ALCALDÍA DE
BUCARAMANGA

SECRETARIA ADMINISTRATIVA

358

CONTRATO N°: _____

NOMBRE DEL CONTRATISTA: UT BGA INNOVA2

_____

902019462-5

CEDULA O NIT: _____

FECHA: AÑO: 2025 MES: 12 DIA: 27

FOLIOS: 200 CARPETA: _____

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

Puertas.	Paredes de comedor escolar presentan humedad.

51402

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

Versión: 002 -2026

Operador:	UT BGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	06-08-26
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:30 am
Institución Educativa/Sede	LA JUVENTUD					Hora de Terminación:	1:15 pm
Dirección:	Calle 5 Norte # 19-12 Barrio La Juventud						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 11:15 am a 1:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	192		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Xiomara Pinzon			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Carlos A Restrepo S		
Cargo:	Manipuladora						

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Expertos RBG 01 Julio de 2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos cumple con condiciones adecuadas de calidad e inocuidad, evitando la contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 kits

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipuladoras con dotación completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal es adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo contrato laboral y soportes.	1	Se evidencian hojas de vida con soportes
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Manipuladoras acreditan experiencia mínima, certificados médicos y BPM.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Se evidencian registros
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	5 manipuladoras
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	23	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia publicación de la ficha técnica de información del PAE
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Conformación CAE → 25-02-26 * 28-04-26 * 9-07-26
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicación de la estrategia EAN

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Huevo AA marca Tito L: 19-9989 V: 30-Ago-26
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Tomate, limón
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche marca Indulac L: 150660726 V: 06-Jul-27

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

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

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	—— o ——	PUNTAJE OBTENIDO	—— o ——	PORCENTAJE	—— o ——

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizó visita técnica de supervisión en esta TE en la modalidad de RPS-Almuerzo con una cobertura de 192.
Se verificó el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 4.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

51407

Educación | Alimentos Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	06-08-26	Hora inicio:	10:30 am	Hora Finalización:	1:15 pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	LA JUVENTUD			Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Tortilla de huevo						53.9	53.6	54.9	50gr	C										
LEGUMINOSAS	Frijoles guisados						56.9	55.9	54.5	45gr	C										
CEREALES	Arroz blanco						91.0	89.7	90.0	85gr	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Frita de trigo						57.8	54.9	55.2	50gr	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Rodajas de tomate limón y pimienta						71.0	72.4	72.3	65gr	C										
BEBIDA	Jugo de tomate-arbol						232.6	233.8	235.1	200cc	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	El lacteo (lechejer la frita de trigo																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE											6										
NO CUMPLE											0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verificó el cumplimiento del gramaje del menú # 4.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Xiamara Pinzón	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Carlos Alberto Reátiga Parra
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo técnico
FRIMA:		FIRMA:	Carlos A. Reátiga

51408

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LA JUVENTUD

FECHA: (dd-mm-aaaa)	06	08	2026	LUGAR:	Sede Educativa: LA JUVENTUD

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

Condiciones locativas: Fachada Institución

Condiciones locativas: Area preparación de alimentos

Condiciones de calidad de productos entregados.

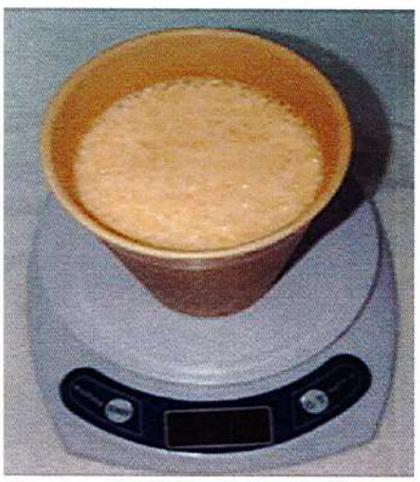
Cumplimiento de menú No 4.

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

51409

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

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

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

Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)

Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

Almacenamiento de Contramuestras

Toma de las contramuestras menú del día

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

Horario publicado.

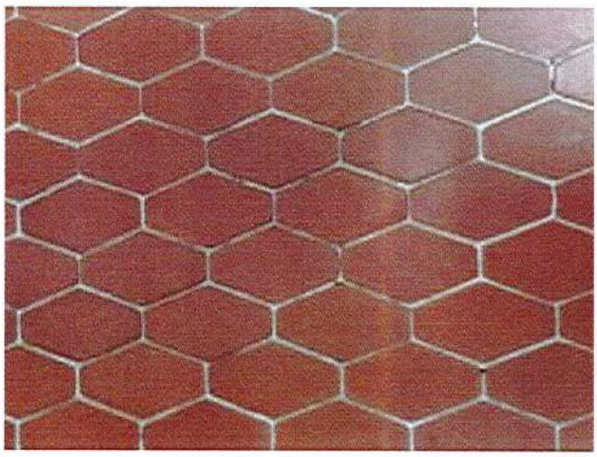
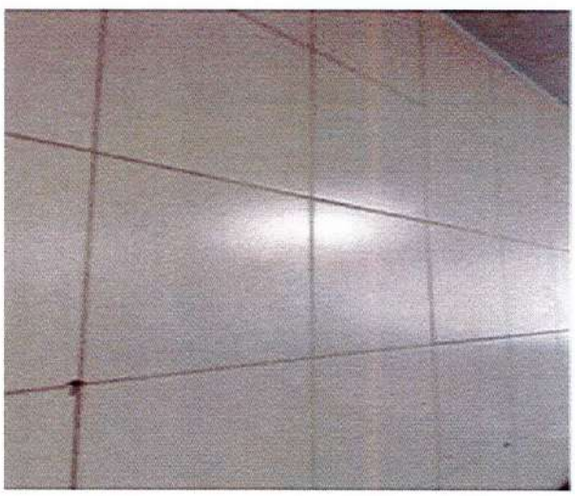
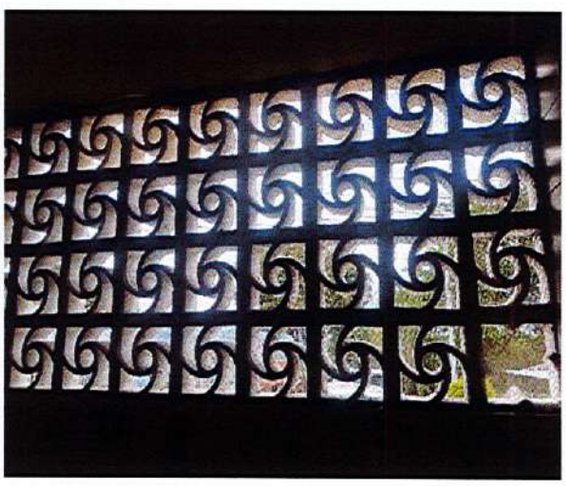
Seguridad y Salud en el trabajo

Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN

Condiciones de saneamiento.

Personal manipulador alimentos

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos pintados, descascarados y de difícil L y D.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.

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

Puertas.	Otros

51414

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Versión: 002 -2026

Operador:	UT Boa Innova 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	10-03-2026
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:40 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Promoción Social del Norte Sede B					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Calle1 #21-17						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:00 am a 1:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	196		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Johana Hernandez			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	58	**PORCENTAJE TOTAL**	95,0%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Bueno

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Cuenta con Certificado Fumigacion se realizo 01 julio de 2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos cumple con condiciones adecuadas de calidad e inocuidad, evitando la contaminación cruzada.	0	Se evidencia Crema de leche almacenada en el Congelador.
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	87,5 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Personal Manipulador cuenta con una presentacion adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo contrato laboral y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cumple para una cobertura de 106 beneficiarios hay 4 manipuladoras
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

51416

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.20	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Durante la visita no se presencian plagas o heces de animales.
4.21	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.22	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Se evidencia malla anti-insecto en area de preparacion con presencia de suciedad.
4.23	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	95%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Ficha Tecnica PAE y Ruta de Atencion Publicada.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Copia de Cae realizado el 09-03-2026.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pollo Pechuga LB00126159 Fv 04-JUN-2027
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche Polvo lote 1J270926 Fv. 27 Jul 2027 Leche Liquida Lote/lence 28 sep 2026

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	0	Se evidencia que falta perillas a dos tapas de olla.
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica)	NA	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	Se evidencia entrega del menu # 6 cumpliendo con el ciclo del menu.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Cumple con el gramaje establecido, No aplica de gramaje.
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la I.E Promoción Social del Norte Sede B con una cobertura de 196 beneficiarios, Nivel educativo Preescolar y Primaria. Se evidencia entrega del menú #6 cumpliendo con el gramaje establecido. Se socializa los hallazgos evidenciados y se da cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

51419

Educación | Alimentos Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	10-08-2026	Hora inicio:	8:40 am	Hora Finalización:	2:00 pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	I.E. Ramón Saal del Norte Sede B			Operador:	GT Bga Innova 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	6	No. MENÚ ENTREGADO	6	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los benficiarios?	X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Carne de Cerdo en cuadritos Guisado.	47.5	43.2	60.8	40	C	57.8	75.4	58.4	45	C										
LEGUMINOSAS																					
CEREALES	Arroz con Fideos.	93.6	87.3	103.6	55	C	128.6	106.2	135.7	85	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Papa en Cascos con Perejil	57.4	71.6	47.2	32	C	81.6	93.2	70.3	41	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada de Frutas	73.1	62.8	54.6	50	C	115.1	102.1	97.7	65	C										
BEBIDA:	Jugo de Maracuya	231.0	220.0	227.8	200	C	240.0	217.3	226.8	200	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Porción de Queso	13.8	15.6	16.2	10	C	30.8	37.9	34.5	30	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA:																					
CUMPLE				6					6												
NO CUMPLE				0					0												

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

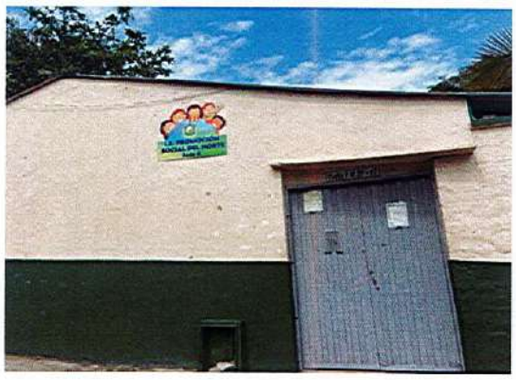
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Johana Hernandez	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Claia Liliana Hernandez
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico SEB-PAE
FIRMA:	Johana HDZ	FIRMA:	Claia Hernandez

51420

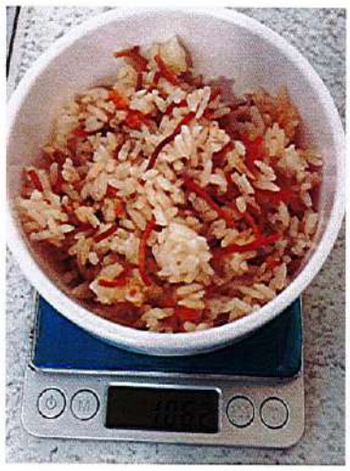
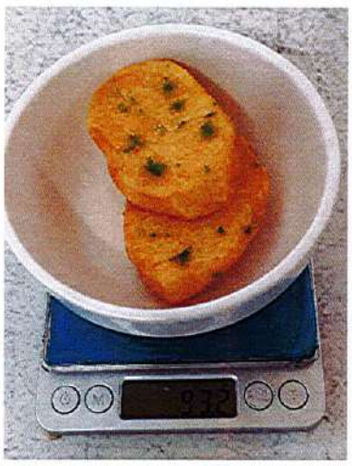
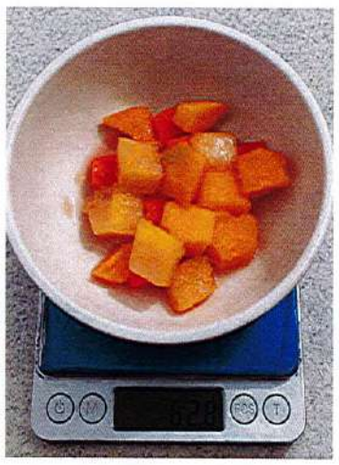
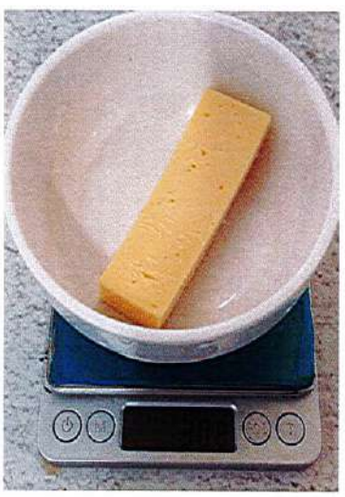
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	10	08	2026	LUGAR:	Sede Educativa: B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Área preparación de alimentos
Condiciones de calidad de productos preparados.	Condiciones de calidad de productos preparados.
Cumplimiento de menú N°6	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

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

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

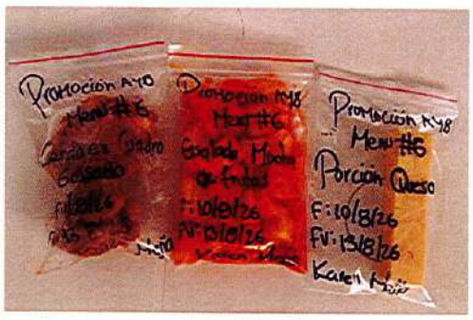
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

Suministro del complemento.

Área almacenamiento Materias primas (abarrotes).

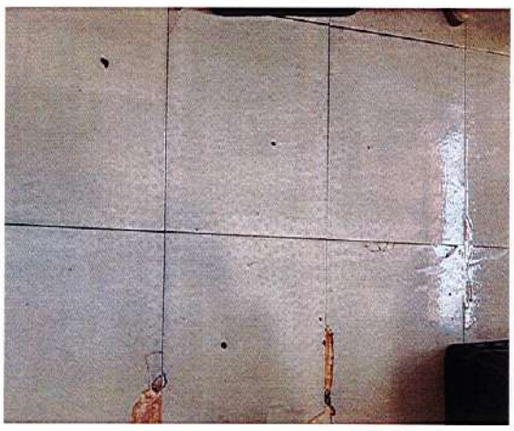
Materias primas – Equipos refrigeración- congelación.

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

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

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

Condiciones de saneamiento.	Personal manipulador alimentos

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación

51425

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

Ventana.	Puerta.

HALLAZGOS

Hallazgo 1. Se evidencia crema de leche almacenada en el congelador.	**Hallazgo 2.** Se evidencia malla anti-insecto en área de preparación con presencia de suciedad.

Hallazgo 3. Se evidencia que falta perillas a dos tapas de olla.

51426

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

Versión: 001 2026

Operador:	Innova 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	10/08/26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	6:30 Am
Institución Educativa/Sede	Los comuneros					Hora de Terminación:	9:00 Am
Dirección:	Cra 18 # 10-20 Los comuneros						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	8:00 Am 10:10 Am 2:00pm - 3:45 pm						

No. De beneficiarios atendidos:	554	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3	.	

Nombre de quien atiende la visita:	Doris Rocio Castro	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Ing Gian Gi Rios Moreno
Cargo:	Lider Manipuladora		

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

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

51427

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100%

51428

V. GESTION SOCIAL

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

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

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

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

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV = 24/09/26 Yoguth L = 02 AA La Mejor
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV = 31/08/26 Galleta L = 01/08/2026 Cuevera
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	FV = 15/02/27 Rollito L = 18726 De Guayaba
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	NA	✓
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	✓
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	✓

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

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

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

51429

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Durante la visita Tecnica se evidencia

* L y P Area entrega RI
* El personal manipulador Presenta cumplimiento con las BPM.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gionny Rios M	NOMBRE	Doris R. Castro A.
CARGO	Apoyo Tecnico Profesional	CARGO	manipuladora
FIRMA	Gionny Rios M.	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

51430

Educación Alimentos para Aprender

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

Fecha de Verificación:	10/08/26	Hora inicio:	6:30 Am	Hora Finalización:	9:00 Am	Grupo:	2
Institución Educativa	Los Comuneros			Operador:	Innova 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurth	210	207	204	200	C						211	209	205	200	C	202	205	209	200	C
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta Casera	45	43	43	40	C						88	92	87	80	C	102	103	109	100	C
FRUTA																					
POSTRE	Rollito de Guayaba	20	21	20	20	C						22	20	20	20	C	21	20	21	20	C
CUMPLE	X																				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Comuneros se da cumplimiento Gramaje Menu RI #6 ✓

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Atendido por:	Doris Rocio Castro A.	Realizada por:	Gianoy Rios Moreno
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico Profesional
Firma:		Firma:	Gianoy Rios Moreno

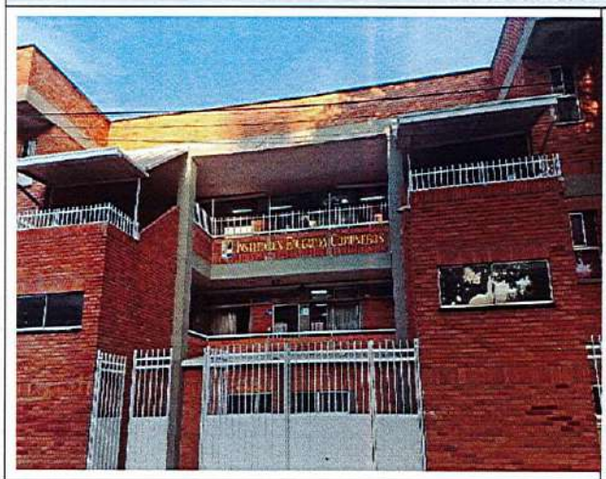
Educación Alimentos para Aprender Alcaldía de Bucaramanga PAE Programa de Alimentación Escolar

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LOS COMUNEROS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	10	08	2026	LUGAR:	Sede Educativa: LOS COMUNEROS

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución

Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados

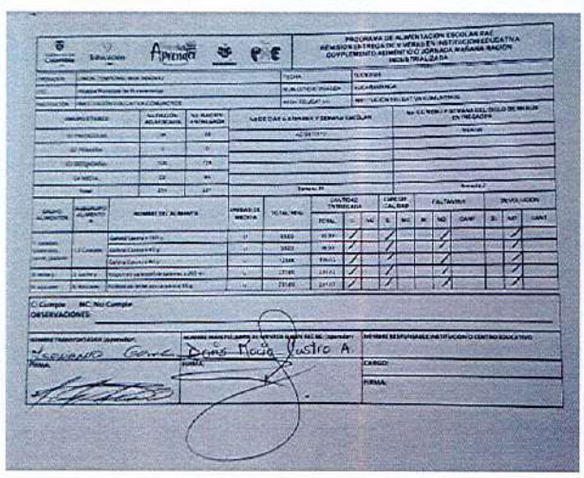
Cumplimiento de menú.

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante

Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

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

	GALLETA CASERA **F V: 31/08/2026** **LOTE:01/08/2026** **CUMPLE**
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
YOGURT LA MEJOR **F V: 24/09/2026** **LOTE:02 AA** **CUMPLE**	**ROLLITO DE GUAYABA** **F V: 15/02/2027** **LOTE:18726** **CUMPLE**
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro del complemento

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

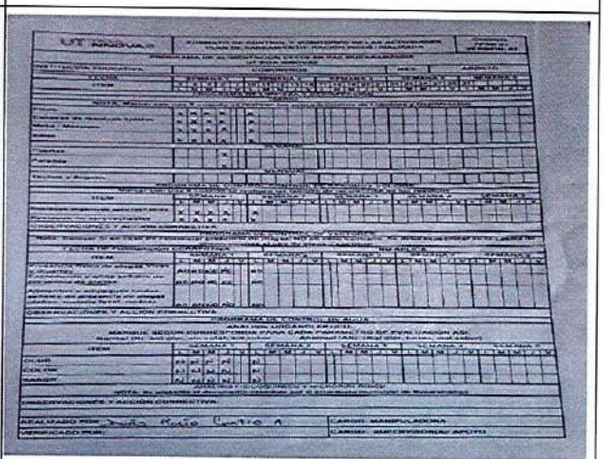
Condiciones de saneamiento.

Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín

Gestión social. – Afiche información PAE

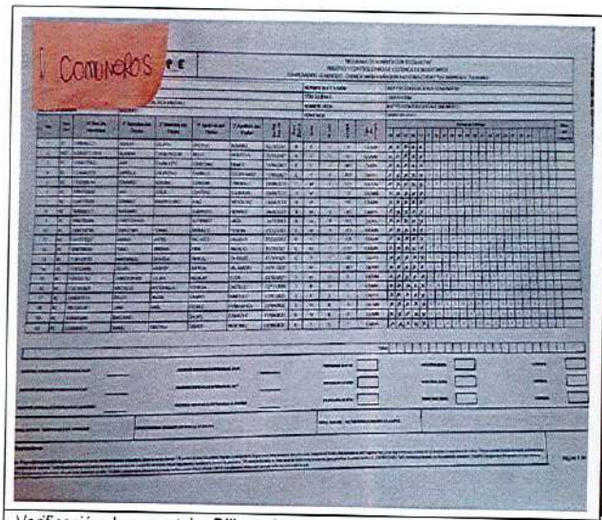
Gestión social. – Canal de comunicación/EAN

Horario publicado.



Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento

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

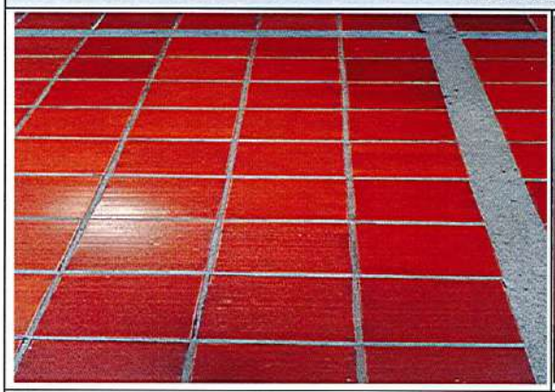
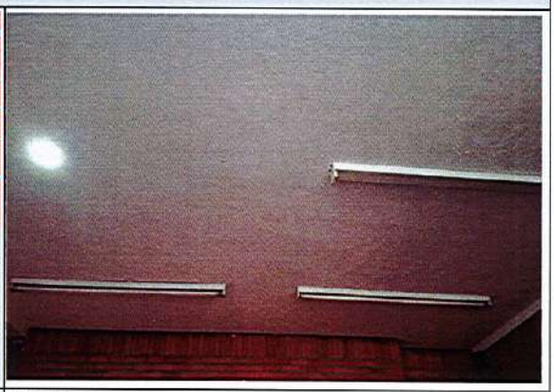
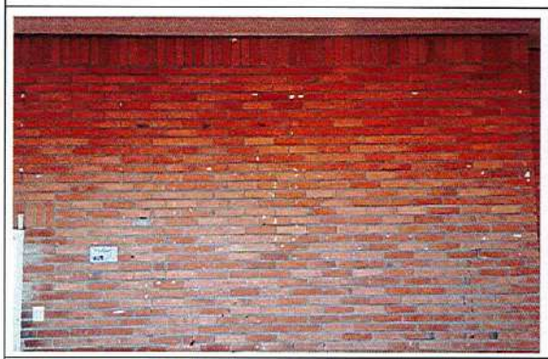
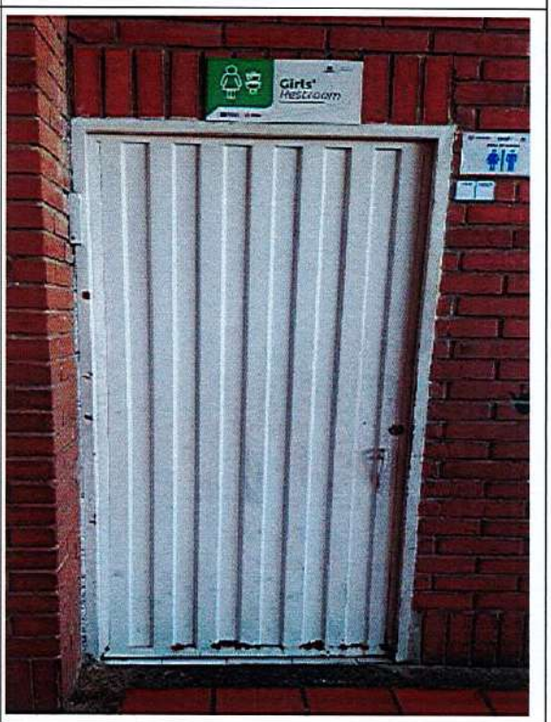


Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega

Personal manipulador

SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO RI

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

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

51436

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

Versión: 002 -2026

Operador:	UTBga Innova 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	11-08-2026
Grupo:	2	Área Urbana:	x	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Santo Angel					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Calle 9 N H 18c-04 Barrio Villafosa						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:00 am a 1:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos:	450	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	x			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Blanca Cecilia Cordes		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez			
Cargo:	Manipuladora.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación		
	NO	x.							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62		**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	61	**PORCENTAJE TOTAL**	98.3%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Excelente	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Certificado Fumigacion realizada 11 de julio de 2026.
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos cumple con condiciones adecuadas de calidad e inocuidad, evitando la contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal Manipulador cuenta con la dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo contrato laboral y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Documentos completo y formacion Sanitaria vigente.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Registros capacitacion mes de Junio
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Completa para una cobertura de 450 bc
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	En compañia del Supervisor del operador.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100 %

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.10	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). **Nota:** Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Cuenta con Tanque de Almacenamiento de Agua Certificado realizado el lavado 14 Feb 2026 y vence: 14 agosto 2026. Lavado reciente : 08 de agosto 2026.
4.11	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.20	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Durante la visita no se observa presencia de animales y heces de plagas.
4.21	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.22	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Se evidencia malla anti-insecto con presencia de Suciedad.
4.23	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	Sifones Funcionando.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	95,4 %

V. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	NO	Mercado de Proteina para el dia de mañana es huevo.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso: lote 29-07-26 Vence 12-09-26 leche polvo: lote 1J270726 vence: 27 jul 2027

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

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

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	Se evidencia entrega del menu #7 cumpliendo con el ciclo de menu.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Cumple con el gramaje establecido, Ver anexo de gramaje.
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

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

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

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

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

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

51440

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza Visita tecnica a la I.E. Santo Angel con una cobertura de 450 beneficiarios, Se evidencia entrega del menu #7 cumpliendo con el gramaje establecido, Se Socializo los hallazgo evidenciados y se da cierre a la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Sara Hernandez Mejia	NOMBRE	[illegible]
CARGO	Apoyo Tecnico SEB PAE	CARGO	Nutricionista
FIRMA	Sara Hernandez M.	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

5144

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	11-08-2026	Hora Inicio:	8:30 am	Hora Finalización:	2:00Pm	Grupo:	2
Institución Educativa:	I.E. Santo Angel			Operador:	UT Boga Innova 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Pollo en Tulianas al pimentón	51.3	58.8	50.3	42	C	63.2	58.2	54.3	47	C	58.4	53.6	69.6	50	C	68.3	73.6	74.1	60	C
LEGUMINOSAS																					
CEREALES	Macarrones en salsa Bogda	155.1	120.3	181.0	60	C	180.3	142.3	177.0	100	C	190.3	215.9	208.6	125	C	213.6	221.3	228.6	135	C
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Patacones	46.0	44.8	33.6	32	C	43.0	41.5	50.2	41	C	64.5	64.1	58.8	50	C	82.1	90.8	92.1	60	C
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada Mixta	64.0	54.6	57.6	50	C	75.2	73.9	78.3	65	C	86.7	91.1	85.8	70	C	94.4	108.3	97.3	90	C
BEBIDA	Jugo Tropical en Agua	215.2	218.1	233.7	200	C	218.3	224.0	229.6	200	C	216.4	222.0	236.4	200	C	218.5	231.4	223.0	200	C
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE		5					5					5					5				
NO CUMPLE		0					0					0					0				

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Tatiana Cubides	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Clara Liliana Hernandez M.
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico SEM-PAE
FIRMA:		FIRMA:	

51442

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTO ANGEL

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	08	2026	LUGAR:	Sede Educativa: PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Área preparación de alimentos
Condiciones de calidad de productos preparados.	Condiciones de calidad de productos preparados.
Cumplimiento de menú N°7	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

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

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

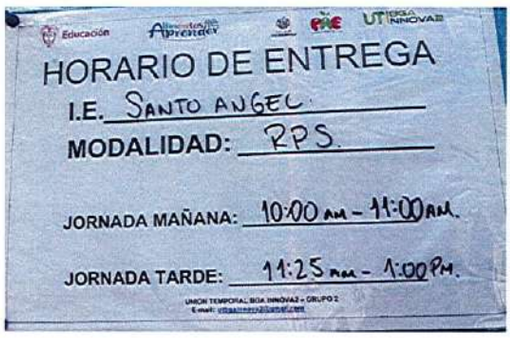
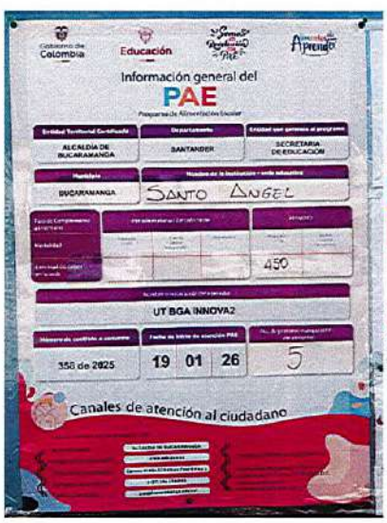
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

Suministro del complemento.

Área almacenamiento Materias primas (abarrotes).

Materias primas – Equipos Refrigeración-Congelación.

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

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

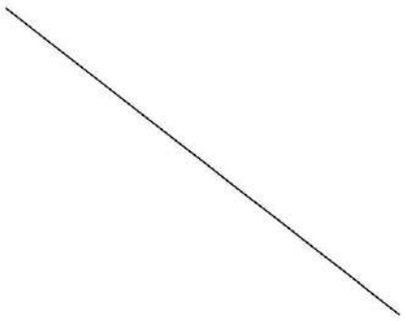
</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación/ EAN</td></tr>
</table>

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

Condiciones de saneamiento.	Personal manipulador alimentos

INFRAESTRUCTURA	
Pisos.	Techos.
Paredes.	Ventana.

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

	
Puerta.	Mesón.

HALLAZGOS
Hallazgo 1. Se evidencia malla anti-insecto con presencia de suciedad.

51448

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

Versión: 001 2026

Operador:	Innova 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	11/08/26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	6:30 Am
Institución Educativa/Sede	La Medalla Milagrosa					Hora de Terminación:	9:00 Am
Dirección:	Cra 7 B # 103-12 Barrio Ponveniv						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 Am 9:00 Am						
No. De beneficiarios atendidos:	380		No. De manipuladoras en el sitio:	2			

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

Nombre de quien atiende la visita:	Mary luz Silva	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Gionay Rios Moreno
Cargo:	Lider Manipuladora		

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

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

51449

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100%

51450

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	✓
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	✓
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	✓
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%		

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	✓
TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE	100%		

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV = 21/10/2026 Leche Sabana Vainilla Lote = 04 PA
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV = 23/08/2026 Choco Lote = 04/08/2026 Banano
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	✓
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Manzana ✓
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	✓
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	✓
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	100%		

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	✓
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	✓
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	✓
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	✓
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	✓
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	100%		

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

51451

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Durante la visita Tecnica se evidencia L y D en el area entrega RI

El Personal Manipulador Presenta Cumplimiento con las BPM

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gianey Rios Moreno	NOMBRE	Jenny Tatiana Silva Vega
CARGO	Apoyo Tecnico Profesional	CARGO	Aux. Alimentos
FIRMA	Gianey Rios Moreno	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Educación | Alimentos Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	11/08/26	Hora Inicio:	6:30 Am	Hora Finalización:	9:00 Am	Grupo:	2
Institución Educativa	La medalla Milagrosa			Operador:	Innova 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	7	MENÚ ENTREGADO Nº:	7	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche Saborizada	215	209	218	200	C	210	215	200	C											
CEREAL ACOMPAÑANTE	Chocobanano	42	46	49	40	C	71	75	60	C											
FRUTA	Manzana	133	148	136	117,6	C	131	142	117,6	C											
POSTRE																					
CUMPLE	X																				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE la medalla Milagrosa se da cumplimiento Menu RI# 7 en el Gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Mary Luz Silva Duzy	Realizada por:	Giovanny Rios Moreno
Cargo:	Manipuladora de Alimentos	Cargo:	Apoyo Técnico Profesional
Firma:		Firma:	Giovanny Rios Moreno

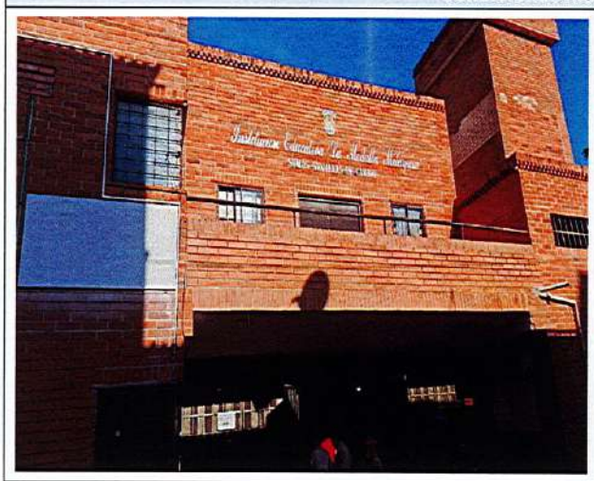
Educación Alimentos para Aprender Alcaldía de Bucaramanga PAE Programa de Alimentación Escolar

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

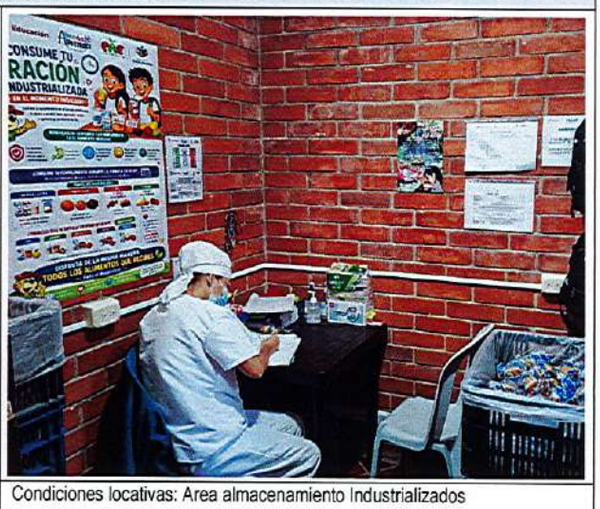
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LA MEDALLA MILAGROSA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	08	2026	LUGAR:	Sede Educativa: LA MEDALLA MILAGROSA

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución IE



Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados

Cumplimiento de menú.

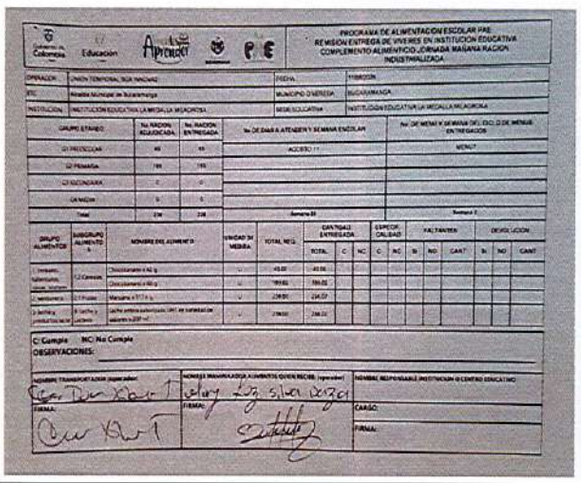
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante

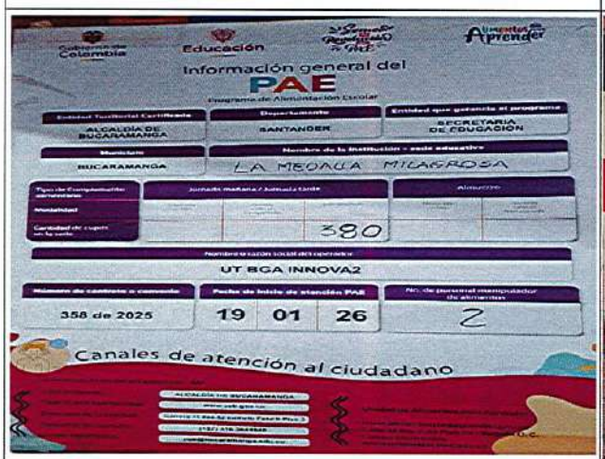
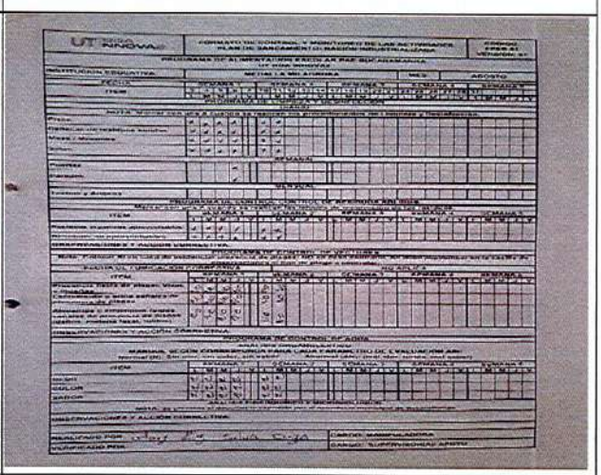
Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

51454

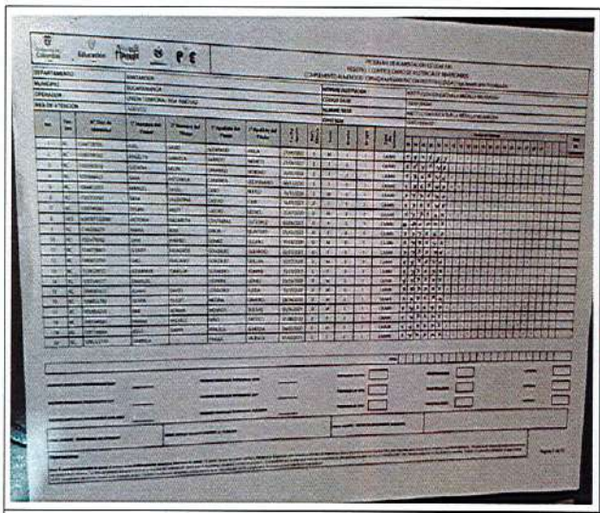
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	CHOCOBANANO **F V: 23/08/2026** **LOTE:04/08/2026** **CUMPLE**
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
LECHE SABORIZADA LA MEJOR **F V: 21/10/2026** **LOTE:04 PA** **CUMPLE**	**FRUTA MANZANA** **CORRECTA MADURACION** **CUMPLE CON EL GRAMAJE**
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro del complemento

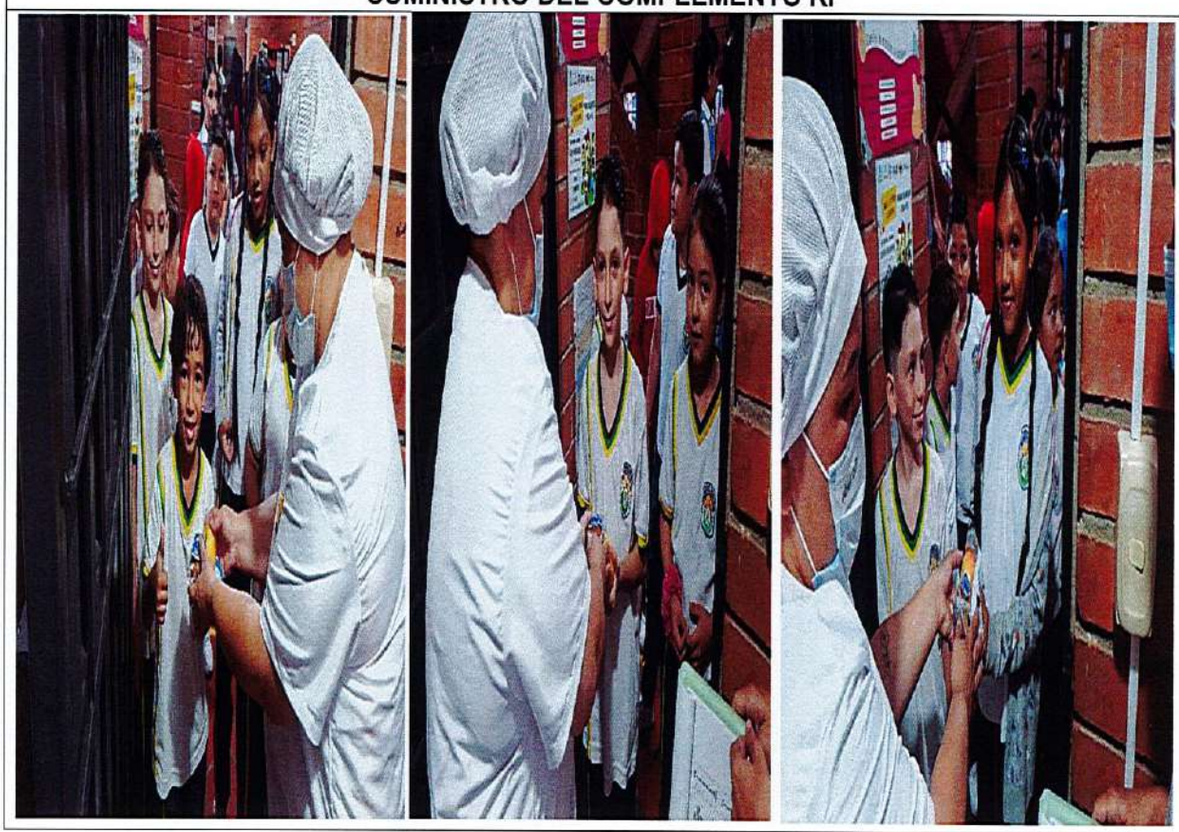
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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

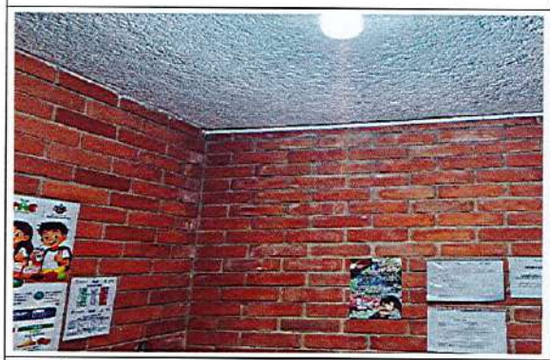
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO RI



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

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

51458

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT. BGA. INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	18 agosto 2026
Grupo:	2	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	7:30 am
Institución Educativa/Sede:	IE INEM CUSTODIO GARCIA RUEDA Sede F					Hora de Terminación:	9:40 am
Dirección:	Calle 106C Nº 15b-42 Barrio toledo plata						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	JM - 8:00 am - 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos:	JM 185		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1 ✓; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita:	Luz Marina Cardozo				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE:		Sara Yelandia Pabón
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en:	Pasillo: /		Espacio exclusivo de almacenamiento: ✓				

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

51459

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

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

51460

V. GESTIÓN SOCIAL

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

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

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

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

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

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

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

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

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

En el momento de la visita se evidencia cumplimiento de todos los items evaluados en esta acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Sara Yolanda Palón	NOMBRE	Luz Marina Cordoza
CARGO	Profesional apoyo técnico	CARGO	Manipulador
FIRMA	Sara P.	FIRMA	Luz Marina Cordoza
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

51462

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	18 agosto 2026	Hora Inicio:	7:30 am	Hora Finalización:	9:40 am	Grupo:	2
Institución Educativa	IE INEM CUSTODIO García Rovira sede F	Operador:	UT. BGA. INAUGURAZ			No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	kitchen scale	PRECISIÓN (g)	400

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	11	MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO ✓	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt	222	221	223	200	C	223	222	221	200	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Brownie	44	43	44	40	C	64	63	63	60	C										
FRUTA	—																				
POSTRE	Torta con leche	17	17	17	15	C	17	17	17	15	C										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: se evidencia cumplimiento del menú aprobado por el componente nutricional.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Luz Marina Cordoza	Realizada por:	Sabel Velandia Pabon
Cargo	Manipuladora	Cargo:	Profesional Apoyo Tecnico
Firma:	Luz Marina Cordoza	Firma	Sabel V.

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA

FECHA: (dd-mm-aaaa) | 18 | 08 | 2026 | LUGAR: | Sede Educativa: F

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

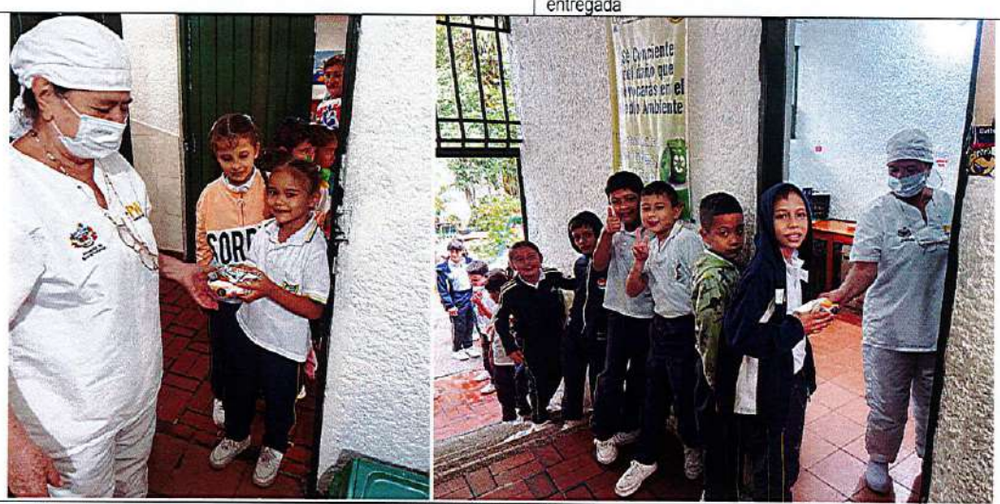
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

Verificación cumplimiento de gramaje – postre

Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal

Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo

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



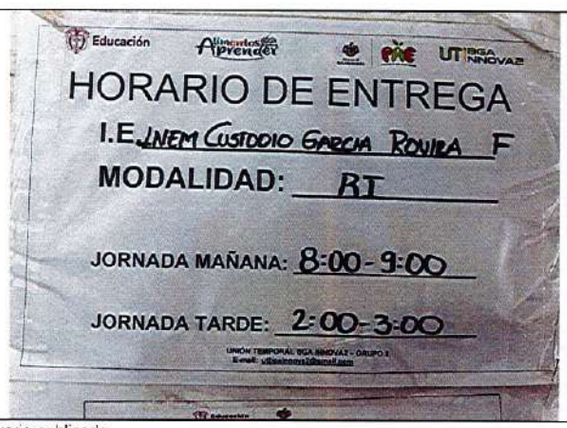
Suministro del complemento

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

Condiciones de saneamiento.

Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín

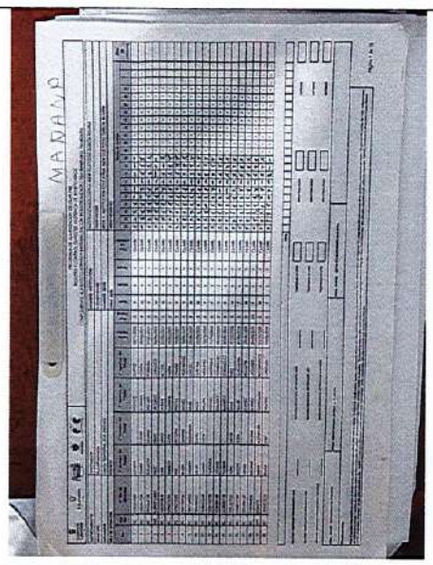
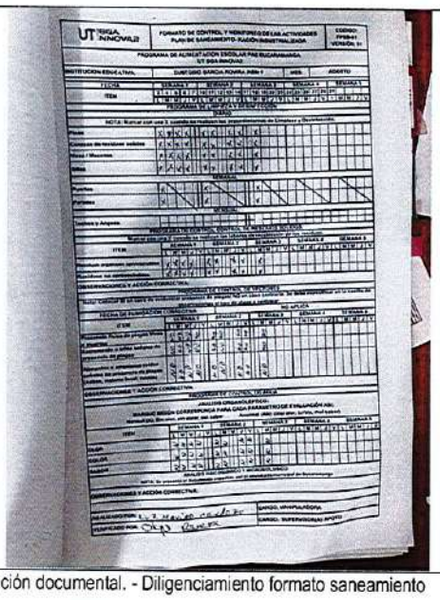
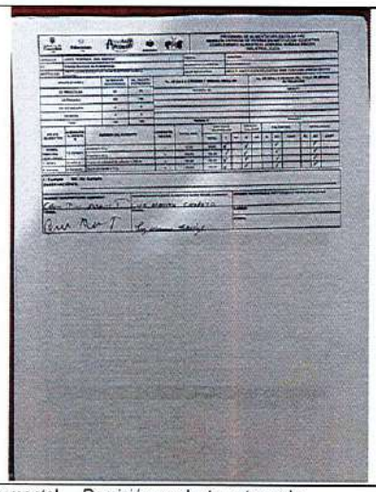
Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN



Horario publicado.

Gestión social. – Canal de comunicación/EAN

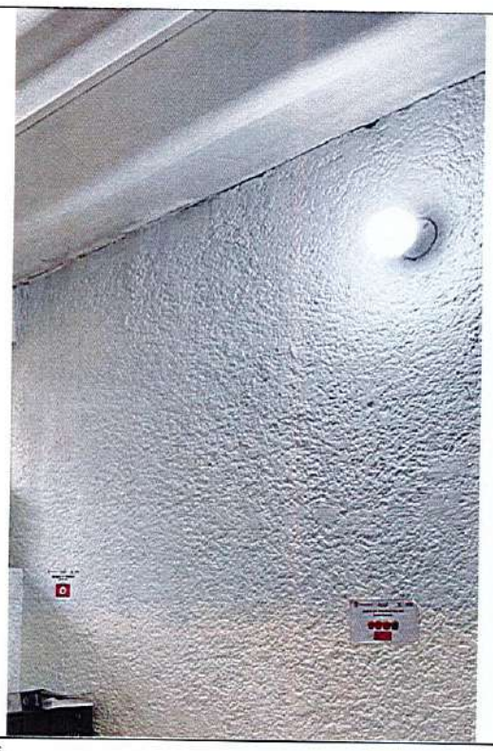
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
Pisos.	Techos.

51467

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

	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación
Ventanas.	Puertas

51468

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

Versión: 001 2026

Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. Contrato:	358			Fecha Visita:	18-08-26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:30 am
Institución Educativa/Sede	INEM SEDE H					Hora de Terminación:	8:45 am
Dirección:	Calle 67A #9-61 Barrio Bucaramanga						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 7:30 am a 8:30 am						
No. De beneficiarios atendidos:	175	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita:	Maylene Pinto			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Carlos A. Restrepo S	
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en		Pasillo	/	Espacio exclusivo de almacenamiento			X

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

51469

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100 %

51470

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidenció publicación de la Ficha Técnica de Información del PAE
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Conformacion CAE→ 06-02-26 * 09-04-26 * 10-07-26
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencio publicacion de la estrategia EAN.

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

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

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

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt La Mejor L: 04 AAB205 V: 01 OCT 2026
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Brownie L: 323126 V: 08/sep/2026
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Dulce con Leche L: 187-26 V: 15-02-27
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	N.A	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

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

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Existe cumplimiento del menú # 11.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicación
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Operador entrega todos los complementos del menú # 11
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó el cumplimiento del gramaje del menú # 11.

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

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	— o —	PUNTAJE OBTENIDO	— o —	PORCENTAJE	— o —

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizó visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de RI con una cobertura de 175 complementos en la jornada de la mañana.
Se verificó el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #11.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Reátiga	NOMBRE	* marlene Pinto
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	manip. alimentos
FIRMA	Carlos A. Reátiga	FIRMA	Marlene Pinto
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

51472

Educación | Alimentos Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	18-08-26	Hora Inicio:	7:30 am	Hora Finalización:	8:45 am	Grupo:	2
Institución Educativa	INEM SEDE H			Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	11	MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt	212.5	215.3	213.4	200cc	C	224.4	206.5	206.5	200cc	C										
CEREAL ACOMPAÑANTE	Brownie	44.1	45.3	46.6	40gr	C	67.0	74.1	67.3	60gr	C										
FRUTA																					
POSTRE	Dulce con leche	15.1	16.4	15.6	15gr	C	17.9	18.9	17.4	15gr	C										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	* Maria Marlene Pinto C.	Realizada por:	Carlos Alberto Reátiga Parra
Cargo:	manipul. alimentos	Cargo:	Apoyo PAE
Firma:	Maria Marlene Pinto	Firma:	Carlos A. Reátiga

51473

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

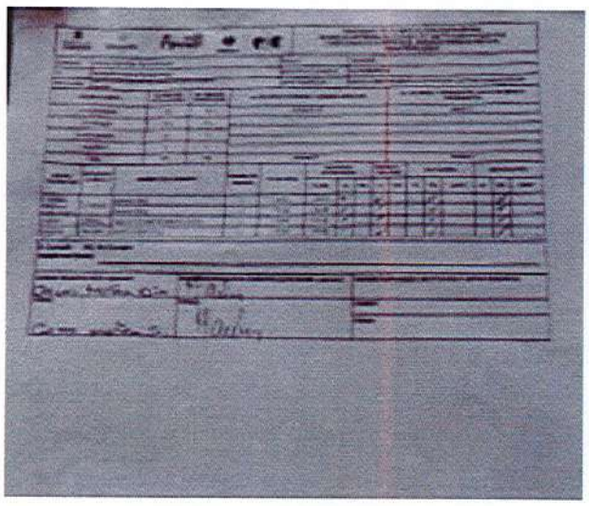
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	18	08	2026	LUGAR:	Sede Educativa: INEM SEDE H

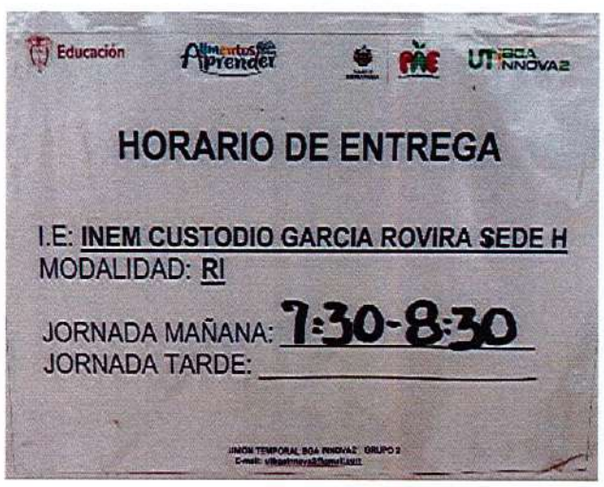
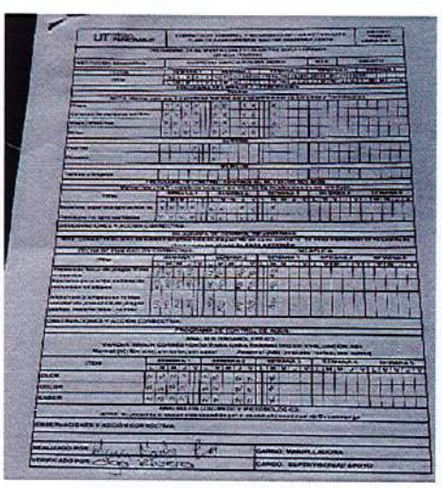
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados
Cumplimiento de menú No 11.	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante	Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

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

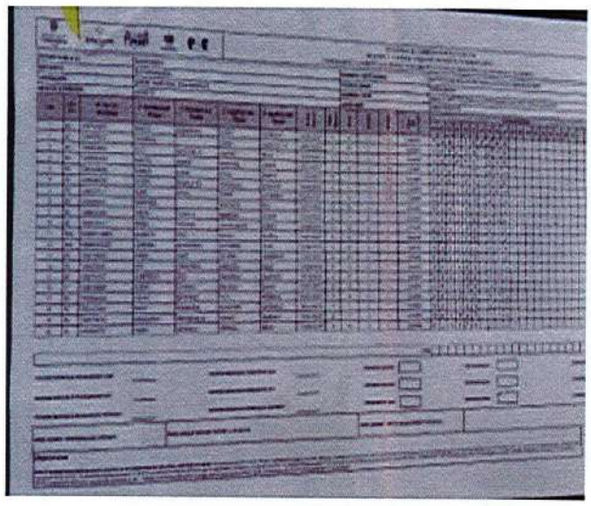
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

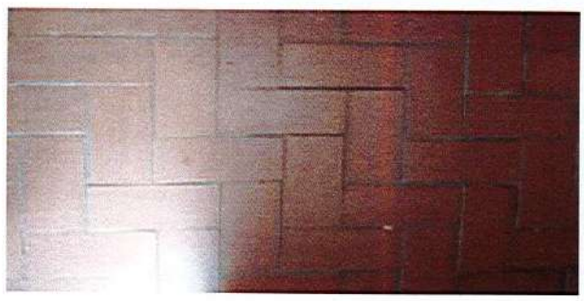
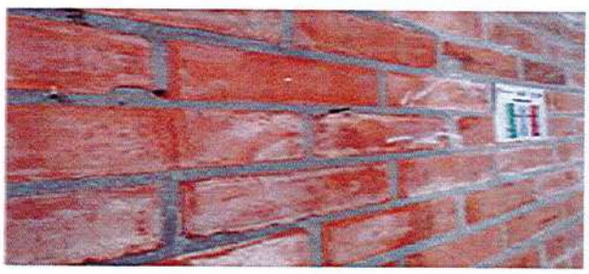
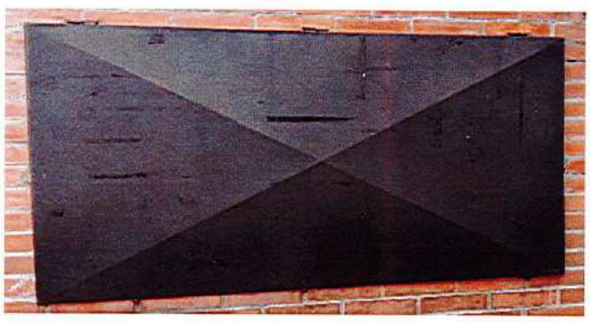
Verificación cumplimiento de gramaje – postre	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro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

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

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

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

	
Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos en cemento y pintados.
	
Paredes en ladrillos.	Servicios sanitarios: Demarcación.
	
Ventanas.	Puertas

51477

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Versión: 001 2026

Operador:	BGA. UT. INNOVA		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	18/08/26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:	——	Hora Inicio:	8:15 am.
Institución Educativa/Sede	Damaso Zapata Sede D.					Hora de Terminación:	11:00 am
Dirección:	Calle 14 # 27-24. Barrio San Alonso						
Horario de Entrega en Sede Educativa:							
No. De beneficiarios atendidos:	190 Mañana 107 tarde 83.		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200 X; 201 a 400 2; 401 a 600 3; 601 a 800 4; 801 a 1200 5		
Nombre de quien atiende la visita:	Meidy Martinez		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		JENID HERNANDEZ MARTINEZ		
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo X		Espacio exclusivo de almacenamiento				

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE ÒBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipuladora con dotación completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	ultimo capacitado Junio/06/2026
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	se observo 1 manipuladora en la #6

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

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

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

51479

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	1	Fecha ultimo reunion CAE 08/07/26
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogurt marca la mejor. L.04AABI FV: 01 OCT 26.
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Brownie marca del cerro SAS. L. 323126 FV. 08/09/26
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Dolce con leche marca. Gran Kocitos L 187 -26 FV. 15/02/27.
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	NA	El menu del dia de hoy no contempla fruta
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NO	No se observo reposiciones ni faltantes

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Menu # 11.
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Hoy cumplimiento de gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

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

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la IE Domaso Zapata sede D, del operador BGO Innova 2 grupo 2, con modalidad Racion Industrializada. Se verifico menu #11 para. 107 beneficiarios dula jornada mañana. En el grupo etario preescolar y B3. beneficiarios para un total de. 190 refrigerios. entregados en la IE

Se resalta compromiso por parte de la manipuladora y operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jesus Hernandez M.	NOMBRE	Meidy Martinez
CARGO	Profesional Apoyo Tecnico SSB	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Meidy Martinez.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

51481

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

Fecha de Verificación:	10/08/26	Hora inicio:	8:15 am	Hora Finalización:	11:00 am	Grupo:	2
Institución Educativa	Domaso Zapata Sede D			Operador:	OT. BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g)	01 gr.

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	11	MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? ~~SI~~ ~~NO~~

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogurt.	210	215	210.9	200	C															
CEREAL ACOMPAÑANTE	Brownie.	45.6	46.	43.8	40	C															
FRUTA	—																				
POSTRE	Dulce con leche	17.7	18.1	18.8	15	C.															
CUMPLE						C															
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los gramajes cumplen con el peso estipulado.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Meidy Yuleima Martinez Merchan	Realizada por:	Dennis Hernandez Martinez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional Apoyo Tecnico SEB
Firma:	Meidy Martinez.	Firma:	

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

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DAMASO ZAPATA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	18	08	2026	LUGAR:	Sede Educativa: D

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

Condiciones locativas: Fachada Institución

Condiciones locativas: Área almacenamiento Industrializados

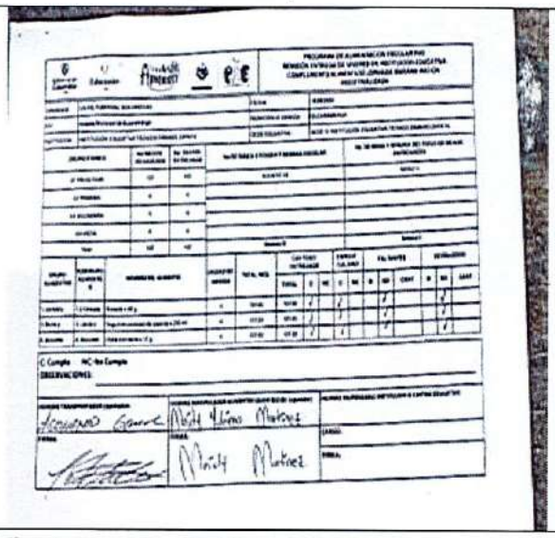
Cumplimiento de menú.

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico - Yogurt

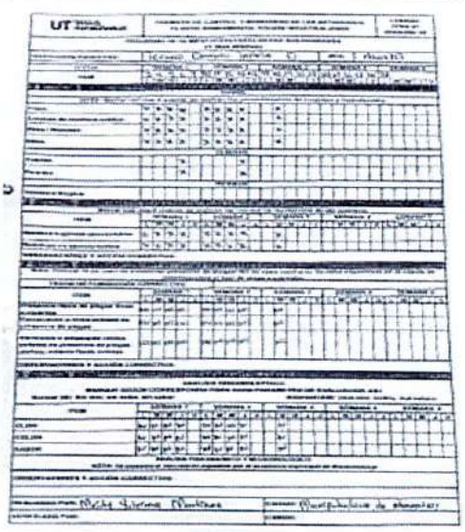
Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante - Brownie

Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

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

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

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

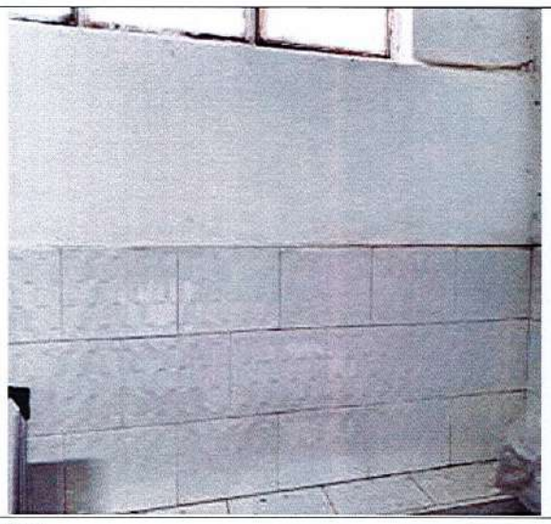
<table>
<tr>
<td> </td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Condiciones de saneamiento.</td>
<td>Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Gestión social. – Afiche información PAE</td>
<td>Gestión social. – Canal de comunicación/EAN</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>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

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

Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega	Personal manipulador: Meidy Martínez
Área de residuos	Realizando visita técnica

INFRAESTRUCTURA	
Pisos.	Techos.

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

	
Paredes.	Servicios sanitarios: Demarcación
Ventanas.	Puertas

51487

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

Versión: 002 -2026

Operador:	UT BGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	18-08-26
Grupo:	2	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:30 A.M.
Institución Educativa/Sede	INEM SEDE G					Hora de Terminación:	1:30 P.M
Dirección:	Carrera 32 Nº 87-86 Barrio San Martin.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 AM A 1:00 P.M.						
No. De beneficiarios atendidos:	119		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Luz Dary Anaya			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.		
Cargo:	Manipuladora.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI	\	Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62		**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	56	**PORCENTAJE TOTAL**	90,3%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Expertos RBG 01 julio 2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	Se verifican registros de temperaturas
2.7	El almacenamiento de los alimentos cumple con condiciones adecuadas de calidad e inocuidad, evitando la contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipuladoras portan dotación completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Se evidencia presentación personal adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo contrato laboral y soportes.	1	Se verifican hojas de vida con soportes
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	0	La Manipuladora María Estela Pacheco no tiene certificación laboral (2018) con fecha especifica de inicio y fin
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	0	No se evidencian registros de capacitación Ma Estela Pacheco
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencian 2 manipuladoras en sitio.
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	No se observa personal ajeno durante visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66.67%

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

4.12	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	0	No hay registros actualizados Observado 05-08-26
4.13	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1	
4.14	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A	Agua en botellón para 1E Rural.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.20	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Instalaciones y alimentos libres de presencia de plagas.
4.21	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.22	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Malla de puerta de ingreso al área de cocina está rota.
4.23	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	90,91%

V. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Acta de conformación de CAE 03-02-2026 3er Acta 2ª Acta 08-04-2026. 12-06-26
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pechuga de Pollo Mac Pollo L: 800226212 V: 31 Jul 2027
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso Villa Aurora x 2500grs. L: 05 08 26 V: 19 09 26

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACION

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	0	Hay siete mesas que tienen las bases y patas rotas, congelador tiene puerta dañada, fracturadas.
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	0	Ficha técnica (hoja de vida) nevera Indurama esta incompleta. Se evidencia que la nevera tiene la puerta atras.
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	N.A	No cuentan con trampas de grasas.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	Se entrega menú No 12.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Se verifica cumplimiento de gramaje.
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de supervisión en IE INEM Sede G RPS Almuerzo Menú No. 12, Se verifican materias primas, almacenamiento, aplicación de BPM. dotación de personal manipulador de alimentos, registros actualizados. Se recomienda sacar del área de la cocina cacerola y olleta grande sin asas y oxidados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte.	NOMBRE	Luz Dary Anaya A.
CARGO	Apoyo Técnico PAE	CARGO	Manipuladora.
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

51492

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	18-08-26	Hora Inicio:	10:30 A.M	Hora Finalización:	1:30 P.M.	Grupo:	2
Institución Educativa:	INEM SEDE "G"			Operador:	UT BGA INNOVA 2	No. de Contrato:	358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	WEIHENG	PRECISIÓN (g):	0,1		
No. MENÚ PROGRAMADO	12	No. MENÚ ENTREGADO	12	¿Se realizaron cambios al menú?	SI ~~NO~~	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI NO
¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los benficiarios?	SI NO						

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)	Pechuga en Julianas salteados	43.5	45.2	43.7	42	C	49.1	45.7	51.5	47	C										
LEGUMINOSAS	—	—	—	—	—	-	—	—	—	—	-										
CEREALES	Pasta en salsa roja con queso	67.4	78.8	80.3	60	C	121.3	153.3	122.1	100	C										
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Tajadas de maduro frito	39.9	37.9	40.1	32	C	47.1	44.3	42.0	41	C										
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES	Ensalada de cebolla tomate pepino cilantro	51.7	61.2	57.9	50	C	68.8	75.5	79.3	65	C										
BEBIDA	Limonada	238.6	235.4	241.2	200	C	267.2	256.5	248	200	C										
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Queso como ingrediente pasta).	—	—	—	—	—	—	—	—	—	-										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																					
CEREAL ACOMPAÑANTE																					
FRUTA																					
BEBIDA																					
CUMPLE						5					5	—					—				
NO CUMPLE						0					0	—					—				

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje en menú Nº 12.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%.

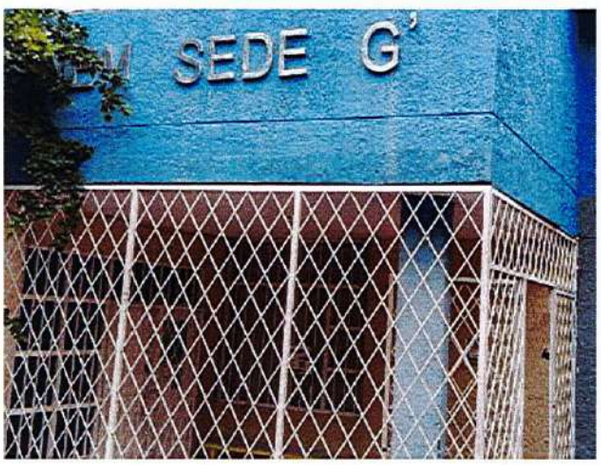
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Luz Dary Anaya Ardila	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Mabel Rocio Olarte.
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Técnico PAE-SEB.
FRIMA:		FIRMA:	Mabel Rocio Olarte.

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM SEDE G

FECHA: (dd-mm-aaaa)	18	08	2026	LUGAR:	Sede Educativa: INEM SEDE G

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución

Condiciones locativas: Area preparación de alimentos

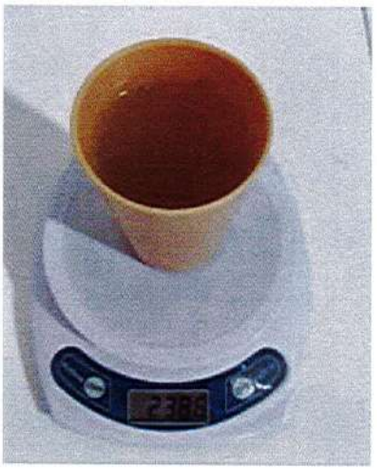
Condiciones de calidad de productos entregados.

Cumplimiento de menú No 12.

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

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

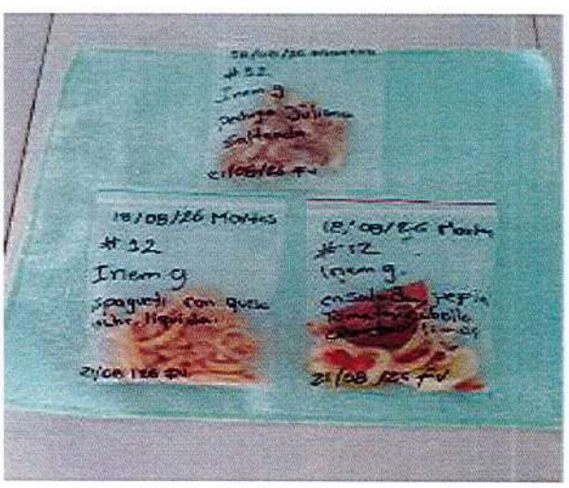
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal
	
Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas y/o verduras	Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida
Suministro del complemento.	

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

Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)

Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración

Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día

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

Horario publicado.

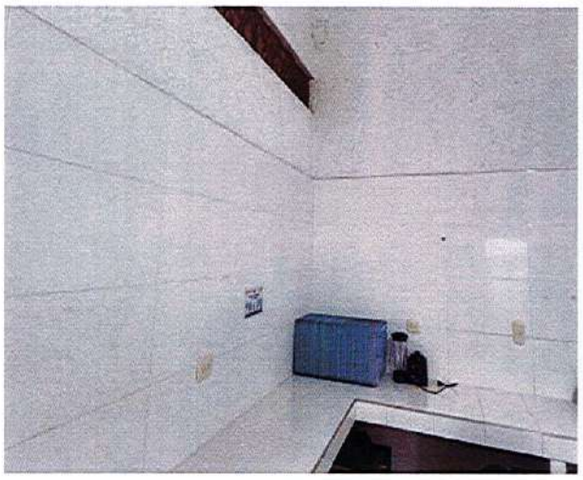
Seguridad y Salud en el trabajo

Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN

Condiciones de saneamiento.

Personal manipulador alimentos

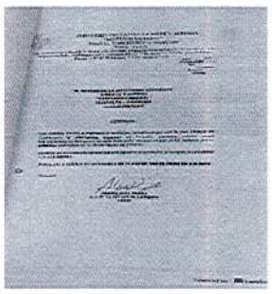
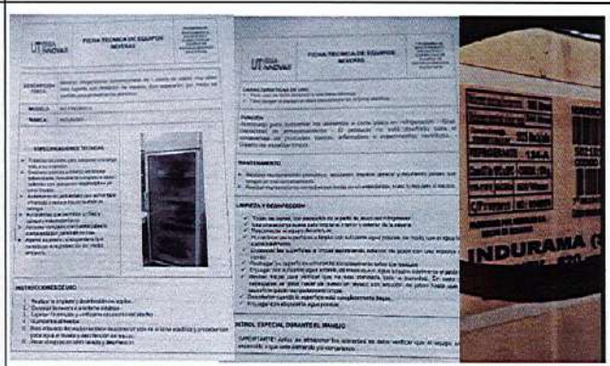
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

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

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

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

Puerta: malla antiinsectos de puerta de ingreso área de cocina, está rota.	Cacerola y olleta sin asas, quemadas y en mal estado. Deben sacarlas del área de la cocina

HALLAZGOS	
	**3.5** Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.
Hallazgo 1. La Manipuladora Maria Estela Pacheco García no tiene Certificación laboral (2018) con fecha específica de inicio y fecha final de tiempo laborado en Liceo Fé y Alegría Tierralta Córdoba.	**Hallazgo 2**. No se evidencian registros de capacitación de María Estela Pacheco García.
Hallazgo 3. No hay registros actualizados de pH y cloro solo se evidencia desde el 5 de agosto	**Hallazgo 4.** Malla anti insectos de puerta de ingreso al área de cocina está rota
	
Hallazgo 5. hay siete mesas que tienen las bases y las patas rotas, son inestables para colocar los platos servidos de los niños, el congelador tiene la puerta averiada o rota, se evidencian varias cucharas torcidas.	**Hallazgo 6.** Ficha técnica de la nevera indurama está incompleta, se evidencia que la nevera tiene la información en la parte de atrás.

Educación Alimentación PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA						
Fecha de la visita	18-08-2026	Sede educativa / Institución educativa	I.E. SANTA MARIA COMFA	Jornada:	9:	Hora de finalización	1:10 pm.
Operador del programa	U.T. BGA INNOVA			Número de cupos			358 - 2025.
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo: X	No de raciones	25C Beneficiarios		
Descripción del menú	Pechuga en Julipinos Salteada, Pasta en Salsa de Tomate con Vegetales Mixtos, Platano. Ensalada: Pepino. Tomate cebolla. Limonada						
Intercambios	Alimentos	NA					
	Motivo del intercambio y/o arrastre	NA	Fecha de aprobación	NA	Autorizado por:	NA	

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

RESULTADOS DE VISITA					NÚMERO DE MANIPULADORAS		
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	34	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
					De 1 a 75	1	No. Manipuladoras encontradas en las instalaciones
					De 76 a 150	2	
					De 151 a 300	3	2 SC Beneficiarios 3 manipuladora
RANGOS DE CALIFICACION	<59,9% Deficiente	60-79,9% Regular	80-96,9% Bueno	97-100% Excelente	De 301 a 500	4	
					De 501 a 750	6	
					De 751 a 1000	8	
					De 1001 a 1250	10	
					De 1251 a 1500	12	

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú	1	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	Remisión para los días 18-19-20-21 Para los menús: 13-14 y 15
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1.	Semana 12 del ciclo
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa	1	
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	
11	Cuenta con botiquín compuesto por (Gasas estériles, Esparadrapo de tela, Baja lengua de madera, Guantes Quirúrgicos, Venda Elástica, Jabón quirúrgico – yodopovidona, Solución salina (1und), Alcohol antiséptico, Tijera de 3 pulgadas, Apósitos adhesivos (curitas), Vasos desechables) - Exterior	1	
12	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	Se entrepó el menú programado tal cual se evidencia en el ciclo
13	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	
14	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido	1	
15	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios	1	
16	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menus, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	
17	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación	1	

Powered by CamScanner

51500

Educación Aprende PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE BUENAS PRACTICAS ALIMENTARIAS Y DISTRIBUCIÓN PREPARADA EN SITIO

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

Observaciones generales de la visita:

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Martha Edith Rodriguez S	Nombre: María Alejandra Ortiz Muñoz
Documento: 37391302	Documento: 1065240158
Cargo: Nutricionista - Equipo de Supervisión	Cargo: Supervisora

Powered by CamScanner