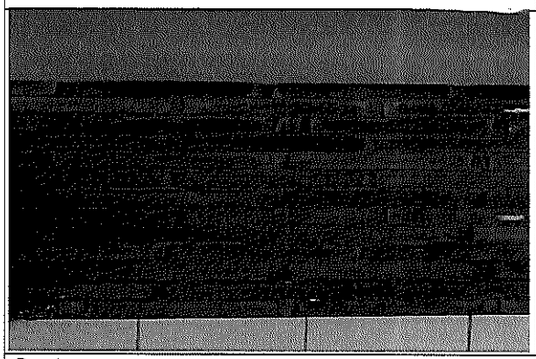
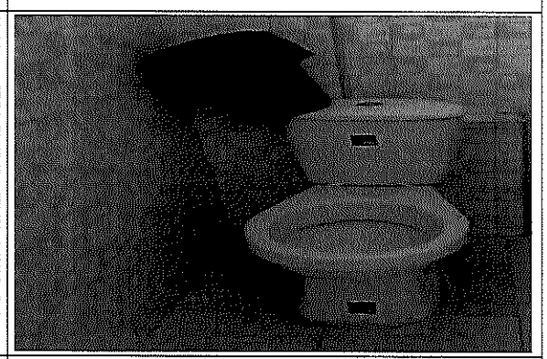
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>MENU RI # 15
FECHA DE VENCIMIENTO
11/05/2026
LOTE 11042026
GALLETA CUCA</td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación cumplimiento de gramaje – postre</td>
<td>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal</td>
</tr>
<tr>
<td>MENU RI # 15
FECHA DE VENCIMIENTO
23/06/2026
LOTE 23-06-2026
AVENA FKL</td>
<td>MENU RI # 15
FECHA DE VENCIMIENTO
09-07/2026
LOTE
26002
LECHE ACHOCOLATADA</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>

25902

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

25903

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 126		No. Contrato:	359		Fecha Visita:	28.04.26
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	6:45 am
Institución Educativa/Sede	I.E. LAS AMERICAS					Hora de Terminación:	9:00 am
Dirección:	CALLE 33 No 36-16.						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 am - 8:00 am.						
No. De beneficiarios atendidos:	JM 35 PREESCOLAR		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:	JULIETH FERREIRA	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	ANGELA TURILLO
Cargo:	MANIPULADORA		

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E

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

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

I. INSTALACIONES 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.	No impide la entrada de 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 y techos no son de facil 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.	Se comparte con docentes	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.	Cuenta con Cajonina pendiente Para insumos de aseo	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

25904

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	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	1	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

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 sabor melocoton L105 FV 29/05/26
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	Redondita de queso L111 VC 05/06/26
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	Hojuelas de maiz azucaradas L089 VC 10/05/26
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N/A	El menu especial no incluye fruta.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	—
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Se encuentra en carpeta el formato.

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Menu especial dia del niño aprobado por ND equipo de apoyo y supervision SEB
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	—
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Horario JH 7:00 am - 8:00am
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	—
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	—

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

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

25905

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:	28.04.26	Hora Inicio:	6:45 am	Hora Finalización:	9:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa:	J.E. LAS AMERICAS			Operador:	UT ALIMENTAR +26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	#16	MENÚ ENTREGADO Nº:	ESPECIAL	¿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	YOGURT MELOCOTON	211,5	210,7	211,5	200	200															
CEREAL ACOMPAÑANTE	REDONDITAS DE QUESO	57,6	52,8	50,4	50	50															
FRUTA	—					—															
POSTRE	HOJUELAS DE MAIZ	16,5	16,5	16,5	15	15															
CUMPLE						3															
NO CUMPLE						0															

OBSERVACIONES GENERALES: Se proporciona Menu especial por celebracion del dia del niño.

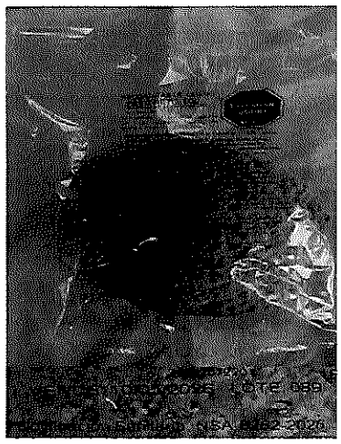
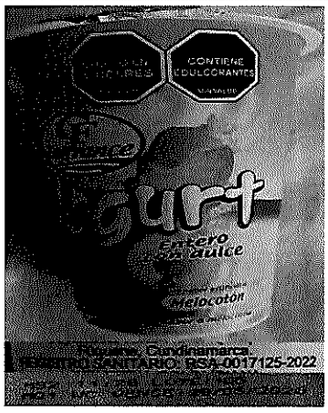
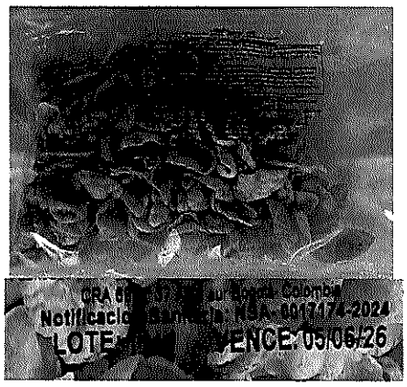
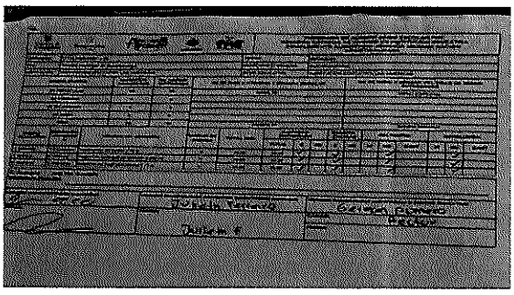
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Jolieth Ferreira / Andrés Alvarado.	Realizada por:	ANGELA P. MURILLO	
Cargo:	Manipuladora / Supervisor	Cargo:	SUPERVISOR SEB	
Firma:	Jolieth F / [signature]	Firma:	[signature]	

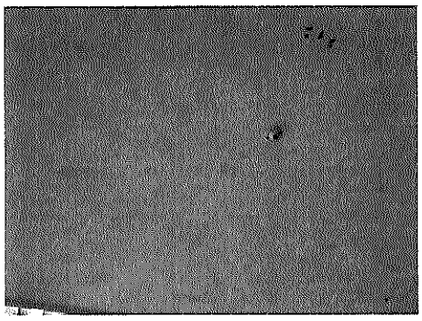
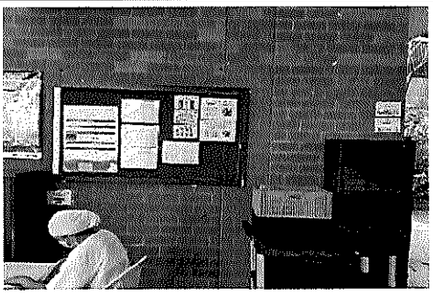
25906

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
	
Condiciones de saneamiento.	Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín

25907

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

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

25908

Educación Alimentación 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:	Alimentar + 26	No. Contrato:	359			Fecha Visita:	29-04-26
Grupo:	1	Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	9:30 am
Institución Educativa/Sede	Rural Yijagual Sede A					Hora de Terminación:	1:30 Pm
Dirección:	Via al mar Km 10						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 am 1:00 Pm						
No. De beneficiarios atendidos:	503	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	Selsa Cruz		Nombre del supervisor - Equipo PAE		Giandy Rios Moreno		
Cargo:	Licda Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	65	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	65	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: 4
De 76 a 150 complementos		2	
De 151 a 300 complementos		3	
De 301 a 500 complementos		4	
De 501 a 750 complementos		6	
De 751 a 1000 complementos		8	
De 1001 a 1200 complementos		10	
De 1201 a 1500 complementos		12	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No presenta focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	No presentan Suciedad	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.	en material Resistente De facil limpieza	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	3 tanques para atención minima	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	cumple con el espacio minimo	C
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Presentan Malla anti insectos en buen estado	C
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	compartido con los estudiantes	C
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Funcionando en correcto estado	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Lejos de los alimentos	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

Powered by CamScanner

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	✓
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	✓
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	✓
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de 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	14/01/2026 ✓
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	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
22	22	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	24/04/2026 ✓
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	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
3	3	✓

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV: 18/05/2026 Huevos ✓ lote: 20042026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	✓
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	✓
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	FV 17/06/2026 leche ✓ lote = 18DM UHT la alejow

Powered by CamScanner

25970

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedados, debidamento 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 la visita Tecnica se evidencio cumplimiento
L y D Area cocinay comedor escolar
De igual Manera el Personal Manipulador
cumple con las BPM en la manipulacion
Preparacion Alimentos RPS

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gianby Rios Moreno	NOMBRE	Selsa cruz
CARGO	Apoyo Tecnico Profesional	CARGO	Manipuladora.
FIRMA	Gianby Rios	FIRMA	Selsa cruz
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

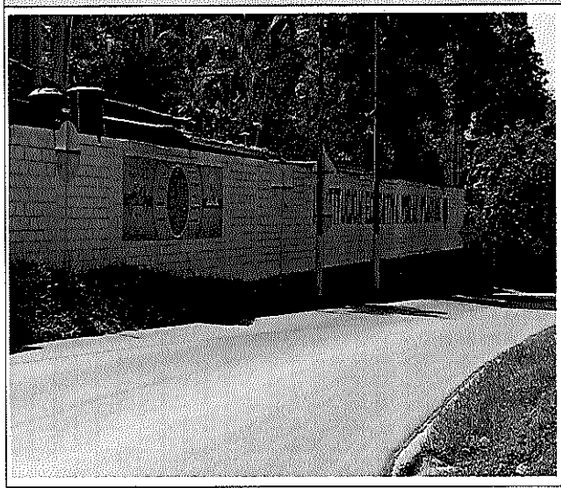
25477

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

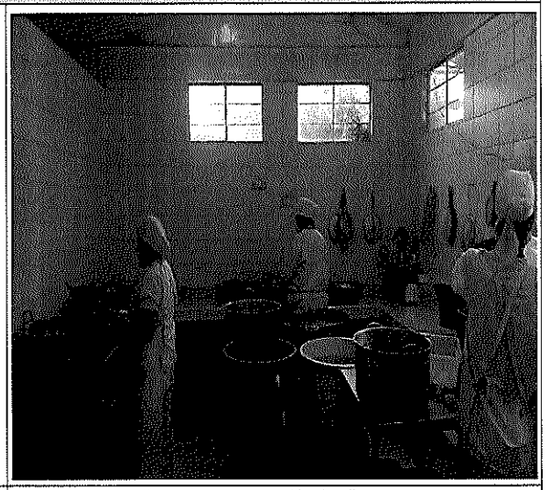
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL VIJAGUAL SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	28	03	2026	LUGAR:	Sede Educativa:	RURAL VIJAGUAL SEDE A

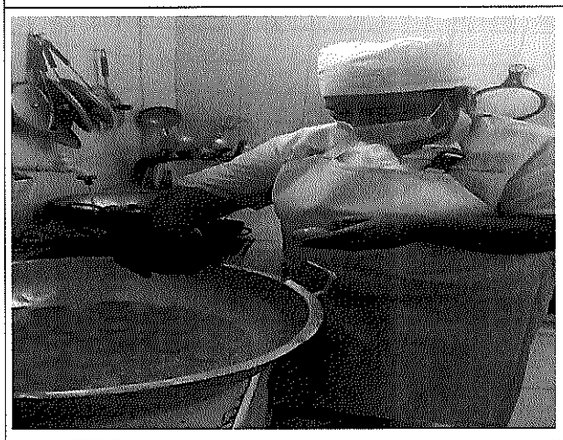
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



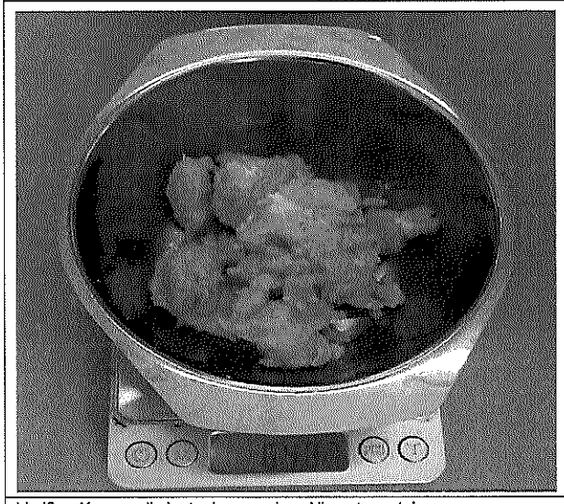
Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



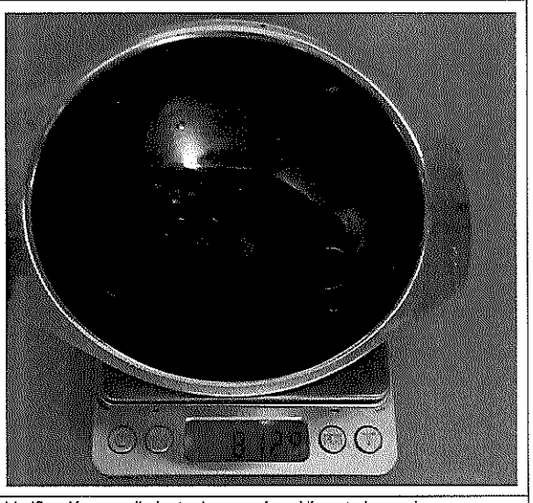
Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico



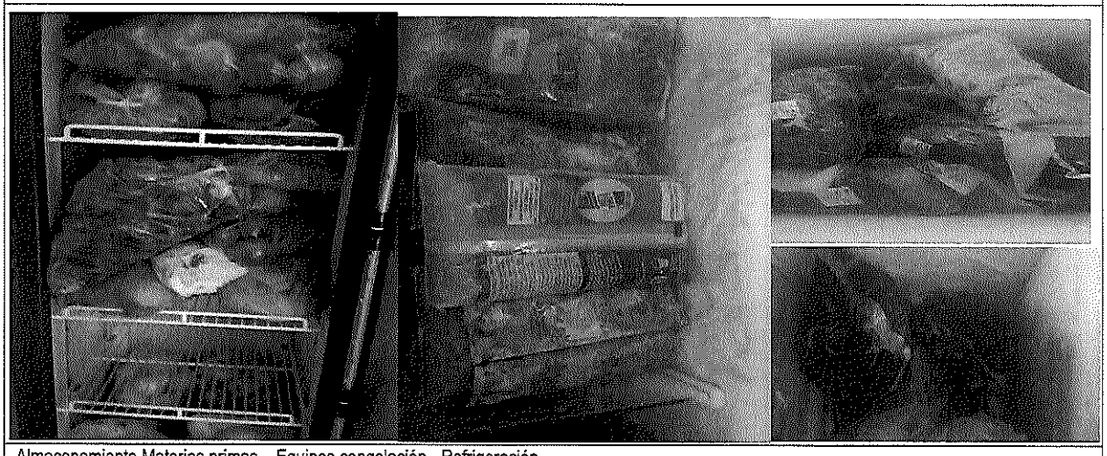
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

25972

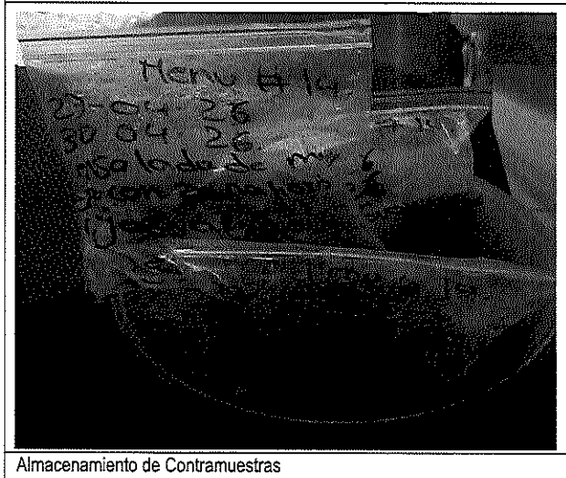
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



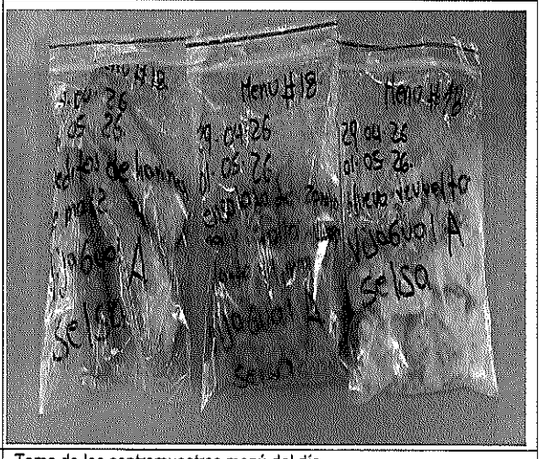
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

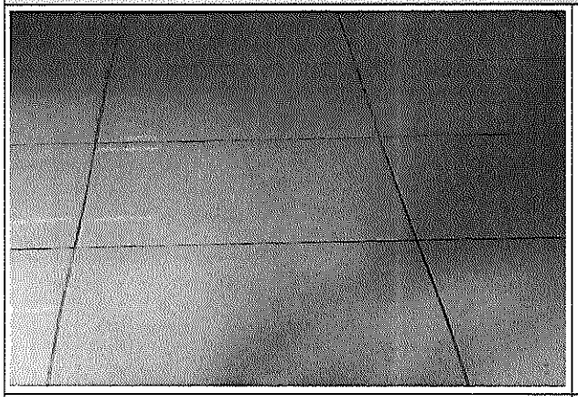
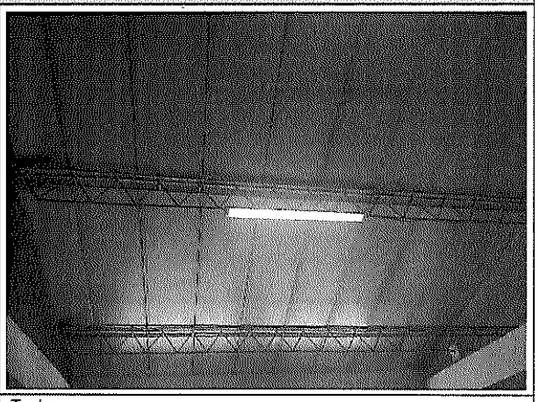
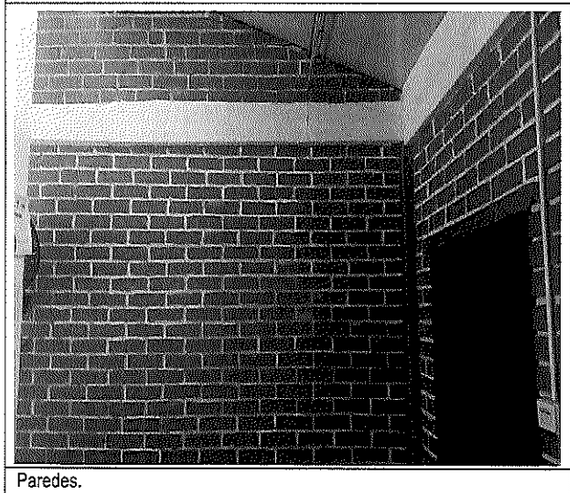
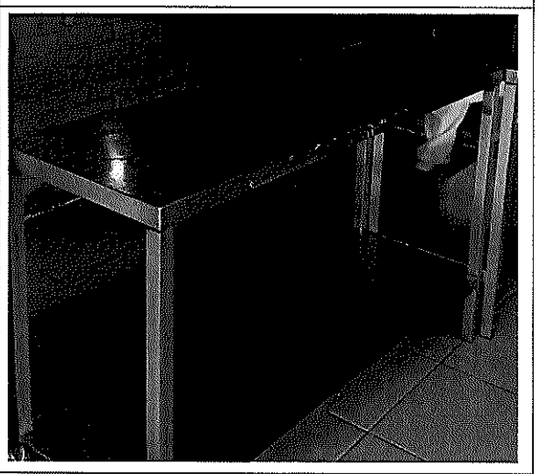


Almacenamiento de Contramuestras



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.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

25974

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 -2026

Operador:	UT ALIMENTAR 26		No. Contrato:	359 DE 2025		Fecha Visita:	29-ABR-2026
Grupo:	GRUPO 1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:20 am
Institución Educativa/Sede	I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B.					Hora de Terminación:	02:30 pm
Dirección:	CALLE 26 Nº 2-11 BARRIO LA FERIA						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am - 1:00 pm.						
No. De beneficiarios atendidos:	178.		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	ZORAIDA BARRIOS MALDONADO			Nombre del supervisor - Equipo PAE	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA		
Cargo:	MANIPULADOR ALIMENTOS.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	63	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	58	**PORCENTAJE TOTAL**	92,06%	**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 FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	COMEDOR ALEJADO FOCO INSALUBIDAD Y AGUAS ESTANCADAS	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	TECHO EN BUENAS CONDICIONES SIN FORMACION HONGO / MOHO	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 AREA PARED SIN PINTURA CON ACUMULACION MOHO / HONGO CERCA AL AREA LAVADO ORGANICO.	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	I.E. CUENTA CON TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA SUMINISTRA AL COMEDOR ESCOLAR.	NC.
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	AREA RESTRINGIDA COMO ALMACENAMIENTO CUENTA CON UN ESTANTE OXIDADO, EL ESPACIO ES MINIMO.	NC
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 INGRESO AREA DE PREPARACION CON CAMA BAJA CON MALLA DE PROTECCION ANTI-INSECTOS, CON AGUJERO DIMICADO	NC
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	INSTALACIONES SANITARIAS SON COMPARTIDAS	C.
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	LAS ILUMINARIAS ALGUNAS NO FUNCIONAN AREA PREPARACION Y AREA CONSUMO	NC
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	INSUMOS ASEO ALMACENADOS EN UN CUARTO AISLADO AREA PREPARACION Y AL	C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	0.	ALMACENAMIENTO CANASTILLAS SOBRE ESTANTERIA CON PRESENCIA DE OXIDO Y DESACOMODADA
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 AGUNOS DE SU VIDA UTIL
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1.	— N —

25975

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	0.	NO SE EVIDENCIA REGISTRO PARAMETROS PH Y CLORO SEMANAS (27 M 30 ABR/26) ULTIMO REGISTRO MIERCOLES 22 ABRIL/26 SEMANA 4.
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1.	SE EVIDENCIA USO DE 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).	N.A	NO APLICA, SOLO ES PARA I.E Y SEDES RURALES

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.	RECIPIENTES CON SU RESPECTIVA TAPAS.
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1.	REGISTROS DILIGENCIADOS
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1.	— " —
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.	REGISTROS DILIGENCIADOS
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0.	NO EVIDENCIA INGRESO AREA PREPARACION CON UNA PUERTA CON MALLA DE PROTECCION ANTIINSECTOS CON DESPRENDIMIENTO DE LA MALLA.
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	19	PORCENTAJE	90,47%

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 FICHA INFORMACION PAE Y CANAL COMUNICACION PUBLICADA
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).	0.	NO SE EVIDENCIA COPIA CONFORMACION COMITE, NI SU SEGUIMIENTO.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1.	SE EVIDENCIA PUBLICADO LA ESTRATEGIA (EAN)

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	66,66%

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	RECIBEN POLLO L B0022 6077 VENCE: 18 MAR/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	— 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.	CREMA LECHE: L 10002 VEN: 10-07/2026 QUESO DOMECREMA: L 15-04-26 VENCE: 09-06-26.

25976

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

SE REALIZA VISITA SUPERVISION TECNICA EN LA I.E. FRANCISCO PAULA SANTANDER SEDE B CON UNA COBERTURA DE 178 BENEFICIARIOS NIVEL EDUCATIVO PREESCOLAR Y PRIMARIA.
SE SUMINISTRÓ MENU # 18 DONDE SE CUMPLE GRAMAJE EN LOS 2 GRUPOS NIVEL EDUCATIVO.
SE LE SOCIALIZA AL PERSONAL MANIPULADOR LOS HALLAZGOS EVIDENCIADOS EN VISITA PARA SER SUBSANADOS.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

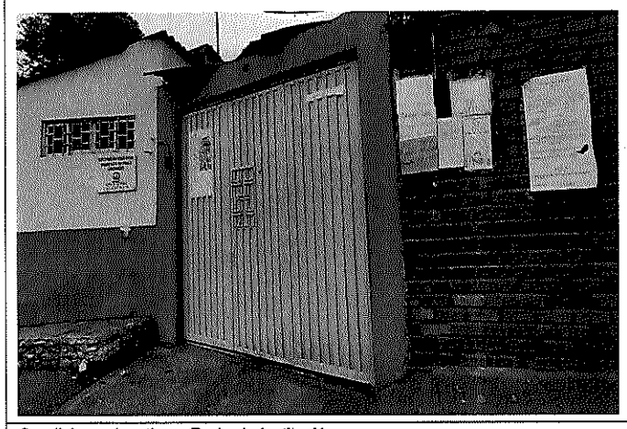
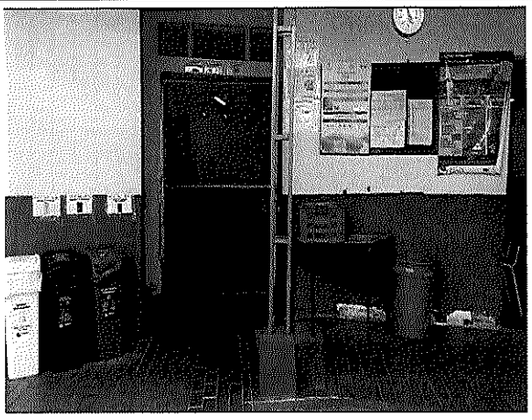
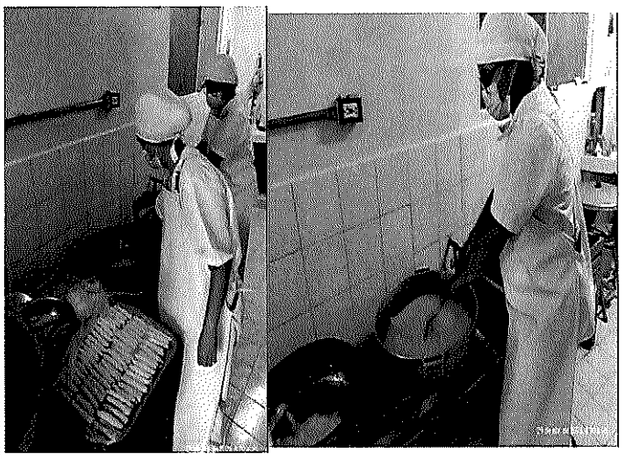
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TRUJILLO ALVARADO	NOMBRE	Zoranis Barros
CARGO	PROFESIONAL APOYO TECNICO PAE	CARGO	Manipuladoras
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Nelly Sierra
CARGO		CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Nelly Sierra

25977

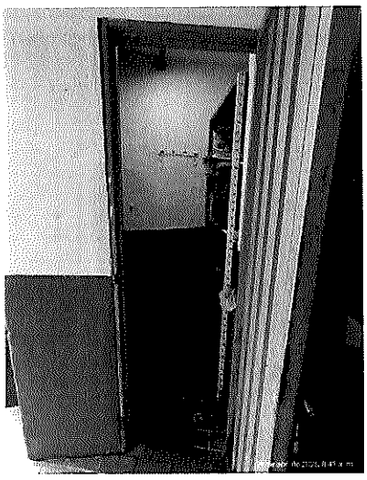
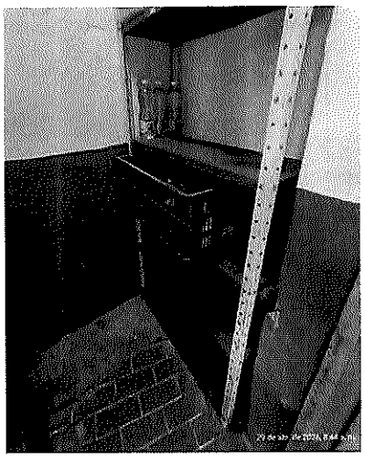
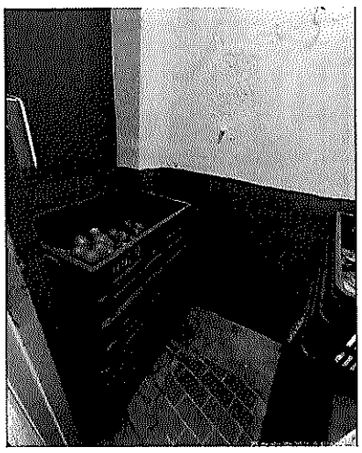
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

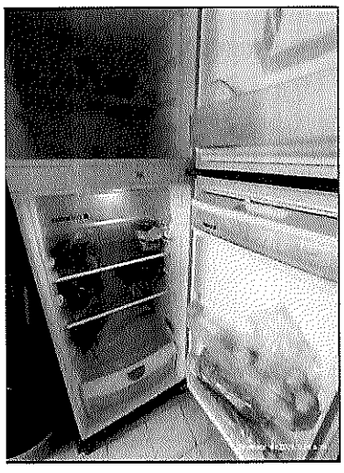
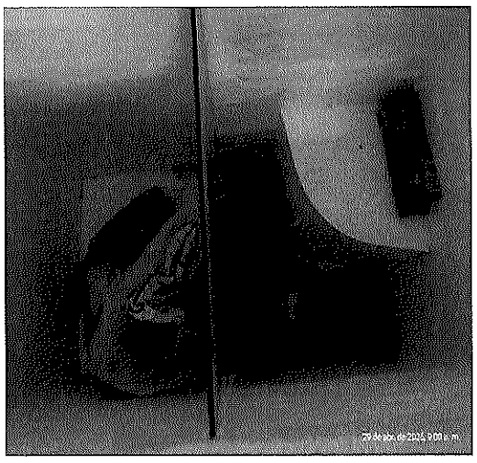
FECHA: (dd-mm-aaaa)	29	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Fachada entrada al comedor escolar
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú – Suministro Menú No. 18
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico – Huevos Revueltos – Nivel educativo Preescolar – Primaria	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa – Frijol Guisado - Nivel educativo Preescolar – Primaria

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

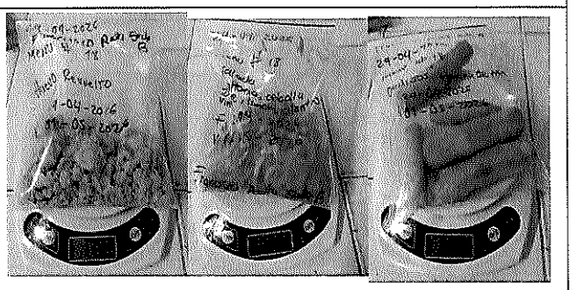
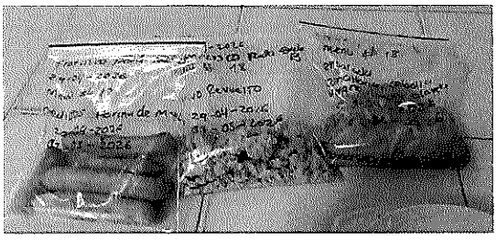
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)

Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



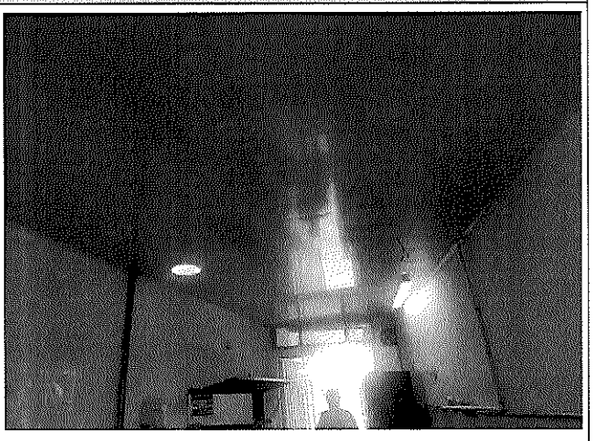
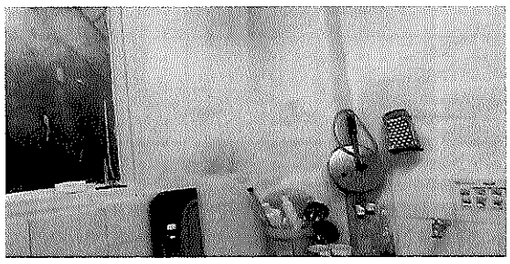
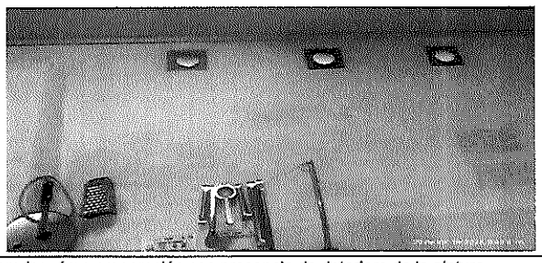
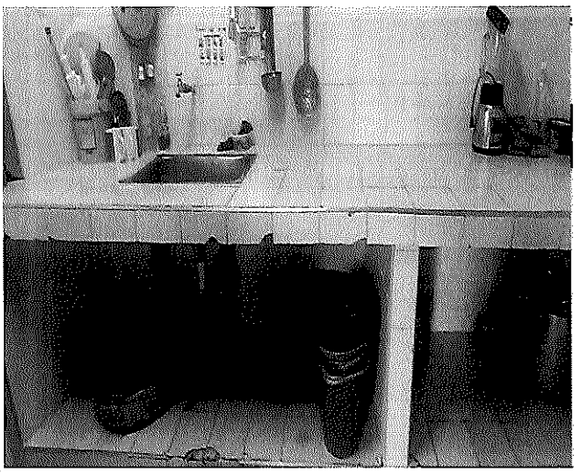
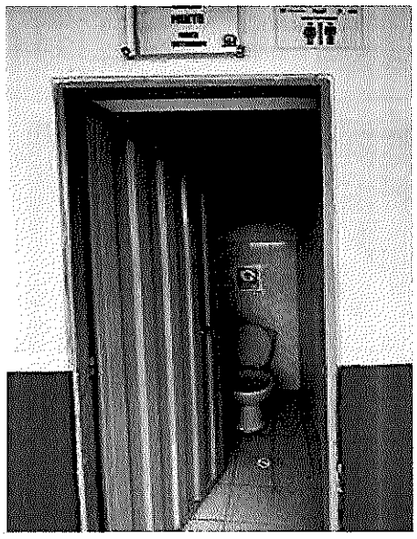
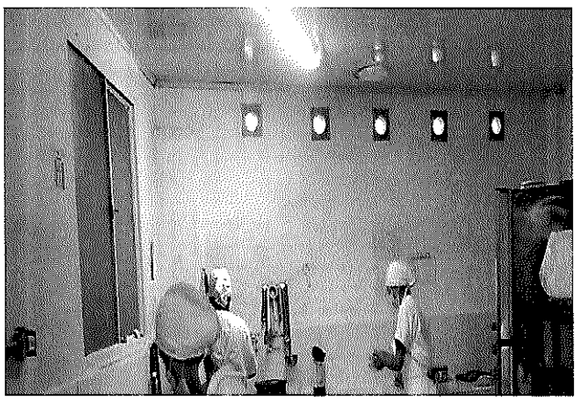
Almacenamiento de Contramuestras en congelación

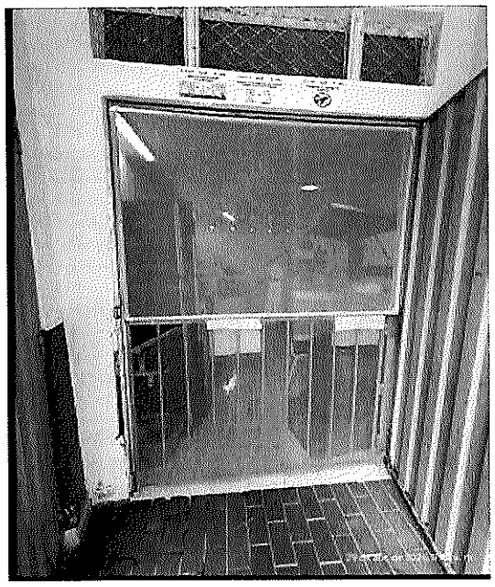
Toma de las contramuestras menú del día -Contramuestras Menú No. 18

25979

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

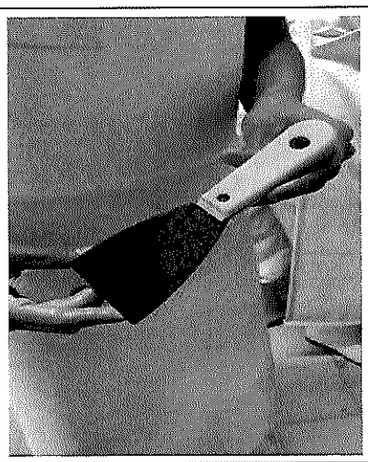
INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos: entrada al comedor algunas baldosas con deterioro	Techo área preparación en buenas condiciones
 	
Paredes, área preparación con presencia de deterioro de la pintura	Mesones, en baldosa se evidencia deterioro en algunas
	
Servicios sanitarios: son compartidos con los estudiantes	Ventanas.

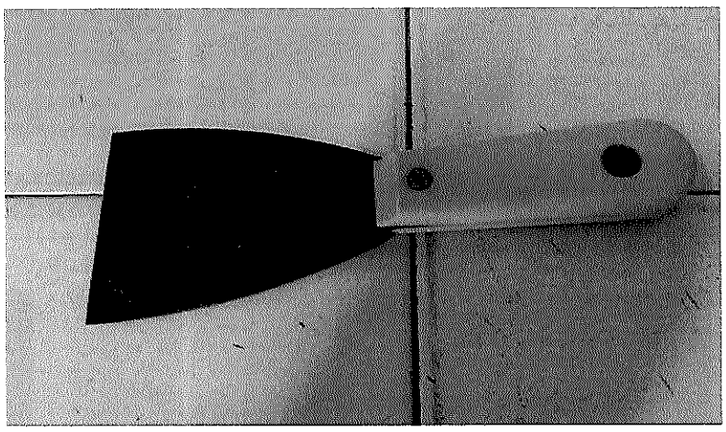
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Hallazgo 3 (4.21) Se evidencia puerta de ingreso área preparación con una reja con malla de protección antiinsectos con desprendimiento de la malla

Hallazgo 4 (5.2) No se evidencia copia conformación Comité CAE, ni su seguimiento









Hallazgo 5 (8.1) Se evidencia espátula con oxido No apto para alimentos y paila con acumulación grasa y hollín

25967

Educación Alimentación 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:	29/04/26
Grupo:	1	Area Urbana:		Area Rural:	X	Hora Inicio:	6:300m
Institución Educativa/Sede	Rural Vijagual Sede H					Hora de Terminación:	10:00 am
Dirección	Vereda Vijagual Via Piedecuesta.						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00am - 9:30am						

				No. Manipuladores por complementos			
No. De beneficiarios atendidos.	123	No. De manipuladoras en el sitio:	1	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:	Liliana Martinez M	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Leynike Ortiz Garcia
Cargo:	manipuladora		

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	No cumple se entrega en pasillo	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.	Es espacio abierto pasillo de paso.	NC
1.3	Los pisos, paredes y techos del area de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	No es de facil lavado.	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	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Es adecuado	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Esta alejado	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 Realiza en canastillas Mesas.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple limpia y buen estado
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	Cuenta con mesas y sillas entrega por el operador
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Cuenta kit.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

V. GESTION SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
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 publicacion de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial	1	Esta publicado

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%.

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche sabor Vainilla Ven: 13/Jun/2026 Lote: 03pA
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 Leche Especial Lote: 190406 Ven. 04/05/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce)	NA	No Aplica
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Cumple.
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%.

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC)	1	Esta publicado el ciclo menu.
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 realizo la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial	1	Se entrego men 17
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%.

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

25923

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:	29/01/26	Hora Inicio:	6:30am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa	Rural Vijagual Sede H			Operador:	CT alimenta + 26	No. de Contrato:	359

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Constant.	PRECISIÓN (g)	01

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	17	MENÚ ENTREGADO Nº:	17	¿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 vainilla	216	201	215	200	C	214	230	218	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	pan de leche	44	49	43	40	C	67	66	69	60	C										
FRUTA	Manzana	164	148	152	118	C	142	138	142	118	C										
POSTRE	—	—	—	—	—	—	-	—	—	—											
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Cumplimiento en gramaje.

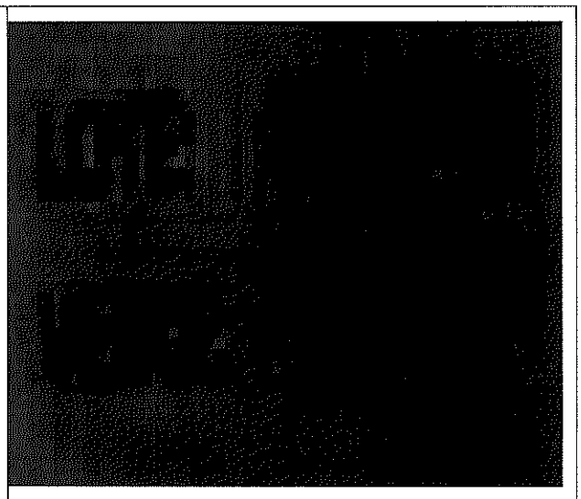
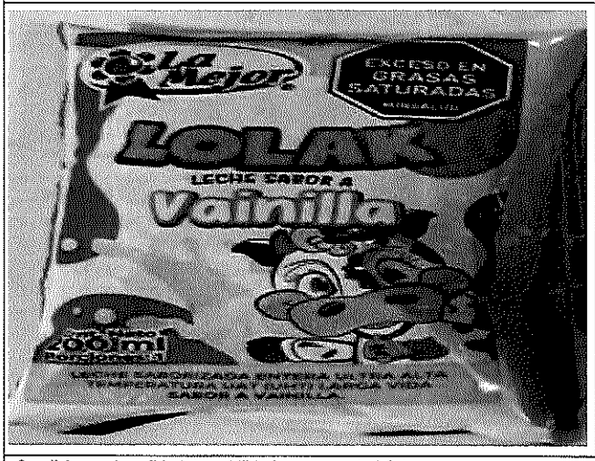
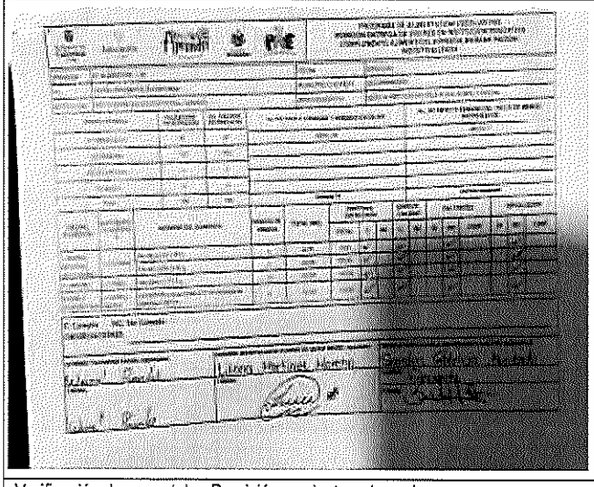
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Liliana Martinez Moreno	Realizada por:	Leynikar Ortiz Garcia
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Ing de alimentos
Firma:		Firma:	

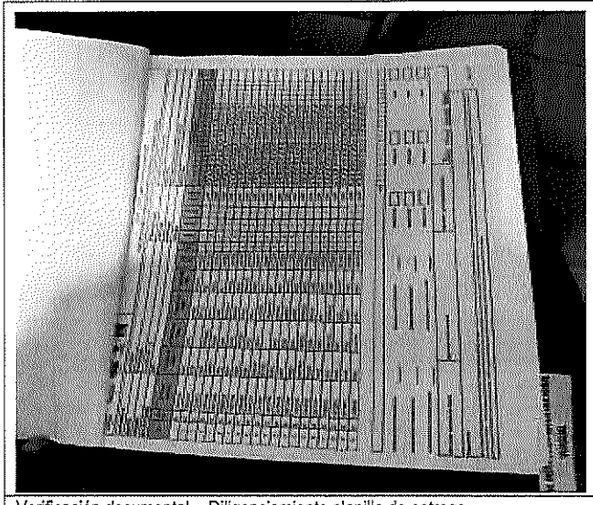
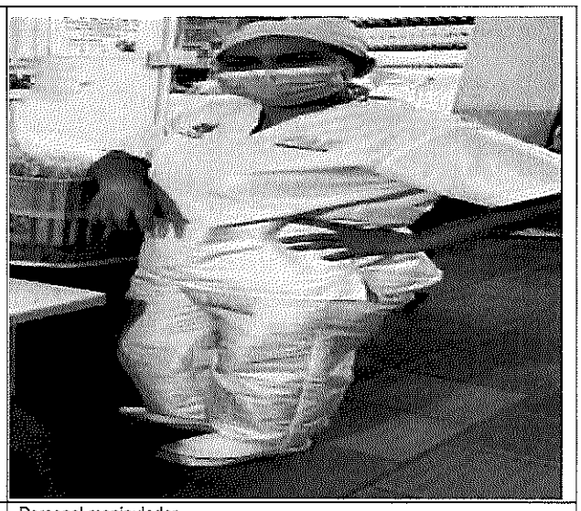
25924

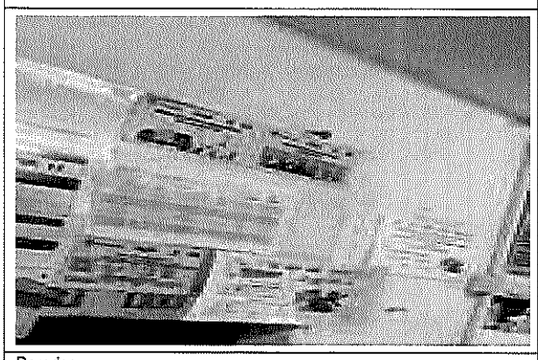
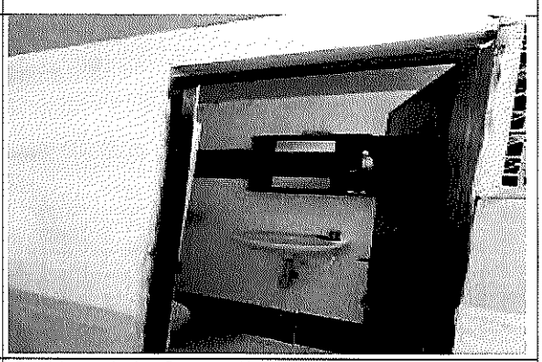
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

N/A	
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	N/A
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

25925

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

25926

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

Versión: 001 -2026

Operador	Alimentan+26	No. Contrato	359			Fecha Visita	30/04/26
Grupo	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	9:30 am
Institución Educativa/Sede	Gustavo Cote Uribe					Hora de Terminación:	2:00 Pm
Dirección	Cra 5 # 15-23 Barrio María Paz						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 Am 2:00 Pm						
No. De beneficiarios atendidos:	525	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	Yenli Tatiana Saavedra		Nombre del supervisor - Equipo PAE		Gisell Rios Moreno		
Cargo:	Lider 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	Fecha última Verificación	19/03/26	Concepto Emitido	Favorable	Calificación	97%
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	64		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	63	PORCENTAJE TOTAL	98,4	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	6
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Lejos de Focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	En material Resistente De facil limpieza	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.	En material Resistente 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.	3 Tanques para atencion minimo	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 y en buen estado	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 encuentran en buen estado y son de facil limpieza	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.	Area Ventiladas Iluminadas	C
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Lejos de los alimentos RPS	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	✓
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	✓

25927

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	29/04/2026 ✓
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	NA	✓
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	✓

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	✓
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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	✓
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	14/01/2026 ✓
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	La puerta Principal dela cocina Presenta Rotura, oxidación y Desprendimiento Protector Para Plagas
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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	✓
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	15/04/2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	✓

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV 4/03/2027 Pechuga Lote LB00126063
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	✓
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	✓
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	FV = 10/07/26 Crema de leche Lote 10002 Calfrance FV: 09/06/26 Queso Lote: 15/04/26 Crema

25928

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	✓
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	✓
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se 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

*Durante la visita Tecnica se evidencia cumplimiento Dctes BPM en la Preparacion, Num #19 RPS

*Se da cumplimiento al PSB 2 y D aseos cocina y comedor escolar

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

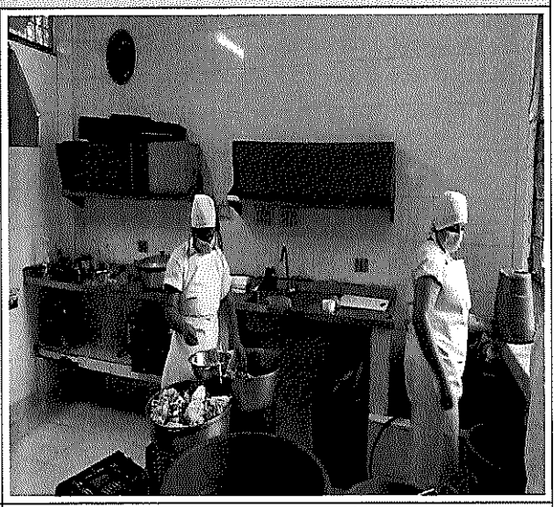
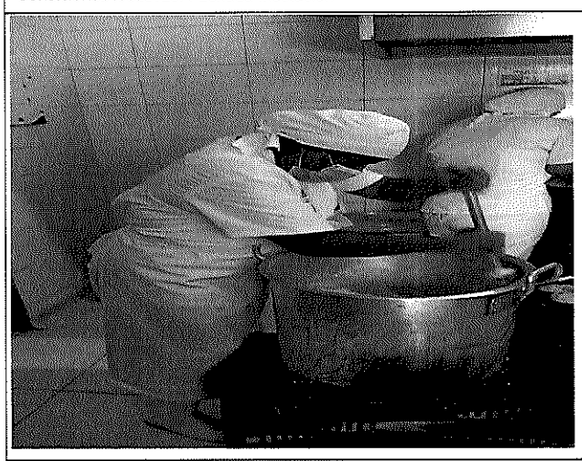
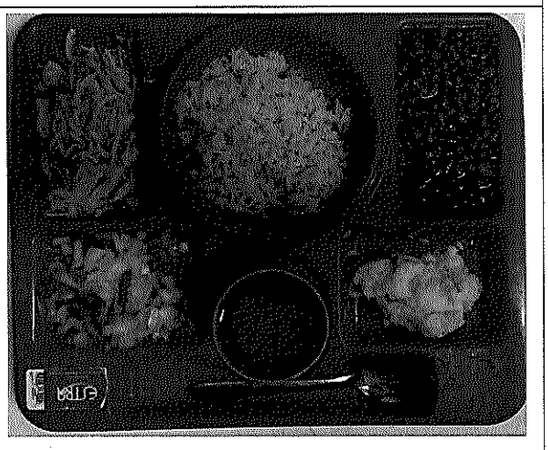
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Giovey Rios Moreno	NOMBRE	Tatiana Saavedra
CARGO	Apoyo Tecnico Profesional	CARGO	manipuladora
FIRMA	Giovey Rios Moreno	FIRMA	Tatiana Saavedra

25929

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

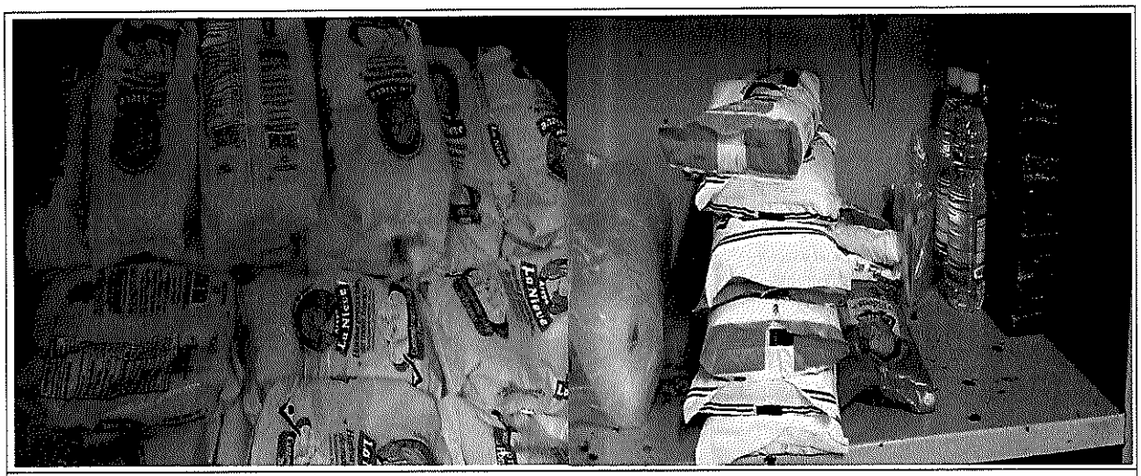
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: GUSTAVO COTE URIBE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2026	LUGAR:	Sede Educativa: GUSTAVO COTE URIBE

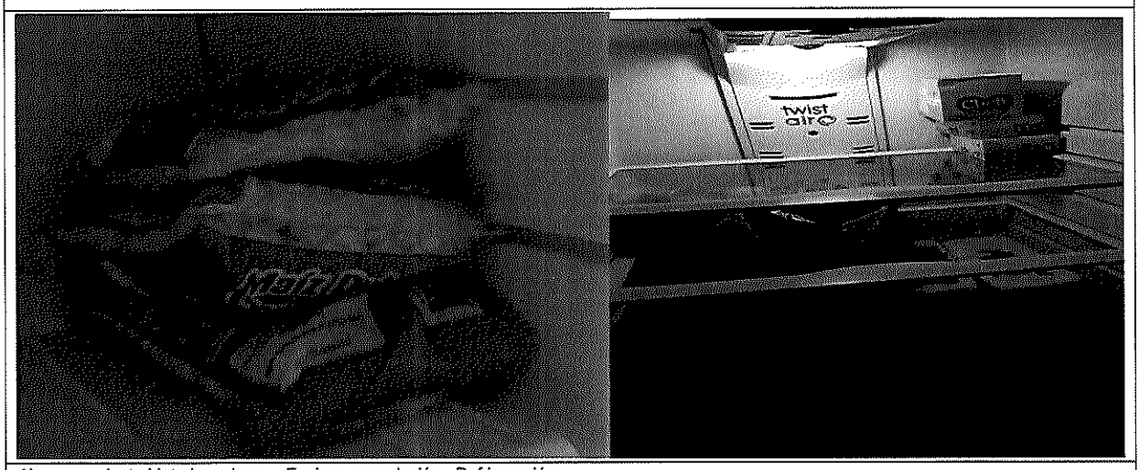
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú.
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje –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

25930

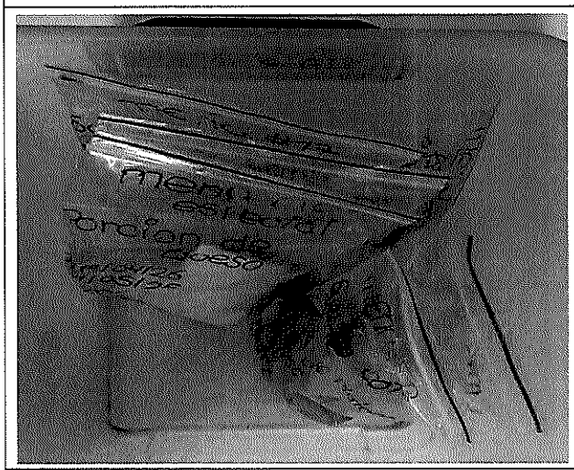
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



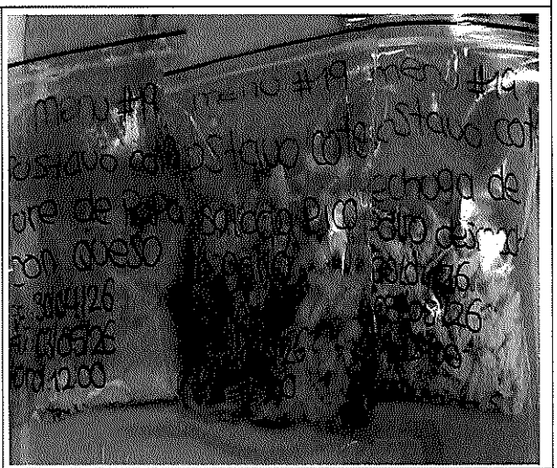
Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

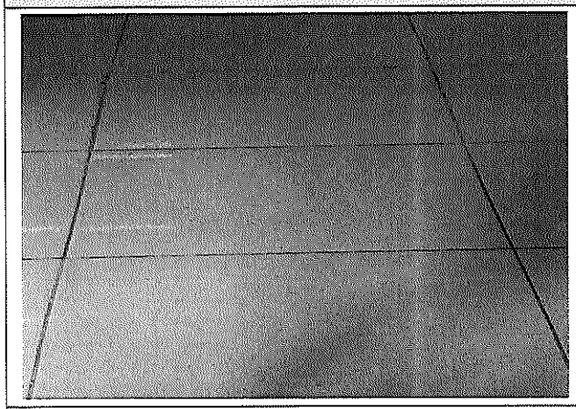
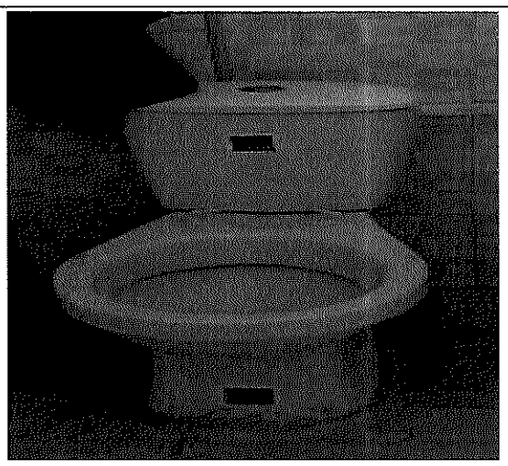
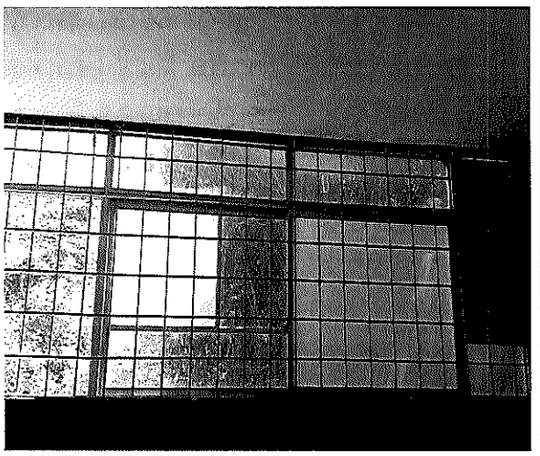


Almacenamiento de Contramuestras



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.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

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



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.18 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 38

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

25934

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.18 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.18: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Alimentar +26 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación participo de las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.

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

Atentamente;

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

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.19 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 39

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

23936

Pág. 1 de 1	REPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA RED DE DISTRIBUCIÓN amb	ONAC ACREDITADO 13-LAB-0631 · amb
F CC 507-006		
Rev.:5		

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD AGUAS

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	AÑO	2026-2

PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS

MES	INDICES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ANALIZADAS	Cloro Residual [1] [mg Cl_2/L]	Turbiedad [NTU]	Color Aparente [1] [Unidades Pt-Co]	pH [Unidades de pH]	Conductividad a 25 °C [µS/cm]	Olor [1]	Sabor [1]	Aluminio [mg Al/L]	Alcalinidad a pH 4,5 [mg $CaCO_3$/L]	Dureza Total [1] [mg $CaCO_3$/L]	Cloruros [mg Cl^-/L]	Sulfatos [mg SO_4^{-2}/L]	Hierro Total [mg Fe/L]	Nitratos [mg NO_3/L]	Nitritos [mg NO_2/L]	Calcio [mg Ca/L]	Fósforo Reactivo [mg PO_4^{-2}/L]	Manganeso [1] [mg Mn/L]	Molibdeno [mg Mo/L]	Magnesio [mg Mg/L]	Zinc [1] [mg Zn/L]	Fluoruros [1] [mg F/L]	Carbono Orgánico Total [mg COT/L]	Cianuro Libre [1] [mg CN/L]	Mercurio [mg Hg/L]	Recuento de Heterótrofos [UFC/100ml]	Coliformes Totales [UFC/100ml]	Escherichia coli [UFC/100ml]	IRCA [%]
Febrero	168	1,15	1,1	8,4	7,25	165	Aceptable	Aceptable	0,07	45,0	59,3	5,1	20,2	< 0,06	1,0	< 0,01	17,8	< 0,04	< 0,07	< 0,01	2,3	0,08	< 0,5	1,67	< 0,01	< 0,00025	13	0	0	1,5
Marzo	186	1,15	0,79	6,1	7,22	168	Aceptable	Aceptable	0,05	47,0	58,8	4,3	22,3	< 0,06	1,2	< 0,01	18,4	< 0,04	< 0,07	< 0,01	< 1,0	< 0,05	< 0,5	2,30	< 0,01	< 0,00025	7	0	0	1,2
PROMEDIO	177	1,13	0,94	7,1	7,25	164	Aceptable	Aceptable	0,06	46,5	58,8	4,7	20,2	< 0,06	1,1	< 0,01	18	< 0,04	< 0,07	< 0,01	1,5	< 0,05	< 0,5	2,79	< 0,01	< 0,00025	11	0	0	1,4
Rango Máximo	1,5 a 2,0	0,3 - 2,0	< 2	< 15	6,5 - 9,0	< 1.000	Aceptable	Aceptable	< 0,2	< 200,0	< 300	< 250	< 250	< 0,3	< 10	< 0,1	< 90	< 0,5	< 0,4	< 0,07	< 70	< 3	< 2,0	< 5,0	< 0,05	< 0,002	< 100	< 1	< 1	< 5

OBSERVACIONES: El parámetro de pH, leído en el Laboratorio, sobrepasa el tiempo de lectura establecido por la Standard Methods 24th Edition de 2023. El procedimiento toma de muestras en la red de distribución no se encuentra acreditado. Todos los análisis, expectuando Cloro Residual, Olor y Sabor, se hicieron en las instalaciones del Laboratorio de Control de Calidad Aguas amb. Para consultar la calidad del agua del mes de enero, ver el reporte 2026-1

CONVENCIONES: (1): Parámetro No Acreditado por el ONAC. mg/L: miligramos por Litro. **NTU:** Unidades Nefelométricas de Turbiedad. **Unidades Pt-Co:** Unidades de Platino Cobalto. UFC: Unidades Formadoras de Colonias. IRCA: Indice de Riesgo de Calidad del Agua. **<:** Lease como menor al límite de cuantificación.

CLARACIÓN: Regla de decisión utilizada para el cálculo del IRCA: "Declaración binaria para una regla de aceptación simple (w=0), riesgo al 50%". El IRCA promedio mensual, determinado hasta este periodo, con los parámetros ensayados y establecidos en la Resolución 2115 de 2007, clasifica el agua como **"sin riesgo" y "apta para el consumo humano"**.

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

Revisó y Aprobó: Camila Vargas

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

Fin del informe

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.20 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 40

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°20. Traslado a la obligación Nutricional Nº2

25978

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.20 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.20: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de Ración para preparar en sitio, mediante protocolo o acciones a desarrollar.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Alimentar +26 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación durante la etapa de alistamiento se elaboró el protocolo de abastecimiento de agua potable para sedes rurales, que defina acciones según la fuente disponible. Dentro de este protocolo se establece la entrega de agua en bolsa para las sedes rurales que no cuentan con el acceso al Acueducto Metropolitano del Municipio de Bucaramanga – AMB, el cual se puede acreditar en la obligación técnica N°9 general en el anexo N°9 del informe de obligaciones de la etapa de alistamiento.

Durante la ejecución del mes de abril y en el cumplimiento de la presente obligación las bolsas de agua se relacionan en las remisiones de alimentos suministradas y cuyo soporte se encuentra en la **obligación Nutricional No.2 general en el anexo No.51 del informe de obligaciones del componente nutricional.**

Atentamente;

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

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.21 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 41

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°21
- ✓ Registro fotográfico de las actividades de realizadas

25940

Bucaramanga, Santander 8 de mayo de 2026

UT ALIMENTAR +26

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.21 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.21: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Realizar de forma periódica en cumplimiento a la normatividad legal vigente muestreo de calidad de agua de PH y cloro residual en las sedes educativas donde se presta servicio bajo la modalidad de Ración Preparada en sitio según la Resolución 2115 del 2007 y adjuntar.*

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, durante la fase de alistamiento se presento el protocolo y cronograma de toma de muestreo de calidad de agua implementada.

Se realizó entrega a cada supervisor de un kit para la medición de pH y cloro residual, dando cumplimiento a la periodicidad establecida en el programa de abastecimiento de agua potable para las sedes educativas que se atienden en la modalidad de preparado en sitio

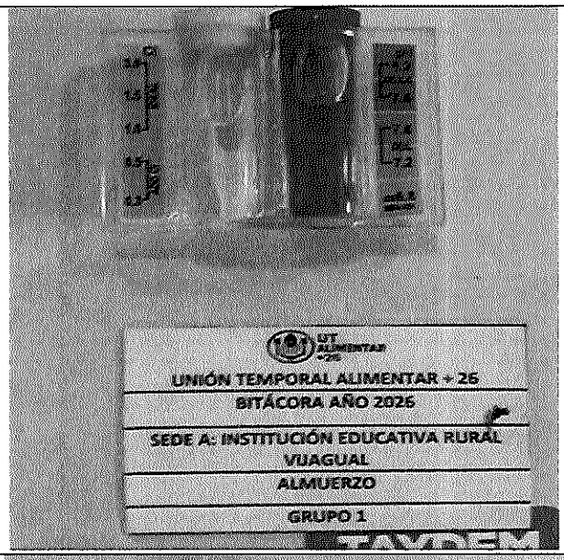
Durante la ejecución del mes de abril y en el cumplimiento de la presente obligación se realizó la toma de PH y Cloro y la actividad se registró en el formato de abastecimiento de agua potable el cual se encuentra en la **obligación Técnica No.9 general en el anexo No.9 del informe de obligaciones generales del presente informe.**

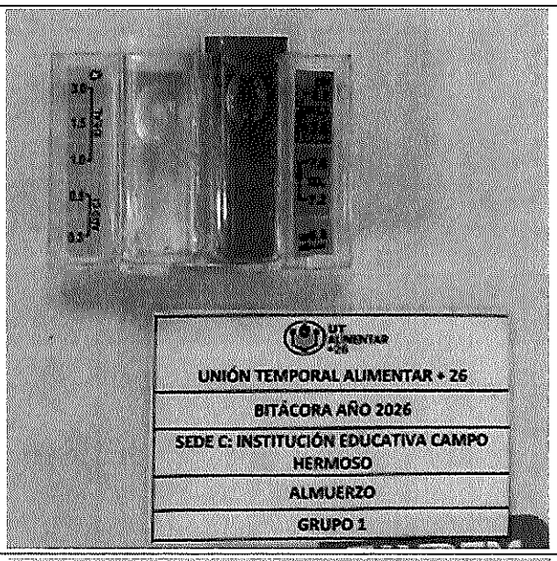
Atentamente;

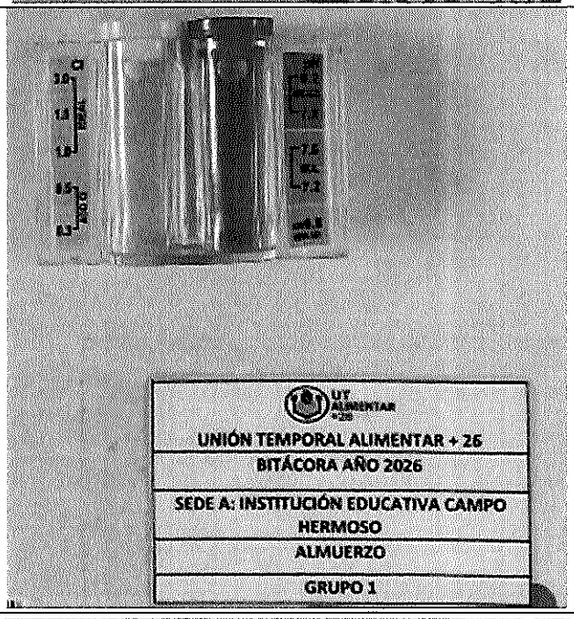
Susana Clavijo C

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

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26	
TOMA DE PH Y CLORO	MES/AÑO	ABRIL/2026













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.22 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 42

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°22
- ✓ Registro fotográfico del botiquín señalizado y dotado.

259013

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.22 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.22: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *El contratista deberá disponer, mantener y verificar mensualmente, la existencia y correcto estado de los botiquines de primeros auxilios dispuestos en las instituciones educativas y demás puntos operativos, garantizando que cuenten con los elementos mínimos exigidos, estén completos, señalizados, accesibles y dentro de la fecha de vencimiento, así mismos el contratista deberá llevar registro mensual de revisión y reposición de los botiquines y ponerlo a disposición de la supervisión cuando esta lo requiera, en concordancia con la normativa vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo y condiciones de calidad e inocuidad del PAE*

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, se realizó la dotación de botiquines de primeros auxilios en las instituciones educativas y bodega de alimentos de conformidad a lo establecido por la entidad territorial; garantizando que se encuentren completos, señalizados y accesibles y contengan los elementos en buen estado y dentro de fecha de vencimiento.

Durante la ejecución del mes de abril no hubo necesidad de realizar reposición de los insumos utilizados por uso o por su vida útil.

Atentamente;

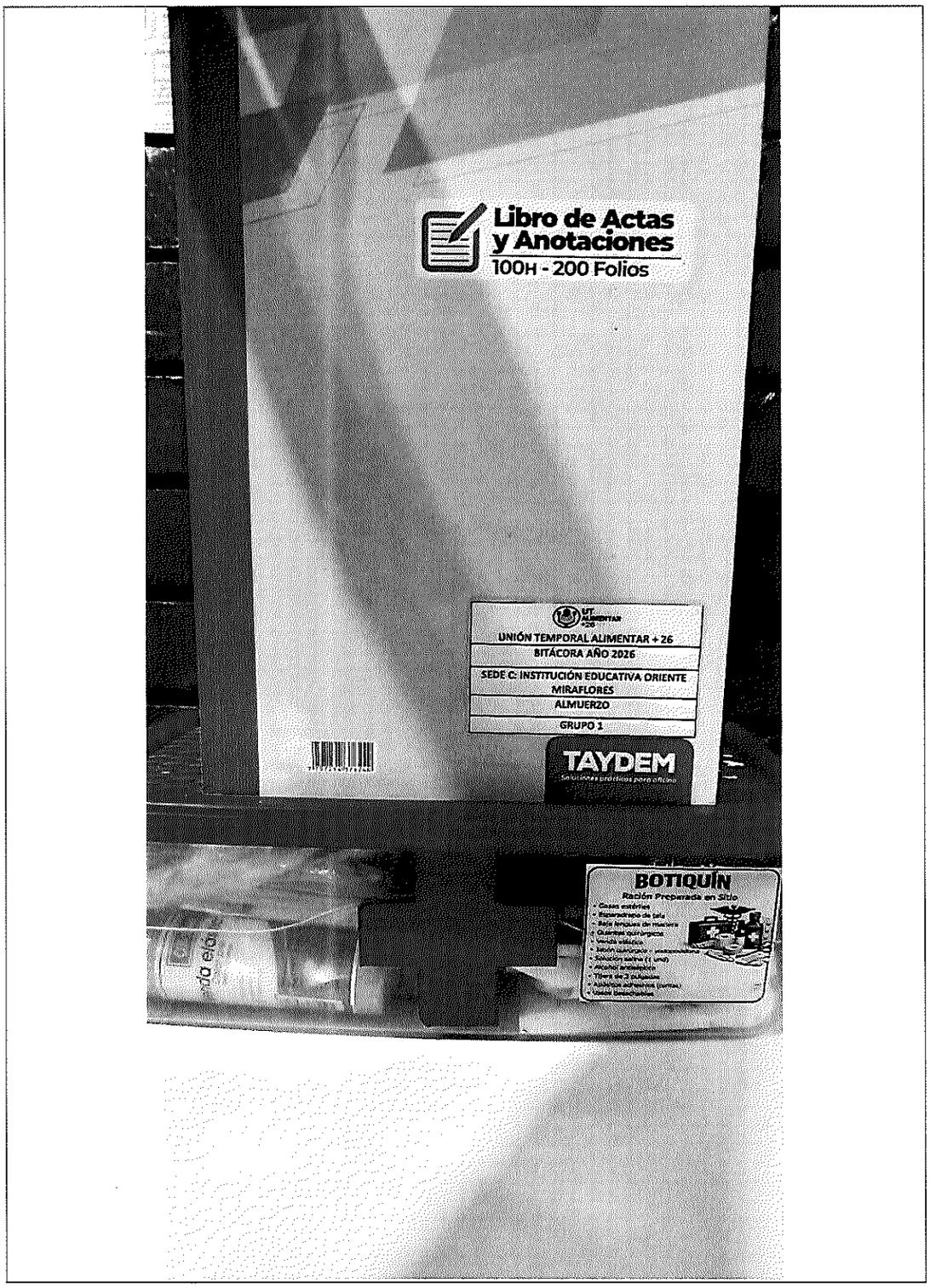
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26
NIT: 902.019.683-6

25944

	UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26 - GRUPO 1			CRONOGRAMA DE ENTREGA DE REGISTRO				
	SEDES EDUCATIVAS BUCARAMANGA			FOTOGRAFICO DE SEDES EDUCATIVAS MENSUAL				
Nº	INSTITUCION	SEDE	MODALIDAD	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE C:	RPS JM/JT	X				
2	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON	PRINCIPAL	RPS JM/JT	X				
3	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE B:	RPS ALM	X				
4	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE A:	RPS ALM	X				
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE A:	RPS ALM	X				
6	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	PRINCIPAL	RPS ALM	X				
7	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE A:	RPS ALM	X				
8	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE A:	RI	X				
9	I E LAS AMERICAS	I E LAS AMERICAS	RI	X				
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	SEDE A:	RI	X				
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	SEDE A:	RI	X				
12	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA	PRINCIPAL	RI	X				
13	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	SEDE B: LA HORMIGA,	RPS JM/JT		X			
14	I E LAS AMERICAS	NIVEL I SECUNDARIA	RPS ALM		X			
15	I E LAS AMERICAS	NINEL II PRIMARIA	RPS ALM		X			
16	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO	SEDE A	RPS ALM		X			
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE B:	RPS ALM		X			
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE A:	RPS ALM		X			
19	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE D:	RPS ALM		X			
20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE E:	RPS ALM		X			
21	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO PATRIA	PRINCIPAL	RI		X			
22	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE B:	RI		X			
23	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE A:	RI		X			
24	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE B:	RI		X			
25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL GARCÍA HERREROS		RI		X			
26	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE C:	RPS ALM			X		
27	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE A	RPS ALM			X		
28	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE B:	RPS ALM			X		
29	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE C:	RPS ALM			X		
30	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS	PRINCIPAL ✓	RPS ALM			X		
31	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE A:	RI			X		
32	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE C	RI			X		
33	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	PRINCIPAL	RI			X		
34	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAFÉ MADRID	PRINCIPAL	RI			X		
35	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE C:	RI			X		
36	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE B: ✓	RI			X		
37	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE F:	RI			X		
38	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE E:	RPS ALM				X	
39	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	PRINCIPAL	RPS ALM				X	
40	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE D:	RPS ALM				X	
41	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO	PRINCIPAL	RPS ALM				X	
42	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE C:	RPS ALM				X	
43	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE B:	RPS ALM				X	
44	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE G:	RPS ALM				X	
45	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE D:	RI				X	
46	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	SEDE A:	RI				X	
47	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE A:	RI				X	
48	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE C:	RI				X	
49	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	PRINCIPAL	RI				X	
50	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE B:	RPS ALM					X
51	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE B:	RPS ALM					X
52	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE E:	RPS ALM					X
53	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE I	RPS ALM					X
54	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE F:	RI					X
55	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	SEDE B:	RI					X
56	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE D:	RI					X
57	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE E :	RI					X
58	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE A:	RI					X
59	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE D:	RI					X
60	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE H:	RI					X

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES C		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	ABRIL 2026

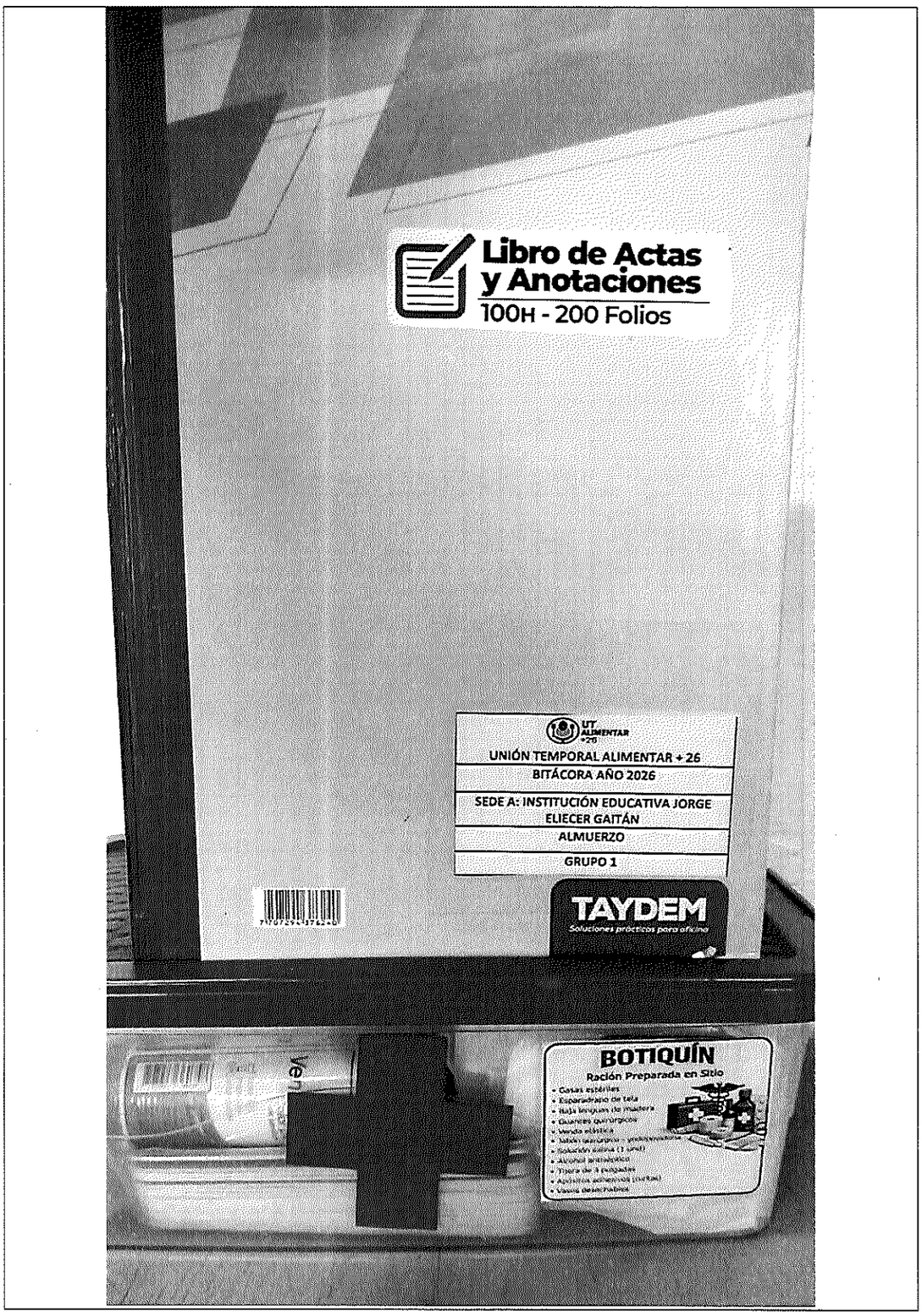
BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



25946

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	ABRIL 2026

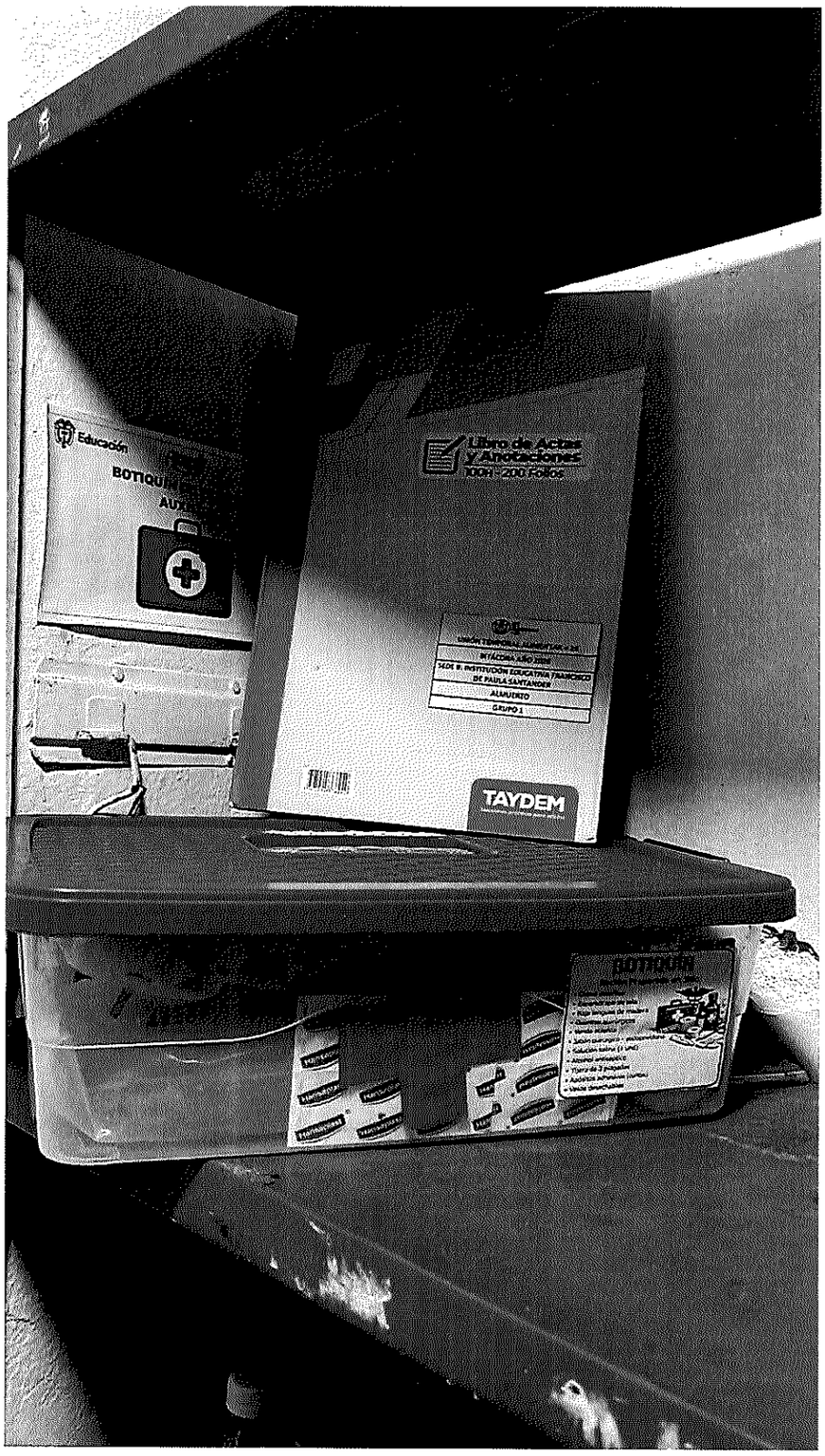
BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



25947

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER. SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	ABRIL 2026

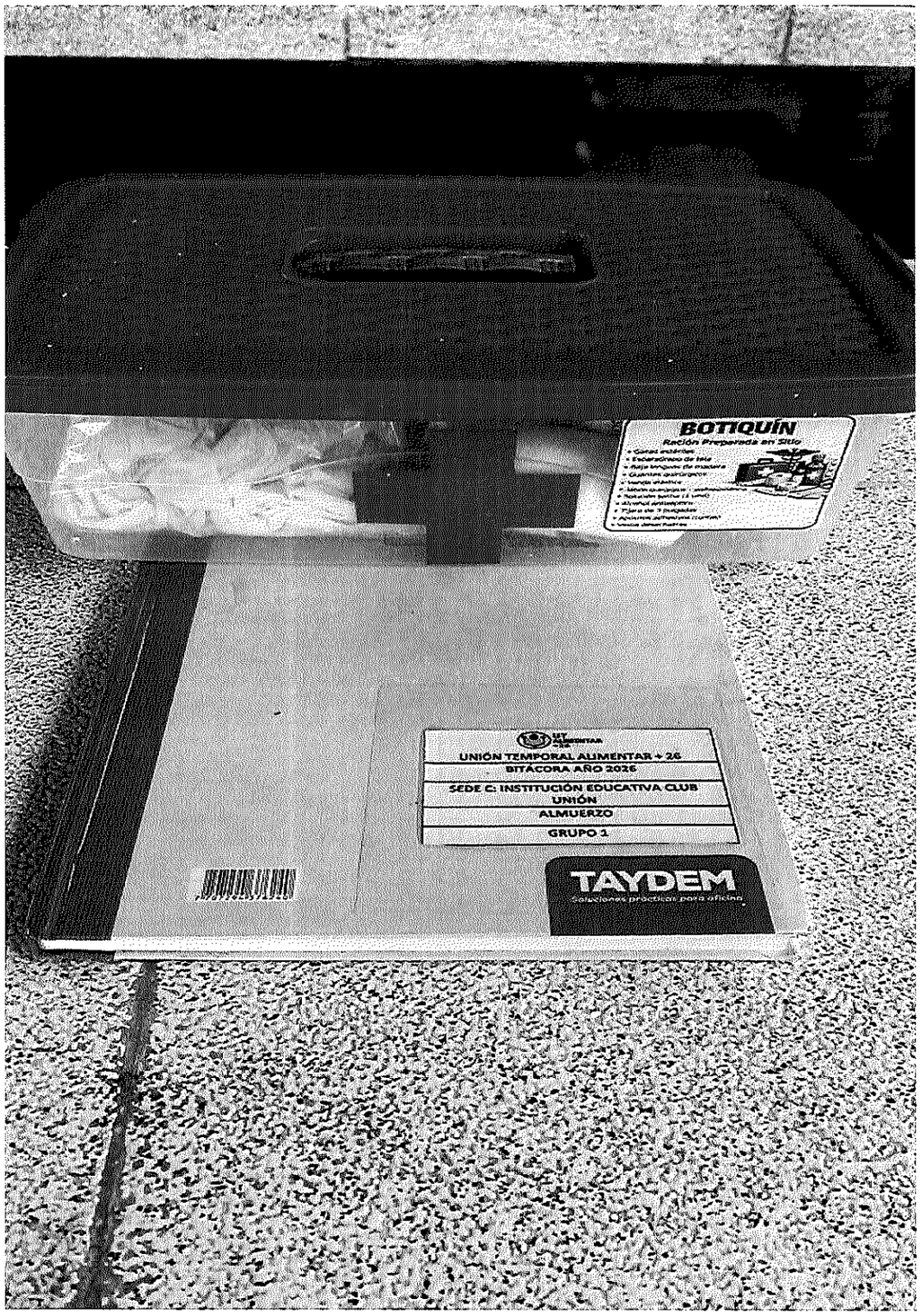
BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



25948

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	IE CLUB UNION SEDE C		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	ABRIL 2026

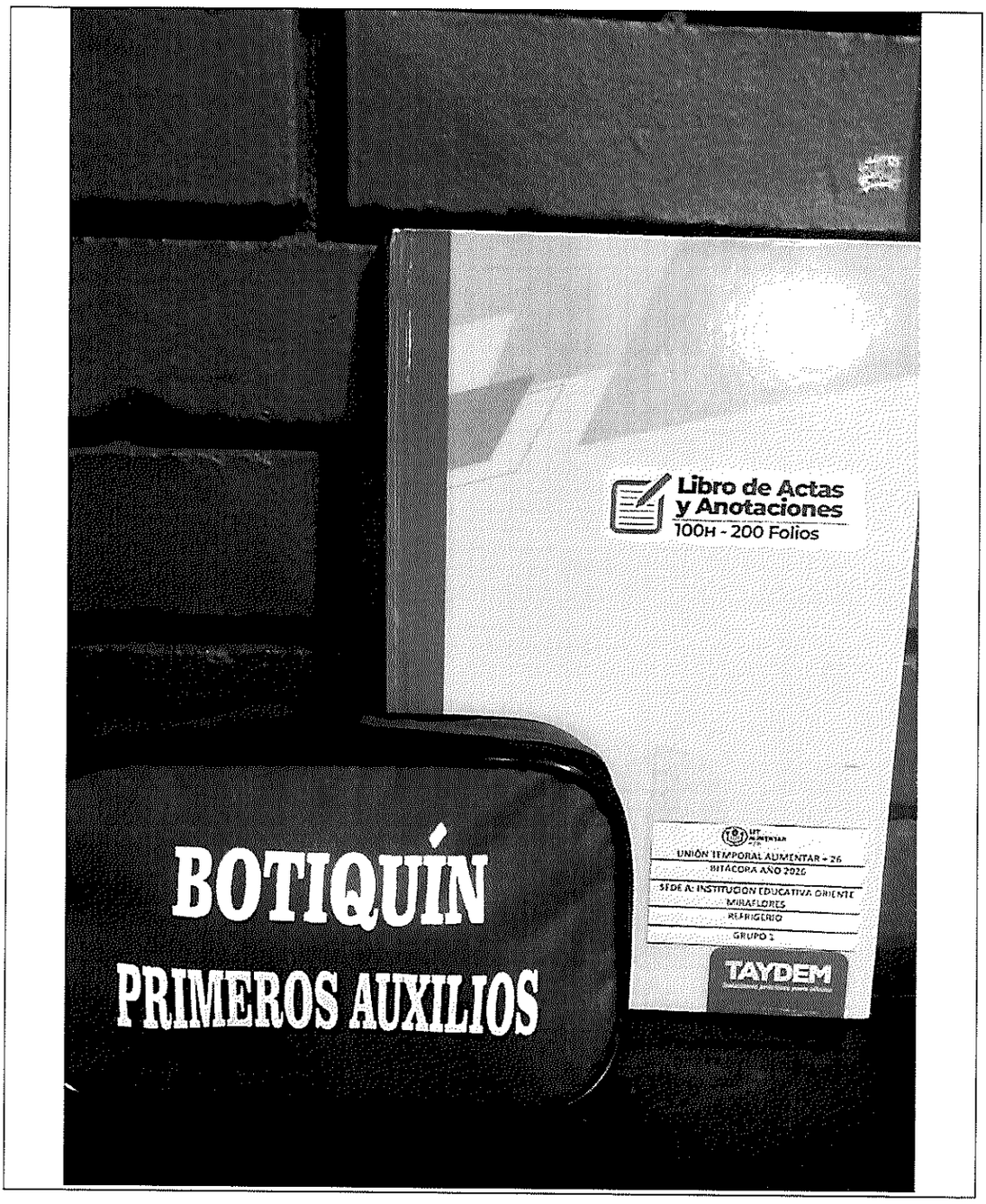
BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



25949

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES A		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ABRIL 2026

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



25950

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ABRIL 2026

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



25957

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	IE SAN FRANCISCO DE ASIS		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ABRIL 2026

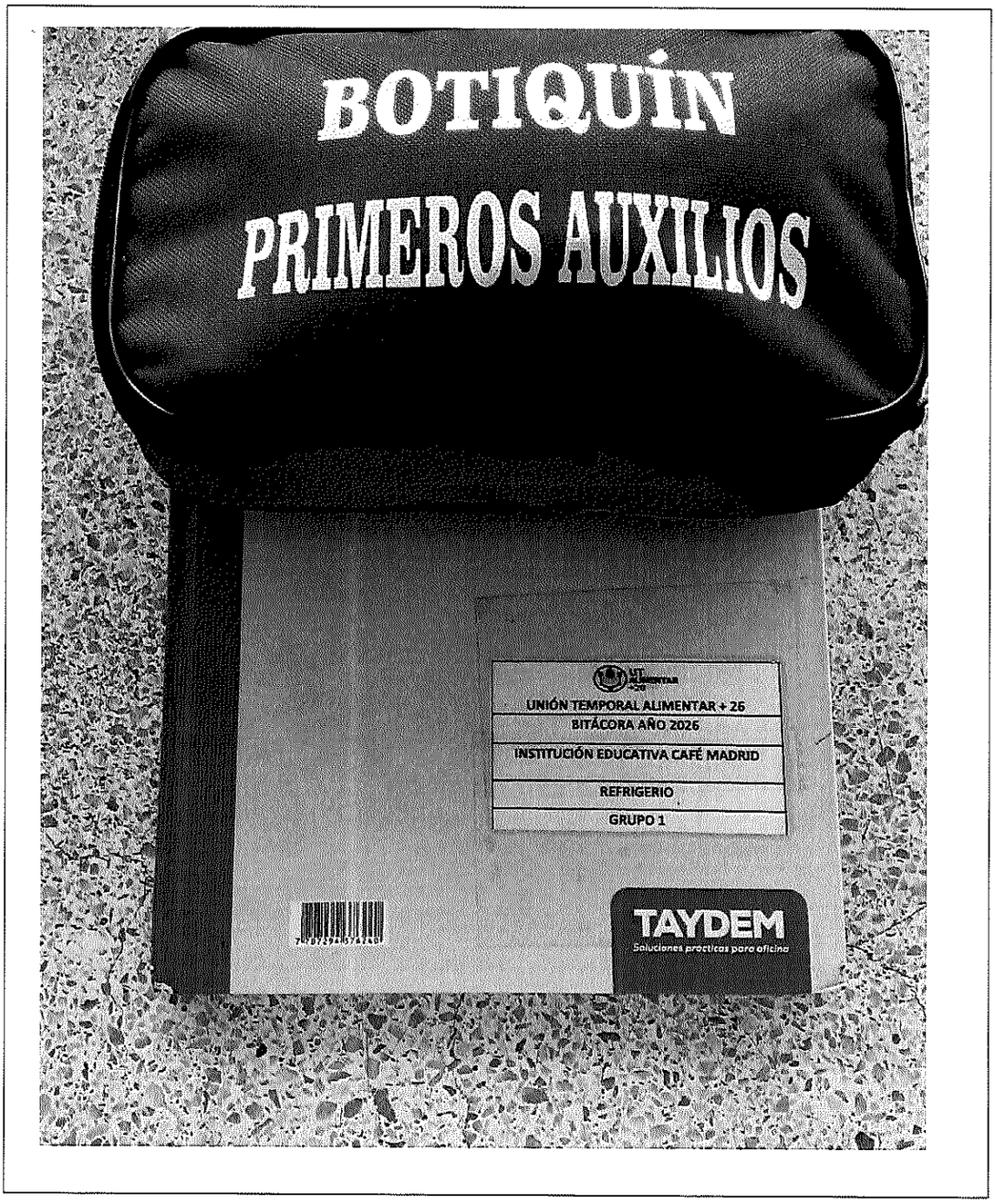
BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



25952

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÒN EDUCATIVA	I.E CAFÉ MADRID		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ABRIL 2026

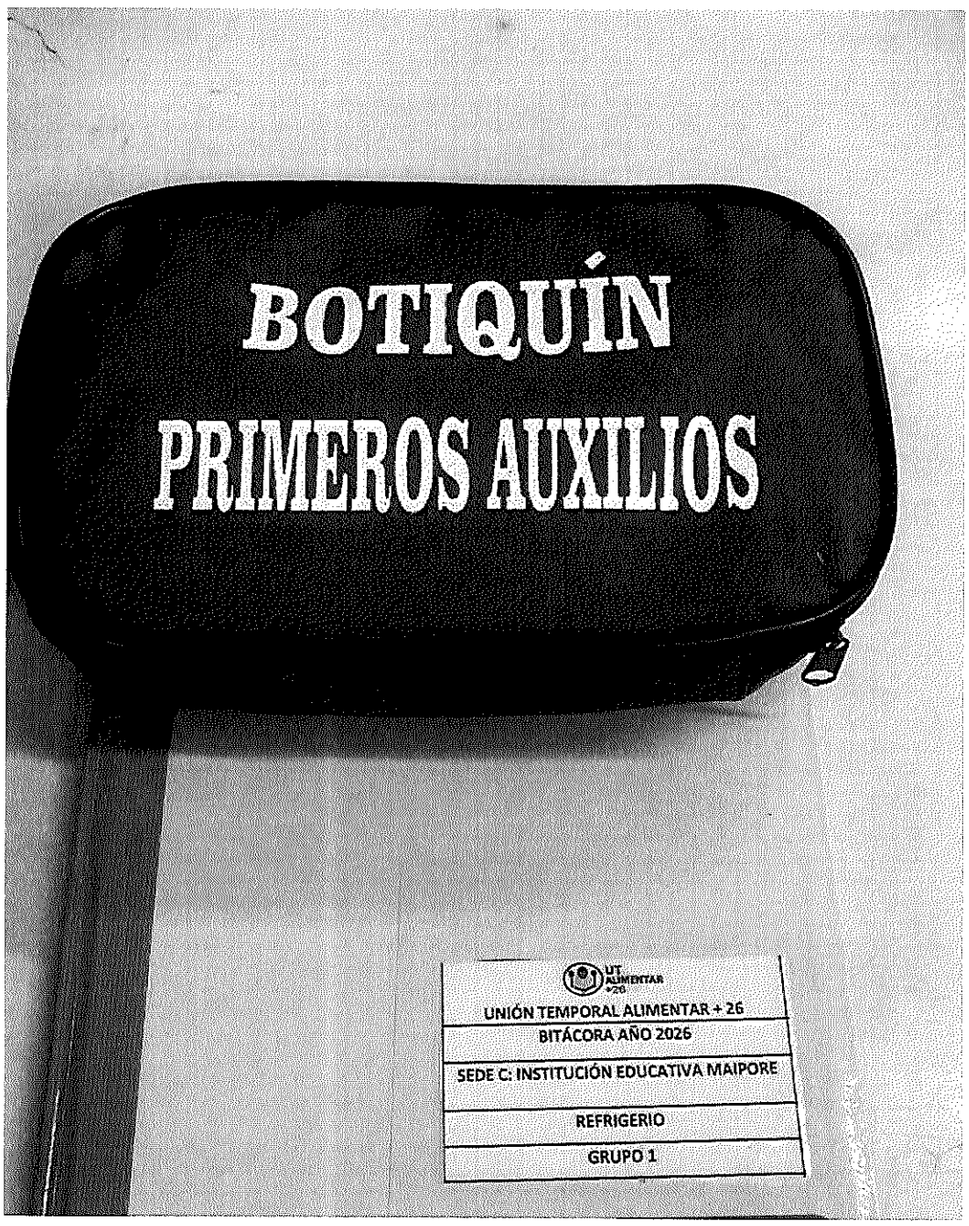
BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



25953

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

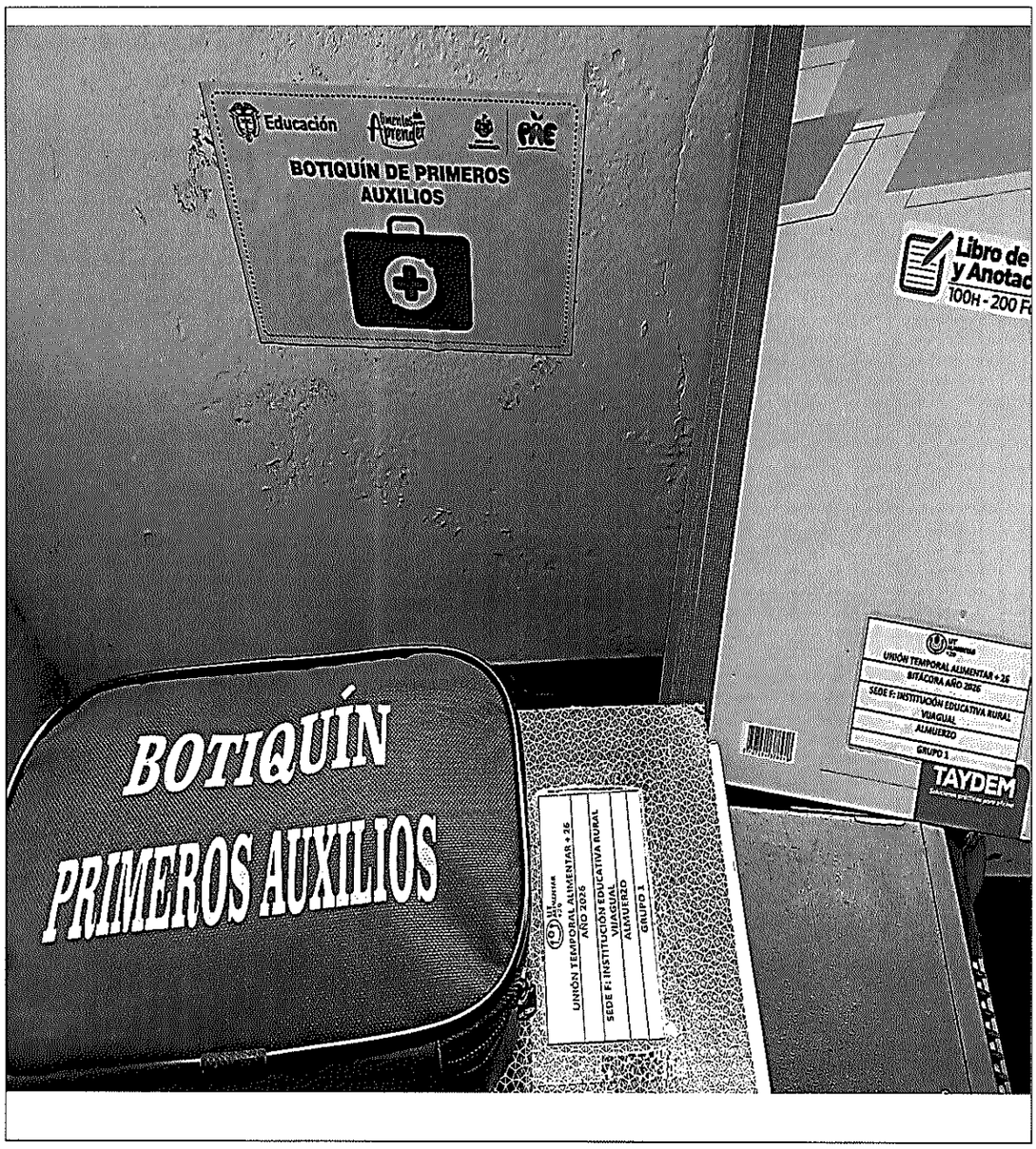
BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



25934

UT ALIMENTAR +26	INFORME MENSUAL UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR +26		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE F		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ABRIL 2026

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



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

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



25936

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

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIO



25957

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.23 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 43

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°23

25958

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.23 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.23: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Suministrar los utensilios y menaje faltante necesario para la preparación y suministro de los alimentos, los cuales serán dispuestos en calidad de préstamo por parte del operador, de lo cual deberá dejar un acta con la relación del equipo y menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el operador y el delegado de la sede educativa.*

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 la relación de los equipos, utensilios y menaje que como operador realizó entrega en calidad de préstamo a los comedores escolares en las sedes educativas de acuerdo a la cobertura atendida y condiciones de espacios.

Así mismo, se presentó el inventario firmado por cada uno de los rectores, coordinadores, docentes y/o encargado del PAE de la sede educativa de los equipos que como sede educativa dieron en préstamo para la ejecución del programa. La documentación que acredita el cumplimiento de la presente **obligación se encuentra en la obligación técnica No.3 general en el anexo No.3 del informe** de obligaciones de la etapa de alistamiento.

Durante la ejecución del mes de abril no se presentaron dotaciones adicionales de menaje a las establecidas.

Atentamente;

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

25959

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.24 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 44

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°24 haciendo traslado obligación N°10 de las obligaciones generales
- ✓ Cronograma de capacitacion.

25960

Bucaramanga, Santander 8 de mayo de 2026

UT ALIMENTAR +26

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.24 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.24: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, auxiliares de bodega, conductores.*

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 fase de alistamiento se realizó entrega del Plan de capacitación continua.

Para el mes de abril de 2026 se realizó capacitación del personal manipulador de alimentos, auxiliares de bodega, conductores de conformidad con el programa de capacitación presentado en la etapa de alistamiento y dando cumplimiento a lo establecido.

La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en la **obligación técnica No.10 general el anexo No.10** del presente informe de obligaciones.

Atentamente;

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

ANEXO: CRONOGRAMA

CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS UT ALIMENTAR +26 - PAE BUCARAMANAGA					
No.	TEMAS	INTENSIDAD HORARIA	MES		
			FEB	ABR	JUN
1	INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021 /	4 HORAS			
2	ANEXO TÉCNICO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENÚS, ESTANDARIZACIÓN DE GRAMAJES, GUÍA DE PREPARACIONES, PESO BRUTO, PESO NETO Y PORCIONES SERVIDAS PARA GRUPO ETÁREO, ETA / DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS	3 HORAS			
3	ANEXO TÉCNICO CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y BPM	3 HORAS			
4	DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DEL PROGRAMA PAE	2 HORAS			
5	PROTOCOLO DE SUPLENCIAS, REPITENCIAS Y REUBICACIONES	2 HORAS			
6	ANEXO TÉCNICO DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA	2 HORAS			
7	PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA	2 HORAS			

ELABORADO POR:	FECHA:
YARLEY RAMIREZ FLOREZ INGENIERA DE ALIMENTOS - CORDINADORA	05/01/2026

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.25 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 45

✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°25

25963

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.25 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.25: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Las demás que apliquen y que sean requeridas para la ejecución del contrato, según naturaleza y alcance.*

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, durante la ejecución del mes de abril atendió y ejecutó las obligaciones contractuales y no se presentaron obligaciones adicionales y/o requeridas para la ejecución del contrato según la naturaleza y alcance.

Atentamente;

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

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.26 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 46

- ✓ Correo de reporte y cierre de hallazgos
- ✓ Consolidado y soporte de cumplimiento

Gmail UT ALIMENTAR 26 <utalimentar26@gmail.com>

Fwd: PROYECCION HALLAZGOS SEMANA DEL 24 AL 27 MARZO 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1

3 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 1 de abril de 2026 a las 10:57
Para: utalimentar26@gmail.com
Cc: MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Elsa Jeannethe Encinales Mora <ejencinales@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 01 abril 2026

Señores
UT ALIMENTAR + 26
Operador Grupo 1

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar adjunto documento Excel donde se detallan los hallazgos correspondientes a las visitas realizadas por el Equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 24 al 27 marzo 2026, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite los registros de las visitas realizadas.
Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

Cordialmente

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Profesional Apoyo Técnico

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

3 adjuntos

- **PROYECCIÓN HALLAZGOS SEMANA 24 AL 27 MARZO UT ALIMENTAR+26.xlsx** 115K
- **ACTA VISITA JORGE ELIECER GAITAN SEDE A 25-03-26.pdf** 12808K
- **ACTA VISITA RPS IE COLORADOS 25MARZO2026.pdf** 10069K

25966

UT ALIMENTAR 26 <utalimentar26@gmail.com> 20 de abril de 2026 a las 9:05
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR+26
Coordinación General
Programa de Alimentación Escolar Bucaramanga - Grupo 1
Carrera 13 No.33-41

[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

PROYECCIÓN HALLAZGOS SEMANA 24 AL 27 MARZO UT ALIMENTAR+26.xlsx
117K

ANEXOS DE HALLAZGOS SEMANA DEL 24 AL 27.pdf
1236K

AE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 20 de abril de 2026 a las 12:32
Para: utalimentar26@gmail.com
Cc: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>, Elsa Jeannethe Encinales Mora <ejencinales@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 20 de abril de 2026

Señores

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR+26

Operador Grupo 1

Cordial saludo,

Por medio del presente, se confirma la revisión de la subsanación de los hallazgos reportados por el equipo técnico de supervisión del PAE durante la semana del 24 al 27 de marzo de 2026, reportados en las siguientes instituciones:

- SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN
- INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS

Los documentos y evidencias presentadas respaldan la subsanación de los hallazgos comunicados por la supervisión, por lo cual se emite concepto de cierre para los hallazgos reportados durante las visitas técnicas de supervisión realizadas en la semana evaluada.

Adjunto se envía documento en formato Excel con la relación de hallazgos, la trazabilidad de la revisión y el concepto de cierre el cual debe ser incluido en el informe de obligaciones del mes correspondiente.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyectó: Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: lunes, 20 de abril de 2026 9:08 a. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: PROYECCION HALLAZGOS SEMANA DEL 24 AL 27 MARZO 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

---------- Mensaje reenviado ----------
De: **UT ALIMENTAR 26** <utalimentar26@gmail.com>
Fecha: El lun, 20 abr. 2026 a la(s) 9:05 a.m.
Asunto: Re: PROYECCION HALLAZGOS SEMANA DEL 24 AL 27 MARZO 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR+26

Coordinación General

Programa de Alimentación Escolar Bucaramanga - Grupo 1

Carrera 13 No.33-41

25908

El mié, 1 abr 2026 a las 10:57, PAE Bucaramanga (<pae@bucaramanga.edu.co>) escribió:

Bucaramanga, 01 abril 2026

Señores

UT ALIMENTAR + 26

Operador Grupo 1

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar adjunto documento Excel donde se detallan los hallazgos correspondientes a las visitas realizadas por el Equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 24 al 27 marzo 2026, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite los registros de las visitas realizadas.

Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

Cordialmente

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Profesional Apoyo Técnico

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido."
*Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su

solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

[El texto citado está oculto]

PROYECCIÓN HALLAZGOS SEMANA 24 AL 27 MARZO UT ALIMENTAR+26.xlsx
117K

Educación Alimentos Aprender PAE

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

OPERADOR:	UNION TEMPORAL ALIMENTAR+26
SEMANA DE SUPERVISION:	SEMANA DEL 24 AL 27 MARZO 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. JORGE ELIECER GAITAN	SEDE A MODALIDAD PREPARADO EN SITIO - ALMUERZO	25/03/2026	98,1%	EXCELENTE	**4.2** Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	Faltan fichas técnicas y/o hojas de seguridad de: Jabón de manos Primax, desinfectante copa, papel higiénico Scott. Toallas desechables sofi, jabón de loza el favorito	Se allegan las fichas tecnicas y hojas de seguridad al comedor escolar.	ANEXO 1. FICHAS TECNICAS	Soporta evidencia de entrega de fichas técnicas de productos en sede educativa	CERRADO

Educación Alimentos Aprender PAE

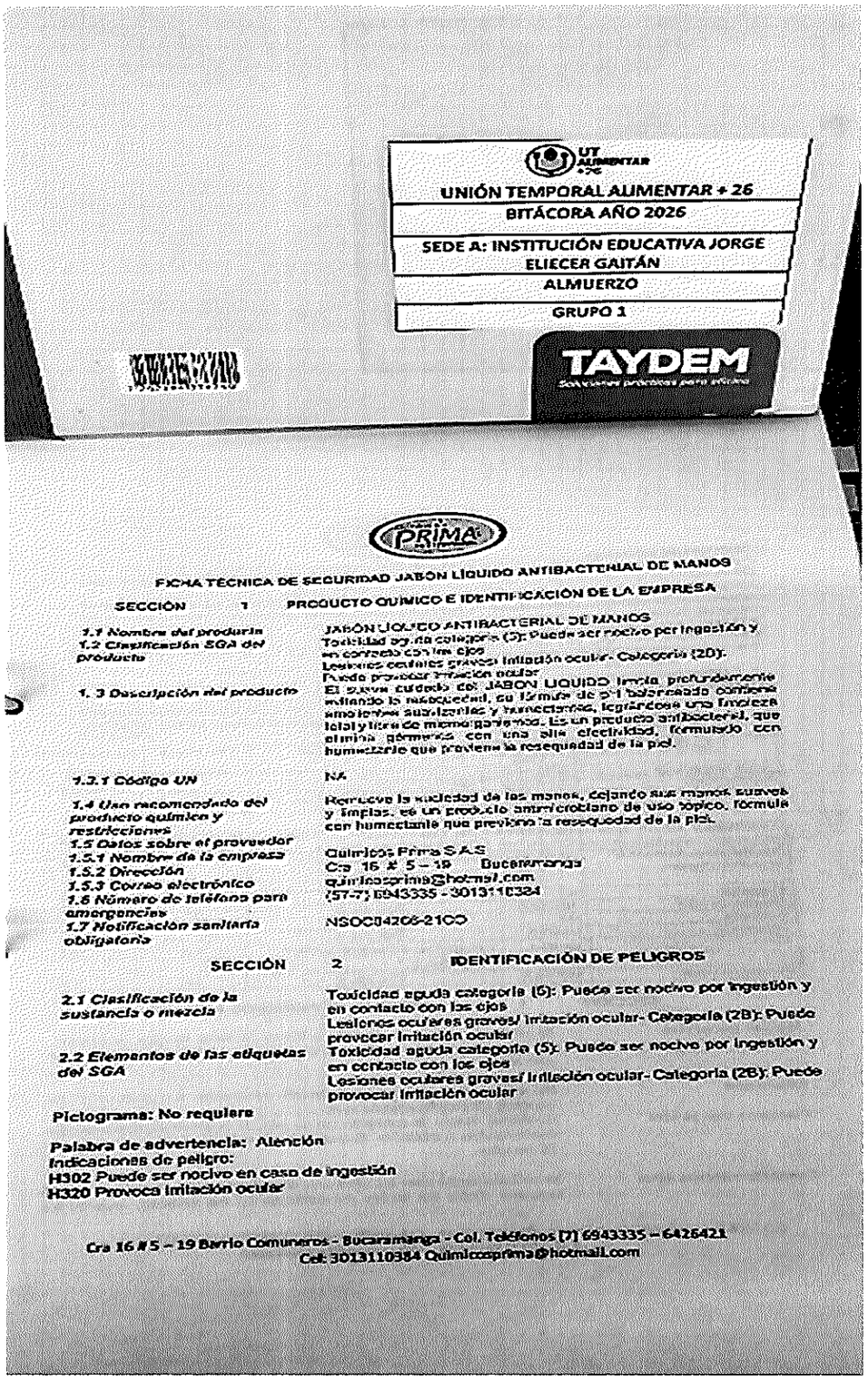
HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR+26
SEMANA DE SUPERVISIÓN	SEMANA DEL 24 AL 27 MARZO 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. LOS COLARADOS	SEDE PRINCIPAL MODALIDAD PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO	25/03/2026	96,0%	BUENO	**4.6** Se encuentran los equipos, pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	Media caña sucia y sin pintura, lampara con presencia de suciedad.	Se realiza limpieza profunda en la media caña y la lampara y se limpia.	**ANEXO 2.EVIDENCIA FOTOGRAFICA**	Soporta evidencia fotográfica de actividad de limpieza a media caña y luminaria	CERRADO
					4.22 Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protejidos (rejillas), funcionando y limpios.	Se evidencia un lavaplatos en goteo.	Se lleva a cabo el mantenimiento del sifon que estaba desajustado.	**ANEXO 3. EVIDENCIA FOTOGRAFICA**	Soporta evidencia fotográfica de mantenimiento de sifon que presentaba gotera.	CERRADO

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 1



UT ALIMENTAR +26

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

BITÁCORA AÑO 2026

SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN

ALMUERZO

GRUPO 1

TAYDEM

PRIMA

FICHA TÉCNICA DE SEGURIDAD JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL DE MANOS

SECCIÓN 1 PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

1.1 Nombre del producto *1.2 Clasificación SGA del producto*	JABÓN LIQUIDO ANTIBACTERIAL DE MANOS Toxicidad aguda categoría (5): Puede ser nocivo por ingestión y en contacto con los ojos Lesiones oculares graves/ irritación ocular- Categoría (2B). Puede provocar irritación ocular
1. 3 Descripción del producto	El nuevo cuidado del JABON LIQUIDO limita profundamente evitando la resequedad, su fórmula de pH balanceado contiene emolientes suavizantes y humectantes, lográndose una limpieza total y libre de microorganismos. Es un producto antibacterial, que elimina gérmenes con una alta efectividad, formulado con humectante que previene la resequedad de la piel.
1.3.1 Código UN	NA
1.4 Uso recomendado del producto químico y restricciones	Remueve la suciedad de las manos, dejando sus manos suaves y limpias, es un producto antimicrobiano de uso tópico, formulado con humectante que previene la resequedad de la piel.
1.5 Datos sobre el proveedor *1.5.1 Nombre de la empresa* *1.5.2 Dirección* *1.5.3 Correo electrónico* *1.6 Número de teléfono para emergencias* *1.7 Notificación sanitaria obligatoria*	Químicos Prima S.A.S Cra 16 # 5 – 19 Bucaramanga quimicosprima@hotmail.com (57-7) 6943335 - 3013110384 NSOC94206-21CO

SECCIÓN 2 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

2.1 Clasificación de la sustancia o mezcla	Toxicidad aguda categoría (5): Puede ser nocivo por ingestión y en contacto con los ojos Lesiones oculares graves/ irritación ocular- Categoría (2B): Puede provocar irritación ocular
2.2 Elementos de las etiquetas del SGA	Toxicidad aguda categoría (5): Puede ser nocivo por ingestión y en contacto con los ojos Lesiones oculares graves/ irritación ocular- Categoría (2B): Puede provocar irritación ocular

Pictograma: No requiere

Palabra de advertencia: Atención

Indicaciones de peligro:

H302 Puede ser nocivo en caso de ingestión

H320 Provoca irritación ocular

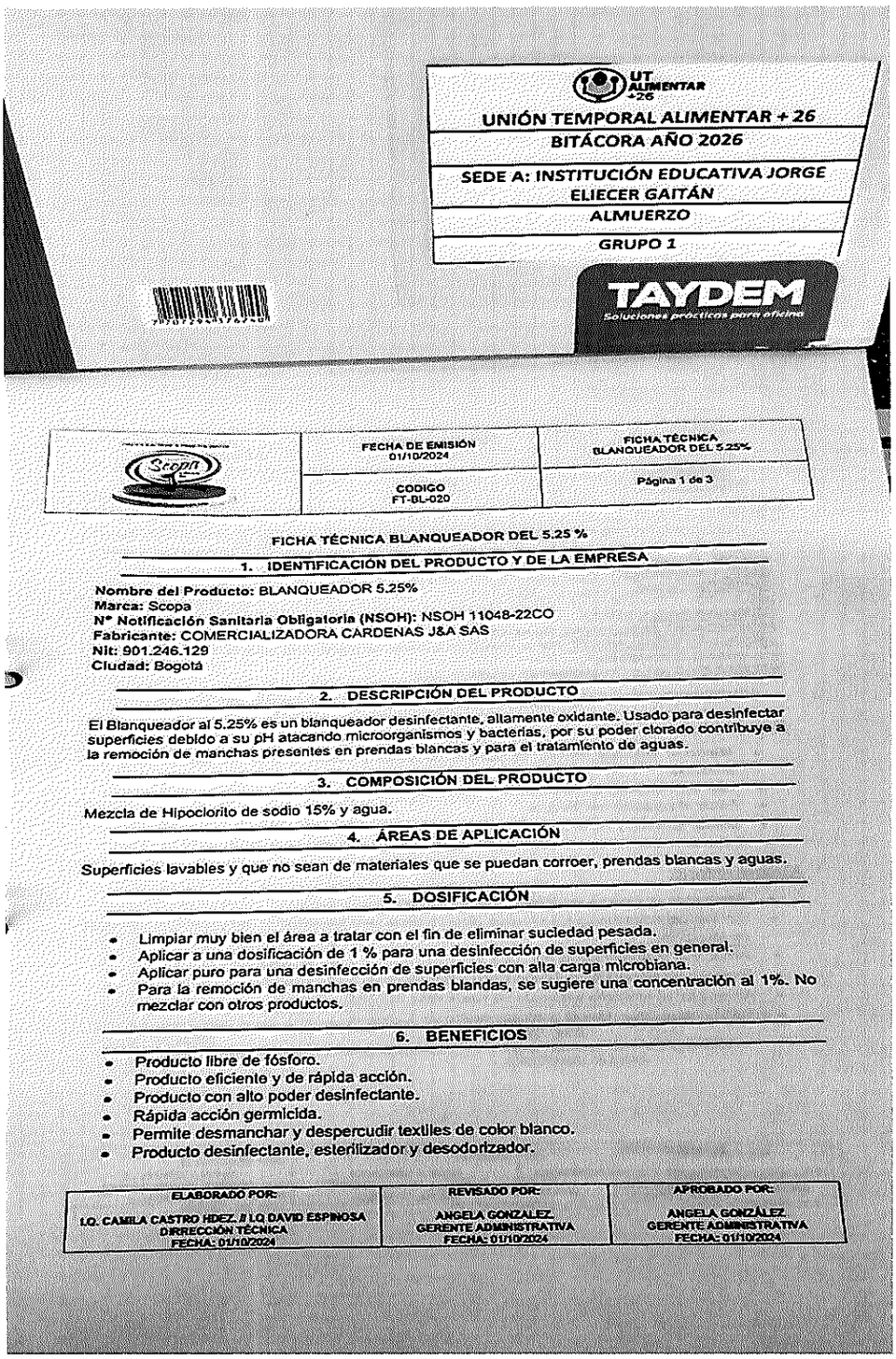
Cra 16 # 5 – 19 Barrio Comuneros - Bucaramanga - Cel. Teléfonos (7) 6943335 – 6426421

Cel: 3013110384 Quimicosprima@hotmail.com

E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 1



UT ALIMENTAR +26

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

BITÁCORA AÑO 2026

SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN

ALMUERZO

GRUPO 1

TAYDEM

Soluciones prácticas para aliviar

	FECHA DE EMISIÓN 01/10/2024	FICHA TÉCNICA BLANQUEADOR DEL 5.25%
Scopa	CODIGO FT-BL-020	Página 1 de 3

FICHA TÉCNICA BLANQUEADOR DEL 5.25 %

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: BLANQUEADOR 5.25%
Marca: Scopa
N° Notificación Sanitaria Obligatoria (NSOH): NSOH 11048-22CO
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Nit: 901.246.129
Ciudad: Bogotá

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Blanqueador al 5.25% es un blanqueador desinfectante, altamente oxidante. Usado para desinfectar superficies debido a su pH atacando microorganismos y bacterias, por su poder clorado contribuye a la remoción de manchas presentes en prendas blancas y para el tratamiento de aguas.

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de Hipoclorito de sodio 15% y agua.

4. ÁREAS DE APLICACIÓN

Superficies lavables y que no sean de materiales que se puedan corroer, prendas blancas y aguas.

5. DOSIFICACIÓN

- Limpiar muy bien el área a tratar con el fin de eliminar suciedad pesada.
- Aplicar a una dosificación de 1 % para una desinfección de superficies en general.
- Aplicar puro para una desinfección de superficies con alta carga microbiana.
- Para la remoción de manchas en prendas blandas, se sugiere una concentración al 1%. No mezclar con otros productos.

6. BENEFICIOS

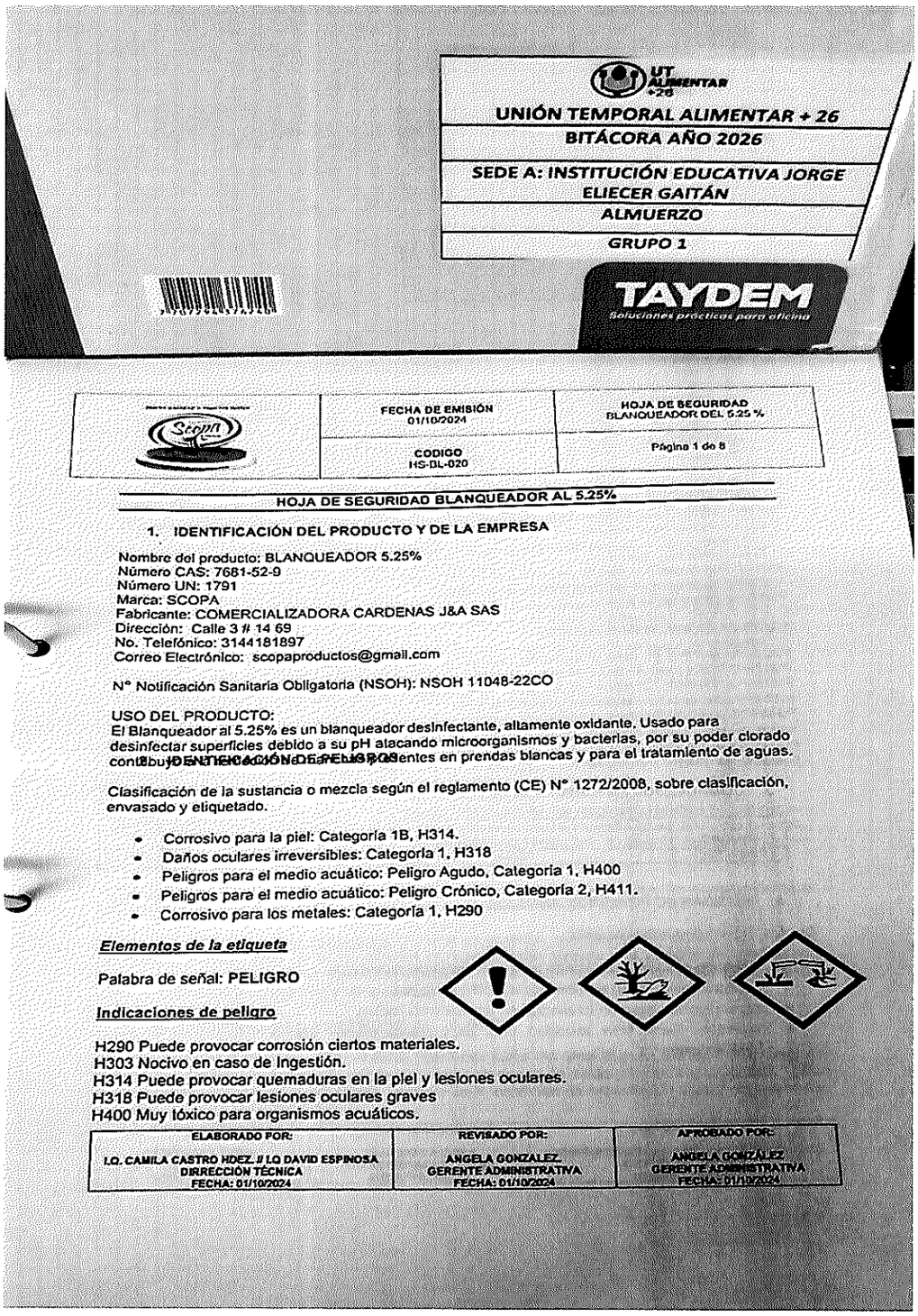
- Producto libre de fósforo.
- Producto eficiente y de rápida acción.
- Producto con alto poder desinfectante.
- Rápida acción germicida.
- Permite desmanchar y despercudir textiles de color blanco.
- Producto desinfectante, esterilizador y desodorizador.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
LQ. CAMILA CASTRO HDEZ. // LQ DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 1



UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26
BITÁCORA AÑO 2026
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN
ALMUERZO
GRUPO 1

TAYDEM
Soluciones prácticas para oficina

	FECHA DE EMISIÓN 01/10/2024	HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR DEL 5.25 %
	CODIGO HS-DL-020	Página 1 de 8

HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR AL 5.25%

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del producto: BLANQUEADOR 5.25%
Número CAS: 7681-52-9
Número UN: 1791
Marca: SCOPA
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Dirección: Calle 3 # 14 69
No. Telefónico: 3144181897
Correo Electrónico: scopaproductos@gmail.com

N° Notificación Sanitaria Obligatoria (NSOH): NSOH 11048-22CO

USO DEL PRODUCTO:
El Blanqueador al 5.25% es un blanqueador desinfectante, altamente oxidante. Usado para desinfectar superficies debido a su pH atacando microorganismos y bacterias, por su poder clorado contribuyendo a la eliminación de pigmentos en prendas blancas y para el tratamiento de aguas.

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Clasificación de la sustancia o mezcla según el reglamento (CE) N° 1272/2008, sobre clasificación, envasado y eliquetado.

- Corrosivo para la piel: Categoría 1B, H314.
- Daños oculares irreversibles: Categoría 1, H318
- Peligros para el medio acuático: Peligro Agudo, Categoría 1, H400
- Peligros para el medio acuático: Peligro Crónico, Categoría 2, H411.
- Corrosivo para los metales: Categoría 1, H290

Elementos de la etiqueta

Palabra de señal: PELIGRO

Indicaciones de peligro

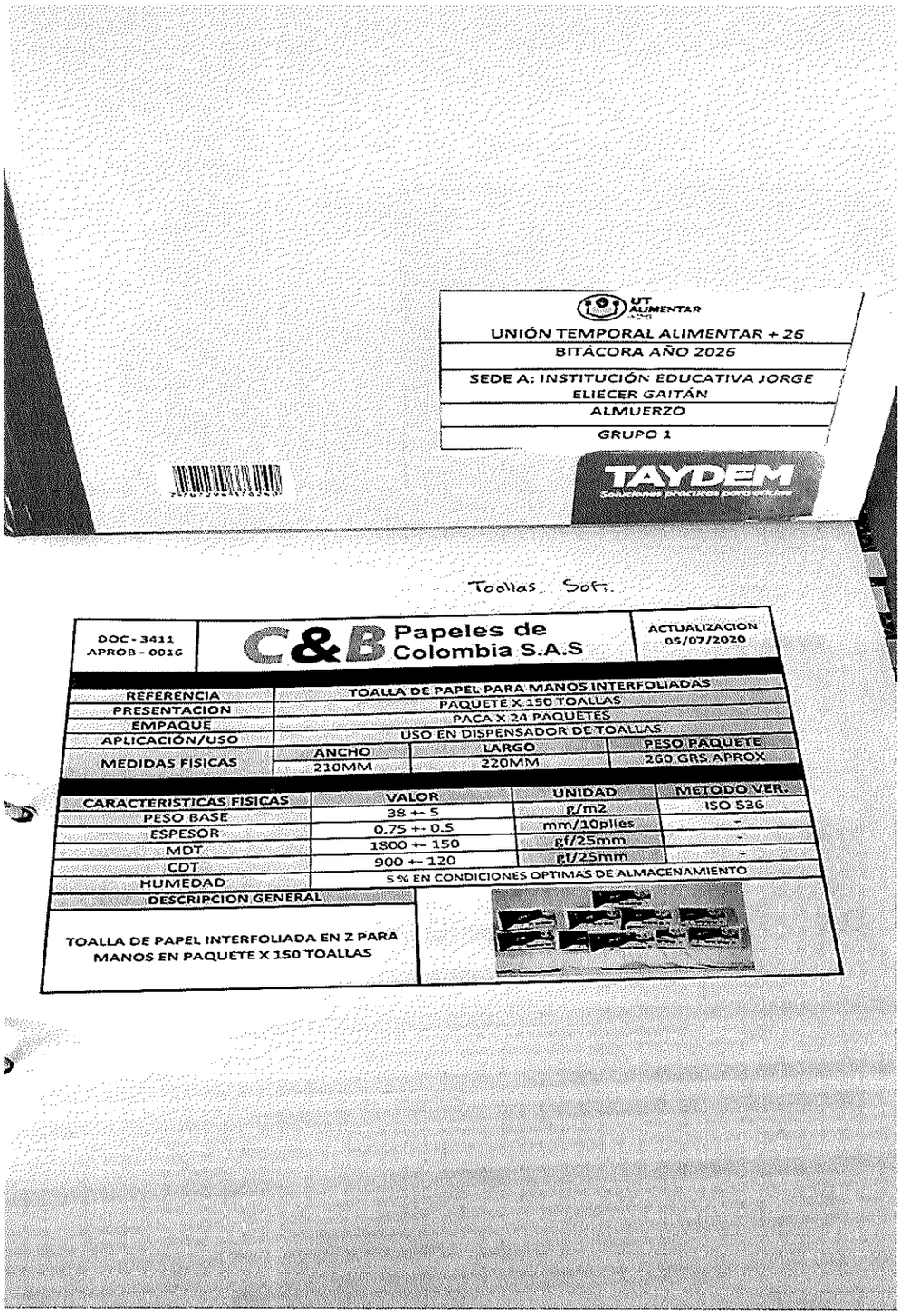
H290 Puede provocar corrosión ciertos materiales.
H303 Nocivo en caso de ingestión.
H314 Puede provocar quemaduras en la piel y lesiones oculares.
H318 Puede provocar lesiones oculares graves
H400 Muy tóxico para organismos acuáticos.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 1



UT ALIMENTAR

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

BITÁCORA AÑO 2026

SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN

ALMUERZO

GRUPO 1

TAYDEM

Toallas Soft.

DOC - 3411 APROB - 0016	C&B Papeles de Colombia S.A.S		ACTUALIZACION 05/07/2020
REFERENCIA	TOALLA DE PAPEL PARA MANOS INTERFOLIADAS		
PRESENTACION	PAQUETE X 150 TOALLAS		
EMPAQUE	PACA X 24 PAQUETES		
APLICACIÓN/USO	USO EN DISPENSADOR DE TOALLAS		
MEDIDAS FISICAS	ANCHO 210MM	LARGO 220MM	PESO PAQUETE 260 GRS APROX

CARACTERISTICAS FISICAS	VALOR	UNIDAD	METODO VER.
PESO BASE	38 +- 5	g/m2	ISO 536
ESPESOR	0.75 +- 0.5	mm/10plies	-
MDT	1800 +- 150	gf/25mm	-
CDT	900 +- 120	gf/25mm	-
HUMEDAD	5 % EN CONDICIONES OPTIMAS DE ALMACENAMIENTO		

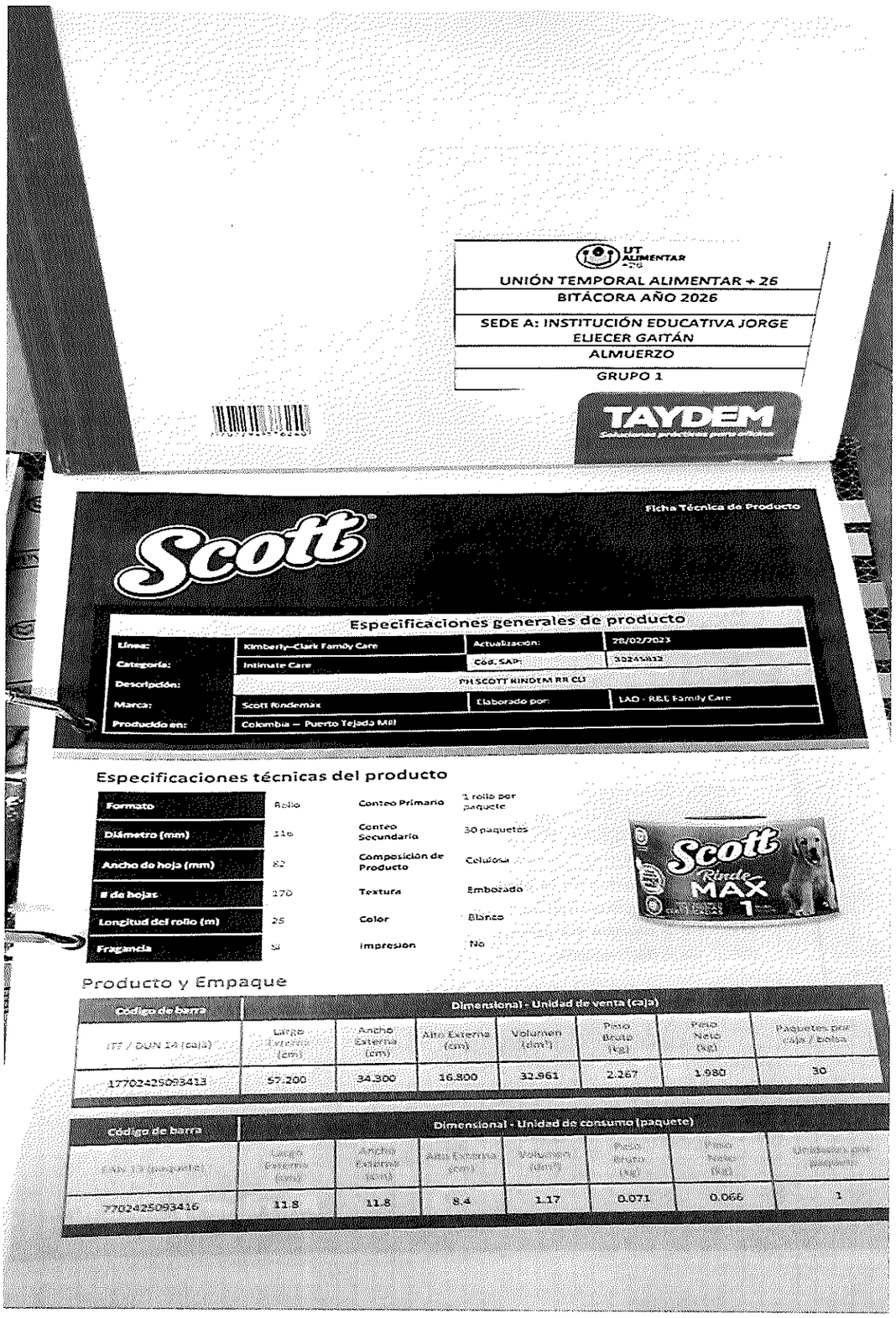
DESCRIPCION GENERAL

TOALLA DE PAPEL INTERFOLIADA EN Z PARA MANOS EN PAQUETE X 150 TOALLAS

E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 1



UT ALIMENTAR +26

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

BITÁCORA AÑO 2026

SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN

ALMUERZO

GRUPO 1

TAYDEM

Scott

Ficha Técnica de Producto

Especificaciones generales de producto

Línea:	Kimberly-Clark Family Care	Actualización:	28/02/2023
Categoría:	Intimate Care	Cód. SAP:	30245832
Descripción:	PH SCOTT RINDEM RR CLI		
Marca:	Scott Rindemax	Elaborado por:	LAO - REL Family Care
Producido en:	Colombia – Puerto Tejada Mpl		

Especificaciones técnicas del producto

Formato	Rollo	Conteo Primario	1 rollo por paquete
Diámetro (mm)	116	Conteo Secundario	30 paquetes
Ancho de hoja (mm)	82	Composición de Producto	Celulosa
# de hojas	170	Textura	Embozado
Longitud del rollo (m)	25	Color	Blanco
Fragancia	Si	Impresion	No

Producto y Empaque

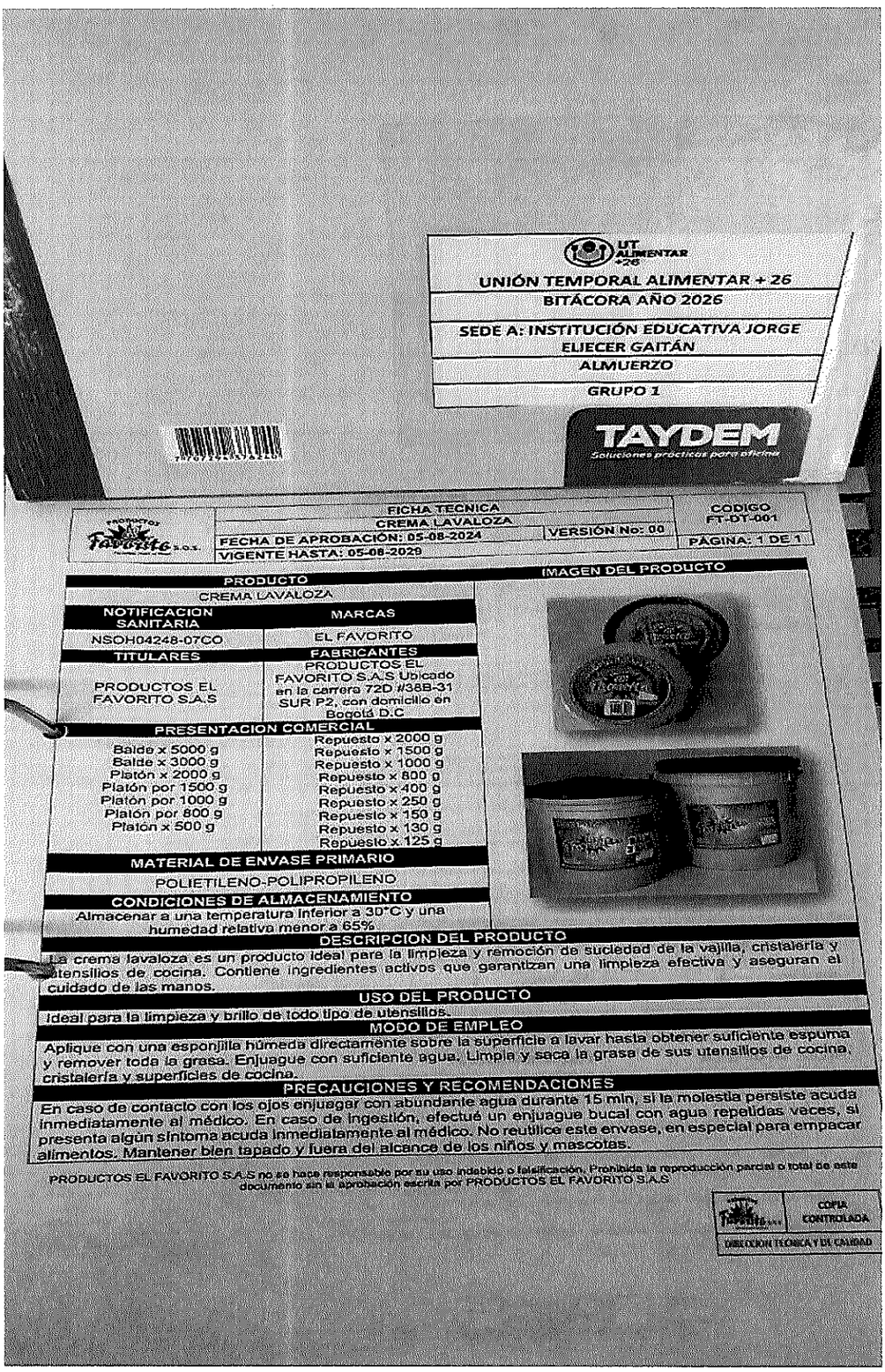
Código de barra	Dimensional - Unidad de venta (caja)						
ITF / DUN 14 (caja)	Largo Externo (cm)	Ancho Externo (cm)	Alto Externo (cm)	Volumen (dm³)	Peso Bruto (kg)	Peso Neto (kg)	Paquetes por caja / bolsa
17702425093413	57.200	34.300	16.800	32.961	2.267	1.980	30

Código de barra	Dimensional - Unidad de consumo (paquete)						
EAN 13 (paquete)	Largo Externo (cm)	Ancho Externo (cm)	Alto Externo (cm)	Volumen (dm³)	Peso Bruto (kg)	Peso Neto (kg)	Unidades por paquete
7702425093416	11.8	11.8	8.4	1.17	0.071	0.066	1

E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 1



UT ALIMENTAR +26

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26

BITÁCORA AÑO 2026

SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN

ALMUERZO

GRUPO 1

TAYDEM

Soluciones prácticas para oficina

	FICHA TECNICA CREMA LAVALOZA		CODIGO FT-DT-001
Favorito S.O.S.	FECHA DE APROBACIÓN: 05-08-2024	VERSIÓN No: 00	PÁGINA: 1 DE 1
	VIGENTE HASTA: 05-08-2029		

PRODUCTO

CREMA LAVALOZA

IMAGEN DEL PRODUCTO

NOTIFICACION SANITARIA	MARCAS
NSOH04248-07CO	EL FAVORITO
TITULARES	**FABRICANTES**
PRODUCTOS EL FAVORITO S.A.S	PRODUCTOS EL FAVORITO S.A.S Ubicado en la carrera 72D #38B-31 SUR P2, con domicilio en Bogotá D.C

PRESENTACION COMERCIAL

Balde x 5000 g	Repuesto x 2000 g
Balde x 3000 g	Repuesto x 1500 g
Platón x 2000 g	Repuesto x 1000 g
Platón por 1500 g	Repuesto x 800 g
Platón por 1000 g	Repuesto x 400 g
Platón por 800 g	Repuesto x 250 g
Platón x 500 g	Repuesto x 150 g
	Repuesto x 130 g
	Repuesto x 125 g

MATERIAL DE ENVASE PRIMARIO

POLIETILENO-POLIPROPILENO

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a una temperatura inferior a 30°C y una humedad relativa menor a 65%

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La crema lavaloza es un producto ideal para la limpieza y remoción de suciedad de la vajilla, cristalería y utensilios de cocina. Contiene ingredientes activos que garantizan una limpieza efectiva y aseguran el cuidado de las manos.

USO DEL PRODUCTO

Ideal para la limpieza y brillo de todo tipo de utensilios.

MODO DE EMPLEO

Aplique con una esponjilla húmeda directamente sobre la superficie a lavar hasta obtener suficiente espuma y remover toda la grasa. Enjuague con suficiente agua. Limpia y saca la grasa de sus utensilios de cocina, cristalería y superficies de cocina.

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES

En caso de contacto con los ojos enjuagar con abundante agua durante 15 min, si la molestia persiste acuda inmediatamente al médico. En caso de ingestión, efectué un enjuague bucal con agua repetidas veces, si presenta algún síntoma acuda inmediatamente al médico. No reutilice este envase, en especial para empacar alimentos. Mantener bien tapado y fuera del alcance de los niños y mascotas.

PRODUCTOS EL FAVORITO S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por PRODUCTOS EL FAVORITO S.A.S

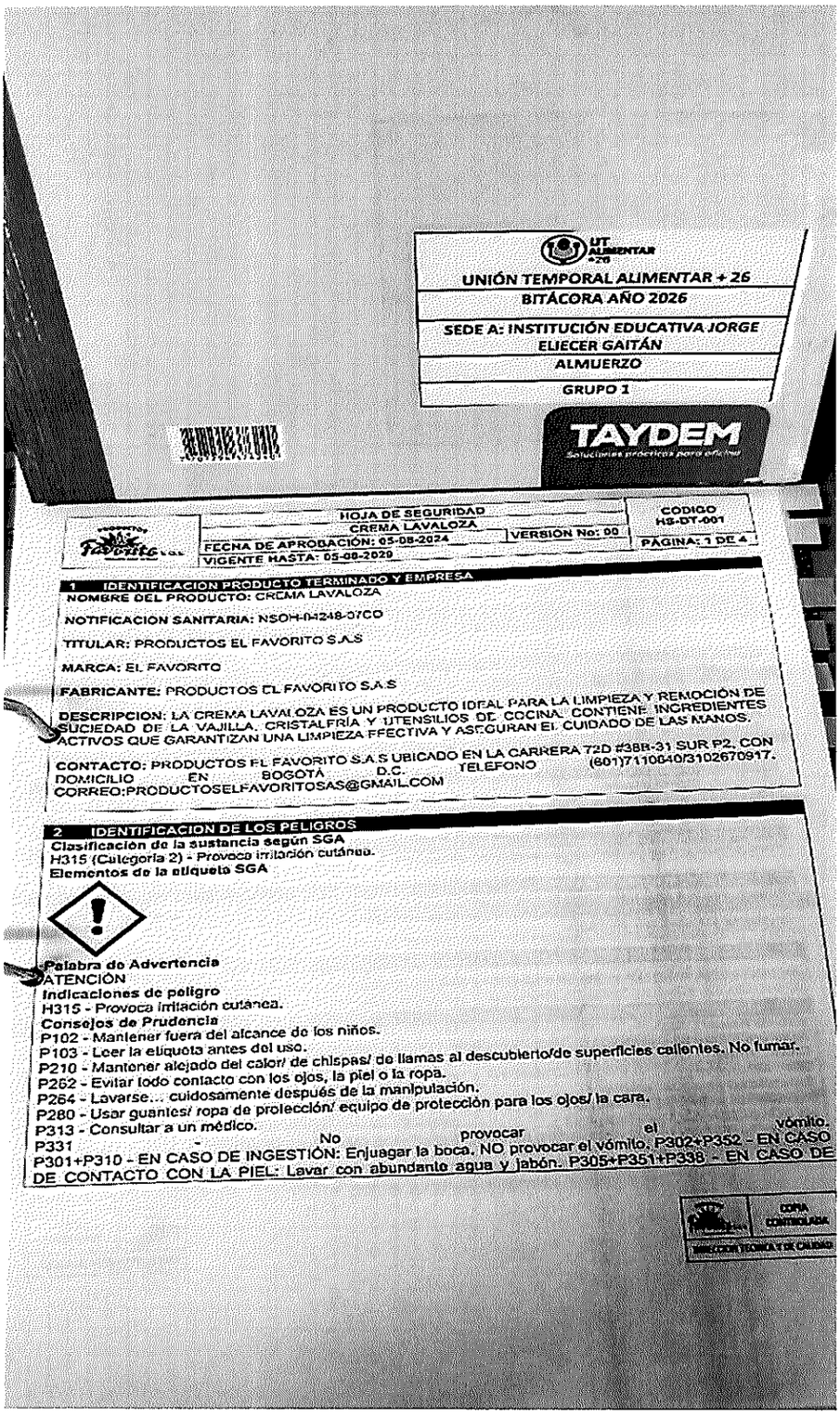
Favorito S.O.S. | COPIA CONTROLADA

DIRECCION TECNICA Y DE CALIDAD

E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

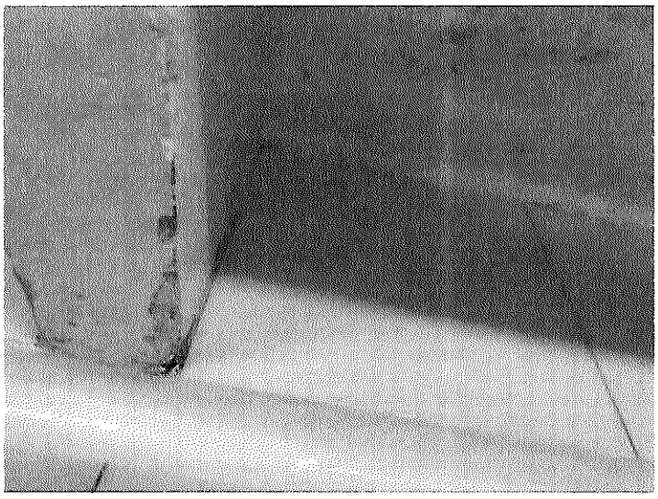
ANEXO 1

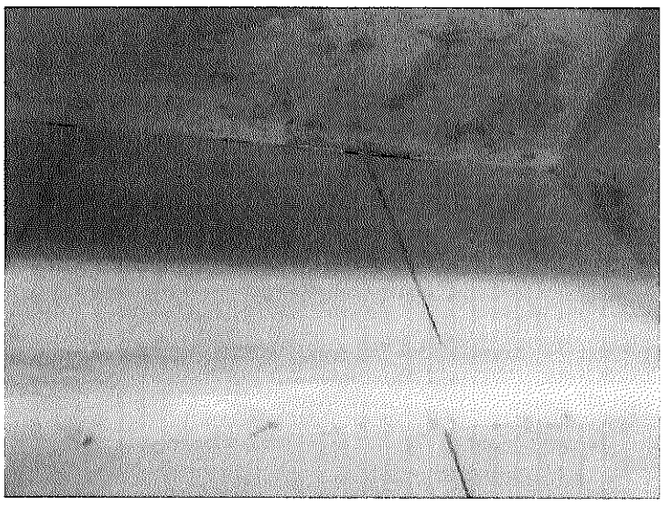


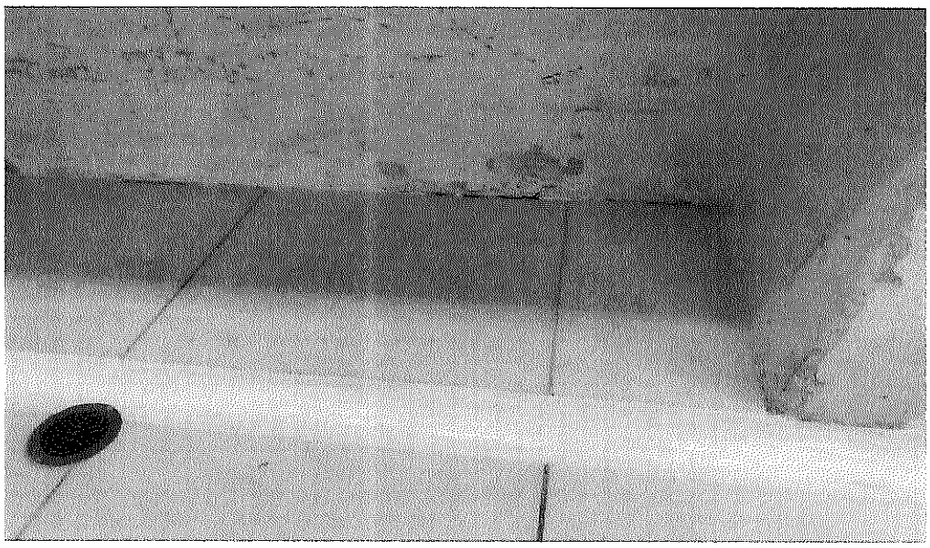
E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 2



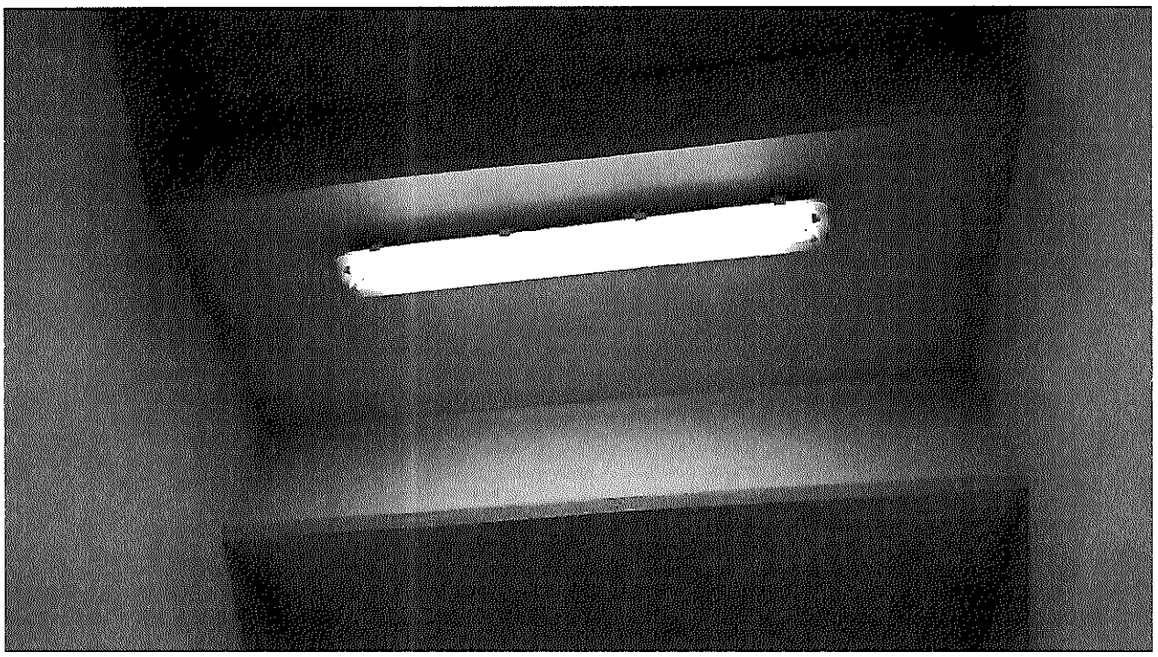


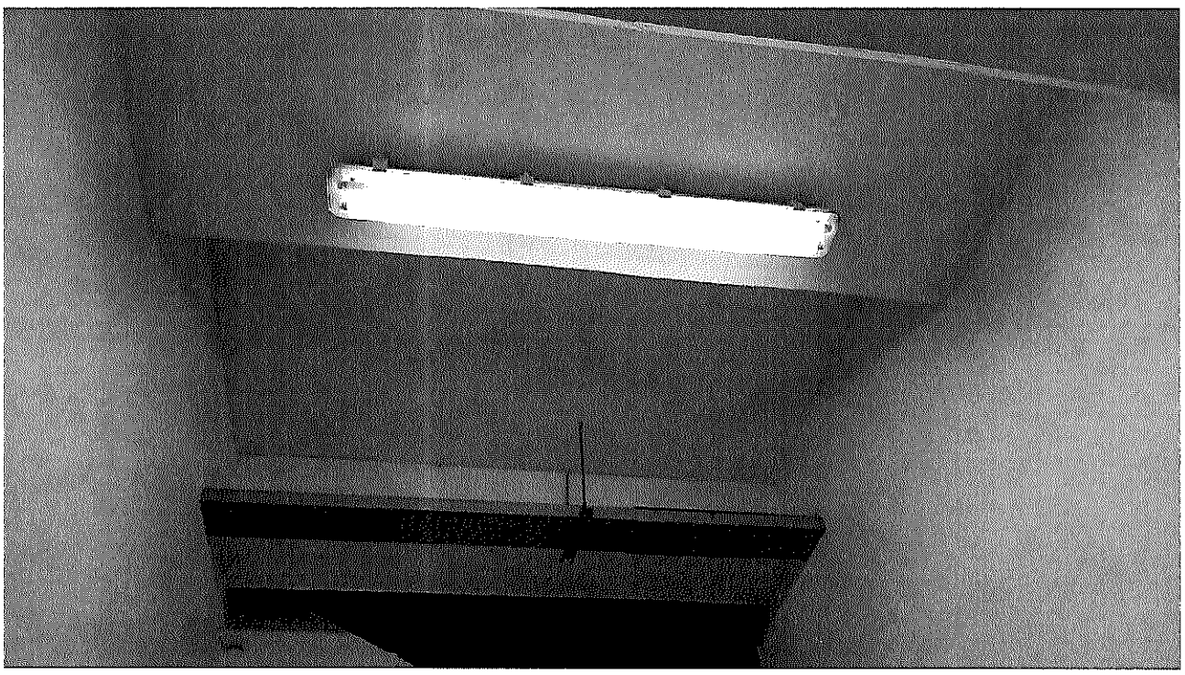


E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 2

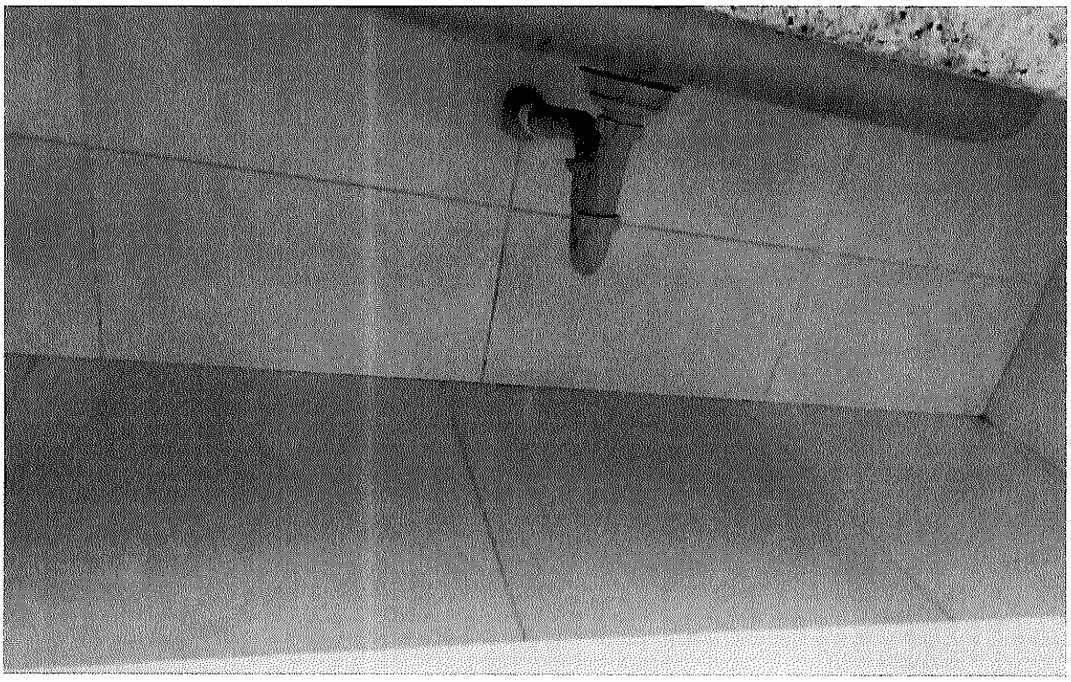


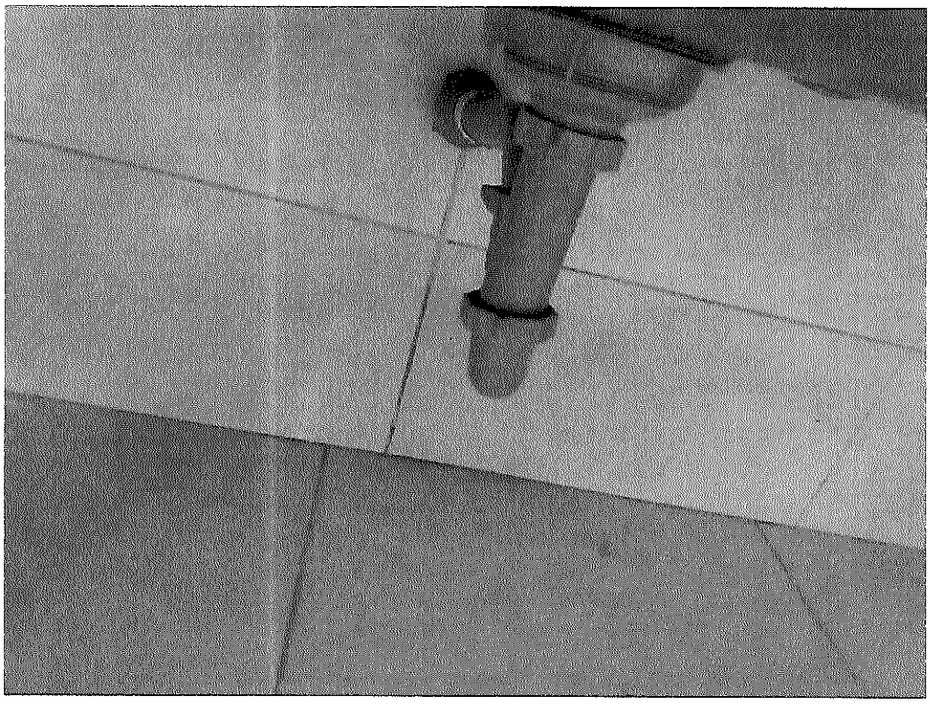


E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 3





E-mail: UTalimentar26@gmail.com

25482

Gmail UT ALIMENTAR 26 <utalimentar26@gmail.com>

Fwd: PROYECCION HALLAZGO PENDIENTE SEMANA DEL 24 AL 27 MARZO 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1

3 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 8 de abril de 2026 a las 7:51
Para: utalimentar26@gmail.com
Cc: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>, Elsa Jeannethe Encinales Mora <ejencinales@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 08 de abril 2026

Señores
UT ALIMENTAR + 26
Operador Grupo 1

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar adjunto documento Excel donde se detallan los hallazgos pendientes correspondientes a la visita realizada por el Equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 24 al 27 marzo 2026, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite el registros de la visita realizadas.

Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

Cordialmente

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Profesional Apoyo Técnico

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

2 adjuntos

IE TECNOLOGICO ELOY SEDE C 25-03-2026.pdf
1594K

PROYECCIÓN HALLAZGOS PENDIENTE 24 AL 27 MARZO UT ALIMENTAR+26.xlsx
112K

UT ALIMENTAR 26 <utalimentar26@gmail.com> 14 de abril de 2026 a las 10:16
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Buenos días envío los soportes para su revisión.

25983

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR+26
Coordinación General
Programa de Alimentación Escolar Bucaramanga - Grupo 1
Carrera 13 No.33-41

[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

PROYECCIÓN HALLAZGOS PENDIENTE 24 AL 27 SALECIANO.xlsx
113K

ANEXOS DE HALLAZGOS SEMANA DEL 24 AL 27 SALECIANO.pdf
1451K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 20 de abril de 2026 a las 12:31
Para: utalimentar26@gmail.com
Cc: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>, Elsa Jeannethe Encinales Mora <ejencinales@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 20 de abril de 2026

Señores

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR+26

Operador Grupo 1

Cordial saludo,

Por medio del presente, se confirma la revisión de la subsanación de los hallazgos reportados por el equipo técnico de supervisión del PAE durante la semana del 24 al 27 de marzo de 2026, reportados en las siguientes instituciones:

- SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SALESIANO ELOY VALENZUELA

Los documentos y evidencias presentadas respaldan la subsanación de los hallazgos comunicados por la supervisión, por lo cual se emite concepto de cierre para los hallazgos reportados durante las visitas técnicas de supervisión realizadas en la semana evaluada.

Adjunto se envía documento en formato Excel con la relación de hallazgos, la trazabilidad de la revisión y el concepto de cierre el cual debe ser incluido en el informe de obligaciones del mes correspondiente.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

25984

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: martes, 14 de abril de 2026 1:50 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: PROYECCION HALLAZGO PENDIENTE SEMANA DEL 24 AL 27 MARZO 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

---------- Forwarded message ---------
De: **UT ALIMENTAR 26** <utalimentar26@gmail.com>
Date: mar, 14 abr 2026 a la(s) 10:16 a.m.
Subject: Re: PROYECCION HALLAZGO PENDIENTE SEMANA DEL 24 AL 27 MARZO 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Buenos días envío los soportes para su revisión.

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR+26

Coordinación General

Programa de Alimentación Escolar Bucaramanga - Grupo 1

Carrera 13 No.33-41

El mié, 8 abr 2026 a las 7:51, PAE Bucaramanga (<pae@bucaramanga.edu.co>) escribió:

Bucaramanga, 08 de abril 2026

Señores

UT ALIMENTAR + 26

Operador Grupo 1

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar adjunto documento Excel donde se detallan los hallazgos pendientes correspondientes a la visita realizada por el Equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 24 al 27 marzo 2026, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite el registros de la visita realizadas.

Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

Cordialmente

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Profesional Apoyo Técnico

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido."
*Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros,

por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

[El texto citado está oculto]

PROYECCIÓN HALLAZGOS PENDIENTE 24 AL 27 SALESIANO.xlsx
113K

Educación Alimentos para Aprender PAE

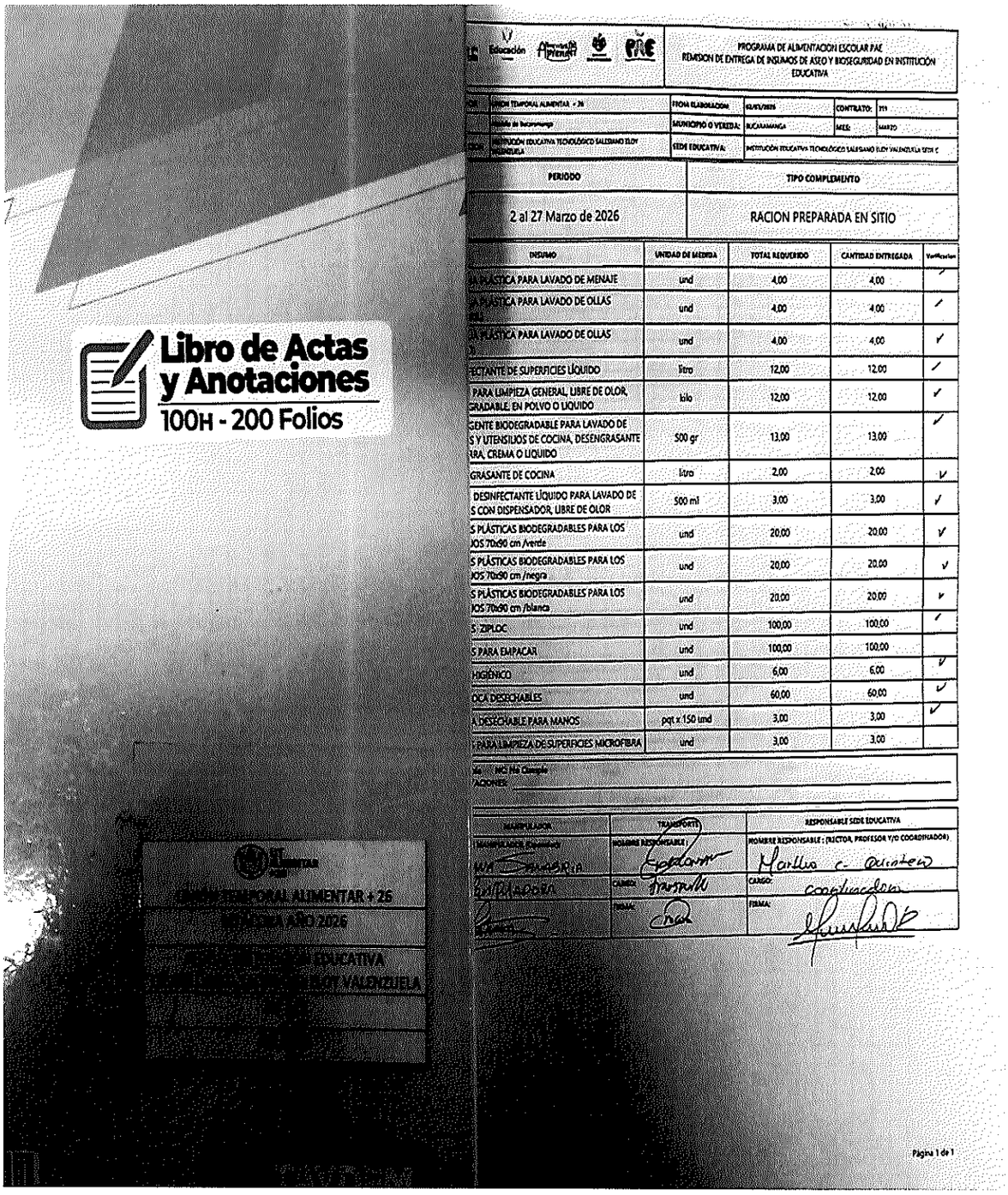
HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTAR+26
SEMANA DE SUPERVISION	SEMANA DEL 24 AL 27 MARZO 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE C MODALIDAD PREPARADA EN SITIO	25/03/2026	92,0%	BUENO	**4.4** EL operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS. Se cuenta con remisión.	NO CUENTA CON REMISION	Se allega la remision de insumos de aseo firmada.	**ANEXO 1. REMISION FIRMADA**	Soporta evidencia de remisión firmada por las partes en la sede educativa	CERRADO
					4.10 El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Parala5l.Eruratesysus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	REPORTE MENSUAL AMB DESACTUAIZADO FALTA FEBRERO	Se envia el reporte al comedor escolar.	**ANEXO 2.FORMATO DEL AGUA**	Evidencia entrega de registro de calidad de agua potable AMB	CERRADO
					5.1 En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la FichaTécnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y secuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	FICHA TÉCNICA DESACTUALIZADA EN REMISIÓN 322 Y PUBLICADO 326	Se realiza actualizacion de la ficha de tecnica según los cupos asignados.	**ANEXO 3. EVIDENCIA FOTOGRAFICA**	Soporta evidencia de ficha técnica actualizada según cobertura atendida.	CERRADO
					6.6 Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	NO SE EVIDENCIAN CONTRA MUESTRAS DEL MENU #18	Se realiza capacitacion al personal manipulador para que lleve a cabo la toma de contramuestras y se toma evidencia fotografica de las muestras tomadas ese dia de menu	**ANEXO 4. REGISTRO DE CAPACITACION Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA ANEXO 4.1 EVIDENCIA FOTOGRAFICA**	Soporta evidencia de capacitación de refuerzo al personal manipulador de alimentos y registro fotográfico de toma de contramuestras	CERRADO
					6.7 Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y / o faltantesde materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	NO CUENTA CON FORMATO	Se allega el formato de remisiones al comedor escolar.	**ANEXO 5. FORMATO DE REMISION.**	Soporta evidencia de entrega de formato de reposición en la sede educativa	CERRADO

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 1



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

	UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26	FECHA ELABORACION:	02/03/2026	CONTRATO:	719
		MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	MARZO
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE EDUCATIVA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C		

PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
2 al 27 Marzo de 2026	RACION PREPARADA EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
A PLÁSTICA PARA LAVADO DE MENAJE	und	4,00	4,00	✓
A PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS	und	4,00	4,00	✓
A PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS	und	4,00	4,00	✓
ECTANTE DE SUPERFICIES LÍQUIDO	litro	12,00	12,00	✓
PARA LIMPIEZA GENERAL, LIBRE DE OLOR, GRADABLE, EN POLVO O LIQUIDO	kilo	12,00	12,00	✓
GENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE S Y UTENSILIOS DE COCINA, DESENGRASANTE RA, CREMA O LIQUIDO	500 gr	13,00	13,00	✓
GRASANTE DE COCINA	litro	2,00	2,00	✓
DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE S CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	500 ml	3,00	3,00	✓
S PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS OS 70x90 cm /verde	und	20,00	20,00	✓
S PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS OS 70x90 cm /negra	und	20,00	20,00	✓
S PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS OS 70x90 cm /blanca	und	20,00	20,00	✓
S ZIPLOC	und	100,00	100,00	✓
S PARA EMPACAR	und	100,00	100,00	
HIGIÉNICO	und	6,00	6,00	✓
OCA DESECHABLES	und	60,00	60,00	✓
A DESECHABLE PARA MANOS	paq x 150 und	3,00	3,00	✓
PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	und	3,00	3,00	

SI NO Hay Cambio
ADDINEL

RECEPCIÓN	TRANSPORTE	RESPONSABLE SEDE EDUCATIVA
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	NOMBRE RESPONSABLE:	NOMBRE RESPONSABLE: (RECTOR, PROFESOR Y/O COORDINADOR)
MANIPULADORA	CARGO:	CARGO:
	FIRMA:	FIRMA:

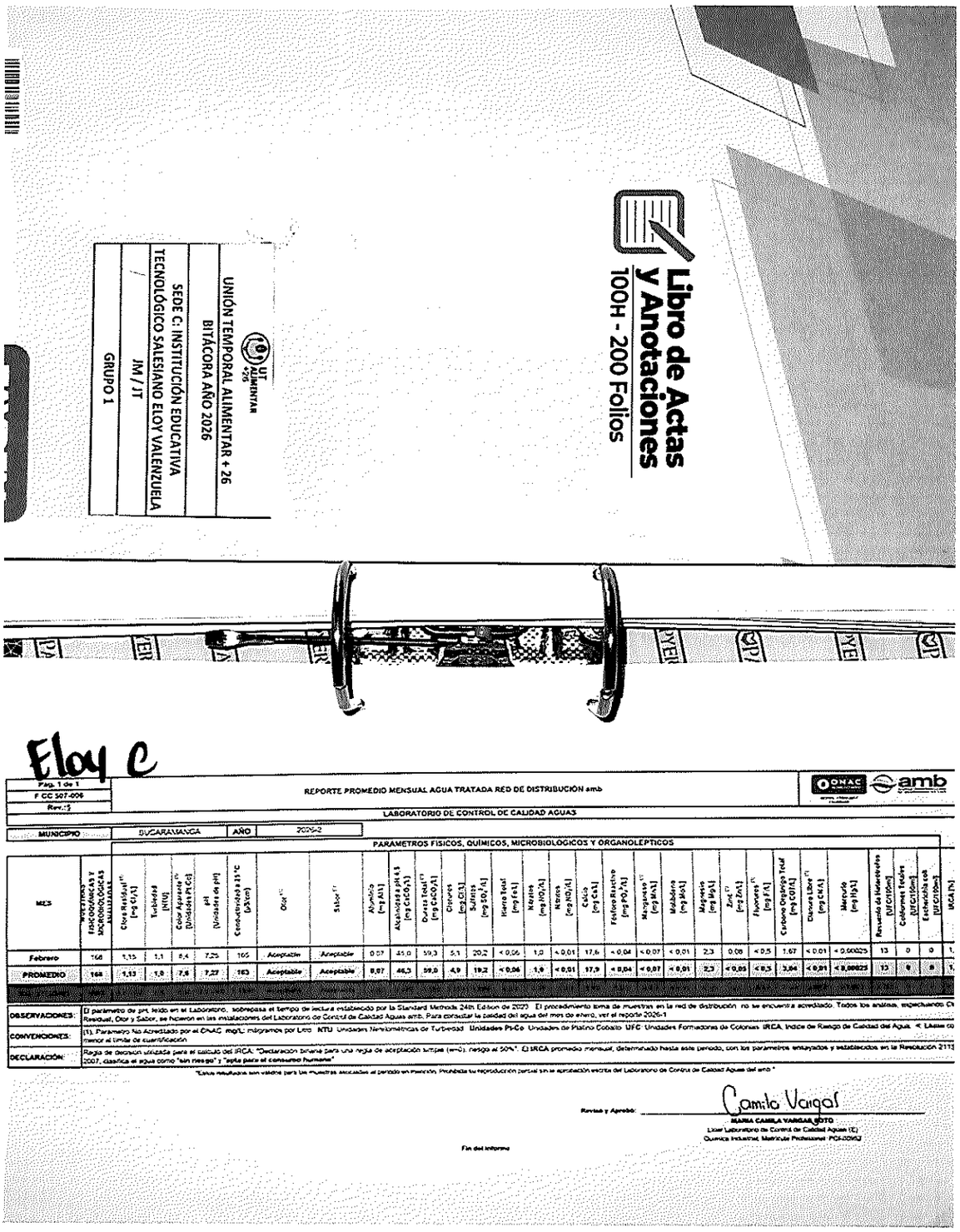
Página 1 de 1

UNION TEMPORAL ALIMENTAR + 26
REMISION AÑO 2026
SEDE EDUCATIVA
ELOY VALENZUELA

E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 2



Eloy C

REPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA RED DE DISTRIBUCIÓN amb

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD AGUAS

MUNICIPIO: BUCARAMANGA | AÑO: 2026-2

PARAMETROS FISICOS, QUIMICOS, MICROBIOLOGICOS Y ORGANOLEPTICOS

MES	Nro. Pruebas Fisicoquímicas y Microbiológicas Realizadas	Cloro Residual [mg Cl2/L]	Turbiedad [NTU]	Color Aparente [Unidades Pt-Co]	pH [Unidades de pH]	Conductividad a 25°C [µS/cm]	Olor	Sabor	Alcalinidad [mg CaCO3/L]	Alcalinidad pH 4.5 [mg CaCO3/L]	Dureza Total [mg CaCO3/L]	Cloruros [mg Cl-/L]	Sulfatos [mg SO4-2/L]	Hierro Total [mg Fe/L]	Nitritos [mg NO2/L]	Nitratos [mg NO3/L]	Calcio [mg Ca/L]	Fósforo Reactivo [mg PO4-3/L]	Manganeso [mg Mn/L]	Molibdeno [mg Mo/L]	Magnesio [mg Mg/L]	Zinc [mg Zn/L]	Fluoruros [mg F/L]	Carbono Orgánico Total [mg C/L]	Dureza Libre [mg CaCO3/L]	Mercurio [mg Hg/L]	Recuento de Heterotrofos [UFC/100ml]	Coliformes Totales [UFC/100ml]	Escherichia coli [UFC/100ml]	IRCA [%]
Febrero	168	1,15	1,1	6,4	7,25	165	Aceptable	Aceptable	0,07	46,0	59,3	5,1	20,2	< 0,06	1,0	< 0,01	17,6	< 0,04	< 0,07	< 0,01	2,3	0,08	< 0,5	1,67	< 0,01	< 0,00025	13	0	0	1,
PROMEDIO	168	1,13	1,0	7,6	7,27	163	Aceptable	Aceptable	0,07	46,3	59,0	4,9	19,2	< 0,06	1,0	< 0,01	17,9	< 0,04	< 0,07	< 0,01	2,3	< 0,05	< 0,5	3,84	< 0,01	< 0,00025	13	0	0	1,

OBSERVACIONES: El parametro de pH, leido en el Laboratorio, sobrepasa el tiempo de lectura establecido por la Standard Methods 24th Edition de 2023. El procedimiento toma de muestras en la red de distribución no se encuentra acreditado. Todos los analisis, especialmente Cl Residual, Olor y Sabor, se hicieron en las instalaciones del Laboratorio de Control de Calidad Aguas amb. Para cotejar la calidad del agua del mes de enero, ver el reporte 2026-1

CONVENCIONES: (1): Parametro No Acreditado por el ONAC. mg/L: miligramos por Litro. NTU: Unidades Nefelométricas de Turbiedad. Unidades Pt-Co: Unidades de Platino Cobalto. UFC: Unidades Formadoras de Colonias. IRCA: Indice de Riesgo de Calidad del Agua. < Lleva co menor al limite de cuantificación

DECLARACIÓN: Regla de decision utilizada para el calculo del IRCA: "Declaración binaria para una regla de aceptación simple (emb), riesgo al 50%". El IRCA promedio mensual, determinado hasta este periodo, con los parametros ensayados y establecidos en la Resolución 2115 2007, clasifica el agua como "sin riesgo" y "apta para el consumo humano"

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

Revisa y Aprueba: Camilo Vargas

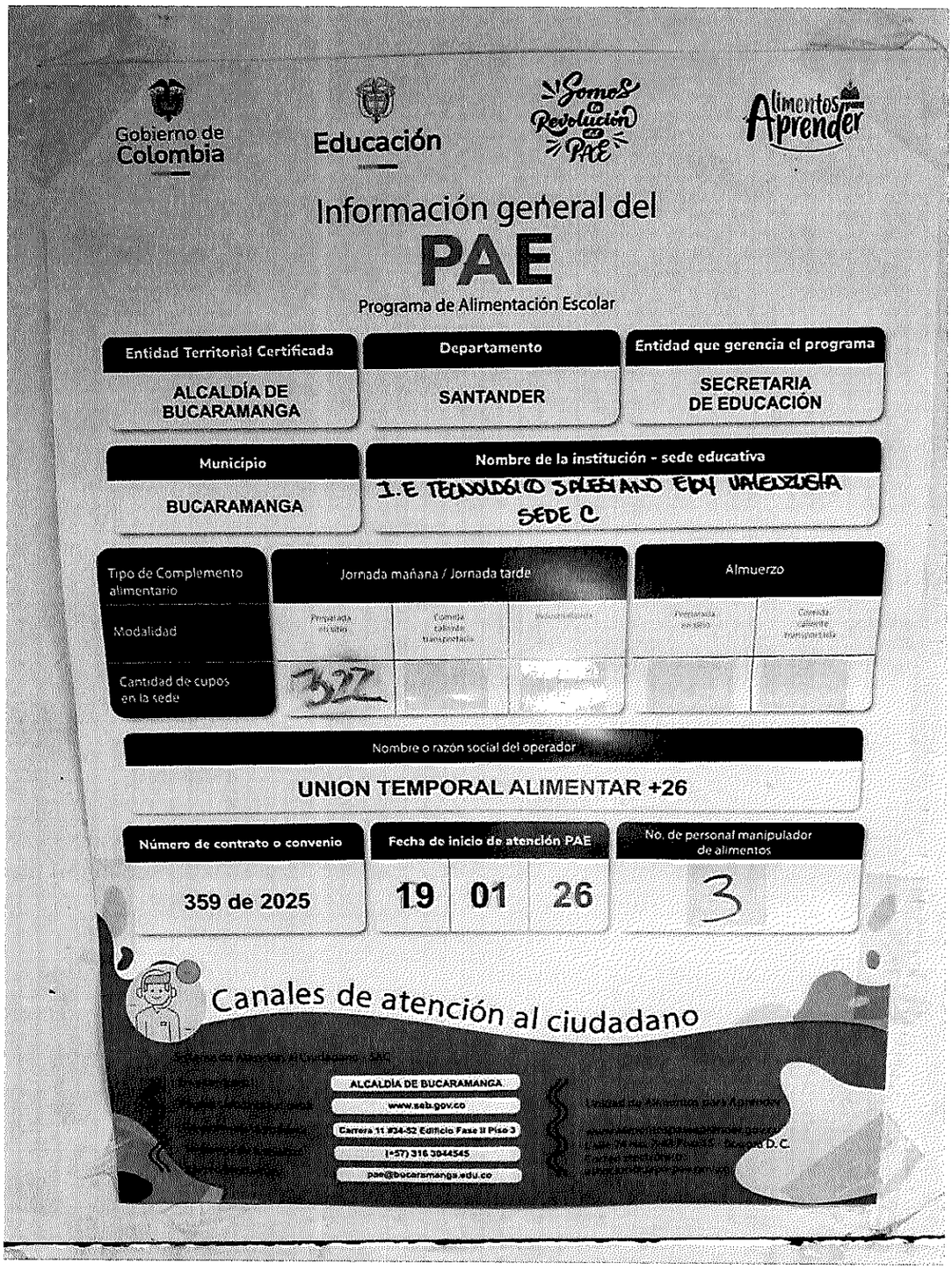
MARIA CAMILA VARGAS SOTO
Líder Laboratorio de Control de Calidad Aguas (E)
Química Industrial, Matrícula Profesional: PQI-0205452

Fin del informe

E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 3



Gobierno de Colombia

Educación

Somos la Revolución del PAE

Alimentos para Aprender

Información general del PAE

Programa de Alimentación Escolar

Entidad Territorial Certificada	Departamento	Entidad que gerencia el programa
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA	SANTANDER	SECRETARIA DE EDUCACIÓN

Municipio	Nombre de la institución - sede educativa
BUCARAMANGA	I.E TECNOLOGICO SALESIANO EDY VALENZUELA SEDE C

Tipo de Complemento alimentario	Jornada mañana / Jornada tarde			Almuerzo	
Modalidad	Preparada en sitio	Comida caliente transportada	Ración industrializada	Preparada en sitio	Comida caliente transportada
Cantidad de cupos en la sede	322				

Nombre o razón social del operador
UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26

Número de contrato o convenio	Fecha de inicio de atención PAE	No. de personal manipulador de alimentos
359 de 2025	19 01 26	3

Canales de atención al ciudadano

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

www.seb.gov.co

Carrera 11 #34-52 Edificio Fase II Piso 3

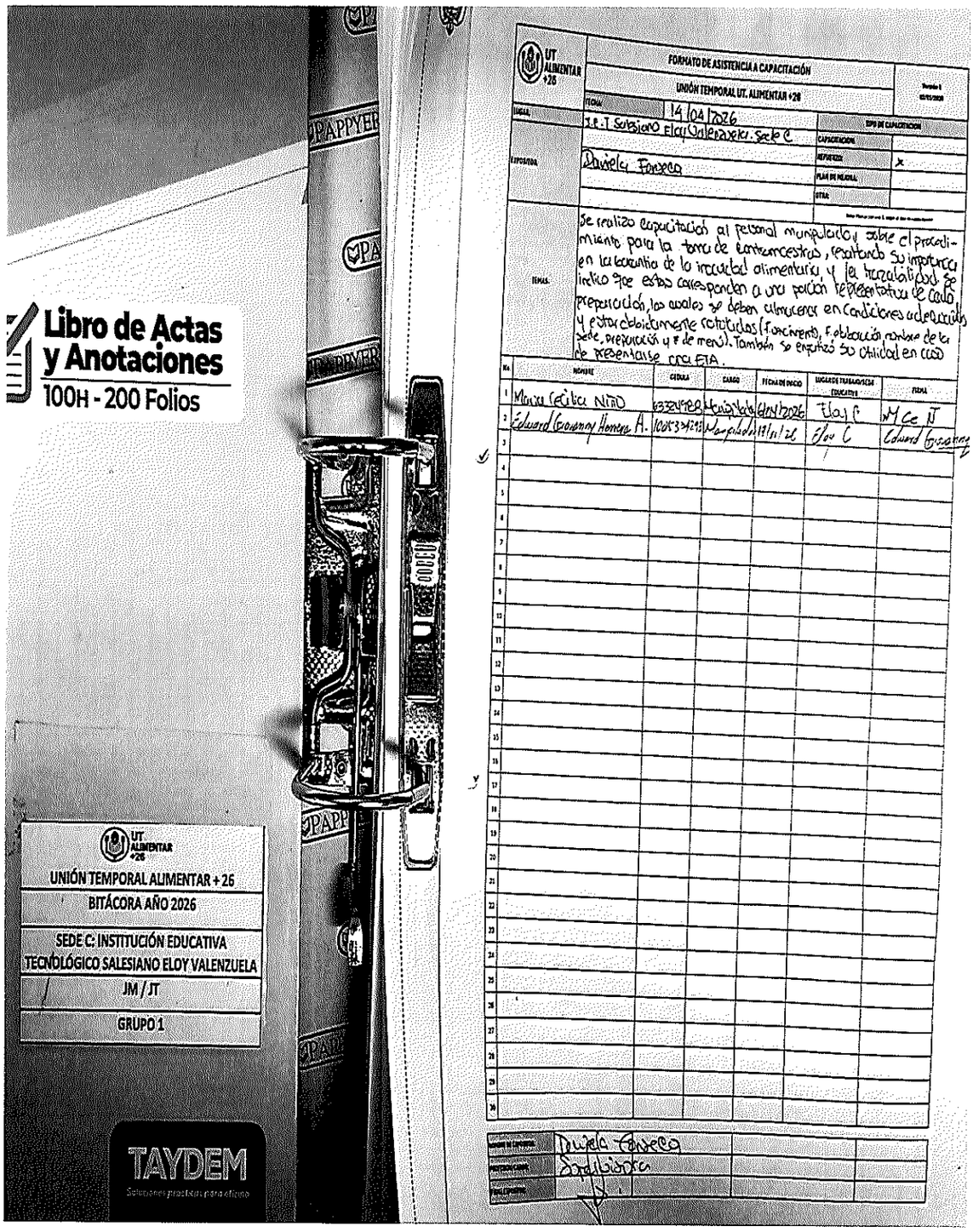
(+57) 316 3044545

pae@bucaramanga.edu.co

E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

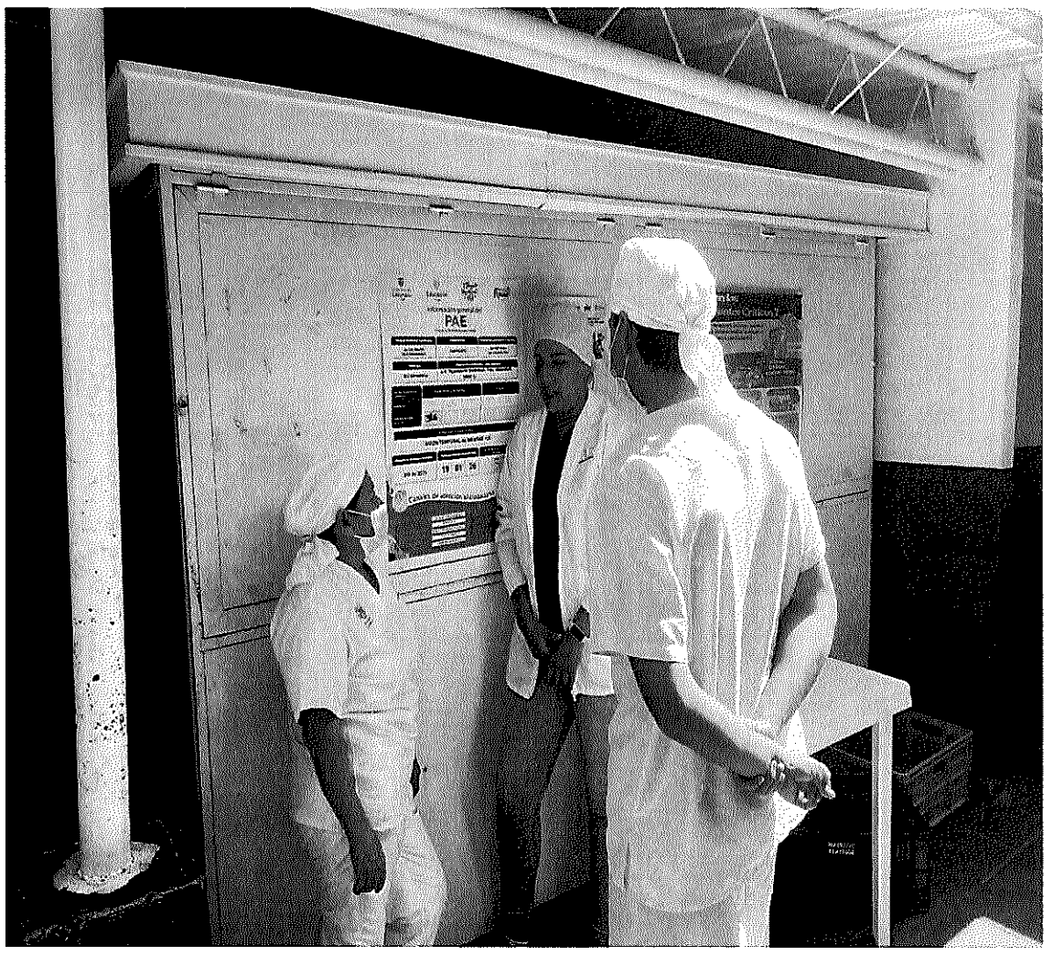
ANEXO 4



E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

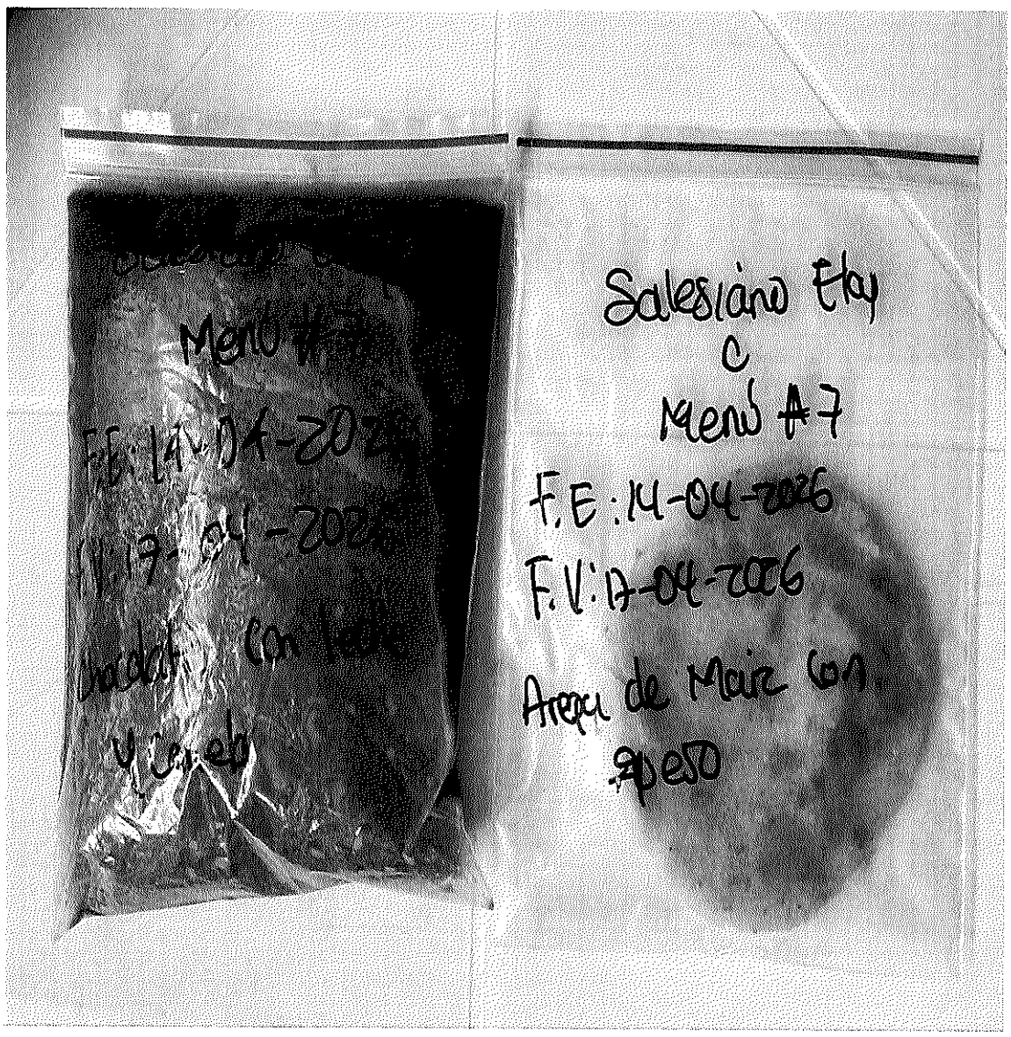
ANEXO 4



E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

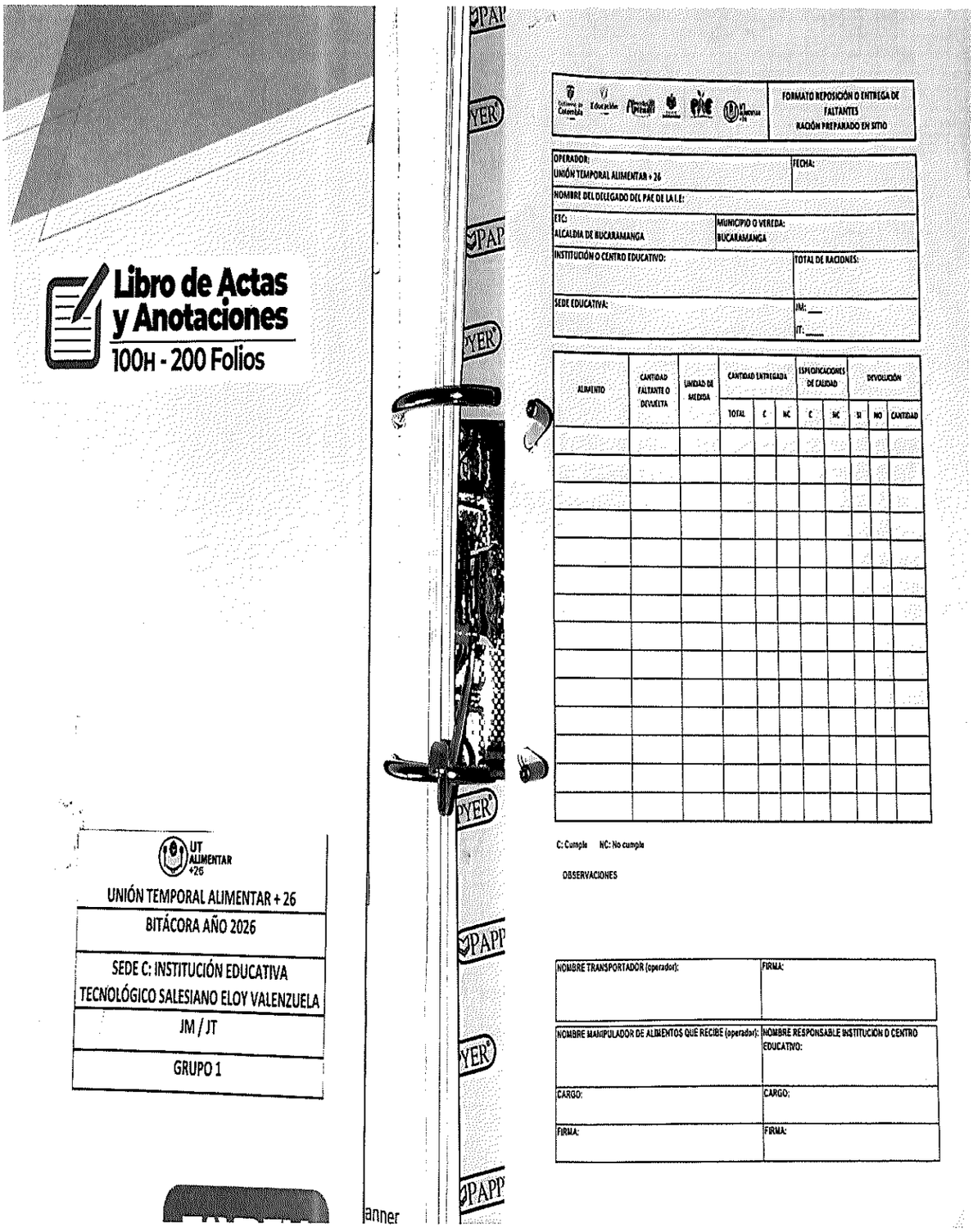
ANEXO 4.1



E-mail: UTalimentar26@gmail.com

UNION TEMPORAL UT ALIMENTAR + 26

ANEXO 5



E-mail: UTalimentar26@gmail.com

25495

Gmail UT ALIMENTAR 26 <utalimentar26@gmail.com>

Fwd: PROYECCION HALLAZGOS SEMANA DEL 06 AL 10 ABRIL 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1

6 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 15 de abril de 2026 a las 12:10
Para: utalimentar26@gmail.com
Cc: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>, Elsa Jeannethe Encinales Mora <ejencinales@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 15 abril 2026

Señores
UT ALIMENTAR + 26
Operador Grupo 1

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar adjunto documento Excel donde se detallan los hallazgos correspondientes a las visitas realizadas por el Equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 06 al 10 abril 2026, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite los registros de las visitas realizadas.

Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

Se adjunta vinculo en el cual se encuentra disponible el acta de visitas para su descarga

https://drive.google.com/drive/folders/1AwfQYTD5ULsn8ShXU4L9ZRRHALWb7z02?usp=sharing

Cordialmente

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Profesional Apoyo Técnico

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 06 AL 10 ABRIL- UT ALIMENTAR+26.xlsx
123K

UT ALIMENTAR 26 <utalimentar26@gmail.com> 22 de abril de 2026 a las 14:40
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Buena tarde envió los soportes para validación.

25996

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR+26
Coordinación General
Programa de Alimentación Escolar Bucaramanga - Grupo 1
Carrera 13 No.33-41

[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 06 AL 10 ABRIL- UT ALIMENTAR+26.xlsx
124K

ANEXOS DE HALLAZGOS SEMANA DEL 6 AL 10 DE ABRIL.pdf
2399K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 28 de abril de 2026 a las 10:40
Para: utalimentar26@gmail.com
Cc: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>, Elsa Jeannethe Encinales Mora <ejencinales@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 28 de abril de 2026

Señores

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR+26

Operador Grupo 1

Cordial saludo,

De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 06 al 10 de abril de 2026.

- Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(8 hallazgos)**
- Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(1 hallazgo)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

25997

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: miércoles, 22 de abril de 2026 2:58 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: PROYECCION HALLAZGOS SEMANA DEL 06 AL 10 ABRIL 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

---------- Forwarded message ---------
De: **UT ALIMENTAR 26** <utalimentar26@gmail.com>
Date: mié, 22 abr 2026 a la(s) 2:41 p.m.
Subject: Re: PROYECCION HALLAZGOS SEMANA DEL 06 AL 10 ABRIL 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Buena tarde envió los soportes para validación.

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR+26

Coordinación General

Programa de Alimentación Escolar Bucaramanga - Grupo 1

Carrera 13 No.33-41

25998

El mié, 15 abr 2026 a las 12:11, PAE Bucaramanga (<pae@bucaramanga.edu.co>) escribió:

Bucaramanga, 15 abril 2026

Señores

UT ALIMENTAR + 26

Operador Grupo 1

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar adjunto documento Excel donde se detallan los hallazgos correspondientes a las visitas realizadas por el Equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 06 al 10 abril 2026, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite los registros de las visitas realizadas.

Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

Se adjunta vinculo en el cual se encuentra disponible el acta de visitas para su descarga

https://drive.google.com/drive/folders/1AwfQYTD5ULsn8ShXU4L9ZRRHALWb7z02?usp=sharing

Cordialmente

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Profesional Apoyo Técnico

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido."
*Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción

tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

[El texto citado está oculto]

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 06 AL 10 ABRIL- UT ALIMENTAR+26.xlsx
124K

UT ALIMENTAR 26 <utalimentar26@gmail.com> 28 de abril de 2026 a las 10:55
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR+26
Coordinación General
Programa de Alimentación Escolar Bucaramanga - Grupo 1
Carrera 13 No.33-41

[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

SUBSANACION HALLAZGOS DEL 06 AL 10 ABRIL- UT ALIMENTAR+26 (1).xlsx
125K

ANEXOS DE HALLAZGOS SEMANA DEL 6 AL 10 DE ABRIL.docx
20370K

UT ALIMENTAR 26 <utalimentar26@gmail.com> 28 de abril de 2026 a las 10:58
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

UNIÒN TEMPORAL ALIMENTAR+26
Coordinación General
Programa de Alimentación Escolar Bucaramanga - Grupo 1
Carrera 13 No.33-41

[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

26000

SUBSANACION HALLAZGOS DEL 06 AL 10 ABRIL- UT ALIMENTAR+26 (1).xlsx
125K

ANEXOS DE HALLAZGOS SEMANA DEL 6 AL 10 DE ABRIL.pdf
2399K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 4 de mayo de 2026 a las 16:59
Para: utalimentar26@gmail.com
Cc: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>, ing.ekareniz@gmail.com

Bucaramanga, 04 de mayo de 2026

Señores

UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR+26

Operador Grupo 1

Cordial saludo,

Por medio del presente, se confirma la revisión de la subsanación de los hallazgos reportados por el equipo técnico de supervisión del PAE durante la semana del 06 al 10 de mayo de 2026, reportados en las siguientes instituciones:

- SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN
- SEDE B: TÉCNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA
- INSTITUCIÓN EDUCATIVA GARCÍA HERREROS
- SEDE C: TÉCNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA

Los documentos y evidencias presentadas respaldan la subsanación de los hallazgos comunicados por la supervisión, por lo cual se emite concepto de cierre para los hallazgos reportados durante las visitas técnicas de supervisión realizadas en la semana evaluada.

Adjunto se envía documento en formato Excel con la relación de hallazgos, la trazabilidad de la revisión y el concepto de cierre el cual debe ser incluido en el informe de obligaciones del mes correspondiente.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE Programa de Alimentación Escolar

---

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: martes, 28 de abril de 2026 11:00 a. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: PROYECCION HALLAZGOS SEMANA DEL 06 AL 10 ABRIL 2026 - UT ALIMENTAR+26- GRUPO 1

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le