ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:

DIANA CAROLINA MORENO UNDA

C.C: 1.006.945.208

LA SUMA DE:

UN MILLÓN DE PESOS M/CTE ($ 500.000)

Por concepto de: Servicios prestados como **AUXILIAR ADMINISTRATIVO (Bachiller)** en el contrato de Interventoría N° 656/2026, celebrado con el MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN - META y cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS MODALIDADES DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO, DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META**, durante el periodo correspondiente del 17 de marzo al 16 de abril de 2026.

Cordialmente;

Diana moreno

DIANA CAROLINA MORENO UNDA
C.C: 1.006.945.208

COMPROBANTE DE EGRESO

INTERVENTORÍA PAE – CONTRATO No. 656/2026

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META

No. COMPROBANTE:	008-2026	**FECHA:**	Abril 16 de 2026
CONTRATO No.:	008/2026	**PERÍODO:**	17 Mar – 16 Abr 2026

DATOS DEL BENEFICIARIO	
NOMBRE:	DIANA CAROLINA MORENO UNDA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.006.945.208
CARGO:	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
PERFIL:	Bachiller

DETALLE DEL PAGO

CONCEPTO	PERÍODO	CONTRATO	VALOR
Servicios profesionales – AUXILIAR ADMINISTRATIVO (Bachiller)	17 Mar – 16 Abr 2026	656/2026	$ 1.000.000,00
		TOTAL A PAGAR:	**$ 1.000.000**

CONCEPTO: Pago de servicios prestados como AUXILIAR ADMINISTRATIVO (Bachiller) dentro del Contrato de Interventoría No. 656/2026, celebrado con el Municipio de Puerto Gaitán – Meta, cuyo objeto es la INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO PAE, durante el período del 17 de marzo al 16 de abril de 2026.

Diana moreno

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
C.C. 52.073.664
CONTRATANTE / PAGADOR

DIANA CAROLINA MORENO UNDA
C.C. 1.006.945.208
CONTRATISTA / BENEFICIARIO

DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
CONTADOR

SOPORTE DE PAGO POR TRANSFERENCIA

DIANA MORENO
PERSONAL ADICIONAL
PERIODO 17/03 A 16/04 DE 2026



ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:

KAROL STEPHANY CHITIVA ORTIZ

C.C: 1.116.800.986

LA SUMA DE:

CUATRO MILLONES CIENTO VEINTINUEVE MIL TRESCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($ 4.129.310)

Por concepto de: Servicios prestados como **TÉCNICO AUXILIAR DE CAMPO 2 (Técnico Profesional en Asistencia Administrativa)** en el contrato de Interventoría N° 656/2026, celebrado con el MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN - META y cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS MODALIDADES DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO, DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META**, durante el periodo correspondiente del 17 de marzo al 16 de abril de 2026.

Cordialmente;

KAROL STEPHANY CHITIVA ORTIZ
C.C: 1.116.800.986

COMPROBANTE DE EGRESO

INTERVENTORÍA PAE – CONTRATO No. 656/2026

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META

No. COMPROBANTE:	006-2026	**FECHA:**	Abril 16 de 2026
CONTRATO No.:	006/2026	**PERÍODO:**	17 Mar – 16 Abr 2026

DATOS DEL BENEFICIARIO	
NOMBRE:	KAROL STEPHANY CHITIVA ORTIZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.116.800.986
CARGO:	TÉCNICO AUXILIAR DE CAMPO 2
PERFIL:	Técnico Profesional en Asistencia Administrativa

DETALLE DEL PAGO

CONCEPTO	PERÍODO	CONTRATO	VALOR
Servicios profesionales – TÉCNICO AUXILIAR DE CAMPO 2 (Técnico Profesional en Asistencia Administrativa)	17 Mar – 16 Abr 2026	656/2026	$ 4.129.310,00
		TOTAL A PAGAR:	**$ 4.129.310,00**

CONCEPTO: Pago de servicios prestados como TÉCNICO AUXILIAR DE CAMPO 2 (Técnico Profesional en Asistencia Administrativa) dentro del Contrato de Interventoría No. 656/2026, celebrado con el Municipio de Puerto Gaitán – Meta, cuyo objeto es la INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO PAE, durante el período del 17 de marzo al 16 de abril de 2026.

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
C.C. 52.073.664
CONTRATANTE / PAGADOR

KAROL STEPHANY CHITIVA ORTIZ
C.C. 1.116.800.986
CONTRATISTA / BENEFICIARIO

DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
CONTADOR

SOPORTE DE PAGO POR TRANSFERENCIA

KAROL CHITIVA
TÉCNICO DE CAMPO 2
PERIODO 17/03 A 16/04 DE 2026



Adriana Vera
CONSULTORÍA

ADRIANA MARIA VERA MONROY
NIT: 52073664-2

NOMINA 17 DE ABRIL AL 16 DE MAYO

Adriana.interventora@gmail.com
Tel. 3102179384
Sede Administrativa: Mz A casa 11 Barrio Villa Flor
Puerto Gaitan - Meta

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:
ADRIANA MARIA VERA MONROY
C.C: 52.073.664

LA SUMA DE:
TRES MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA MIL SETECIENTOS NOVENTA PESOS CON DIECISÉIS CENTAVOS M/CTE ($ 3.870.790,16)

Por concepto de: Servicios prestados como **COORDINADOR OPERATIVO (Bacterióloga)** en el contrato de Interventoría N° 656/2026, celebrado con el MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN - META y cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS MODALIDADES DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO, DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META**, durante el periodo correspondiente del 17 de abril al 16 de mayo de 2026.

Cordialmente;

ADRIANA MARIA VERA MONROY
C.C: 52.073.664

COMPROBANTE DE EGRESO

INTERVENTORÍA PAE – CONTRATO No. 656/2026

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META

No. COMPROBANTE:	009-2026	**FECHA:**	Mayo 22 de 2026
CONTRATO No.: 001/2026			

DATOS DEL BENEFICIARIO	
NOMBRE:	ADRIANA MARIA VERA MONROY
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.073.664
CARGO:	COORDINADOR OPERATIVO
PERFIL:	Bacterióloga

DETALLE DEL PAGO			
CONCEPTO	PERÍODO	CONTRATO	VALOR
Servicios profesionales – COORDINADOR OPERATIVO (Bacterióloga)	17 Abr – 16 mayo 2026	656/2026	$ 3.870.790,16
		TOTAL A PAGAR:	$ 3.870.790,16

CONCEPTO: Pago de servicios prestados como COORDINADOR OPERATIVO (Bacterióloga) dentro del Contrato de Interventoría No. 656/2026, celebrado con el Municipio de Puerto Gaitán – Meta, cuyo objeto es la INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO PAE, durante el período del 17 Abr – 16 mayo 2026

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
C.C. 52.073.664
CONTRATANTE / PAGADOR

ADRIANA MARIA VERA MONROY
C.C. 52.073.664
CONTRATISTA / BENEFICIARIO

DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
CONTADOR

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:
DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
C.C: 1.121.819.207

LA SUMA DE:
TRES MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA MIL SETECIENTOS NOVENTA PESOS CON DIECISÉIS CENTAVOS M/CTE ($ 3.870.790,16)

Por concepto de: Servicios prestados como **COORDINADOR ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO (Contador Público)** en el contrato de Interventoría N° 656/2026, celebrado con el MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN - META y cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS MODALIDADES DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO, DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META**, durante el periodo correspondiente del 17 de abril al 16 de mayo de 2026.

Cordialmente;

DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
C.C: 1.121.819.207

COMPROBANTE DE EGRESO

INTERVENTORÍA PAE – CONTRATO No. 656/2026

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META

No. COMPROBANTE:	010-2026	**FECHA:**	Mayo 22 de 2026
CONTRATO No.: 002/2026			

DATOS DEL BENEFICIARIO	
NOMBRE:	DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.121.819.207
CARGO:	COORDINADOR ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
PERFIL:	Contador Público

DETALLE DEL PAGO

CONCEPTO	PERÍODO	CONTRATO	VALOR
Servicios profesionales – COORDINADOR ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO (Contador Público)	17 Abr – 16 mayo 2026	656/2026	$ 3.870.790,16
		TOTAL A PAGAR:	$ 3.870.790,16

CONCEPTO: Pago de servicios prestados como COORDINADOR ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO (Contador Público) dentro del Contrato de Interventoría No. 656/2026, celebrado con el Municipio de Puerto Gaitán – Meta, cuyo objeto es la INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO PAE, durante el período del 17 Abr – 16 mayo 2026.

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
C.C. 52.073.664
CONTRATANTE / PAGADOR

DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
C.C. 1.121.819.207
CONTRATISTA / BENEFICIARIO

DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
CONTADOR

SOPORTE DE PAGO POR TRANSFERENCIA

DIEGO RICARDO MANRIQUE
COORDINADOR FINANCIERO
PERIODO 17/03 A 16/04 DE 2026

¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000027700
22 May 2026 - 05:51 a m.

Datos de la transferencia

Valor de la transferencia

$ 3.870.790,16

Producto destino

diego Manrique
Ahorros
841 - 651624 - 20

Producto origen

Cuenta de Ahorros
Ahorros
***3993**

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:

ALEJANDRA LEAL MARTINEZ

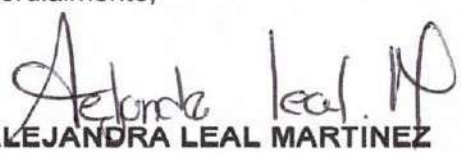
C.C: 1.121.879.737

LA SUMA DE:

TRES MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA MIL SETECIENTOS NOVENTA PESOS CON DIECISÉIS CENTAVOS M/CTE ($ 3.870.790,16)

Por concepto de: Servicios prestados como **COORDINADOR JURÍDICO (Abogada)** en el contrato de Interventoría N° 656/2026, celebrado con el MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN - META y cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS MODALIDADES DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO, DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META**, durante el periodo correspondiente del 17 de abril al 16 de mayo de 2026.

Cordialmente;



ALEJANDRA LEAL MARTINEZ
C.C: 1.121.879.737

COMPROBANTE DE EGRESO

INTERVENTORÍA PAE – CONTRATO No. 656/2026

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META

No. COMPROBANTE:	011-2026	**FECHA:**	Mayo 22 de 2026
CONTRATO No.: 003/2026			

DATOS DEL BENEFICIARIO	
NOMBRE:	ALEJANDRA LEAL MARTINEZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.121.879.737
CARGO:	COORDINADOR JURÍDICO
PERFIL:	Abogada

DETALLE DEL PAGO			
CONCEPTO	**PERÍODO**	**CONTRATO**	**VALOR**
Servicios profesionales – COORDINADOR JURÍDICO (Abogada)	16 Abr – 16 mayo 2026	656/2026	$ 3.870.790,16
		TOTAL A PAGAR:	**$ 3.870.790,16**

CONCEPTO: Pago de servicios prestados como COORDINADOR JURÍDICO (Abogada) dentro del Contrato de Interventoría No. 656/2026, celebrado con el Municipio de Puerto Gaitán – Meta, cuyo objeto es la INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO PAE, durante el período del 17 Abr – 16 mayo 2026

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
C.C. 52.073.664
CONTRATANTE / PAGADOR

ALEJANDRA LEAL MARTINEZ
C.C. 1.121.879.737
CONTRATISTA / BENEFICIARIO

DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
CONTADOR

SOPORTE DE PAGO POR TRANSFERENCIA

ALEJANDRA LEAL
ABOGADA
PERIODO 17/04 A 16/05 2026

¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000060800
22 May 2026 - 05:48 a m.

Datos de la transferencia

Valor de la transferencia

$ 3.870.790,16

Producto destino

Alejandra Leal
Ahorros
363 - 460894 - 01

Producto origen

Cuenta de Ahorros
Ahorros
***3993**

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:
DANIELA MURILLO CARVAJAL
C.C: 1.094.943.075

LA SUMA DE:
SEIS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($ 6.459.499)

Por concepto de: Servicios prestados como **SUPERVISOR DE CAMPO (Ingeniera de Alimentos)** en el contrato de Interventoría N° 656/2026, celebrado con el MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN - META y cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS MODALIDADES DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO, DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META**, durante el periodo correspondiente del 17 de abril al 16 de mayo de 2026.

Cordialmente;

DANIELA MURILLO CARVAJAL
C.C: 1.094.943.075

COMPROBANTE DE EGRESO

INTERVENTORÍA PAE – CONTRATO No. 656/2026

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META

No. COMPROBANTE:	012-2026	**FECHA:**	Mayo 22 de 2026
CONTRATO No.: 004/2026			

DATOS DEL BENEFICIARIO	
NOMBRE:	DANIELA MURILLO CARVAJAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.094.943.075
CARGO:	SUPERVISOR DE CAMPO
PERFIL:	Ingeniera de Alimentos

DETALLE DEL PAGO			
CONCEPTO	PERÍODO	CONTRATO	VALOR
Servicios profesionales – SUPERVISOR DE CAMPO (Ingeniera de Alimentos)	16 Abr – 16 mayo 2026	656/2026	$ 6.459.499,00
		TOTAL A PAGAR:	$ 6.459.499,00

CONCEPTO: Pago de servicios prestados como SUPERVISOR DE CAMPO (Ingeniera de Alimentos) dentro del Contrato de Interventoría No. 656/2026, celebrado con el Municipio de Puerto Gaitán – Meta, cuyo objeto es la INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO PAE, durante el período del 17 Abr – 16 mayo 2026

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
C.C. 52.073.664
CONTRATANTE / PAGADOR

DANIELA MURILLO CARVAJAL
C.C. 1.094.943.075
CONTRATISTA / BENEFICIARIO

DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
CONTADOR

SOPORTE DE PAGO POR TRANSFERENCIA

DANIELA MURILLO
SUPERVISOR DE CAMPO
17/04 A 16/05 2026

¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000005141
23 May 2026 - 10:24 a m.

Datos de la transferencia

Valor de la transferencia
$ 6.459.599

Producto destino

Daniela Murillo
Banco Davivienda
0550488443969511

Producto origen

Cuenta de Ahorros
Ahorros
***3993**

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:
MARIA MILEIDY SANCHEZ VALENCIA
C.C: 1.121.902.359

LA SUMA DE:
CUATRO MILLONES CIENTO VEINTINUEVE MIL TRESCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($ 4.129.310)

Por concepto de: Servicios prestados como **TÉCNICO AUXILIAR DE CAMPO 1 (Técnico Profesional en Asistencia Administrativa)** en el contrato de Interventoría N° 656/2026, celebrado con el MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN - META y cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS MODALIDADES DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO, DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META**, durante el periodo correspondiente del 17 de abril al 16 de mayo de 2026.

Cordialmente;

MARIA MILEIDY SANCHEZ VALENCIA
C.C: 1.121.902.359

COMPROBANTE DE EGRESO

INTERVENTORÍA PAE – CONTRATO No. 656/2026

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META

No. COMPROBANTE:	013-2026	**FECHA:**	Mayo 22 de 2026
CONTRATO No.: 005/2026			

DATOS DEL BENEFICIARIO	
NOMBRE:	MARIA MILEIDY SANCHEZ VALENCIA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.121.902.359
CARGO:	TÉCNICO AUXILIAR DE CAMPO 1
PERFIL:	Técnico Profesional en Asistencia Administrativa

DETALLE DEL PAGO

CONCEPTO	PERÍODO	CONTRATO	VALOR
Servicios profesionales – TÉCNICO AUXILIAR DE CAMPO 1 (Técnico Profesional en Asistencia Administrativa)	17 Abr – 16 mayo 2026	656/2026	$ 4.129.310,00
		TOTAL A PAGAR:	**$ 4.129.310,00**

CONCEPTO: Pago de servicios prestados como TÉCNICO AUXILIAR DE CAMPO 1 dentro del Contrato de Interventoría No. 656/2026, celebrado con el Municipio de Puerto Gaitán – Meta, cuyo objeto es la INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO PAE, durante el período del 17 Abr – 16 mayo 202

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
C.C. 52.073.664
CONTRATANTE / PAGADOR

MARIA MILEIDY SANCHEZ VALENCIA
C.C. 1.121.902.359
CONTRATISTA / BENEFICIARIO

DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
CONTADOR

SOPORTE DE PAGO POR TRANSFERENCIA

MARIA MILADY SÁNCHEZ
TÉCNICO DE CAMPO 1
PERIODO 17/03 A 16/04 DE 2026

¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000081600
22 May 2026 - 05:40 a m.

Datos de la transferencia

Valor de la transferencia
$ 3.600.000

Producto destino

Maria Mileidy Sanchez Valencia
Ahorros
912 - 813694 - 02

Producto origen

Cuenta de Ahorros
Ahorros
***3993**

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:

KAROL STEPHANY CHITIVA ORTIZ
C.C: 1.116.800.986

LA SUMA DE:

CUATRO MILLONES CIENTO VEINTINUEVE MIL TRESCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($ 4.129.310)

Por concepto de: Servicios prestados como **TÉCNICO AUXILIAR DE CAMPO 2 (Técnico Profesional en Asistencia Administrativa)** en el contrato de Interventoría N° 656/2026, celebrado con el MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN - META y cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS MODALIDADES DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO, DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META**, durante el periodo correspondiente del 17 de abril al 16 de mayo de 2026.

Cordialmente;

Karol Chitiva O.

KAROL STEPHANY CHITIVA ORTIZ
C.C: 1.116.800.986

COMPROBANTE DE EGRESO

INTERVENTORÍA PAE – CONTRATO No. 656/2026

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META

No. COMPROBANTE:	014-2026	**FECHA:**	Mayo 22 de 2026
CONTRATO No.: 006/2026			

DATOS DEL BENEFICIARIO	
NOMBRE:	KAROL STEPHANY CHITIVA ORTIZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.116.800.986
CARGO:	TÉCNICO AUXILIAR DE CAMPO 2
PERFIL:	Técnico Profesional en Asistencia Administrativa

DETALLE DEL PAGO

CONCEPTO	PERÍODO	CONTRATO	VALOR
Servicios profesionales – TÉCNICO AUXILIAR DE CAMPO 2 (Técnico Profesional en Asistencia Administrativa)	17 Abr – 16 mayo 2026	656/2026	$ 4.129.310,00
		TOTAL A PAGAR:	$ 4.129.310,00

CONCEPTO: Pago de servicios prestados como TÉCNICO AUXILIAR DE CAMPO 2 (Técnico Profesional en Asistencia Administrativa) dentro del Contrato de Interventoría No. 656/2026, celebrado con el Municipio de Puerto Gaitán – Meta, cuyo objeto es la INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO PAE, durante el período del 17 Abr – 16 mayo 202

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
C.C. 52.073.664
CONTRATANTE / PAGADOR

KAROL STEPHANY CHITIVA ORTIZ
C.C. 1.116.800.986
CONTRATISTA / BENEFICIARIO

DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
CONTADOR

SOPORTE DE PAGO POR TRANSFERENCIA

KAROL CHITIVA
TÉCNICO DE CAMPO 2
PERIODO 17/04 A 16/05 DE 2026

¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000080441
22 May 2026 - 05:43 a m.

Datos de la transferencia

Valor de la transferencia
$ 3.600.000

Producto destino

KAROL CHITIVA
Banco Davivienda
0550488422517687

Producto origen

Cuenta de Ahorros
Ahorros
***3993**

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:

MARIBEL ORJUELA CASTILLO

C.C: 23.800.598

LA SUMA DE:

TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 3.242.036)

Por concepto de: Servicios prestados como **AUXILIAR ADMINISTRATIVO (Técnico Laboral por Competencias – Auxiliar Administrativo)** en el contrato de Interventoría N° 656/2026, celebrado con el MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN - META y cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS MODALIDADES DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO, DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META**, durante el periodo correspondiente del 17 de abril al 16 de mayo de 2026.

Cordialmente;

MARIBEL ORJUELA CASTILLO
C.C: 23.800.598

COMPROBANTE DE EGRESO

INTERVENTORÍA PAE – CONTRATO No. 656/2026

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META

No. COMPROBANTE:	015-2026	**FECHA:**	Mayo 22 de 2026
CONTRATO No.: 007/2026			

DATOS DEL BENEFICIARIO	
NOMBRE:	MARIBEL ORJUELA CASTILLO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	23.800.598
CARGO:	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
PERFIL:	Técnico Laboral – Auxiliar Administrativo

DETALLE DEL PAGO			
CONCEPTO	PERÍODO	CONTRATO	VALOR
Servicios profesionales – AUXILIAR ADMINISTRATIVO (Técnico Laboral – Auxiliar Administrativo)	17 Abr – 16 mayo 2026	656/2026	$ 3.242.036,00
		TOTAL A PAGAR:	$ 3.242.036,00

CONCEPTO: Pago de servicios prestados como AUXILIAR ADMINISTRATIVO (Técnico Laboral – Auxiliar Administrativo) dentro del Contrato de Interventoría No. 656/2026, celebrado con el Municipio de Puerto Gaitán – Meta, cuyo objeto es la INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO PAE, durante el período del 17 Abr – 16 mayo 2026.

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
C.C. 52.073.664
CONTRATANTE / PAGADOR

MARIBEL ORJUELA CASTILLO
C.C. 23.800.598
CONTRATISTA / BENEFICIARIO

DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
CONTADOR

SOPORTE DE PAGO POR TRANSFERENCIA

MARIBEL ORJUELA
TÉCNICO ADMINISTRATIVO
PERIODO
17/04 A 16/05 2026

¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000035700
22 May 2026 - 05:44 a m.

Datos de la transferencia

Valor de la transferencia

$ 3.242.036

Producto destino

Maribel Orjuela Castillo
Ahorros
849 - 762995 - 57

Producto origen

Cuenta de Ahorros
Ahorros
***3993**

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:

DIANA CAROLINA MORENO UNDA

C.C: 1.006.945.208

LA SUMA DE:

UN MILLÓN DE PESOS M/CTE ($ 500.000)

Por concepto de: Servicios prestados como **AUXILIAR ADMINISTRATIVO (Bachiller)** en el contrato de Interventoría N° 656/2026, celebrado con el MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN - META y cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS MODALIDADES DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO, DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META**, durante el periodo correspondiente del 17 de abril al 16 de mayo de 2026.

Cordialmente;

Diana moreno

DIANA CAROLINA MORENO UNDA

C.C: 1.006.945.208

COMPROBANTE DE EGRESO

INTERVENTORÍA PAE – CONTRATO No. 656/2026

MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META

No. COMPROBANTE:	016-2026	**FECHA:**	Mayo 22 de 2026
CONTRATO No.: 008/2026			

DATOS DEL BENEFICIARIO	
NOMBRE:	DIANA CAROLINA MORENO UNDA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.006.945.208
CARGO:	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
PERFIL:	Bachiller

DETALLE DEL PAGO			
CONCEPTO	PERÍODO	CONTRATO	VALOR
Servicios profesionales – AUXILIAR ADMINISTRATIVO (Bachiller)	17 Abr – 16 mayo 2026	656/2026	$ 1.000.000,00
		TOTAL A PAGAR:	**$ 1.000.000**

CONCEPTO: Pago de servicios prestados como AUXILIAR ADMINISTRATIVO (Bachiller) dentro del Contrato de Interventoría No. 656/2026, celebrado con el Municipio de Puerto Gaitán – Meta, cuyo objeto es la INTERVENTORÍA TÉCNICA, JURÍDICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL CONTRATO DE SUMINISTRO PAE, durante el período del 17 Abr – 16 mayo 2026

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
C.C. 52.073.664
CONTRATANTE / PAGADOR

Diana Moreno

DIANA CAROLINA MORENO UNDA
C.C. 1.006.945.208
CONTRATISTA / BENEFICIARIO

DIEGO RICARDO MANRIQUE MURCIA
CONTADOR

SOPORTE DE PAGO POR TRANSFERENCIA

DIANA MORENO
PERSONAL ADICIONAL
PERIODO 17/04 A 16/05 DE 2026



Adriana Vera
CONSULTORÍA

ADRIANA MARIA VERA MONROY
NIT: 52073664-2

CERTIFICADO PARAFISCALES Y NOMINA

Adriana.interventora@gmail.com
Tel. 3102179384
Sede Administrativa: Mz A casa 11 Barrio Villa Flor
Puerto Gaitan - Meta

ANEXO N° 2
FORMATOS DE VISITA

- CCT
- RPS
- RI URBANO
- RI RURAL
- BODEGA VILLAVICENCIO
- BODEGA PUERTO GAITÁN
- PLANTA DE PRODUCCIÓN

adriana.interventora@gmail.com
Tel: 3102179384
Sede administrativa: Mz A casa 11 barrio villa flor
Puerto Gaitán - Meta

Adriana Vera
CONSULTORÍA

ADRIANA MARIA VERA MONROY
NIT: 52073664-2

VISITAS DEL 17 DE MARZO AL 16 DE ABRIL

Adriana.interventora@gmail.com
Tel. 3102179384
Sede Administrativa: Mz A casa 11 Barrio Villa Flor
Puerto Gaitan - Meta

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN: 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN

Fecha de la visita:	2 4 0 3 2 0 2 6 VISITA N° 1	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde
			X	X

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S			NIT:	901.289.191-8
Nombre persona encargada de la planta:	Paola Pinilla			Cargo:	Coordinadora Operativa
Dirección de la planta:	Barrio Flor Amarillo	Ciudad planta:		Puerto Gaitán	
Correo electrónico:	coordinadorpaepuertogaitan@productoradealimentos.com	Teléfono fijo:	N/A	Tel. Cel:	310 8866270

Instalaciones Físicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	CUMPLE	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	CUMPLE
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	CUMPLE	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	CUMPLE
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	CUMPLE	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	CUMPLE
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	CUMPLE	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	CUMPLE
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	CUMPLE	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	CUMPLE
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	CUMPLE	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	CUMPLE
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	CUMPLE	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	CUMPLE
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	CUMPLE	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	CUMPLE
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	CUMPLE	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	CUMPLE
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N/A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	CUMPLE
21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	CUMPLE	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	CUMPLE
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				CUMPLE

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	CUMPLE	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	N/A
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	N/A	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	N/A
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	N/A	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	N/A

30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N/A	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	N/A
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				N/A

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	CUMPLE	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	CUMPLE
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	CUMPLE	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	CUMPLE
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	CUMPLE	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	CUMPLE
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				CUMPLE

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	CUMPLE	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	CUMPLE
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	CUMPLE	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	CUMPLE
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.	N/A	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	CUMPLE
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	CUMPLE	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	CUMPLE
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	CUMPLE	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	CUMPLE
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	CUMPLE	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	CUMPLE
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				CUMPLE

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	CUMPLE	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	CUMPLE
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	CUMPLE	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	CUMPLE
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	CUMPLE	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	CUMPLE
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	CUMPLE	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	N/A

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	CUMPLE	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	CUMPLE

63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	CUMPLE	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	CUMPLE
65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	CUMPLE	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	CUMPLE

Puntaje Obtenido / Esperado	Porcentaje obtenido					
Obtenido: 55 Esperado: 55	100	Porcentaje de cumplimiento	**Muy bueno**	95% - 100%	**Bueno**	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	**Deficiente**	< 69%

Observaciones

Al momento de la visita la Bodega cumple con la normativa para el almacenamiento temporal y distribución de alimentos destinados al PAE ración industrializada.

Al momento de la visita se observa el personal realizando labor de aseo y limpieza.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Paola Pinilla	Nombre: Adriana María Vera
1121952903	Documento: 52073664
Cargo: Coord. Operativa	Cargo: Coord. Técnico

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN: 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN

Fecha de la visita:	25/03/2026 VISITA N° 1	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	RI

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S			NIT:	901289191-8
Nombre persona encargada de la planta:	ANDREY MOLANO			Cargo:	JEFE DE BODEGA
Dirección de la planta:	LT 2 LOS TOBIJOS VEREDA DEL AMOR	Ciudad planta:	VILLAVICIENCIO		
Correo electrónico:	coordinadorpaepuertogaitan@productoradealimentos.com	Teléfono fijo:	N/A	Tel. Cel:	3223612227

Instalaciones Físicas e Infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	NO CUMPLE	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	NO CUMPLE
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	NO CUMPLE	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	CUMPLE
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	CUMPLE	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	NO CUMPLE
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	CUMPLE	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	CUMPLE
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	NO CUMPLE	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	CUMPLE
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	NO CUMPLE	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	NO CUMPLE
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	NO CUMPLE	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	CUMPLE
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	CUMPLE	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	NO CUMPLE
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	CUMPLE	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	CUMPLE
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N/A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	NO CUMPLE
21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	CUMPLE	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	CUMPLE
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				CUMPLE

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	CUMPLE	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	N/A
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	N/A	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	CUMPLE
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	CUMPLE	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	CUMPLE

30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	CUMPLE	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	CUMPLE
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				CUMPLE

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	CUMPLE	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	CUMPLE
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	CUMPLE	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	CUMPLE
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	CUMPLE	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	CUMPLE
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				CUMPLE

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	CUMPLE	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	CUMPLE
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	CUMPLE	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	CUMPLE
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.	CUMPLE	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	CUMPLE
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	CUMPLE	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	CUMPLE
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	CUMPLE	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	CUMPLE
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	CUMPLE	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	CUMPLE
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				CUMPLE

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	CUMPLE	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	CUMPLE
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	CUMPLE	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	CUMPLE
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	CUMPLE	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	CUMPLE
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	CUMPLE	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	NO EVIDENCIADO

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	CUMPLE	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	CUMPLE

63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	CUMPLE	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	CUMPLE
65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	CUMPLE	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	CUMPLE

Puntaje Obtenido / Esperado	Porcentaje obtenido					
Obtenido: 52 Esperado: 62	83,9	Porcentaje de cumplimiento	**Muy bueno**	95% - 100%	**Bueno**	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	**Deficiente**	< 69%

Observaciones

SE DEJAN OBSERVACIONES RELACIONADAS CON LA DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

SE SOLICITA MEJORAR LA SEÑALIZACIÓN DE LAS ÁREA DE DISPOSICIÓN DE LA MATERIA PRIMA

SE OBSERVA EL PISO CON PINTURA LEVANTADA, NO CUENTA CON ÁREA EXCLUSIVA PARA LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS, NO CUENTA CON VESTIER, NO SE GARANTIZA LA HERMETICIDAD DE LA PLANTA

FIRMA	FIRMA
Nombre: ANDREY MOLANO	Nombre: ADRIANA MARIA VERA
1.121.886.445	Documento:52073664
Cargo:JEFE DE BODEGA	Cargo: COORDINADOR TÉCNICO

Adriana Vera CONSULTORES	**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR** **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META** **FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	VERSIÓN 1

Operador:	**Productora de Alimentos SAS**	**ETCNoC**	**Municipio de Puerto Gaitán**	**Ciudad/Municipio**		**Meta/Puerto Gaitán**	
Centro de producción:	**CPA**		**Dirección:**		**Manzana 51 Casa 9 Barrio Bateas**		
Fecha de la visita:	**2 6 0 3 2 0 2 6**		**Hora de inicio:**	**7:00 a. m.**	**Hora de terminación**	**11:30 a.m**	
Modalidad	**CCT X**	**No. Contrato/Conveni**	**0644/2026**	**No. Visita**	**1ra Visita**	**2da Visita X**	**3ra Visita** / **4ta Visita**
Tipo de Complemento:	**Jornada Mañana**	**Jornada Tarde**	**Almuerzo** **CCT**	**Nombre de quien atiende la visita**	**PAOLA PINILLA**	**Nombre de quien realiza la visita**	**ADRIANA VERA**
				Cargo de quien atiende la visita	**COORDINADORA**	**Cargo de quien realiza la visita.**	**COORDINADORA TÉCNICA**

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El centro de producción esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
	Observaciones	
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
	Observaciones	
	Control de plagas	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 21 de febrero de 2026	C
	Observaciones	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del centro de producción, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	C
	Observaciones	
	Abastecimiento de agua y control de plagas	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada 14 de febrero de 2026	C
	Observaciones	
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
	Observaciones	
	Operaciones de fabricación	
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C

24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C
Observaciones		
	Almacenamiento	
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C
Observaciones		
	Preparación, ensamble y distribución	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	C
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C
Observaciones: se sugiere mejorar los tiempos de entrega en sede de modo que las temperaturas sean seguras para los beneficiarios finales		
Aseguramiento y control de la calidad		
45	La planta de producción cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	C
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	C
Observaciones		
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	**100%**

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

FIRMAS	**FIRMAS**
Nombre: Paola Pinilla	Nombre: Adriana Vera
Documento1121952803	Documento: 52073664
Cargo: Coordinadora Operativa	Cargo: Coord. Técnica

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	VERSIÓN 1

Operador:	Productora de Alimentos SAS								ETCNoC	Municipio de Puerto Gaitán								Ciudad/Municipio				Meta/Puerto Gaitán		
Centro de producción:	CPA									Dirección:								Manzana 51 Casa 9 Barrio Bateas						
Fecha de la visita:		1	9	0	3	2	0	2	6	Hora de inicio:			8:00 a.m.			Hora de terminación			12:00 m.					
Modalidad	CCT	X	No. Contrato/Conveni				0644/2026			No. Visita		1ra Visita X		2da Visita			3ra Visita		4ta Visita					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana		Jornada Tarde			Almuerzo			Nombre de quien atiende la visita		PAOLA PINILLA		Nombre de quien realiza la visita			ADRIANA VERA							
						CCT			Cargo de quien atiende la visita		COORDINADORA		Cargo de quien realiza la visita.			COORDINADORA TÉCNICA							

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e Instalaciones	
1	El centro de producción esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
	Observaciones Se solicita ampliar el área de vestier y dotar de lockers el área. No se garantiza el aislamiento del área de producción del resto de la planta. se solicita poner un filtro entre el área de vestier y el sanitario	
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
	Observaciones: se observa el piso poroso con peladuras	
	Control de plagas	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 21 de febrero de 2026	C
	Observaciones: Existe un lote aledaño a la planta de producción donde se acumulan basuras que aumenta el riesgo de vectores y plagas. no se garantiza la hermeticidad de la planta teniendo en cuenta que la puerta de ingreso tiene aberturas, no hay un filtro de ingreso entre la puerta principal y las demás área de la planta	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del centro de producción, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	C
	Observaciones Se solicita señalizar el área de basuras de forma adecuada y garantizar su hermeticidad de modo que impida el ingreso de plagas o vectores durante el tiempo que las basuras y/o residuos están almacenados en espera de la recoección por parte del servicio de basuras del municipio	
	Abastecimiento de agua y control de plagas	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 14 de febrero de 2026	C
	Observaciones	
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	VERSIÓN 1

Observaciones

	Operaciones de fabricación Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C

Observaciones

	Almacenamiento	
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C

Observaciones

	Preparación, ensamble y distribución	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	C
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C

Observaciones: se sugiere mejorar los sistemas de extracción ya que son escasos para el volúmenm de trabajo y el ambiente es muy caluroso lo que implica un riesgo

	Aseguramiento y control de la calidad	
45	La planta de producción cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	C
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	C

Observaciones

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	**95%**

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se solicita cambiar los extintores ya que no están vigentes.

Se solicitó implementación de barreras físicas para aislar el área de producción, así como la delimitación del filtro de ingreso y la separación entre el vestier y el servicio sanitario.

Se solicitó el sellamiento de aberturas y puntos susceptibles de permitir el ingreso de contaminantes o vectores

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Paola Piniila	Nombre: Adriana Vera
Documento1121952603	Documento: 52073664
Cargo: Coordinadora Operativa	Cargo: Coord. Técnica

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN: 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN													
Fecha de la visita:	0	5	0	4	2	0	2	6	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	RI
	VISITA N° 2											

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S			NIT:	901289191-8
Nombre persona encargada de la planta:	ANDREY MOLANO			Cargo:	JEFE DE BODEGA
Dirección de la planta:	LT 2 LOS TOBIJOS VEREDA DEL AMOR	Ciudad planta:	VILLAVICIENCIO		
Correo electrónico:	coordinadorpaepuertogaitan@productoradealimentos.com	Teléfono fijo:	N/A	Tel. Cel:	3223612227

Instalaciones Fisicas e Infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	NO CUMPLE	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	NO CUMPLE
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	CUMPLE	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	CUMPLE
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	CUMPLE	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	NO CUMPLE
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	CUMPLE	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	CUMPLE
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	CUMPLE	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	CUMPLE
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	CUMPLE	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	CUMPLE
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	NO CUMPLE	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	CUMPLE
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	CUMPLE	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	NO CUMPLE
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	CUMPLE	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	CUMPLE
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N/A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	NO CUMPLE
21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	CUMPLE	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	CUMPLE
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				CUMPLE

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	CUMPLE	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	N/A
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	N/A	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	CUMPLE
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	CUMPLE	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	CUMPLE

30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	CUMPLE	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	CUMPLE
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				CUMPLE

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	CUMPLE	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	CUMPLE
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	CUMPLE	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	CUMPLE
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	CUMPLE	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	CUMPLE
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				CUMPLE

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	CUMPLE	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	CUMPLE
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	CUMPLE	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	CUMPLE
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.	CUMPLE	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	CUMPLE
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	CUMPLE	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	CUMPLE
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	CUMPLE	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	CUMPLE
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	CUMPLE	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	CUMPLE
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				CUMPLE

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	CUMPLE	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	CUMPLE
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	CUMPLE	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	CUMPLE
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	CUMPLE	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	CUMPLE
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	CUMPLE	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	NO EVIDENCIADO

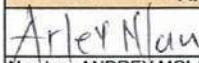
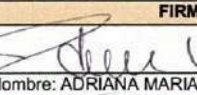
Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	CUMPLE	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	CUMPLE

63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	CUMPLE	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	CUMPLE
65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	CUMPLE	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	CUMPLE

Puntaje Obtenido / Esperado	Porcentaje obtenido					
Obtenido: 56 Esperado: 62	90,3	Porcentaje de cumplimiento	**Muy bueno**	95% - 100%	**Bueno**	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	**Deficiente**	< 69%

Observaciones

FIRMA	FIRMA
	
Nombre: ANDREY MOLANO	Nombre: ADRIANA MARIA VERA
Documento: 1121886445	Documento:52073664
Cargo:JEFE DE BODEGA	Cargo: COORDINADOR TÉCNICO

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán													
Fecha de la visita:	2	5	0	3	2	0	2	6	Sede educativa:	JOGRGE ELIECER GAITAN				
Operador:	Productora de Alimentos PA								No. Visita:	1ra visita X		2da visita		3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026								No de servicios:	450				
Nombre de quien atiende	Mery Rivera								Cargo de quien atiende	Coordinadora				
Nombre de quien realiza	Mileidy Sanchez								Cargo de quien realizala	Tecnico de campo				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	PECHUGA A LA CRIOLLA, PASTA ESPAGUETI, MONEDAS DE PLATANO, VERDURAS SALTEADAS, JUGO DE PIÑA				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	NA
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones

Al momento de la visita se evidencia promocion de habitos alimentarios saludables dirigida a los estudiantes beneficiarios

No se evidencia materia prima por modalidad CCT

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: karol Chaiva - Mileidy Sanchèz
Documento: 1124.827.759	Documento: 1116880986 - 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Técnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 1
	ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META	
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán						
Fecha de la visita:	25/03/2026	Sede educativa:		JORGE ELIECER GAITAN SEDE PRINCIPAL			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Contrato/Convenio	644	No. de servicios	450	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	Nombre de quien recibe la visita	Mery Rivera	Cargo de quien recibe la visita	Coordinadora
			X	Nombre de quien realiza la visita	Mileidy Sanchez	Cargo de quien realiza la visita	Tecnico de campo

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	PECHUGA A LA CRIOLLA, PASTA ESPAGUETI, MONEDAS DE PLATANO, VERDURAS SALTEADAS, JUGO DE PIÑA

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	Centro de Producción Principal						
Placa del vehículo:	TST 057	N° de Ruta:	1	N° de sedes de la ruta:	2	Hora salida CDP:	11:00AM

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	CONTENEDOR 1	CONTENEDOR 2 PASTA
Hora de llegada a la sede educativa	11:20 a.m.	11:20 a.m.
Hora de salida de la sede educativa	11:35 a.m.	11:35 a.m.
Temperatura el contenedor isotérmico	N/A	N/A
Temperatura del complemento alimentario	71,3°	65°
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la	5	5

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (2), Cumple parcialmente (1) No cumple (NC), No aplica (NA)

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	2
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	2
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	2
Observaciones:		
TOTAL ESPERADO:	6	TOTAL OBTENIDO: 6

4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	2
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	2
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	2
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	2
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	2
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	2
Observaciones		
TOTAL ESPERADO:	12	TOTAL OBTENIDO: 12

Entrega de complemento alimentario

12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	2
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	2
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	2
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	2
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	2
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	2
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	2

TOTAL ESPERADO:	14	TOTAL OBTENIDO	14

Consumo

19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	2
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	2
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	2
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	2
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	2

TOTAL ESPERADO:	10	TOTAL OBTENIDO				10
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		**TOTAL CALIFICACIÓN**	**42**	**PUNTAJE OBTENIDO:**	**42**	**Porcentaje de Cumplimiento:** 100%

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Mileidy Sanchez
Documento: 1.124.827.759	Documento: 1.121.902.359
Cargo: Coordinador	Cargo:Tecnicos de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 1
FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	

ETCNoC:	Municipio de Puerto Gaitán																				
Fecha de la visita:	2	5	0	3	20	26	Sede educativa:	JORGE ELIECER GAITÀN								tipo de complemento CCT	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	Productora de Alimentos						No Servicios	450											X

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	cump	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
PASTA - ESPAGUETHI	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		NA			NA			61.2			CUMPLE	
PECHUGA A LA CRIOLLA	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		NA			NA			62			CUMPLE	
VERDURAS SALTEADAS	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		NA			NA			66.2			CUMPLE	
JUGO DE PIÑA	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		NA	-	-	NA		-	4°	-	-	CUMPLE	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
															Porcentaje de cumplimiento:			100%	

Observaciones:

no fue posible verificar el registro de la temperatura final de cocción e inicial de distribucion de las preparaciones, debido a que este proceso se realiza en la planta de producción

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Mery Rievera	Nombre: KAROL CHITIVA, MILEIDY SÁNCHEZ
Documento: 1124827759	Documento: 1.116.800.986 - 1.121.902.359
Cargo: Coordinador de campo	Cargo: Tecnicos de campo

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa				Jorge Eliecer Gaitan				ETC			Municipio de Puerto Gaitan			Ciudad/ Municipio			PUERTO GAITÁN				
Dirección:								Fecha Visita:			25/03/2026			Hora inicio:			10:30				
Operador: Productora de Alimentos								No Contrato / Convenio			644-2026			Hora de terminación:			13:00				
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			electronic		Número de menú programado			13	Se presentaron intercambios				Si	No X	N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración			18/03/2026		Número de menú entregado			13	Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5 X	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado			1	3	5	7	9						
		2	4	6	8	10					2 X	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRIMARIA, CUARTO Y QUINTO										NIVEL SECUNDARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple (1) - No Cumple (0))	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple (1) - No Cumple (0))	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado gr/ml	Concepto (Cumple (1) - No Cumple (0))
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		
Ración para preparar en sitio – CCT																
alimento proteico	A LA CRIOLLA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	65	62	58	50-60	CUMPLE
cereales	GUISADA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	142	135	144	125-135	CUMPLE
platanos	-MONEDAS	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	88	95	85	65-110	CUMPLE
ensalada o verdura caliente	SALTEADAS	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	85	79	98	>70	CUMPLE
bebida	JUGO DE PIÑA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	202	205	201	200 ML	CUMPLE
	CUMPLE	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	NO CUMPLE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

OBSERVACIONES:PECHUGA A LA CRIOLLA, PASTA ESPAGUETI, MONEDAS DE PLATANO, VERDURAS SALTEADAS, JUGO DE PIÑA

Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	
Los cambios están aprobados por la interventoría ?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	15		PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	100%	

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: karol Chitiva - Mileidy Sanchéz
Documento: 1124.827.759	Documento: 1116800986 - 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Técnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán													
Fecha de la visita:	1	3	0	4	2	0	2	6	Sede educativa:	JOGRGE ELIECER GAITAN				
Operador:	Productora de Alimentos PA								No. Visita:	1ra visita	2da visita X	3 visita		
No. Contrato/Convenio	644/2026								No de servicios:	450				
Nombre de quien atiende la	Mery Rivera								Cargo de quien atiende la	Coordinadora				
Nombre de quien realiza la	Mileidy Sanchez								Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 1: Carne de res En cuadritos Guisada - Arroz con zanahoria - Papa cocida - Ensalada caliente- Jugo de guayaba				
Intercambios	Alimento:	N.A			
	Motivo del intercambio	N.A	Fecha:	N.A	Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	N/A
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita de inspección se evidenció alta cantidad de desperdicio de papa en el descomedero, lo que podria indicar baja aceptabilidad de la preparación por parte de los beneficiarios

Durante la visita de interventoría realizada al operador, se evidenció que no se están desarrollando actividades, estrategias o acciones orientadas a la promoción de habitos y estilos de alimentación saludable dirigidos a los estudiantes beneficiarios del programa.

No se evidencia materia prima por modalidad CCT

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Mileidy sanchez
Documento: 1124827759	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinador	Cargo: técnico de Campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 1
	ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META	
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán						
Fecha de la visita:	13042026	Sede educativa:		JORGE ELIECER GAITAN			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Contrato/Convenio	644	No. de servicios	450	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	Nombre de quien recibe la visita	Mery Rivera	Cargo de quien recibe la visita	Coordinadora
			X	Nombre de quien realiza la visita	Mileidy Sanchez	Cargo de quien realiza la visita	Técnico de campo

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Menu 1: Carnde de res En cuadritos Guisada - Arroz con zanahoria - Papa cocida - Ensalada caliente- Jugo de guayaba

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	Centro de Producción Principal						
Placa del vehículo:	TST 057	N° de Ruta:	1	N° de sedes de la ruta:	2	Hora salida CDP:	11:00AM

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	CONTENEDOR 1 ARROZ CON ZANAHORIA	R 2 CARNE DE RES GUISADA EN
Hora de llegada a la sede educativa	11:24 a. m.	11:20 a. m.
Hora de salida de la sede educativa	11:32 a. m.	11:35 a. m.
Temperatura el contenedor isotérmico	N/A	N/A
Temperatura del complemento alimentario	71,8 °	67,6°
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	5	5

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (2), Cumple parcialmente (1) No cumple (NC), No aplica (NA)

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	2
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	2
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	2

Observaciones:

TOTAL ESPERADO:	6	TOTAL OBTENIDO	6

4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	2
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	2
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	2
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	2
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	2
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	2

Observaciones

TOTAL ESPERADO:	12	TOTAL OBTENIDO	12

Entrega de complemento alimentario

12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	2
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	2
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	2
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	2
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	2
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	2
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	2

Observaciones

TOTAL ESPERADO:	14	TOTAL OBTENIDO	14

Consumo

17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	2
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	2

Observaciones

TOTAL ESPERADO:	14	TOTAL OBTENIDO	14

Consumo

19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	2
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	2
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	2
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	2
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	2

TOTAL ESPERADO:	10	TOTAL OBTENIDO	10

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	**TOTAL CALIFICACIÓN**	**42**	**PUNTAJE OBTENIDO:**	**42**	**Porcentaje de Cumplimiento:**	100%

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Miledy Sanchez
Documento: 1124827759	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Técnicos de Campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN 1

ETCNoC:	Municipio de Puerto Gaitán																				
Fecha de la visita:	1	3	0	4	20	26	Sede educativa:	JORGE ELIECER GAITÀN										Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	Productora de Alimentos						No Servicios	450													X

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Arroz con Zanahoria	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple					N/A			65°	Cumple		CUMPLE	
Carne de Res en cuadritos	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple					N/A			66°	Cumple		CUMPLE	
Papa Cocida	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple					N/A			66.2	Cumple		CUMPLE	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 100

Observaciones:

no fue posible verificar el registro de la temperatura final de cocción de las preparaciones, debido a que este proceso se realiza en la planta de producción

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Mileidy Sanchez
Documento: 124827759	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Técnico de campo

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa			Jorge Eliecer Gaitan Ayala			ETC		Municipio de Puerto Gaitan			Ciudad/ Municipio			PUERTO GAITÁN				
Dirección:						Fecha Visita:		13/04/2026			Hora inicio:			10:30				
Operador: Productora de Alimentos						No Contrato / Convenio		644			Hora de terminación:			1:00 pm				
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			ELECTRONIC	Número de menú programado	1	Se presentaron intercambios				Si		No X		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración			13/03/2026	Número de menú entregado	1	Presentaron soporte de autorización				Si		No		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5 X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3 X	5		7	9				
		2	4	6	8	10		2		4	6		8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES: Menu 1: Carne de res En cuadritos Guisada - Arroz con zanahoria - Papa cocida - Ensalada caliente- Jugo de guayaba

GRUPO DE EDAD		PRIMARIA, CUARTO Y QUINTO										NIVEL SECUNDARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple (1) - No Cumple (0))	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple (1) - No Cumple (0))	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple (1) - No Cumple (0))
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		
Ración para preparar en sitio – CCT																
alimento proteico	carne de res guisada en cuadritos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	83	74	81	50-75	CUMPLE
tuberculo, raices y platanos	papa cocida	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	92gr	99	96	65-110 gr	CUMPLE
cereales	arroz con zanahoria	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	140gr	148	142	125-135gr	CUMPLE
bebida	jugo de guayaba	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	201	203	204	200ml	CUMPLE
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	CUMPLE	x														
	NO CUMPLE															

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	
Los cambios están aprobados por la interventoria ?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	12		PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100%	

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: karol Chitiva - Mileidy Sanchèz
Documento: 1124.827.759	Documento: 1116800986 - 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Técnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	

ETCNoC	**Municipio Puerto Gaitán**																	
Fecha de la visita:		2	5	0	3	2	0	2	6	**Sede educativa:**	**Camilo Torres**							
Operador:	**Productora de Alimentos PA**									**No. Visita:**	**1ra visita X**		**2da visita**		**3 visita**			
No. Contrato/Convenio	**644/2026**									**No de servicios:**	**755**							
Nombre de quien atiende la	**Mery Rivera**									**Cargo de quien atiende la**	**Coordinadora PA**							
Nombre de quien realiza la	**Mileidy Sanchez**									**Cargo de quien realizala**	**Tecnicos de campo**							

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 13:Pechuga a la criolla, pasta spaguetti, moneda de platano, verduras salteadas, jugo de piña					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita no se observó promocion de practicas adecuadas de habitos alimentarios hacia los estudiantres beneficiaarios

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Mileidy Sanchez
Documento: 1124827759	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Tecnicos de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
	CÓDIGO:
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL: Municipio de Puerto Gaitan

Fecha de la visita:	25 03 2026	Sede educativa:	Camilo Torres	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	Productora Alimentos	No Servicios	755				x

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menu 13:Pechuga a la criolla, pasta spaguetti, moneda de platano, verduras salteadas, jugo de piña

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Pasta espaguetti	la nieve	L6H	6/4/2027	Libra	N/A	60.4	150	0	C	C	C	Cumple
Pollo	Pollos la granja	17032026	4/16/2026	Libra	-18°	123.82	125	0	C	C	C	Cumple
Platano verde	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Libra	N/A	143	300	0	C	C	C	Cumple
zanahoria	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Libra	N/A	15.8	19	0	C	C	C	Cumple
cebolla cabezona	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Libra	N/A	30.2	62	0	C	C	C	Cumple
Aceite de Girasol	zafiro	101025	10/10/2026	Litro	N/A	5	14	0	C	C	C	Cumple
sal	Refisal	LE6156	N/A	Libra	N/A	0.5	5	0	C	C	C	Cumple
piña pulpa	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Libra	N/A	113.25	115.5	0	C	C	C	Cumple

Verificación de materia prima - Dia siguiente - Fecha:

Descripción del Menú: Menu 14: Carne de res guisada, Platano verde patacón arroz con fideos,ensalada campesina, jugo de mango

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Arroz	Arroz del Meta	L02	2/23/2027	Libra	N/A	37.75	45	0	C	C	C	Cumple
Pasta alimenticia (fideos)	La Nieve	L 514H	12/19/2026	Libra	N/A	15.1	24	0	C	C	C	Cumple
Carde de Res	Carnicos la esmeralda	L 0224	4/21/2026	Kilo	-18°	120	125	0	C	C	C	Cumple
Plátano verde	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Kilo	N/A	143	300	0	C	C	C	Cumple
Cebolla cabezona	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Kilo	N/A	30.2	62	0	C	C	C	Cumple
Mango pulpa	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Kilo	N/A	98.15	100	0	C	C	C	Cumple
Tomate chonto	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Kilo	N/A	30.2	32	0	C	C	C	Cumple
Aceite de Girasol	zafiro	101025	10/10/2026	Litro	N/A	5	14	0	C	C	C	Cumple
sal	Refisal	LE6156	N/A	Libra	N/A	0.5	5	0	C	C	C	Cumple

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas: 17/17 — Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones :

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Mery Rivera	Nombre:Mileidy Sanchez
Documento: 1124827759	Documento:1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Tecnicos de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 1
Adriana Vera	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	

Operador:	Productora de Alimentos PA							**ETCNoC**	Municipio de Puerto Gaitán							**Ciudad/Municipio**				**Meta/Puerto Gaitán**			
Fecha de la visita:	2	5	0	3	2	0	2	6	**Sede educativa**	Camilo Torres						**No. de servicios**	755			**Hora inicial:**	10:00	**Hora final:**	11:00
Modalidad	**RPS**	X	**No. Contrato/Convenio**			644/2026			**No. Visita**		**1ra Visita X**			**2da Visita**			**3ra Visita**			**4ta Visita**			
Tipo de Complemento:	**Jornada Mañana**		**Jornada Tarde**			**Almuerzo**			**Nombre de quien atiende la visita**		**Mery Rivera**			**Nombre de quien realiza la visita**			**Mileidy Sanchez**						
						X			**Cargo de quien atiende la visita**		**Coordinadora PA**			**Cargo de quien realiza la visita.**			**Tecnicos de campo**						

	CALIFICACIÓN: CUMPLE (2) CUMPLE PARCIALMENTE (1) NO CUMPLE: (0) NO OBSERVADO (NO) NO APLICA (NA)	Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	2
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	2
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	2
	Observaciones: Durante la visita se evidencia cielo raso en mal estado en el área del comedor. Asimismo, se observa que el personal manipulador no cuenta con un área destinada para el cambio de ropa, por lo que esta actividad se realiza en la unidad sanitaria.	
	PUNTAJE ESPERADO 10 **PUNTAJE OBTENIDO**	8
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	2
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	2
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A
	Observaciones: Durante la visita no se evidencian sistemas de extracción	
	c	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	2
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 21-02-2026	2
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	2
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	2
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	2
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	2
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
	Observaciones:Durante la visita no se evidencias trampas de grasas.	
	Abastecimiento de agua y control de plagas	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
	Observacione:Durante la visita se oberva que no disponen de un tanque de almacenamiento de agua propio para la operación, ya que utilizan el mismo de la institución educativa. Sin embargo, el agua empleada para la operación de cocción es suministrada mediante botellones.	
	PUNTAJE ESPERADO 24 **PUNTAJE OBTENIDO**	21
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	2
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	2
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	2
	Observaciones	
	PUNTAJE ESPERADO 6 **PUNTAJE OBTENIDO**	6
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	No
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	No
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	No
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	No

27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	No
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	No

Observaciones				
PUNTAJE ESPERADO	NO	**PUNTAJE OBTENIDO**		NO

Almacenamiento

29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	2
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	2
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	2
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	2
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1

Observaciones:Al momento de la visita se evidencia diligenciamiento erróneo del formato de temperaturas. Asimismo, se observa tuberculo (yuca) en mal estado.				
PUNTAJE ESPERADO	14	**PUNTAJE OBTENIDO**		11

Preparación, ensamble y distribución

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	2
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	2
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	2
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	2
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	2
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N/A
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	2
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	2
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	2

Observaciones: Al momento de la viista no se observa formato de actividades de mantenimiento preventivo a equipos.				
PUNTAJE ESPERADO	16	**PUNTAJE OBTENIDO**		16

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	2
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	2

Observaciones						
PUNTAJE ESPERADO	4	**PUNTAJE OBTENIDO**				4
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	TOTAL CALIFICACIÓN	74	PUNTAJE OBTENIDO:	66	Porcentaje de Cumplimiento:	89,18%

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Maleidy Sanchez
Documento:1124827759	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinador	Cargo: Tecnicos de campo

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa			Camilo Torres				ETC		Puerto Gaitan			Ciudad/ Municipio			PUERTO GAITÁN				
Dirección:							Fecha Visita:		25/03/2026			Hora inicio:			6:00 am				
Operador: Productora Alimentos							No Contrato / Convenio		644/2026			Hora de terminación:			11:30 am				
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			ELECTRONIC	Número de menú programado		13	Se presentaron intercambios				Si		No x		N/A	
	Gramera	x	Fecha de última calibración			18/03/2026	Número de menú entregado		13	Presentaron soporte de autorización				Si		No		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5 x	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1 x	3	5		7	9					
		2	4	6	8	10			2	4	6		8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES Menu 13:Pechuga a la criolla, pasta spaguetti, moneda de platano, verduras salteadas, jugo de piña

GRUPO DE EDAD		PRIMARIA, CUARTO Y QUINTO										NIVEL SECUNDARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple 1 - No Cumple 0)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple 1 - No Cumple 0)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple 1 - No Cumple 0)
Ración para preparar en sitio – CCT																
alimento proteico	pechuga a la criolla	55	56	52	40-50 gr	CUMPLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
cereales	pasta guisada	98	101	102	90-105 gr	CUMPLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
caliente	verduras salteadas	71	77	78	>65 gr	CUMPLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
bebida	jugo de piña	200	201	210	200ml	CUMPLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
CUMPLE		x														
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:							
Se realizaron cambios en el menú?				SI	NO X		
Los cambios están aprobados por la ETC?				SI	NO		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							**OBSERVACIONES**
PUNTAJE POSIBLE	12		PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100	

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: karol Chitiva - Mileidy Sanchèz
Documento: 1124.827.759	Documento: 1116800986 - 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Técnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN, META — Adriana Vera	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	VERSIÓN: 1

ETCNoC	**Municipio Puerto Gaitán**														
Fecha de la visita:	2	6	0	3	2	0	2	6	**Sede educativa:**	**AUGUSTO CESPEDES**					
Operador:	**Productora de Alimentos PA**								**No. Visita:**	**1ra visita X**		**2da visita**		**3 visita**	
No. Contrato/Convenio	**644/2026**								**No de servicios:**	**344**					
Nombre de quien atiende la	**Mery Rivera**								**Cargo de quien atiende la**	**Coordinadora**					
Nombre de quien realiza la	**Karol Chitiva - Maria Mileidy Sanchez**								**Cargo de quien realizala**	**Técnicos de campo**					

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 14 - Carne de res guisada - Arroz con fideos - Platano verde patacon - Ensalada campesina - Jugo de Mango				
Intercambios	Alimento:	N/A			
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por: N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N/C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones

Se evidenció ausencia de actividades de promoción de hábitos alimentarios saludables dirigidas a los estudiantes beneficiarios durante la operación del servicio.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Mileidy Sanchez
Documento: 1124827759	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Técnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN, META — Adriana Vera CONSULTORÍA	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN META						
Fecha de la visita:	26/03/2026	Sede educativa:	AUGUSTO CESPEDES	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	Productora de Alimentos	No Servicios	344				RPS

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Menu 14: Carne de res guisada - Arroz con fideos - Platano verde en Patacon - Ensalada campesina - jugo de mango

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Arroz	Arroz del Meta	L02	2/23/2027	Libra	N/A	17.5	40	0	C	C	C	C
Pasta alimenticia (fideos)	La Nieve	L 514H	12/19/2026	Libra	N/A	7.5	12	0	C	C	C	C
Carde de Res	Carnicos la esmeralda	L 0224	4/21/2026	Kilo	-18°	27.52	40	0	C	C	C	C
Plátano verde	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Kilo	N/A	70	85	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Kilo	N/A	3.5	14	0	C	C	C	C
Mango	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Kilo	N/A	45.5	50	0	C	C	C	C
Tomate chonto	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Kilo	N/A	10	19	0	C	C	C	C
Aceite de Girasol	zafiro	101025	10/10/2026	Litro	N/A	3.5	14	0	C	C	C	C
sal	Refisal	LE6156	N/A	Libra	N/A	1	12	0	C	C	C	C

Verificación de materia prima - Día siguiente - Fecha: 27/03/2026

Descripción del Menú:	Menu 15: Huevos pericos - Arveja verde seca con papa - Arroz rojo - Puré de papa con verdura (Habichuela, zanahoria, arveja) jugo de maracuya

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Arveja verde cocida	Romat	L0 06401	1/6/2027	Lb	NA	14	24	0	C	C	C	C
Huevos	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	unidad	12°	350	360	0	C	C	C	C
sal	Refisal	LE6156	N/A	Libra	N/A	1	12	0	C	C	C	C
Aceite de Girasol	zafiro	101025	10/10/2026	Litro	N/A	3	14	0	C	C	C	C
Tomate chonto	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Kilo	N/A	10	19	0	C	C	C	C
Papa	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Kilo	N/A	77	91	0	C	C	C	C
maracuyá	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Kilo	N/A	26.5	30	0	C	C	C	C
INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas								Porcentaje de cumplimiento:				100

Observaciones :

Algunos plátanos del menú 14 alcanzaron un grado de maduración, sin embargo en su mayoria se hizo patacón y se complementó con patacón pintón

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: MERY ESTHER RIVERA RADA	Nombre: karol Chiva - Maria Mileidy Sanchez
Documento: 1124827759	Documento: 1116800986 - 1121902359
Cargo: coordinadora de campo	Cargo: Técnico de Campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 1

ETCNoC	Municipio de Puerto Gaitan																					
Fecha de la visita:	2	6	0	3	2	0	2	6	Sede educativa:	Augusto Cerpedes										Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	Productora de Alimentos								No Servicios	344													RPS

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Arroz con fideos	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		83°	Cumple		79°	Cumple		65°	Cumple		Cumple	
Carne Guisada	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		84,6°	Cumple		75°	Cumple		65°	Cumple		Cumple	
jugo de mango	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		N/A	N/A		1°	Cumple		3°	Cumple		Cumple	
ensalada campesina	Cumple	-	Cumple	-	Cumple	-	Cumple	-	N/A	N/A	-	2°	Cumple	-	4°	Cumple	-	Cumple	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas 4/4

Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Mery Rivera	Nombre: María Milena Sanchez
Documento: 1124827759	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Técnico de Campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 1
Adriana Vera	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	

Operador:	**Productora de Alimentos PA**								**CN**	**Municipio de Puerto Gaitán**					**Ciudad/Municipio**			**Meta/Puerto Gaitán**					
Fecha de la visita:		**2**	**6**	**0**	**3**	**2**	**0**	**2**	**6**	**Sede educativa**	**Agusto cespedes**				**No. de servicios**	**344**	**Hora inicial:**	**6:00 am**	**Hora final:**	**1 pm**		
Modalidad	**RPS**	**X**	**No. Contrato/Convenio**			**844**				**No. Visita**	**1ra Visita X**				**2da Visita**		**3ra Visita**		**4ta Visita**				
Tipo de Complemento:	**Jornada Mañana**		**Jornada Tarde**			**ALMUERZO**				**Nombre de quien atiende la visita**	**mery rivera**				**Nombre de quien realiza la visita**		Mileidy Sanchez						
						X				**Cargo de quien atiende la visita**	**Coordinadora**				**Cargo de quien realiza la visita.**		**Técnico de campo**						

	CALIFICACIÓN: CUMPLE (2) CUMPLE PARCIALMENTE (1) NO CUMPLE: (0) NO OBSERVADO (NO) NO APLICA (NA)	Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	2
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	2
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	2
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	2
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	2
	Observaciones	
	PUNTAJE ESPERADO 10 **PUNTAJE OBTENIDO**	10
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	2
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	2
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	2
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A
	Observaciones	
	Control de plagas	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	2
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	1
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	2
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	2
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	2
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
	Observaciones Se evidenció ausencia de recipiente debidamente rotulado para el manejo y disposición final del aceite usado generado en la operación. - Se recomienda implementar un recipiente exclus	
	Abastecimiento de agua y control de plagas	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
	Observaciones Se evidenció que en la sede se utiliza agua suministrada mediante tanque de almacenamiento y adquiere botellones de agua potable para consumo humano. Se recomienda garantizar controles de limpieza, desinfección y manejo seguro del agua almacenada con la institucion.	
	PUNTAJE ESPERADO 24 **PUNTAJE OBTENIDO**	20
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	2
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	2
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	2
	Observaciones	
	PUNTAJE ESPERADO 6 **PUNTAJE OBTENIDO**	6
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO

28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO

Observaciones Al momento de la visita no se observa transporte			
PUNTAJE ESPERADO	NA	**PUNTAJE OBTENIDO**	NA

Almacenamiento

29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	2
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	2
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	2
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	2
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	2
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	2

Observaciones			
PUNTAJE ESPERADO	14	**PUNTAJE OBTENIDO**	14

Preparación, ensamble y distribución

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	2
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	2
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	2
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	2
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	2
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	2
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	2
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	2
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	2

Observaciones			
PUNTAJE ESPERADO	16	**PUNTAJE OBTENIDO**	16

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	2
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	2

Observaciones						
PUNTAJE ESPERADO	4	**PUNTAJE OBTENIDO**				4
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	TOTAL CALIFICACIÓN	74	PUNTAJE OBTENIDO:	70	Porcentaje de Cumplimiento:	95%

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Mery Rivera	Nombre: María Mileidy Sanchez
Documento: 1124827759	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Técnico de campo

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa			Augusto Cespedes					ETC		MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN			Ciudad/ Municipio			PUERTO GAITÁN		
Dirección:								Fecha Visita:		26/03/2026			Hora inicio:			6:00		
Operador: PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA								No Contrato / Convenio		644			Hora de terminación:			1:00PM		
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			ELECTRONIC		Número de menú programado		14	Se presentaron intercambios			Si		No		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración			18/03/2026		Número de menú entregado		14	Presentaron soporte de autorización			Si		No		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5 X	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1	3	5 X	7	9					
		2	4	6	8	10				2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRIMARIA, CUARTO Y QUINTO										NIVEL SECUNDARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple 1 - No Cumple 0)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple 1 - No Cumple 0)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple 1 - No Cumple 0)
Ración para preparar en sitio – CCT																
alimento proteico	carne de res guisada	58 gr	60 gr	59 gr	40-50 gr	CUMPLE		NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	
cereales	arroz con fideos	98 gr	100 gr	102 gr	90-105	CUMPLE		NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	
platanos	platano en patacón	91 gr	95 gr	98 gr	50 - 95 gr	CUMPLE		NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	
bebida	jugo de mango	205 ml	202 ml	201 ml	200ml	CUMPLE		NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	
			-	-				-	-	-			-	-	-	
			-	-				-	-	-			-	-	-	
CUMPLE		X	-	-				-	-	-			-	-	-	
NO CUMPLE			-	-				-	-	-			-	-	-	

OBSERVACIONES:			
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							
PUNTAJE POSIBLE	12		PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100%	

OBSERVACIONES

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Mileidy Sanchèz
Documento: 1124.827.759	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Técnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	VERSIÓN 1

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán																	
Fecha de la visita:	1	6	0	4	2	0	2	6	Sede educativa:	JOGRGE ELIECER GAITAN								
Operador:	Productora de Alimentos PA									No. Visita:	1ra visita		2da visita		3 visita X			
No. Contrato/Convenio	644/2026									No de servicios:	450							
Nombre de quien atiende la	Mery Rivera									Cargo de quien atiende la	Coordinadora							
Nombre de quien realiza la	Mileidy Sanchez									Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo							

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 4 : Carnde de cerdo al horno - Arroz con fideos - Yuca dorada - Ensalada primavera - Limonada				
Intercambios	Alimento:	N.A			
	Motivo del intercambio	N.A	Fecha:	N.A	Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita de interventoría realizada al operador, se evidenció que no se están desarrollando actividades, estrategias o acciones orientadas a la promoción de habitos y estilos de alimentación saludable dirigidos a los estudiantes beneficiarios del programa.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Karol Quiñonez- Mileidy Sanchez	Nombre: Mery Rivera
Documento: 1116800986 - 1121902359	Documento: 1124827759
Cargo: Técnico de campo	Cargo: Coordinadora

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 1
	ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META	
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán							
Fecha de la visita:	16042026	Sede educativa:			JORGE ELIECER GAITAN			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Contrato/Convenio		644	No. de servicios		450
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	Nombre de quien recibe la visita	Mileidy Sanchez	Cargo de quien recibe la visita		Técnicos de Campo
			X	Nombre de quien realiza la visita	Mery Rivera	Cargo de quien realiza la visita		Coordinadora

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Menu 4 : Carne de de cerdo al horno - Arroz con fideos - Yuca dorada - Ensalada primavera - Limonada

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	Centro de Producción Principal						
Placa del vehiculo:	TST 057	N° de Ruta:	1	N° de sedes de la ruta:	2	Hora salida CDP:	11:00AM

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	CONTENEDOR 1 ARROZ CON FIDEOS	CONTENEDOR 2 CARNE DE CERDO AL HORNO
Hora de llegada a la sede educativa	11:30 a. m.	11:30 a. m.
Hora de salida de la sede educativa	11:32 a. m.	11:35 a. m.
Temperatura el contenedor isotérmico	N/A	N/A
Temperatura del complemento alimentario	67.6°	65°
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	5	5

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (2), Cumple parcialmente (1) No cumple (NC), No aplica (NA)

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	2
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	2
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	2
Observaciones:		
TOTAL ESPERADO:	6	TOTAL OBTENIDO: 6

4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	2
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	2
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	2
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios	2
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	2
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	2
Observaciones		
TOTAL ESPERADO:	12	TOTAL OBTENIDO: 12

Entrega de complemento alimentario

12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	2
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	2
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	2
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	2
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	2
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	2
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	2
Observaciones		
TOTAL ESPERADO:	14	TOTAL OBTENIDO: 14

Consumo

17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	2
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	2

Observaciones

TOTAL ESPERADO:	14	TOTAL OBTENIDO	14

Consumo

19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	2
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	2
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	2
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	2
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	2

TOTAL ESPERADO:	10	TOTAL OBTENIDO				10
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		**TOTAL CALIFICACIÓN**	**42**	**PUNTAJE OBTENIDO:**	**42**	**Porcentaje de Cumplimiento:** 100%

Observaciones

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Karol chitiva Mileidy Sanchez	Nombre: Mery Rivera
Documento:1116800986 - 1121902359	Documento: 1124827759
Cargo: Técnicos de Campo	Cargo: Coordinadora

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN 1

ETCNoC:	Municipio de Puerto Gaitán																					
Fecha de la visita:	1	6	0	4	20	26	Sede educativa:	JORGE ELIECER GAITÀN											Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	Productora de Alimentos						No Servicios	450														X

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne de Cerdo al Horno	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		NA	NA	NA	NA	NA	NA	65°	Cumple		CUMPLE	
Arroz con fideos	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		NA	NA	NA	NA	NA	NA	67,6°	Cumple		CUMPLE	
Yuca dorada	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		NA	NA	NA	NA	NA	NA	65,7°	Cumple		CUMPLE	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas															Porcentaje de cumplimiento:			100	

Observaciones:

no fue posible verificar el registro de la temperatura final de cocción e inicial de distribucion de las preparaciones, debido a que este proceso se realiza en la planta de producción

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Mileidy Sanchez, karol chitiva	Nombre: Mery Rivera
Documento: 121902359 1116800986	Documento: 1124827759
Cargo: Técnicos de Campo	Cargo: Coordiadora

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa				Jorge Eliecer Gaitan Ayala				ETC			Municipio de Puerto Gaitan			Ciudad/ Municipio			PUERTO GAITÁN		
Dirección:								Fecha Visita:			16/04/2026			Hora inicio:			10:30		
Operador: Productora de Alimentos								No Contrato / Convenio			644			Hora de terminación:			1:00 PM		
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			ELECTRONIC		Número de menú programado			4	Se presentaron intercambios			Si		No X		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración			18/03/2026		Número de menú entregado			4	Presentaron soporte de autorización			Si		No		N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5 X	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado			1	3	5	7	9				
		2	4	6	8	10					2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES Menu 4: Carne de de cerdo al horno - Arroz con fideos - Yuca dorada - Ensalada primavera - Limonada

GRUPO DE EDAD		PRIMARIA, CUARTO Y QUINTO										NIVEL SECUNDARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple (1) - No Cumple (0))	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple (1) - No Cumple (0))	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple (1) - No Cumple (0))
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso /Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		
Ración para preparar en sitio – CCT																
alimento proteico	cerdo al horno	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA		50gr	58	55	50-60	CUMPLE
cereales	arroz con fideos	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA		95gr	101	95	125-135	CUMPLE
platanos	yuca dorada	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA		95gr	150	146	65-110	CUMPLE
bebida	limonada	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	-	202	205	203	200 ML	CUMPLE
	-	-	-	-	-			-	-	-		-	-	-		
-	-	-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-			-	-	-		-	-	-	-	

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	
Los cambios están aprobados por la interventoría ?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	12		PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100%	

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: karol Chitiva - Mileidy Sanchèz
Documento: 1124.827.759	Documento: 1116800986 - 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Técnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN, META — Adriana Vera	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	

ETCNoC	**Municipio Puerto Gaitán**														
Fecha de la visita:	0	9	0	4	2	0	2	6	**Sede educativa:**	**Camilo Torres**					
Operador:	**Productora de Alimentos PA**								**No. Visita:**	**1ra visita**		**2da visita X**		**3 visita**	
No. Contrato/Convenio	**644/2026**								**No de servicios:**	**755**					
Nombre de quien atiende la	**Mery Rivera**								**Cargo de quien atiende la**	**Coordinadora PA**					
Nombre de quien realiza la	**Daniela Murillo-Mileidy Sanchez -**								**Cargo de quien realizala**	**Superisor de campo/Tecnico de campo**					

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 19:Goulash de res, arroz verde, platano cocido, habichuela guisada, jugo de maracuya en leche					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones

Al momento de la visita no se evidencia promoción de practicas adecuadas de habitos alimentarios hacia los estudiantres beneficiarios

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Daniela Murillo / Milady Sanchez
Documento: 1124827759	Documento: 1094943075/1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Supervisor de campo - Técnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
		CÓDIGO:
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL: Municipio de Puerto Gaitan

Fecha de la visita:	0 9 0 4 2 0 2 6	Sede educativa:	Camilo Torres	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	Productora Alimentos	No Servicios	755				x

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menu 19:Goulash de res, arroz verde, platano cocido, habichuela guisada, jugo de maracuya en leche

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Arroz	Arroz del meta	L2	2/23/2027	Libra	N/A	60.4	150	0	C	C	C	Cumple
Aceite	Romart	L10-102025	10/10/2026	Litro	N/A	4	12	0	C	C	C	Cumple
Carne de res	Carnicos esmeralda	70426	07/05/2026	Libra	-20°	120.8	125	0	C	C	C	Cumple
Plátano maduro	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Libra	N/A	143	148	0	C	C	C	Cumple
habichuela	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Libra	N/A	46.8	48.5	0	C	C	C	Cumple
leche en polvo	Fortileche	51125	04/11/2026	Libra	N/A	15.1	25	0	C	C	C	Cumple
maracuyá pulpa	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Libra	-18°	30	35	0	C	C	C	Cumple
Azucar Blanca	Incauca	080426T2R08	06/04/28	Libra	N/A	9.1	24	0	C	C	C	Cumple

Verificación de materia prima - Día siguiente - Fecha:

Descripción del Menú: Menu 20: Pollo dorado, lentejas, arroz blanco, papa a la criolla, ensalada aguacate, limonada

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Lentejas	Romart del llano	L035A01	2/4/2027	Libra	N/A	30.2	36	0	C	C	C	Cumple
Panela	La villetana	11/1/2025	11/1/2026	Libra	N/A	24.16	30	0	C	C	C	Cumple
Pollo	Pollos la granja	7042026	5/7/2026	Libra	-18°	123.82	130	0	C	C	C	Cumple
Arroz	Arroz del meta	L2	2/23/2027	Libra	N/A	60.4	150	0	C	C	C	Cumple
papa criolla	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Libra	N/A	143	150	0	C	C	C	Cumple
cebolla cabezona	Fruver del Vizcaya	N/A	N/A	Libra	N/A	4.59	12	0	C	C	C	Cumple

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas 14/14 — Porcentaje de cumplimiento: **100%**

Observaciones :

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: MERY ESTHER RIVERA RADA	Nombre: Daniela Murillo / Milady Sanchez
Documento: 1124827759	Documento: 1094943075/1121902369
Cargo: coordinadora de campo	Cargo: Supervisor de campo - Técnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 1

ETCNoC	Municipio de Puerto Gaitan																			
Fecha de la visita:	0	9	0	4	2	0	2	6	Sede educativa:	Camilo Torres								Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	Productora Alimentos								No Servicios	755											x

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Arroz verde	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		74,8°	Cumple		86°	Cumple		75	Cumple	-	Cumple	
Habichuelas guisadas	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		78,9°	Cumple		88°	Cumple		71	Cumple	-	Cumple	
Goulash de res	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		81,8°	Cumple		75°	Cumple		80	Cumple	-	Cumple	
Jugo de maracuyá en leche	Cumple		Cumple		Cumple		Cumple		N/A	N/A	-	5°	Cumple	-	9°	Cumple	-	Cumple	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas: 4/4

Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Daniela Muñoz Y Milady Sánchez
Documento: 1124827759	Documento: 1094943075/1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Supervisor de campo - Técnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 1
Adriana Vera	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	

Operador:	**Productora de Alimentos PA**							**ETCNoC**		**Municipio de Puerto Gaitán**						**Ciudad/Municipio**				**Meta/Puerto Gaitán**					
Fecha de la visita:		0	9	0	4	2	0	2	6	**Sede educativa**	**Camilo Torres**				**No. de servicios**	755		**Hora inicial:**	6:00	**Hora final:**	10:40				
Modalidad	**RPS**	X	**No. Contrato/Convenio**			**644/2026**				**No. Visita**	**1ra Visita**			**2da Visita x**			**3ra Visita**			**4ta Visita**					
Tipo de Complemento:	**Jornada Mañana**		**Jornada Tarde**			**Almuerzo**				**Nombre de quien atiende la visita**	**Mery Rivera**			**Nombre de quien realiza la visita**			**Maribel Orjuela -Mileidy Sanchez - Karol Chitiva**								
						X				**Cargo de quien atiende la visita**	**Coordinadora PA**			**Cargo de quien realiza la visita.**			**Tecnicos de campo**								

	CALIFICACIÓN: CUMPLE (2) CUMPLE PARCIALMENTE (1) NO CUMPLE: (0) NO OBSERVADO (NO) NO APLICA (NA)	Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	2
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	2
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	2
	Observaciones: Durante la visita se evidencia cielo raso en mal estado en el área del comedor. Asimismo, se observa que el personal manipulador no cuenta con un área destinada para el cambio de ropa, por lo que esta actividad se realiza en la unidad sanitaria.	
	PUNTAJE ESPERADO 10 **PUNTAJE OBTENIDO**	8
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	2
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	2
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A
	Observaciones: Durante la visita no se evidencian sistemas de extracción	
	c	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	2
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 21-02-2026	2
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	2
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	2
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	2
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
	Observaciones:Durante la visita no se evidencias trampas de grasas, se evidencian contenedores sin bolsa plastica.	
	Abastecimiento de agua y control de plagas	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
	Observacione:Durante la visita se obServa que no disponen de un tanque de almacenamiento de agua propio para la operación, ya que utilizan el mismo de la institución educativa. Sin embargo, el agua empleada para la operación de cocción es suministrada mediante botellones.	
	PUNTAJE ESPERADO 24 **PUNTAJE OBTENIDO**	20
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	2
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	2
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	2
	Observaciones	
	PUNTAJE ESPERADO 6 **PUNTAJE OBTENIDO**	6
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	No
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	No
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	No
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	No
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	No

28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	No

Observaciones			
PUNTAJE ESPERADO	NA	**PUNTAJE OBTENIDO**	NA

Almacenamiento

29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	2
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	2
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	2
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	2
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	2
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	2

Observaciones:			
PUNTAJE ESPERADO	14	**PUNTAJE OBTENIDO**	14

Preparación, ensamble y distribución

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	2
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	2
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	2
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	2
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	2
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N/A
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	2
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	2
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	2

Observaciones: Al momento de la visita no se observa formato de actividades de mantenimiento preventivo a equipos.			
PUNTAJE ESPERADO	16	**PUNTAJE OBTENIDO**	16

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	2
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	2

Observaciones						
PUNTAJE ESPERADO	4	**PUNTAJE OBTENIDO**				4
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	TOTAL CALIFICACIÓN	74	PUNTAJE OBTENIDO:	68	Porcentaje de Cumplimiento:	91,89%

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Daniela Murillo / Milady Sánchez
Documento: 1124827759	Documento: 1094943075/1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Supervisor de campo - Técnico de campo

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa			Camilo Torres				ETC		Puerto Gaitan			Ciudad/ Municipio			PUERTO GAITÁN				
Dirección:							Fecha Visita:		9/04/2026			Hora inicio:			6:00:00 a. m.				
Operador: Productora Alimentos							No Contrato / Convenio		644/2026			Hora de terminación:			10:40:00 a. m.				
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			ELECTRONIC	Número de menú programado		19	Se presentaron intercambios				Si	No	x	N/A		
	Gramera	x	Fecha de última calibración			18/03/2026	Número de menú entregado		19	Presentaron soporte de autorización				Si	No		N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5 x	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1	3	5	7	9						
		2	4	6	8	10			2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES Goulash de res, arroz verde, platano cocido, habichuela guisada, jugo de maracuya en leche

GRUPO DE EDAD		PRIMARIA, CUARTO Y QUINTO										NIVEL SECUNDARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple 1 - No Cumple 0)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple 1 - No Cumple 0)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple 1 - No Cumple 0)
Ración para preparar en sitio – CCT																
carne	goulash	65	67	63	40-50 gr	CUMPLE	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
arroz	arroz verde	96 gr	103 gr	102 gr	50-95 gr	CUMPLE	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
platano	cocido	91 gr	95 gr	98 gr	50 - 95 gr	CUMPLE	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
maracuyá	jugo en leche	203 ml	202 ml	201 ml	200ml	CUMPLE	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
CUMPLE		x						-	-	-			-	-	-	
NO CUMPLE								-	-	-			-	-	-	

OBSERVACIONES:			
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							
PUNTAJE POSIBLE	12		PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100	-

OBSERVACIONES

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: karol Chiva - Mileidy Sanchèz
Documento: 1124.827.759	Documento: 11 16800986 - 1121902359
Cargo: Coordinadora	Cargo: Técnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	3/26/2026	Sede educativa:	Augusto Cespedes			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	279		
Nombre de quien atiende la visita	Mery Rivera		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la visita	Mileidy Sanchez		Cargo de quien realizala visita	Tenicos de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 14: Leche saborizada de fresa, pan coco, fruta de cosecha (Pera).					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

SE EVIDENCIO AUSENCIA DE ACTIVIDADES DE PROMOCION DE HABITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES DIRIGIDOS A LOS ESTUDIATES BENEFICIARIOS DE LA OPERACION

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Mileidy Sanchez
Documento:1124827759	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETC/NOC	Municipio de Puerto Gaitán				
Fecha de la visita:	26/3/2026	Augusto Cespedes		Tipo de Complemento:	Jornada: x
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	279		Jornada:

Identificación y características Organolépticas del Producto															Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho				
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
3/24/2026	Leche Saborizada de Fresa	recreo	recreo	recreo	8/13/2026	L046	3/26/2026	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
3/24/2026	Pan Coco	El Trigal	El Trigal	El Trigal	4/8/2026	L18032026	3/26/2026	C	C	C	C	C	70gr	73gr	C	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
3/24/2026	Avena con Leche	recreo	recreo	recreo	8/14/2026	L047	-	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Mileidy Sanchez
Documento: 1124827759	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnicos de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN																	
Fecha de la visita:	2 6 0 3 2 0 2 6			Tipo de Complemento:		Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede	Augusto Cespedes									
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S					x												

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche Saborizada de Fresa	NC	13/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Pan Coco	18/03/2026	8/08/2026	L18032026	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena con Leche	NC	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche Saborizada de Fresa	NC	13/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	
Pan Coco	18/03/2026	8/08/2026	L18032026	C	C	C	C	C	C	
Avena con Leche	NC	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones:

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos inspeccionados.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre:Mileidy Sanchez
Documento: 1124827759	Documento:1121902359
Cargo: Coordiandora P.A	Cargo: Tecnicos de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan

Fecha de la visita:	2 6 0 3 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada
			x	

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Augusto Cespedes			Facil acceso x	Dificil acceso
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	
Nombre del conductor:		Doc. Identidad:		Placa del vehiculo	
Nombre de quien atiende la	Mery Rivera		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA	
Nombre de quien realiza la	Mileidy Sanchez		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA	100%	MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
14	14		ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre:Mileidy Sanchez
Documento:1124827759	Documento:1121902359
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo - 3143250423

##

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN 1

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	4/9/2026	Sede educativa:	Luis carlos galan			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	1.106		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la visita	Mileidy Sanchèz - Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tenicos de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 19: Leche saborizada de chocolate, brownie, fruta de cosecha manzana.					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Al momento de la visita no se evidencia promocion de practicas adecudas de habitos alimentarios hacia los estdiantes beneficiarios.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Alexandra Orjuela C.	Nombre Mileidy Sanchèz - Karol Chitiva
Documento: 23.800.901	Documento: 1121902359, 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNO:

Municipio de Puerto Gaitán

Fecha de la visita:	09042026	Luis Carlos Galan		Tipo de Complemento:	Jornada: x / Jornada:
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	1106		

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo													
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho					
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)			
09/04/2026	Avena con leche	recreo	recreo	recreo	9/10/2026	L047	-	C	C	C	C	C		200ml	200ml	C	--	-	-	09/04/2026	2°	C	-	-	-	-	-	-			
09/04/2026	Leche chocolatada	recreo	recreo	recreo	9/10/2026	L074	4/9/2026	C	C	C	C	C		200ml	200ml	C	-	-	-	09/04/2026	2°	C	-	-	-	-	-	-			
09/04/2026	Galleta mani	vitopan	vitopan	vitopan	4/20/2026	452	4/9/2026	C	C	C	C	C		50gr	51gr	C	-	-	-	09/04/2026	2°	C	-	-	-	-	-	-			
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	--	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
-	-		-		-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA	FIRMA
Nombre Johana Alexandra Orjuela C.	Nombre: Mileidy Sanchez - Karol Chitivaa
Documento: 23.800.901	Documento:1121902359, 1116800986
Cargo: coordinadora Productora de Alimentos	Cargo: Tecnicos de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN														
Fecha de la visita:	0	9	0	4	2	1	2	6	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede	LUIS CARLOS GALAN		
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S									x					

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche saborizada chocolate	-	10/09/2026	L074	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena con leche	-	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie	-	21/04/2026	463	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani	-	20/04/2026	462	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche saborizada chocolate	-	10/09/2026	L074	C	C	C	C	C	C	
Avena con leche	-	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	
Brownie	-	21/04/2026	463	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani	-	20/04/2026	462	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Observaciones:

No se evidencia fecha de fabricacion en el producto

FIRMA	FIRMA
Nombre Johana Alexandra Orjuela C.	Nombre: Mileidy Sanchéz - Karol Chitiva
Documento: 23.800.901	Documento:1121902359,1116800986
cargo: coordinadora productora de Alimentos	Cargo: Tecnicos de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META
FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETC NoC

Fecha de la visita:	0 9 0 4 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada x	Jornada

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Luis Carlos Galan			Facil acceso	x	Dificil acceso
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo		camioneta stacas
Nombre del conductor:	Edinson Higinio Quintero	Doc. Identidad:	79855957	Placa del vehículo		WDS132
Nombre de quien atiende la	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la	Mileidy Sanchéz - Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo		

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	1	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	1
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	1	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	1
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA	100%				
18	18		MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
			ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche sab chocolate	recreo	-	L074	10/09/2026	C	C	C	C	C
Avena con leche	recreo	-	L047	14/08/2026	C	C	C	C	C
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre. Johana Alexandra Orjuela	Nombre: Mileidy Sanchéz - Karol Chitiva
Documento: 23.800.901	Documento:1121902359, 1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	4/10/2026	Sede educativa:	IE Jorge Eliecer Gaitan			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	1366		
Nombre de quien atiende la visita	Mery Rivera		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la visita	Mlleidy Sanchez - Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tenicos de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 20: Avena leche - Galleta Mani - Cocada					
Intercambios	Alimento:	N.A				
	Motivo del intercambio	N.A	Fecha:	-	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Se evidenció ausencia de actividades de promoción de hábitos alimentarios saludables dirigidas a los estudiantes beneficiarios durante la operación del servicio.

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Mery Rivera	Nombre:Mlleidy Sanchez - Karol chitiva
Documento: 1.124.827.759	Documento: 1121902359 - 1116800986 -
Cargo: coordinadora Productora de Alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNOC

Municipio de Puerto Gaitán

Fecha de la visita:	1 0 0 4 2 0 2 6	Jorge Eliecer Gaitan		Tipo de Complemento:	Jornada: x / Jornada:
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	1366		

Identificación y caracteristicas Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
09/04/2026	Aven con leche	Recreo	Recreo	Recreo	14/08/2026	L047	10/04/2026	C	C	C	C	C		200ml	200ml	C	-	-	-	0/04/202	3°	C	-	-	-	-	-	-
09/04/2026	Galleta Mani	Vitopan	Vitopan	Vitopan	20/04/2026	L452	10/04/2026	C	C	C	C	C		50gr	59gr	C	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones caracteristicas organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre:Mileidy Sanchez, Karol Chitiva
Documento: 1.124.827.759	Documento: 1121902359, 1116800986
Cargo: Coordinadora	Cargo: Tecnicos de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN																			
Fecha de la visita:	1	0	0	4	2	0	2	6	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede	Jorge Eliecer							
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S										x									

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Aven con leche		14/08/2026	L047	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
Galleta Mani		20/04/2026	L452	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Aven con leche		14/08/2026	L047	X	X	X	X	X	C	
Galleta Mani		20/04/2026	L452	X	X	X	X	X	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre:Mileidy Sanchez, Karol Chitiva
Documento: 1.124.827.759	Documento:1121902359, 1116800986
Cargo: Coordinadora	Cargo: Tecnicos de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META
FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan

Fecha de la visita:	1 0 0 4 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada
				x

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Jorge Eliecer Gaitan			Facil acceso	x	Dificil acceso
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo		NA
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:		Placa del vehiculo		NA
Nombre de quien atiende la	Mery Rivera		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la	Mileidy Sanchez		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo		

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehiculo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA				
14	14	100%	MUY BUENO	95%-100%	BUENO 85%-94.9%
			ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE <69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Avena con leche	Recreo	NO	L047	14/08/2026	C	C	C	C	NA
Galleta mani	Vitopan	NO	L052	20/04/2026	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre:Mileidy Sanchez Karol Chitiva
Documento:1124827759	Documento:1121902359 1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo - 3143250423

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	13/04/2026	Sede educativa:	Luis Antonio perez			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	867		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tenicos de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 1: Avena con leche, galleta mani, manjar blanco caramelo					
Intercambios	Alimento:	Bocadillo por Manjar blanco				
	Motivo del intercambio	Desabastecimiento	Fecha:	4/13/2026	Autorizado por:	Interventoria

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita se evidencia que el menu no es acorde con la minuta pero el alimento de intercambio es aprobado previamente por interventoria.
El menu entregado no es acorde al programado
Al momento de la visita no se evidencia promocion de practicas adecudas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Johana Orjuela	Nombre:Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNOC	Municipio de Puerto Gaitán				
Fecha de la visita:	13042026	Luis Antonio perez	Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios: 867			X

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
13/04/2026	Avena con leche	recreo	recreo	recreo	10/09/026	L047	13/04/2026	C	C	C	C	C		200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
13/04/2027	Leche entera	recreo	recreo	recreo	10/09/027	L046	-	C	C	C	C	C		200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
13/04/2028	Galleta mani	El trigal	vitopan	vitopan	20/04/2026	452	13/04/2028	C	C	C	C	C		70gr	75gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones caracteristicas organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre:Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN																	
Fecha de la visita:	1 3 0 4 2 0 2 6			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede	Luis Antonio Perez										
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S				X													

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche entera	NC	13/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena con leche	NC	13/08/2027	L047	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani	NC	18/05/2026	L180326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche entera	NC	13/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	
Avena con leche	NC	13/08/2027	L047	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani	NC	18/05/2026	L180326	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Observaciones:

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos inspeccionados.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan

Fecha de la visita:	1 3 0 4 2 0 2 6	ripo de complemento:RI	Jornada	Jornada
			X	

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Luis Antonio perez			Facil acceso x	Dificil acceso
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	
Nombre del conductor:	RAUL ALFONSO TAFUR BARRETO	Doc. Identidad:	86075349	Placa del vehículo	LLP520
Nombre de quien atiende la	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA	
Nombre de quien realiza la	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnico de campo	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	1	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	1
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	1	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	1
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA	100%	MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
			ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Avena con Leche	Recreo		l047	10/09/2026	C	c	c	c	c
lehce entera	Recreo		L046	10/09/2026	C	c	c	c	c
galleta mani	Vitopan		452	20/04/2026	C	c	c	c	c
-	-		-	-	-	-	-	-	-
-	-		-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento:23800901	Documento: 1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	13/04/2026	Sede educativa:	Luis carlos galan			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita	2da visita X	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	1.106		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tenicos de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 1: Avena con leche, galleta mani, manjar blanco caramelo					
Intercambios	Alimento:	Bocadillo por Manjar blanco				
	Motivo del intercambio	Desabastecimiento	Fecha:	4/13/2026	Autorizado por:	Interventoria

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita se evidencia que el menu no es acorde con la minuta pero el alimento de intercambio es aprobado previamente por interventoria.
El menu entregado no es acorde a lo programado

Al momento de la visita no se evidencia promocion de practicas adecudas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Johana orjuela	Nombre:, Maria Mileidy Sanchez Valencia
Documento: 23.800.901	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNoC | Municipio de Puerto Gaitán

Fecha de la visita:	13042026	Luis Carlos Galan		Tipo de Complemento:	Jornada: x
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	1106		Jornada:

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
13/04/2026	Avena con leche	recreo	recreo	recreo	10/09/2026	L047	13/04/2026	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
13/04/2027	Leche entera	recreo	recreo	recreo	10/09/2027	L046	-	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
13/04/2028	Galleta mani	El trigal	vitopan	vitopan	20/04/2026	452	13/04/2028	C	C	C	C	C	70gr	70gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Milaidy Sanchez
Documento: 23.800.901	Documento:1121902359
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN				
Fecha de la visita:	1 3 0 4 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede: Luis carlos Galan
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S		x		

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche entera	NO	13/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena con leche	NO	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani	NO	20/04/2026	462	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche entera	N/O	13/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	
Avena con leche	N/O	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani	N/O	20/04/2026	462	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones:

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos inspeccionados.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Mileidy sanchez
Documento: 23800901	Documento:1121902359
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN:

ETC NoC

Fecha de la visita:	1	3	0	4	2	0	2	6	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde
										x	

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Luis Carlos Galan			Facil acceso x	Dificil acceso
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	CAMIONETA ESTACAS
Nombre del conductor:	EDINSON HIGNIO QUINTERO	Doc. Identidad:	79855957	Placa del vehículo	WDS 132
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA	
Nombre de quien realiza la visita	Maria Mileidy Sanchez Valencia		Cargo de quien realizala visita	Tecnico de campo	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	1	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	1
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	1	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material	1
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA					
18	18	100%	MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
			ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche entera	recreo	-	L046	8/13/2026	C	C	C	C	C
Avena con leche	recreo	-	L047	8/14/2026	C	C	C	C	C
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Mileidy Sanchez
Documento: 23800901	Documento: 1121902359
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META** **FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	VERSIÓN 1

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	13/04/2026	Sede educativa:	IE Jorge Eliecer Gaitan			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita	2da visita X	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	1366		
Nombre de quien atiende la visita	Mery Rivera		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la visita	Mileidy Sanchez - Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tenico de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 1: Avena con Leche - Galleta Mani - Manjar blanco					
Intercambios	Alimento:	Manjar Blanco por bocadillo				
	Motivo del intercambio	Desabastecimiento	Fecha:	4/13/2026	Autorizado por:	Interventoria

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Se evidenció ausencia de actividades de promoción de hábitos alimentarios saludables dirigidas a los estudiantes beneficiarios durante la operación del servicio.

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Mery Rivera	Nombre:Mileidy Sanchez - Karol Chitiva
Documento:1124827759	Documento: 1121902359 - 1116800986
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNoC

Municipio de Puerto Gaitán

Fecha de la visita:	1 3 0 4 2 0 2 6	Jorge Eliecer Gaitan		Tipo de Complemento:	Jornada:
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	1366		x

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
4/13/2026	Avena con Leche	recreo	recreo	recreo	8/14/2026	L047	4/13/2026	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
4/13/2026	Galleta Mani	Vitopan	Vitopan	Vitopan	4/20/2026	L452	4/13/2026	C	C	C	C	C	50gr	52gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
4/13/2026	Bocadillo de guayaba	El Aguila	El Aguila	El Aguila	9/10/2026	L10032026	-	C	C	C	C	C	25gr	26gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
4/13/2026	Leche Enterea	recreo	recreo	recreo	9/8/2026	L072	-	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
4/13/2026	leche saborizada fresa	recreo	recreo	recreo	8/14/2026	L047	-	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
4/13/2026	Galleta Fresa	Vitopan	Vitopan	Vitopan	4/20/2026	L462	-	C	C	C	C	C	50gr	57gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Nileidy Sanchez, Karol Chitiva
Documento: 1124827759	Documento: 1121902359, 1116800986
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnicos de campo

ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN, META

Puerto Gaitán

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN				
Fecha de la visita:	1 3 0 4 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede: Jorge Eliecer Gaitan
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S		-	x	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Avena con Leche	NC	14/08/2026	L047	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
Galleta Mani	NC	20/04/2026	L452	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
Bocadillo de guayaba	L18032026	10/09/2026	L10032026	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
Leche Enterea	NC	8/09/2026	L072	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
leche saborizada fresa	NC	14/08/2026	L047	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
Galleta Fresa	NC	20/04/2026	L462	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Avena con Leche	NC	14/08/2026	L047	X	X	X	X	X	C	
Galleta Mani	NC	20/04/2026	L452	X	X	X	X	X	C	
Bocadillo de guayaba	L18032026	10/09/2026	L10032026	X	X	X	X	X	C	
Leche Enterea	NC	8/09/2026	L072	X	X	X	X	X	C	
leche saborizada fresa	NC	14/08/2026	L047	X	X	X	X	X	C	
Galleta Fresa	NC	20/04/2026	L462	X	X	X	X	X	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Observaciones:

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos inspeccionados.

FIRMA	FIRMA
Nombre:Mery Rivera	Nombre:Mileidy Sanchez - Karol Chitiva
Documento: 1124827759	Documento:1121902359 - 1116800986
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnicos de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META** **FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA**	VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan					
Fecha de la visita:	1 3 0 4 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada x		

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Jorge Eliecer Gaitan			Facil acceso	x	Dificil acceso	
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo		NA	
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehiculo		NA	
Nombre de quien atiende la	Mery Rivera			Cargo de quien atiende	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la	Mileidy Sanchez			Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo		

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA					
14	14	100%	MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
			ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Avena con leche	Recreo	-	L047	14/08/2026	C	C	C	C	NA
Galleta Mani	El trigal	18/03/2026	L452	20/04/2026	C	C	C	C	NA
Bocadillo de guayaba	EL AGUILA	10/03/2026	L10032026	10/09/2026	C	C	C	C	NA
Leche Entera	Recreo	-	L072	8/09/2026	C	C	C	C	NA
Leche saborizada fresa	Recreo	-	L047	14/08/2026	C	C	C	C	NA
Galleta Fresa	el trigal	-	L462	20/040/2026	C	C	C	C	NA

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Mileidy Sanchez Karol Chitiva
Documento: 1124827759	Documento: 1121902359 1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo - 3143250423

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	14/04/2026	Sede educativa:	Luis Antonio perez			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita	2da visita X	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	867		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tenicos de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 2: Leche saborizada fresa, ponque vainilla, fruta de cosecha naranja					
Intercambios	Alimento:	Muffi por ponque vainilla				
	Motivo del intercambio	Incumplimiento proveedor	Fecha:	4/14/2026	Autorizado por:	No autorizado

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NC
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita se evidencia que el menu no es acorde con la minuta, el intercambio se realiza sin previa autorización.
Al momento de la visita no se evidencia promocion de practicas adecudas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Alexandra Orjuela c.	Nombre:, Karol Chitiva
Documento: 23.800.901	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNoC: Municipio de Puerto Gaitán

Fecha de la visita:	1 4 0 4 2 0 2 6	Luis Antonio perez		Tipo de Complemento:	Mañana: x / Jornada Tarde:
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	867		

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo													
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho					
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)			
14/04/2026	Leche saborizada fresa	recreo	recreo	recreo	14/08/2026	L047	14/04/2026	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
13/04/2026	Muffin	Vitopan	Vitopan	Vitopan	26/04/2026	481	14/04/2026	C	C	C	C	C	70gr	73gr	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gram:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Alexandra Orjuela C	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23.800.901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de Alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN																			
Fecha de la visita:	1	4	0	4	2	0	2	6	Tipo de complemento RI	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede	Luis Antonio Perez							
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S									X										

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche saborizada fresa	-	14/08/2026	L047	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
Muffin	-	26/04/2026	481	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y caracteristicas de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche saborizada fresa	-	14/08/2026	L047	X	X	X	X	X	C	
Muffin	-	26/04/2026	481	X	X	X	X	X	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Observaciones:

NO SE EVIDENCIA FECHA DE ELABORACION EN LOS PRODUCTOS

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Alexandra Orjuela C.	Nombre:Karol Chitiva
Documento: 23.800,901	Documento:1116800986
Cargo: coordinadora Productora de Alimentos	Cargo: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN:

ETC NoC

Fecha de la visita:	1 4 0 4 2 0 2 6	Tipo de complemento RI	Jornada	Jornada
			X	

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Luis Antonio perez			Facil acceso x	Difícil acceso
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	
Nombre del conductor:	Raul Alfonso Tafur	Doc. Identidad:	86075349	Placa del vehículo	TST057
Nombre de quien atiende la	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA	
Nombre de quien realiza la	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnico de campo	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	1	4	El vehiculo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	1
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	1	6	El vehiculo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehiculos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	1
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA					
18	18	100,00%	MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
			ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche saborizada fresa	recreo	-	L047	14/08/2026	C	C	C	C	C
-	-	-	-	-	-	-	-		-
-	-	-	-	-	-	-	-		-
-	-	-	-	-	-	-	-		-
-	-	-	-	-	-	-	-		-

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre:Johana Alexandra Orjuela C.	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23.800.901	Documento: 1116800986
cargo y tel: coordinadora P A	Cargo y tel: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	14/04/2026	Sede educativa:	Luis Carlos Galan			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita	2da visita	3 visita X
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	1106		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tenicos de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 2: Leche saborizada fresa, ponque vainilla, fruta de cosecha naranja					
Intercambios	Alimento:	Muffi por ponque vainilla				
	Motivo del intercambio	Incumplimiento proveedor	Fecha:	4/14/2026	Autorizado por:	No autorizado

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

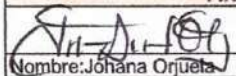
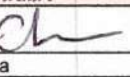
Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NC
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	NC
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita se evidencia que el menu no es acorde con la minuta, el intercambio se realiza sin previa autorización.

El menu entregado no es acorde al programado,
Al momento de la visita no se evidencia promocion de practicas adecudas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

FIRMA	**FIRMA**
	
Nombre:Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo: Productora de Alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNoC	Municipio de Puerto Gaitán				
Fecha de la visita:	1 4 0 4 2 0 2 6	Luis Carlos Galan		Tipo de Complemento:	Jornada: x
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	1105		

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
4/14/2026	Leche saborizada fresa	recreo	recreo	recreo	8/14/2026	L047	4/14/2026	C	C	C	C	C		200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
4/13/2026	Muffin	Vitopan	Vitopan	Vitopan	4/26/2026	481	4/14/2026	C	C	C	C	C		70gr	72gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
4/13/2026	Galleta fresa	Vitopan	Vitopan	Vitopan	4/27/2026	482	4/14/2026	C	C	C	C	C		70gr	73gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					

Observaciones características organolépticas:	Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA	FIRMA
Nombre:Johana Orjuela	Nombre:Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo: Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN, META	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN																		
Fecha de la visita:	1	4	0	4	2	0	2	6	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede	Luis Carlos Galan						
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S										X								

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche saborizada fresa	NC	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Muffin	NC	26/04/2026	481	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta fresa	NC	27/04/2026	482	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche saborizada fresa	NC	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	
Muffin	NC	26/04/2026	481	C	C	C	C	C	C	
Galleta fresa	NC	27/04/2026	482	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones:

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos inspeccionados.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre:Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo:Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META
FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETC NoC		Municipio de Puerto Gaitan			
Fecha de la visita:	1 4 0 4 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada x	

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Luis Carlos Galan			Facil acceso	x	Dificil acceso	
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo		NA	
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehiculo		NA	
Nombre de quien atiende la	Mery Rivera		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA			
Nombre de quien realiza la	Mileidy Sanchez		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo			

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehiculo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehiculo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehiculo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehiculos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA		MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
14	14	100%	ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche saborizada fresa	Recreo	NO	L047	14/08/2026	C	C	C	C	NA
Muffin	Vitopan	NO	L481	26/04/2026	C	C	C	C	NA
Galleta Fresa	Vitopan	NO	L482	27/04/2026	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehiculo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva -
Documento:23800901	Documento:1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo -

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META** **FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	VERSIÓN 1

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	14/04/2026	Sede educativa:	IE Jorge Eliecer Gaitan			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita	2da visita	3 visita x
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	1366		
Nombre de quien atiende la visita	Mery Rivera		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la visita	Mileidy Sanchez		Cargo de quien realizala visita	Tenicos de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 2: Leche saborizada fresa - ponque vainilla - Fruta cosecha (Naranja)					
Intercambios	Alimento:	ponque vainilla por muffi				
	Motivo del intercambio	Desabastecimiento	Fecha:	4/14/2026	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NC
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita se evidenció la entrega de muffin en reemplazo del ponqué de vainilla establecido en el menú/programación, sin contar con previa autorización ni notificación del cambio, incumpliendo lo definido para la preparación y entrega del alimento, Se recomienda garantizar el cumplimiento del menú programado y en caso de requerirse algún cambio en las preparaciones, este debe ser previamente informado y autorizado por la supervisión correspondiente, dejando el respectivo soporte documental.

Se evidenció ausencia de actividades de promoción de hábitos alimentarios saludables dirigidas a los estudiantes beneficiarios durante la operación del servicio.

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Mery Rivera	Nombre:Mileidy Sanchez
Documento: 1124827759	Documento: 1121902359
Cargo:Coordinadora Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETC NoC: Municipio de Puerto Gaitán

Fecha de la visita: 14 04 2026 — Jorge Eliecer Gaitan

Operador: PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S — No Servicios — 1366

Tipo de Complemento: Jornada: — Jornada: x

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
4/13/2026	leche saborizada fresa	recreo	recreo	recreo	8/14/2026	L047	14/040/2026	C	C	C	C	C		200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
4/13/2026	MUFFI	Vitopan	Vitopan	Vitopan	4/28/2028	L481	14/04/202	C	C	C	C	C		50gr	52gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre:Mileidy Sanchez
Documento: :1124827759	Documento:1121902359
Cargo: Coordinadora Productora de alimentos	Cargo: Tecnicos de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN																		
Fecha de la visita:	1 4 0 4 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede	IE Jorge Eliecer Gaitan													
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S			x															

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
leche saborizada fresa	NC	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
MUFFI	NC	28/04/2028	L481	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
leche saborizada fresa	NC	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	
MUFFI	NC	28/04/2028	L481	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Observaciones:

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos inspeccionados.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Mileidy Sanchez
Documento: : 1124827759	Documento: 1121902359
Cargo: Coordinadora de P.A	Cargo: Tecnicos de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META
FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETC NoC — Municipio de Puerto Gaitan

Fecha de la visita:	1 4 0 4 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada x	

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Jorge Eliecer Gaitan			Facil acceso	x	Dificil acceso	
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo			NA
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehiculo			NA
Nombre de quien atiende la	Mery Rivera		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA			
Nombre de quien realiza la	Mileidy Sanchez		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo			

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehiculo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehiculo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehiculos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA		MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
14	14	100%	ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche saborizada fresa	Recreo	NO	L047	14/08/2026	C	C	C	C	NA
Muffi	Vitopan	NO	L481	28/04/2026	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Karol Chitiva
Documento:1124827759	Documento:1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo -

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN 1

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	16/04/2026	Sede educativa:	Jorge Eliecer Gaitan			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita	2da visita	3ra Visi 4ta visita X
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	1366		
Nombre de quien atiende la visita	Mery Rivera		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tenico de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 4: Leche saborizada chocolate, brownie, fruta de cosecha banano					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Al momento de la visita no se evidencia promocion de practicas adecudas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery rivera	Nombre:, Karol Chitiva
Documento:1124827759	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNOC	Municipio de Puerto Gaitán				
Fecha de la visita:	1 6 0 4 2 0 2 6	Jorge Eliecer Gaitan		Tipo de Complemento:	Jornada: X / Jornada:
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	1366		

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
4/16/2026	Leche saborizada chocolate	recreo	recreo	recreo	9/10/2026	L074	4/16/2026	C	C	C	C	C		200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
4/16/2026	Brownie	vitopan	vitopan	vitopan	4/26/2026	464	4/16/2026	C	C	C	C	C		50gr	51gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre:Karol Chitiva
Documento: 1124827759	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN				
Fecha de la visita:	1 6 0 4 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede: Jorge Eliecer Gaitan
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S		X		

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Brownie	NC	26/04/2026	464	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada chocolate	NC	10/09/2026	L074	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y caracteristicas de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Brownie	NC	26/04/2026	464	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada chocolate	NC	10/09/2026	L074	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Observaciones:

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos inspeccionados.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre:Karol Chitiva
Documento: 1124827759	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora P.A	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META
FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan		
Fecha de la visita:	1 6 0 4 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada / Jornada x

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Jorge Eliecer Gaitan			Facil acceso x	Dificil acceso
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	NA
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehiculo	NA
Nombre de quien atiende la	Mery Rivera		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA	
Nombre de quien realiza la	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA		MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
14	14	100%	ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche saborizada chocolate	Recreo	NO	L074	10/09/2026	C	C	C	C	NA
Brownie	Vitopan	NO	L464	26/04/2026	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Karol Chitiva
Documento:1124827759	Documento:1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo -

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDIA DE PUERTO GAITAN META FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN 1

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	17/04/2026	Sede educativa:	Fundaciones			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita x	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	91		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tenicos de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 5: Leche entera - Galleta Casera - Bocadillo de guayaba					
Intercambios	Alimento:	N.A				
	Motivo del intercambio	N.A	Fecha:		Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Se evidencia incumplimienoto con el tipo de complemento de entrega teniendo en cuenta las condiciones de ruralidad de la institución educativa

se evidencia falta de logos institucionales en la dotacion de las manipuladoras

no se evidencia promocion de habitos alimentarios saludables

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johanna Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETC/NoC	Municipio de Puerto Gaitán				
Fecha de la visita:	17042026	Fundaciones		Tipo de Complemento:	Jornada: X / Jornada:
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	91		

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
09/04/2026	Leche Entera	Recreo	Recreo	Recreo	20/08/2026	L074	17/04/2026	C	C	C	C	C		200ml	200ml	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
09/04/2027	Muffi	Vitopan	Vitopan	Vitopan	4/20/2026	L453	17/04/2027	C	C	C	C	C		70gr	75gr	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
09/04/2028	Bocadillo de Guayaba	Aguila	Aguila	Aguila	9/10/2026	L100326	17/04/2028	C	C	C	C	C		25gr	26gr	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johanna Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora	Cargo: Tecnicos de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN				
Fecha de la visita:	17042026	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede: Fundaciones
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S		x		

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche Entera		20/08/2026	L074	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
Muffi		20/04/2026	L453	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
Bocadillo de Guayaba	10/03/2026	10/09/2026	L10032026	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche Entera		20/08/2026	L074	X	X	X	X	X	C	
Muffi		20/04/2026	L453	X	X	X	X	X	C	
Bocadillo de Guayaba	10/03/2026	10/09/2026	L10032026	X	X	X	X	X	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo: Coordinador a	Cargo: Tecnicos de campo

####

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan							
Fecha de la visita:	1	7	0	4	2	0	2	6
Tipo de Complemento:	Jornada x	Jornada						

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Fundaciones			Facil acceso x	Dificil acceso
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	NA
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehiculo	NA
Nombre de quien atiende la	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA	
Nombre de quien realiza la	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA	100%	MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
14	14		ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche Entera	Recreo	NO	L074	20/08/2026	C	C	C	C	NA
Muffi	vitopan	NO	L453	20/04/2026	C	C	C	C	NA
Bocadillo Guayaba	Aguila	10/03/2026	L100326	10/09/2026	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo -

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	17/04/2026	Sede educativa:	Horizonte			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	9		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Cordinadora Productora de alimentos		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tecnico de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 5: Leche entera, galleta casera, bocadillo.					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita no se observa promocion de practicas adecuadas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

Se evidencia que el sitio donde se almacenan los complementos es compatido con la cocina de la institució

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chivita
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora	Cargo: Tenico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN, META

ETCNoC	Municipio de Puerto Gaitán				
Fecha de la visita:	17042026	Horizonte		Tipo de Complemento:	Jornada: X / Jornada:
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	9		

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
									Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente		Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Verificado	Cumplimiento		Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)		Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)		Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)		Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
09/04/2026	Leche entera	recreo	recreo	recreo	14/09/2026	L047	4/17/2026	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
09/04/2027	Galleta casera	vitopan	vitopan	vitopan	20/04/2026	452	4/17/2026	C	C	C	C	C	70gr	70gr	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
09/04/2028	Bocadillo	aguila	aguila	aguila	10/09/2026	L0767	4/17/2026	C	C	C	C	C	25gr	25gr	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

Al momento de la vilsita se evidencia que enn el area de almacenamiento de complementos no cuentan con refrigerador.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN																		
Fecha de la visita:	1	7	0	4	2	0	2	6	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede	Horizonte						
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S									X									

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche entera	-	20/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta casera	-	20/04/2026	452	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	10/03/2026	10/09/2026	100326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche entera	-	20/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	
Galleta casera	-	20/04/2026	452	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	10/03/2026	10/09/2026	100326	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan				
Fecha de la visita:	17042026	Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada	
			x		

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Horizontes			Facil acceso x	Dificil acceso
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	NA
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehículo	NA
Nombre de quien atiende la	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA	
Nombre de quien realiza la	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA	100%	MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
14	14		ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche Entera	Recreo	NO	L074	20/08/2026	C	C	C	C	NA
Galleta Casera	vitopan	NO	L452	20/04/2026	C	C	C	C	NA
Bocadillo Guayaba	Aguila	10/03/2026	L100326	10/09/2026	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo -

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN 1

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	16/04/2026	Sede educativa:	Primavera			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	157		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tenicos de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 4: leche saborizada de chocolate - brownie - fruta de cosecha (Banano)					
Intercambios	Alimento:	N.A				
	Motivo del intercambio	N.A	Fecha:		Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

no se evidencia promocion de habitos alimentarios saludables

se evidencia falta de logos institucionales en la dotacion de las manipuladoras

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mery Rivera	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 1124827759	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETC/NOC	Municipio de Puerto Gaitán				
Fecha de la visita:	16042026	Primavera	Tipo de Complemento:	Mañana	Jornada Tarde
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios 157		X	

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
16/04/2026	Leche saborizada chocolate	recreo	recreo	recreo	10/09/2026	L047	16/04/2026	C	C	C	C	C		200ml	200ml	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16/04/2027	Muffi	Vitopan	Vitopan	Vitopan	9/05/2026	L453	16/04/2026	C	C	C	C	C		70gr	70gr	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

NO SE EVIDENCIA ENFRIADOR

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johanna Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora	Cargo: Tecnicos de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN				
Fecha de la visita:	16042026	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede: Primavera
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S		x		

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche saborizada chocolate	-	10/09/2026	L047	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
Muffi	-	21/04/2026	I453	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche saborizada chocolate	-	10/09/2026	L047	X	X	X	X	X	C	
Muffi	-	21/04/2026	I453	X	X	X	X	X	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karo Chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800598
Cargo: Coordinadora	Cargo: Tecnicos de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan

Fecha de la visita:	1 6 0 4 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada x	Jornada

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Primavera			Facil acceso	x	Dificil acceso
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	NA	
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehículo	NA	
Nombre de quien atiende la	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo		

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA					
14	14	100%	MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
			ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche Saborizada Chocolate	Recreo	NO	L047	10/09/2026	C	C	C	C	NA
Muffin	Vitopan	NO	L453	9/05/2026	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo -

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	17/04/2026	Sede educativa:	Murujuy			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	25		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Cordinadora Productora de alimentos		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tecnico de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 5: Leche entera, galleta casera, bocadillo.					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita no se observa promocion de practicas adecuadas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de Alimentos	Cargo: Tenico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNOC

Municipio de Puerto Gaitán

Fecha de la visita:	17042026	Murujuy		Tipo de Complemento:	Jornada: X
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	25		Jornada:

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
4/9/2026	Leche entera	recreo	recreo	recreo	8/20/2006	L046	4/17/2026	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4/9/2026	Galleta mani	trigal	trigal	trigal	4/20/2026	452	4/17/2026	C	C	C	C	C	70gr	75gr	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

Al momento de la visita se evidencia que enn el area de almacenamiento de complementos no cuentan con refrigerador.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN																		
Fecha de la visita:	1	7	0	4	2	0	2	6	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede	Murujuy						
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S									X									

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche entera		20/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani		20/04/2026	452	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	10/03/2026	10/09/2026	100326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche entera		20/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani		20/04/2026	452	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	10/03/2026	10/09/2026	100326	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META** **FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA**	VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan				
Fecha de la visita:	17/04/2026	Tipo de Complemento:	Jornada x	Jornada	

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Murujuy			Facil acceso x	Dificil acceso
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	NA
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehículo	NA
Nombre de quien atiende la	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA	
Nombre de quien realiza la	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

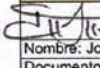
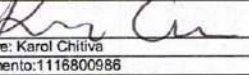
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA	100%				
14	14		MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
			ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche Entera	Recreo	NA	L046	20/08/2026	C	C	C	C	NA
Galleta Mani	Trigal	NA	L452	20/04/2026	C	C	C	C	NA
Bocadillo Aguila	Aguila	10032026	L10032026	10/09/2026	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
	
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo -

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	17/04/2026	Sede educativa:	Cristalina			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	812		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Cordinadora Productora de alimentos		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tecnico de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 5: Leche entera, galleta casera, bocadillo.					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita no se observa promocion de practicas adecuadas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

Se evidencia manipuladoras con uniformes sin logos institucionales

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de Alimentos	Cargo: Tenico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNoC	Municipio de Puerto Gaitán				
Fecha de la visita:	17042026	Cristalina		Tipo de Complemento:	Jornada: X / Jornada:
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	812		

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho			
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
09/04/2026	Leche entera	recreo	recreo	recreo	20/08/2026	L046	17/04/2026	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
09/04/2027	Galleta mani	trigal	trigal	trigal	20/04/2026	452	17/04/2026	C	C	C	C	C	70gr	75 gr	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

Al momento de la visita se evidencia que enn el area de almacenamiento de complementos no cuentan con refrigerador.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN				
Fecha de la visita:	17042026	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede: Cristalina
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S		X		

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche entera	-	20/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani	-	20/04/2026	452	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	10/03/2026	10/09/2026	100326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y caracteristicas de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Leche entera		20/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani		20/04/2026	452	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	10/03/2026	10/09/2026	100326	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento:23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META
FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan																			
Fecha de la visita:	1	7	0	4	2	0	2	6	Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada									
										x										

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Cristalina			Facil acceso	Dificil acceso x
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	NA
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehiculo	NA
Nombre de quien atiende la	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA	
Nombre de quien realiza la	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA	100%	MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
14	14		ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche Entera	Recreo	NA	L046	20/08/2026	C	C	C	C	NA
Galleta Mani	Trigal	NA	L452	20/04/2026	C	C	C	C	NA
Bocadillo Aguila	Aguila	10032026	L10032026	10/09/2026	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo -

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	26/03/2026	Sede educativa:	Santa Barbara			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	173		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Cordinadora Productora de alimentos		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Stephany Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tecnico de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 9: Leche entera, pan aliñado, fruta de cosecha manzana					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita no se observa promocion de practicas adecuadas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Stephany chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de Alimentos	Cargo: Tenico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN, META

ETC No.

Municipio de Puerto Gaitán

Fecha de la visita:	26/03/2026	Santa Barbara	Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	173	X	

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
3/21/2026	Pan coco	trigal	trigal	trigal	4/8/2026	180326	3/26/2026	C	C	C	C	C		70gr	70gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
3/21/2026	Leche saborizada de fresa	recreo	recreo	recreo	8/13/2026	L046	3/26/2026	C	C	C	C	C		200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Stephany chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN				
Fecha de la visita:	26/03/2026	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede: Santa Barbara
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S		X		

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Pan coco	NC	8/04/2026	180326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada de fresa	NC	13/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani	NC	18/05/2026	L180326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena con leche	NC	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y caracteristicas de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Pan coco	NC	8/04/2026	180326	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada de fresa	NC	13/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani	NC	18/05/2026	L180326	C	C	C	C	C	C	
Avena con leche	NC	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Observaciones:

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos inspeccionados.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Stephany Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan

Fecha de la visita:	2 6 0 3 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada x	Jornada

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Santa Barbara			Facil acceso	Dificil acceso	x
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo		NA
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehículo		NA
Nombre de quien atiende la	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA		
Nombre de quien realiza la	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo		

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA		MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
14	14	100%	ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Pan coco	Trigal	18/03/2026	L18032026	8/04/2026	C	C	C	C	NA
Leche Saborizada de fresa	Recreo	NA	L046	13/08/2026	C	C	C	C	NA
Galleta Mani	Trigal	18/03/20260	L10032026	18/05/2026	C	C	C	C	NA
Avena con leche	Recreo	NA	L047	14/08/2026	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo -

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	27/03/2026	Sede educativa:	Carimagua			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	59		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Cordinadora Productora de alimentos		
Nombre de quien realiza la visita	Karol chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tecnico de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 10: Leche saborizada de fresa, galleta limon, cocada					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita no se observa promocion de practicas adecuadas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

Se logra evidenciar que el uniforme de las manipuladoras no cuentan con los logos institucionales

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Johana Orjuela	Nombre:Karol chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de Alimentos	Cargo: Tenico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN, META

ETCNoC

Municipio de Puerto Gaitán

Fecha de la visita:	2 7 0 3 2 0 2 6	Carimagua		Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	59		X	

Identificación y características Organolépticas del Producto													Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
3/21/2026	Bocadillo	aguila	aguila	aguila	9/10/2026	L100326	3/27/2026	C	C	C	C	C	25gr	25gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
3/21/2026	Leche saborizada fresa	recreo	recreo	recreo	8/13/2026	L046	3/27/2026	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

Al momento de la viisita se evidencia que el area de almacenamiento de complementos no cuentan con refrigerador.

FIRMA	FIRMA
[signature]	[signature]
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN																		
Fecha de la visita:	2 7 0 3 2 0 2 6			Tipo de Complemento:		Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede	Carimagua										
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S					X													

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Galleta mani	16/03/2026	18-05-/2026	L160326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	10/03/2026	10/09/2026	L100326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y caracteristicas de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Galleta mani	16/03/2026	18-05-/2026	L160326	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	10/03/2026	10/09/2026	L100326	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Observaciones:

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos inspeccionados.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan				
Fecha de la visita:	27/03/2026	Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada	
			x		

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Carmiagua			Facil acceso	Dificil acceso x
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	NA
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehiculo	NA
Nombre de quien atiende la	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA	
Nombre de quien realiza la	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA	100%	MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
14	14		ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche Saborizada de fresa	Recreo	NA	L046	13/08/2026	C	C	C	C	NA
Galleta Mani	Trigal	18/03/20260	L10032026	18/05/2026	C	C	C	C	NA
Bocadillo guayaba	Aguila	10/03/2026	L10032026	10/09/2026	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo -

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	27/03/2026	Sede educativa:	General Santander			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	53		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Cordinadora Productora de alimentos		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Stephany chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tecnico de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 10: Leche saborizada de fresa, galleta limon, cocada					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita no se observa promocion de practicas adecuadas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

Se logra evidenciar que el uniforme de las manipuladoras no cuentan con los logos institucionales
Posteriormente se evidencia polvo en area de al macenamiento de complementos.

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Johana Orjuela	Nombre:Karol Stephany chitiva
Documento:23800901	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de Alimentos	Cargo: Tenico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNoC	Municipio de Puerto Gaitán						
Fecha de la visita:	2 7 0 3 2 0 2 6	General santander		Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada	
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	53		X		

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
3/21/2026	Galleta mani	trigal	trigal	trigal	5/18/2026	180326	3/27/2026	C	C	C	C	C		70gr	72gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
3/21/2026	Avena con leche	recreo	recreo	recreo	8/14/2026	L047	3/27/2026	C	C	C	C	C		200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
3/21/2026	Bocadillo	aguila	aguila	aguila	9/10/2026	L100326	3/27/2026	C	C	C	C	C		25gr	27gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

Al momento de la visita se evidencia que el area de almacenamiento de complementos no cuenta con refrigerador.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Oguela	Nombre: Karol Stephany chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN				
Fecha de la visita:	27032026	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede: General Santander
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S		X		

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Bocadillo	10/032026	10/09/2026	L100326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena con leche	NC	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani	18/03/2026	18/05/2026	L180326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y caracteristicas de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Bocadillo	10/032026	10/09/2026	L100326	C	C	C	C	C	C	
Avena con leche	NC	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	
Galleta mani	18/03/2026	18/05/2026	L180326	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Observaciones:

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos inspeccionados.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Stephany chitiva
Documento:23800901	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan

Fecha de la visita:	2 7 0 3 2 0 2 6	Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada
			x	

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	General Santander			Facil acceso	Dificil acceso x
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	NA
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehículo	NA
Nombre de quien atiende la	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA	
Nombre de quien realiza la	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA	100%	MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
14	14		ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Galleta Mani	Trigal	18/03/20260	L10032026	18/05/2026	C	C	C	C	NA
Avena con leche	Recreo	NA	L047	14/08/2026	C	C	C	C	NA
Bocadillo de guayaba	Aguila	10/03/2026	L10032026	10/09/2026	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo -

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META**	VERSIÓN 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	26/03/2026	Sede educativa:	Gregorio Garavito			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	36		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Coordinadora Productora de alimentos		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Stephany chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tecnico de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 9: Leche entera, pan aliñado, fruta de cosecha manzana					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita no se observa promocion de practicas adecuadas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Stephany chitiva
Documento: 23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de Alimentos	Cargo: Tenico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNOC	Municipio de Puerto Gaitán				
Fecha de la visita:	26032026	Gregorio Garavito		Tipo de Complemento:	Jornada: X / Jornada:
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	36		

Identificación y características Organolépticas del Producto													Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
3/21/2026	Pan coco	trigal	trigal	trigal	4/8/2026	180326	3/26/2026	C	C	C	C	C	70gr	71gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
3/21/2026	Leche saborizada de fresa	recreo	recreo	recreo	8/13/2026	L046	3/26/2026	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

Al momento dela visita se evicencia que en el lugar de almacenamiento no disponen de refrigeradores.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Stephany chitiva
Documento:23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN					
Fecha de la visita:	26 03 2026	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Sede	Gregorio Garavito
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S		X			

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Pan coco	NC	8/04/2026	180326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada de fresa	NC	13/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Pan coco	NC	8/04/2026	180326	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada de fresa	NC	13/08/2026	L046	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Observaciones:

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos inspeccionados.

FIRMA	FIRMA
Nombre: ~~Johana Orjuela~~	Nombre: Karol Stephany chitiva
Documento:23800901	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META FORMATO DE VERIFICACION CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACION INDUSTRIALIZADA	VERSIÓN:

ETC NoC	Municipio de Puerto Gaitan																							
Fecha de la visita:	2	6	0	3	2	0	2	6	Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada													
										x														

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	Gregorio Garavito			Facil acceso	Difícil acceso x
Nombre del Operador:	Productora Alimentos	No. Contrato/Convenio	644/2026	Tipo de vehiculo	NA
Nombre del conductor:	NA	Doc. Identidad:	NA	Placa del vehículo	NA
Nombre de quien atiende la	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende	Coordinadora PA	
Nombre de quien realiza la	Karol Chitiva		Cargo de quien realizala	Tecnicos de campo	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple(1) No cumple(0) No aplica (NA)

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	NA	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	NA
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	NA	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	NA
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2)	1	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	1

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA	100%				
14	14		MUY BUENO	95%-100%	BUENO	85%-94.9%
			ACEPTABLE	70%-84.9%	DEFICIENTE	<69%

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Pan coco	Trigal	18/03/2026	L18032026	8/04/2026	C	C	C	C	NA
Leche Saborizada de fresa	Recreo	NA	L046	13/08/2026	C	C	C	C	NA
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones

No fue posible realizar la verificación de las condiciones de despacho y suministro de la ración industrializada, debido a que durante el desarrollo de la visita no se evidenció la presencia del vehículo transportador en la sede.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento: 23800901	Documento:1116800986
Cargo y tel: Coordinadora P.A	Cargo y tel: Tecnicos de campo -

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR **ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN META** **FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	VERSIÓN 1

INFORMACIÓN GENERAL

ETCNoC	Municipio Puerto Gaitán					
Fecha de la visita:	27/03/2026	Sede educativa:	La sabana			
Operador:	Productora de Alimentos PA		No. Visita:	1ra visita X	2da visita	3 visita
No. Contrato/Convenio	644/2026		No de servicios:	55		
Nombre de quien atiende la visita	Johana Orjuela		Cargo de quien atiende la visita	Cordinadora Productora de alimentos		
Nombre de quien realiza la visita	Karol Stephany Chitiva		Cargo de quien realizala visita	Tecnico de campo		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu 10: Leche saborizada de fresa, galleta limon, cocada					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos es bajo.	C

Observaciones

Durante la visita no se observa promocion de practicas adecuadas de habitos alimentarios hacia los estudiantes beneficiarios.

Se logra evidenciar que el uniforme de las manipuladoras no cuentan con los logos institucionales
Adicionalmente se evidencia bocadillo con hormigas.

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Stephany chitiva
Documento:23800901	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de Alimentos	Cargo: Tenico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN:

ETCNoC	Municipio de Puerto Gaitán								
Fecha de la visita:	2 7 0 3 2 0 2 6	La Sabana		Tipo de Complemento:	Jornada	Jornada			
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	No Servicios	55		X				

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
3/21/2026	Galleta limon	trigal	trigal	trigal	5/18/2026	140326	3/27/2026	C	C	C	C	C	70gr	72gr	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
3/21/2026	Avena con leche	recreo	recreo	recreo	8/14/2026	L047	3/27/2026	C	C	C	C	C	200ml	200ml	C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

Al momento de la visita se evidencia que el area de almacenamiento de complementos no cuenta con refrigerador.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol Chitiva
Documento:	Documento: 1116800986
Cargo: Coordinadora Productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 1
FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN																		
Fecha de la visita:	2 7 0 3 2 0 2 6			Tipo de Complemento:		Jornada Mañana		Jornada Tarde		Sede		La Sabana							
Operador:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S					X													

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Galleta limon	NC	18-05-9/2026	L140326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena con leche	NC	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	10/03/2026	10/09/2026	L100326	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Galleta limon	NC	18-05-9/2026	L140326	C	C	C	C	C	C	
Avena con leche	NC	14/08/2026	L047	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	10/03/2026	10/09/2026	L100326	C	C	C	C	C	C	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Observaciones:

Durante la visita se evidencia ausencia de fecha de fabricación en los productos inspeccionados.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Johana Orjuela	Nombre: Karol stephany chitiva
Documento:23800901	Documento:1116800986
Cargo: Coordinadora productora de alimentos	Cargo: Tecnico de campo