Consorcio DAC PAE 2025

Número de radicado: E-2025-199470

Código de verificación: S8F3W

Bogotá D.C.,15 de diciembre de 2025 DACPAE2025-103

Señor
DANIEL EDUARDO MORA CASTAÑEDA
Dirección de Bienestar Estudiantil
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE BOGOTÁ
Ciudad

Asunto: Entrega informe de gestión y factura noviembre 2025
Referencia: Contrato de Interventoría 8443253 del 15 de octubre del 2025.

Respetado señor Mora, Cordial saludo.

En cumplimiento del contrato 8443253 de 2025, suscrito entre la Secretaría de Educación del Distrito y Consorcio DAC PAE 2025, en específico lo relacionado en el Pliego de Condiciones Definitivo, Numeral 7 – Forma de Pago *"Los pagos se realizarán, previa presentación y aprobación por parte de la supervisión del contrato de la factura o documento equivalente u de los informes con sus respectivos entregables y soportes de forma mensual por medio de los cuales se certifique el cumplimiento en concordancia a lo relacionado en la tabla No. 1 Relación de entregables de los pagos mensuales".* Adjuntamos los siguientes documentos.

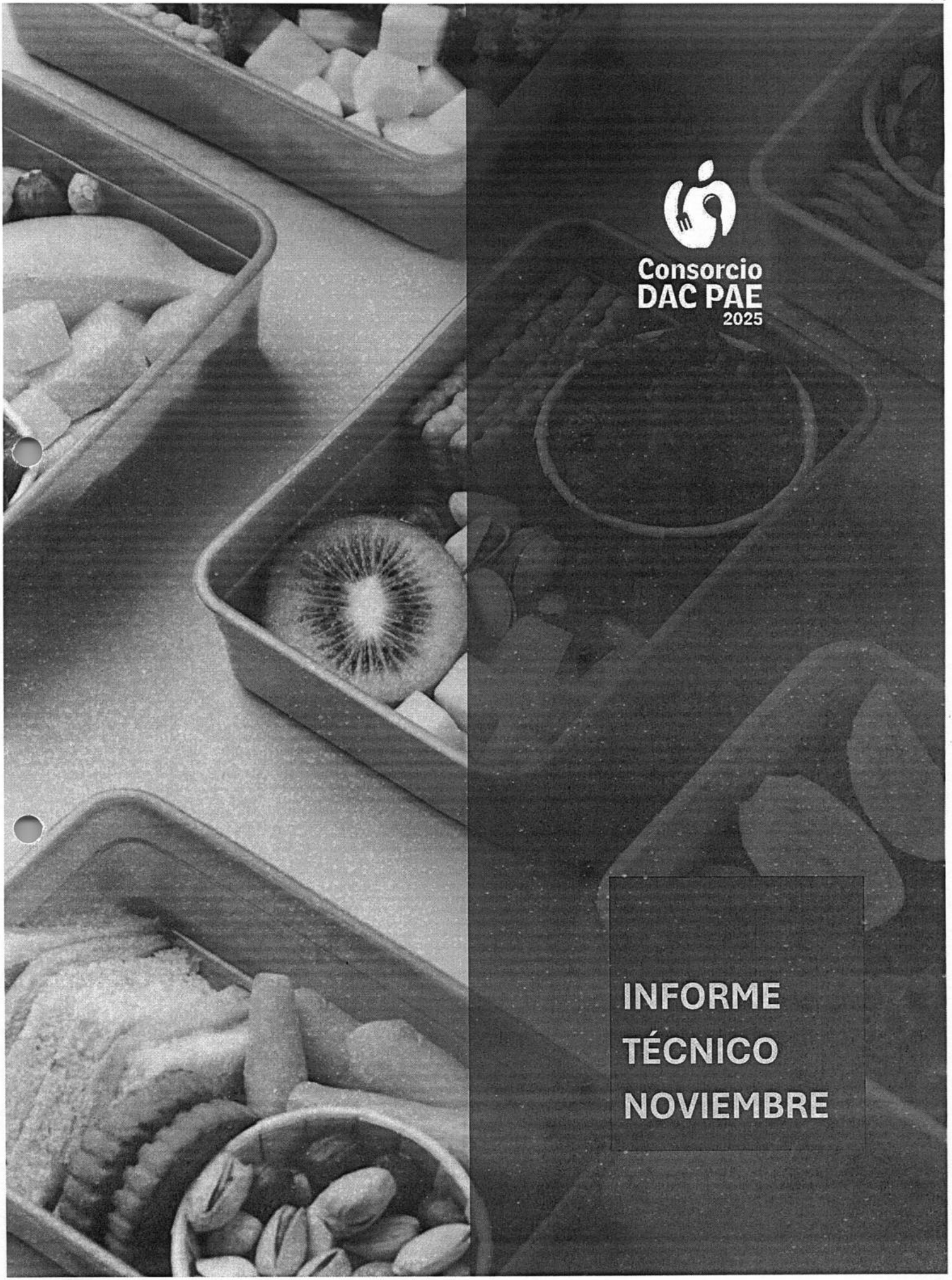
Soportes de entrega
Informe de gestión y anexos del mes de noviembre 2025
Memoria USB con los productos mensuales
Certificado de parafiscales (Certificado de la Junta Central de Contadores, Fotocopia del documento de identidad y tarjeta profesional del contador) - Fotocopia del documento de identificación del Representante Legal
Informe de seguimiento
Acta de Supervisión
Acta de Aprobación de productos
Factura de Venta
Copia del RUT
Copia del RIT
Certificación Bancaria

Agradecemos su atención y estaremos atentos a cualquier inquietud sobre el particular.

Cordialmente.

JAVIER AMÓRTEGUI JAIMES
Coordinador Administrativo y Financiero
CONSORCIO DAC PAE 2025

Se adjunta lo anunciado.



Consorcio
DAC PAE
2025

INFORME TÉCNICO NOVIEMBRE

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN *14*

GENERALIDADES *14*

OBJETIVO GENERAL **15**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS **16**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN **16**

CAPÍTULO 1. DESEMPEÑO DEL ASOCIADO COMPENSAR POR SUBMODALIDAD *17*

1.1 Desempeño del Asociado Compensar por submodalidad **17**

1.2 Desempeño General de SIDAE **19**

1.2.1 Desempeño por sub-modalidad **20**

1.2.1.2 Urbano Móvil y Colegios en Administración y tiempo de comida cenas 20
1.2.1.2 CDP 24
1.2.2.3 Comedores Rural 27
1.2.1.4 SIAT - SEDES 33
1.2.1.5 Complementos Reforzados 37
1.2.1.6 Planta Satélite 40

CAPÍTULO 2. COMPONENTE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL *43*

2.1 Componente Alimentario y Nutricional: submodalidad Urbano, móvil y colegios en administración 43
2.2 Componente Alimentario y Nutricional: submodalidad CDP 53
2.3. Componente Alimentario y Nutricional: Planta SIAT 70
2.4 Componente Alimentario y Nutricional: submodalidad Rural 75
2.5 Componente Alimentario y Nutricional: Comparativo entre Submodalidades 80

CAPITULO 3. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIOS *83*

3.1 Condiciones higiénico-sanitarias Recursos Propios **83**

3.1.1 Comedores Urbano - Recursos Propios 83
3.1.2 Sedes - Recursos Propios 86
3.1.3 Complementos Reforzados - Recursos Propios 89

3.2 Condiciones higiénico-sanitarias - Recursos Regalías **91**

3.2.1 Comedores Urbano, Móvil y Colegios en Administración - Recursos Regalías ..91
3.2.2 Centros de Producción - CDP - Recursos Regalías 96
3.2.3 Rural - Recursos Regalías 102

3.2.4 SIAT Sedes - Recursos Regalías 106
3.2.5 Complementos Reforzados - Recursos Regalías 109

CAPITULO 4. ASPECTOS CONTRACTUALES 114

4.1 Comedores Urbano, Móvil y Colegios en Administración 114

4.2 Centros de producción CDP 116

4.3 Rural 117

4.4 Complementos Reforzados 118

4.5 SIAT- SEDES 122

CAPITULO 5. APOYOS PAE 125

5.1 Urbano Móvil y Colegios en Administración 125

5.2 CDP Centros de producción 126

CAPITULO 6. VIGILANCIA MICROBIOLÓGICA 128

6.1 Reporte de resultados de laboratorios 128
6.1.1 Resultados Microbiológicos 128
6.1.2 Resultados y Análisis Microbiológicos Submodalidad Urbano: Desayunos, Almuerzos, Cenas y Complementos Escolares Am/Pm con Recursos del Sistema General de Regalías 128
6.1.3 Resultados y análisis Microbiológicos Submodalidad Urbano: Desayunos, Almuerzos, cenas y Complementos escolares am/pm con recursos propios 134
6.1.4 Resultados y análisis Microbiológicos Submodalidad Urbano – Complementos-reforzados con recursos del Sistema General de regalías 136
6.1.5 Resultados y Análisis Microbiológicos Submodalidad Urbano - Complementos Reforzados con Recursos Propios 137
6.1.6 Resultados y Análisis Microbiológicos Submodalidad Urbano - Refrigerios Contingencia Temporal/ Prolongada con Recursos del Sistema General de Regalías 137
6.1.7 Resultados y Análisis Microbiológicos Submodalidad Urbano - Refrigerios Contingencia Temporal/ Prolongada con Recursos Propios 139
6.1.8 Resultados y análisis Microbiológicos Submodalidad SIDAE Rural (Sumapaz) 139
6.1.9 Resultados y análisis Microbiológicos Submodalidad SIAT con recursos del Sistema General de Regalías 143
6.1.10 Resultados y análisis Microbiológicos Submodalidad SIAT con recursos propios 146

6.2 Resultados Fisicoquímicos 146
6.2.1 Resultados Bromatológicos y Especie Cárnica 152

INFORMACIÓN PÚBLICA

6.2.2 Seguimiento Microbiológico a Novedades y Posibles Síntomas Gastrointestinales 152

CAPITULO 7. COMPONENTE AMBIENTAL 154

7.1 Submodalidad: Urbano 154

7.1.1 Descripción de las acciones ambientales adelantadas en el periodo evaluado 154

7.2 Sub-modalidad: CDP 155

7.2.1 Descripción de las acciones ambientales adelantadas en el periodo evaluado 155

7.3 Planta SIAT 157

7.3.1 Descripción de las acciones ambientales adelantadas en el periodo evaluado 157

7.4 Submodalidad Rural 159

7.4.1 Descripción de las acciones ambientales adelantadas en el periodo evaluado 159

7.5 Variable 3. Submodalidades CDP – URBANO – MOVIL – CENAS – RURAL – PLANTA SIAT 160

CAPITULO 8. COMPONENTE TERRITORIAL 162

8.1 Comités Escolares 163

CAPITULO 9. LOGÍSTICA CONSUMO 169

9.2 Centros de producción CDP 171

9.3 Sumapaz 173

9.4 SIAT 174

9.5 Complementos Reforzados 178

CAPITULO 10. COMPONENTE PEDAGÓGICO 182

10.1 Modalidad SIDAE 183

10.1.1 Descripción De Las Estrategias Pedagógicas Adelantadas En El Periodo Evaluado 183

10.2 Seguimiento A Los Criterios De Evaluación De Las Acciones Pedagógicas En La Modalidad SIDAE 187

10.2.1 Sub-Modalidad: SIDAE – CASE 193

10.2.2 Sub-Modalidad: SIDAE - RURAL 197

10.3 Modalidad: SIAT 201

10.3.1 Descripción De Las Acciones Pedagógicas Adelantadas En El Periodo Evaluado 201

10.3.2 Seguimiento A Criterios De Evaluación De Estrategias Pedagógicas Para La Modalidad SIAT. 204

10.3.4 Sub-Modalidad: SIAT- RURAL 209

CAPITULO 11. OTROS SEGUIMIENTOS 213

11.1 Puntos de Hidratación **213**

11.2 Comedores en contingencia **213**

11.3 Compras públicas **216**

Análisis informe de compras locales 216

Recomendaciones y Conclusiones del informe de Compras locales del mes de octubre de 2025 217

CAPITULO 12 CONDICIONES GENERALES ***218***

12.1 Conceptos Higiénico Sanitarios **218**

12.1.1 Lavado de Tanques de Agua 219

12.1.2 Fumigaciones 221

12.1.3 Resultados de la aplicación del FG-26 224

12.2 Edificaciones e Instalaciones **225**

12.3 Equipos y Utensilios **227**

12.4 Personal Manipulador **229**

12.5 Requisitos Higiénicos **230**

12.6 Plan De Saneamiento **232**

CAPITULO 13. CONCLUSIONES ***236***

13.1 Componente alimentario y nutricional **236**

13.2 Modalidad Urbano **236**

13.2 Modalidad CDP **237**

13.3 Modalidad Rural **238**

13.4 Modalidad Planta satélite **239**

13.5 Modalidad SIAT sedes **239**

13.6 Modalidad complementos reforzados **240**

13.7 Componente ambiental **240**

13.8 Componente pedagógico **240**

13.9 Componente novedades Técnicas **241**

CAPITULO 14. RECOMENDACIONES ***242***

14.1 Componente alimentario y nutricional **242**

14.2 Modalidad Urbano **242**

INFORMACIÓN PÚBLICA

14.2 Modalidad CDP 242
14.3 Modalidad Rural 243
14.4 Modalidad complementos reforzados 243
14.5 Modalidad Planta satélite 244
14.5 Modalidad SIAT sedes 244
14.7 Componente pedagógico 245
14.8 Componente ambiental 245

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Ficha detallada Contrato Interventoría 15
Tabla 2 Criterios de evaluación al Asociado 17
Tabla 3 Criterios de evaluación componente alimentario y nutricional 18
Tabla 4 Descripción general. Condiciones higiénico-sanitarias - Alistamiento de materia prima. Noviembre. 31
Tabla 5 Descripción general. Condiciones higiénico-sanitarias - Despacho de materia prima. Noc 33
Tabla 6 Desempeño por proveedor y localidad. Submodalidad: Complementos Reforzados 38
Tabla 7 Número de hallazgos en desviaciones de gramajes por componente Desayuno y Almuerzo. Submodalidad: Urbano - Móvil y Colegios en Administración 45
Tabla 8 Número de hallazgos relacionados con ejecución de intercambios no informados al momento de la visita. Submodalidad: Submodalidad: Urbano - Móvil y Colegios en Administración 47
Tabla 9 N° Relación de aporte nutricional Desayuno. Submodalidad: Urbano, móvil y colegios en ASE. Periodo 1 al 30 de noviembre 2025 49
Tabla 10 N° Relación de aporte nutricional Cena. Submodalidad: Urbano, móvil y colegios en ASE. Periodo 1 al 30 de noviembre 2025 50
Tabla 11 Desempeño Componente Alimentario y Nutricional por Localidad. Submodalidad: Urbano - Móvil y Colegios en Administración. 1 al 30 de noviembre 2025. 52
Tabla 12 hallazgos de desviaciones en gramajes por componente Desayuno. Submodalidad: CDP. Periodo del 1 al 30 de noviembre 2025 55
Tabla 13 hallazgos relacionados con ejecución de intercambios no autorizados. Submodalidad: CDP. Periodo 1 al 30 de noviembre de 2025. 59
Tabla 14 Relación de aporte nutricional Desayuno. Submodalidad: CDP. Periodo noviembre 2025 64
Tabla 15 Relación de aporte nutricional Almuerzo. Submodalidad: CDP. Periodo noviembre 2025 65
Tabla 16 Desempeño Componente Alimentario y Nutricional por Localidad. Sub-modalidad: CDP. Periodo 1 al 30 de noviembre 2025. 68
Tabla 17 Relación de aporte nutricional Desayuno. Submodalidad: CDP. Periodo noviembre 2025 74
Tabla 18 Desempeño Componente Alimentario y Nutricional por Localidad. Sub-modalidad: Planta Satélite. Periodo 1 al 30 de noviembre 2025. 75
Tabla 19 Relación de aporte nutricional Almuerzo. Submodalidad: Rural. Periodo 1 al 30 de noviembre 2025 77
Tabla 20 Relación de aporte nutricional Almuerzo. Submodalidad: Rural. Periodo 1 al 30 de noviembre 2025 78

INFORMACIÓN PÚBLICA

Tabla 21Ranking de Colegios higiénico-sanitarias del 1 al 30de noviembre de 2025, Submodalidad Rural 105
Tabla 22 Aspectos relevantes. Apoyos PAE: Urbano Móvil y Colegios en Administración125
Tabla 23 Aspectos relevantes. Apoyos PAE: Centros de Producción (CDP) 127
Tabla 24 Consolidado y Resultados del Plan de Muestreo. Submodalidad SIDAE Urbano: Desayunos, Almuerzos, Cenas y Complementos Escolares AM/PM con Recursos del Sistema de Regalías..... 130
Tabla 25 Consolidado por grupo de alimentos submodalidad SIDAE Urbano: desayunos, almuerzos, cenas y complementos escolares am/pm con recursos del sistema de regalías 130
Tabla 26 Seguimientos Microbiológicos a No Conformidades de Periodos Anteriores..... 134
Tabla 27 Consolidado por grupo de alimentos submodalidad SIDAE Urbano: desayunos, almuerzos, cenas y complementos escolares am/pm con recursos propios SED 134
Tabla 28 Consolidado por grupo de alimentos y muestras Submodalidad SIDAE Urbano – complementos reforzados con recursos del Sistema General de regalías 136
Tabla 29 Muestras pendientes por resultados del periodo anterior Submodalidad SIDAE Urbano – complementos reforzados con recursos del Sistema General de regalías..... 136
Tabla 30 Consolidado por grupo de alimentos y muestras Submodalidad SIDAE Urbano – Refrigerios Contingencia temporal/ prolongada con recursos del Sistema General de regalías 138
Tabla 31 Muestras pendientes por resultados del periodo anterior Submodalidad SIDAE Urbano – complementos reforzados con recursos del Sistema General de regalías..... 138
Tabla 32 Consolidado Y Resultados Del Plan De Muestreo Submodalidad SIDAE Rural y Complementos Alimentarios 140
Tabla 33 Consolidado por grupo de alimentos y muestras Submodalidad SIDAE Rural y complementos alimentarios 140
Tabla 34 Consolidado y resultados del Plan de muestreo - Submodalidad SIAT 144
Tabla 35 Consolidado por grupo de alimentos y muestras submodalidad SIAT 145
Tabla 36 Consolidado y resultados del Plan de muestreo Fisicoquímico de aguas informado en noviembre- modalidad SIDAE 149
Tabla 37 Resultados No Conformes plan de muestreo Fisicoquímico de aguas reportados del 1 al 30 de noviembre de 2025- modalidad SIDAE. 150
Tabla 38 Relación de muestra de seguimiento Especie Cárnica y Bromatología noviembre de 2025..... 152
Tabla 39 Muestras analizadas por Posibles Síntomas Gastrointestinales..... 153
Tabla 40 Variables ambientales de medición en visitas de verificación – Submodalidad Urbano. Comparativo octubre – noviembre 2025. 154
Tabla 41 Variables ambientales de medición en visitas de verificación - Sub-modalidad CDP. Comparativo octubre – noviembre 2025. 156
Tabla 42 Variables ambientales de medición en visitas de verificación - Planta SIAT. Comparativo octubre – noviembre 2025. 158

Tabla 43 Variables ambientales de medición en visitas de verificación - Submodalidad Rural. Comparativo octubre – noviembre 2025. 159
Tabla 44 Aspectos relevantes CAE. Por Submodalidad. 164
Tabla 45 Seguimiento a comités escolares. Variables Capitulo III condiciones generales periodo del 16 al 31 de octubre 2025. 167
Tabla 46 Aspectos relevantes. Logística de Consumo. Submodalidad: Urbano, Móvil y Colegios en Administración, 1 al 30 de noviembre de 2025. 170
Tabla 47 Aspectos relevantes. Logística de consumo Submodalidad CDP 172
Tabla 48 Aspectos relevantes. Logística de consumo Submodalidad Rural 174
Tabla 49 Aspectos relevantes. Logística de consumo Submodalidad SIAT sedes 175
Tabla 50 Aspectos relevantes. Logística de Consumo. Submodalidad: Complementos Reforzados. 1 al 30 de noviembre 180
Tabla 51 Seguimientos efectuados por modalidad y sub-modalidad 182
Tabla 52 Acciones pedagógicas realizadas modalidad SIDAE 183
Tabla 53 Cobertura general por tipo de actor por cada acción pedagógica. 185
Tabla 54 Consolidación de criterios de evaluación. Modalidad SIDAE 188
Tabla 55 Cantidad de Seguimientos sub- modalidad SIDAE – CASE 193
Tabla 56 Cobertura general modalidad SIDAE – CASE 194
Tabla 57 Consolidación de criterios de evaluación modalidad SIDAE- CASE 194
Tabla 58 Seguimiento a las acciones en la modalidad SIDAE – RURAL 198
Tabla 59 Cobertura general modalidad SIDAE – RURAL 198
Tabla 60 Consolidación de criterios de evaluación. Modalidad SIDAE-MÓVIL 199
Tabla 61 Seguimiento acciones pedagógica Modalidad SIAT 201
Tabla 62 Cobertura general por tipo de actor y acción pedagógica. Modalidad SIAT 202
Tabla 63 Consolidado de criterios de evaluación modalidad SIAT 204
Tabla 64Seguimiento modalidad SIAT – RURAL 209
Tabla 65 Cobertura general modalidad SIAT – RURAL 209
Tabla 66 Consolidado criterios de evaluación Modalidad SIAT – RURAL 210
Tabla 67 Consolidado Comedores en contingencia con menú de contingencia en el mes de noviembre 214
Tabla 68 Consolidado Comedores en contingencia, con menú regular durante el mes de noviembre 215
Tabla 69 Estado de los Conceptos Sanitarios 218
Tabla 70 Listado de colegios sin visita de SDS 219
Tabla 71 Estado de actividades de saneamiento – Lavado de Tanques 220
Tabla 72 Instituciones educativas con actividades de saneamiento Vencido y/o próximas a vencer – lavado de tanques 220
Tabla 73 Estado de actividades de saneamiento – Fumigación 221
Tabla 74 Instituciones educativas con actividades de saneamiento Vencido y/o próximas a vencer – Fumigación 222

Tabla 75 Resultado Aplicación FGC-26 Condiciones Generales noviembre de 2025. 225
Tabla 76 Colegios con menor calificación en las Edificaciones e Instalaciones noviembre de 2025 226
Tabla 77 Resultado de las Edificaciones e Instalaciones 227
Tabla 78 Resultado de los Equipos y Utensilios 228
Tabla 79 Resultado del personal manipulador 230
Tabla 80 Resultado de los Requisitos Higiénico Sanitarios 231
Tabla 81 Resultado del Plan de Saneamiento 233

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1 Calificación General del 1 al 30 de noviembre de 2025, SIDAE 20
Gráfica 2 Calificación General del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Urbano (cenas), Móvil y Colegios en Administración 21
Gráfica 3 Calificación general octubre-noviembre de 2025, Submodalidad Centros de producción CDP 24
Gráfica 4 Calificación general del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Rural 27
Gráfica 5 Calificación específica CENDIS desempeño Noviembre - Desempeño Condiciones Higiénico Sanitarias. Alistamiento de materia prima 31
Gráfica 6 Calificación específica. Desempeño Noviembre. - Desempeño Condiciones Higiénico Sanitarias. Despacho de materia prima. 32
Gráfica 7 Calificación General octubre-noviembre de 2025, Submodalidad SIAT Sedes ... 34
Gráfica 8 Ruta modalidad SIAT sedes mes de noviembre de 2025 36
Gráfica 9 Calificación general. Noviembre de 1 al 30 de 2025. Submodalidad: Complementos Reforzados 37
Gráfica 10 Calificación General octubre y noviembre de 2025. Submodalidad: Planta satélite 41
Gráfica 11 Cumplimiento específico Asociado noviembre 1 al 30 de noviembre de 2025 – Componente Alimentario y Nutricional - Submodalidad: Urbano - Móvil y Colegios en Administración 43
Gráfica 12 Cumplimiento específico Asociado 1 al 30 de noviembre de 2025 – Componente Alimentario y Nutricional - Submodalidad: CDP 53
Gráfica 13 Colegio con menor calificación -Componente alimentario y nutricional. Sub-modalidad: CDP. 1 al 30 de noviembre 2025. 70
Gráfica 14 Cumplimiento específico Asociado 1 al 30 de noviembre de 2025 – Componente Alimentario y Nutricional - Submodalidad: Planta Satélite 71
Gráfica 15 Cumplimiento específico Asociado 1 al 30 de noviembre de 2025 – Componente Alimentario y Nutricional - Submodalidad: Rural 75
Gráfica 16 Desempeño general componente alimentario y nutricional. Noviembre 2025 - Todas Las Sub-modalidades. 80

INFORMACIÓN PÚBLICA

Gráfica 17 Promedio Ponderado Componente Nutricional 1 al 30 de noviembre de 2025 – Componente Alimentario y Nutricional. 81
Gráfica 18 Desempeño condiciones higiénico-sanitarias del 1 al 31 de noviembre de 2025, Submodalidad Urbano (cenas), Móvil y Colegios en Administración- Recursos propios. ... 84
Gráfica 19 Ranking de Colegios higiénico-sanitarias del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Urbano, Móvil y Colegios en Administración..... 86
Gráfica 20 Calificación condiciones higiénico sanitario octubre-noviembre de 2025, Submodalidad SIAT sedes – Recursos propios..... 87
Gráfica 21 Ranking de colegios higiénico sanitario del 01 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad SIAT sedes – Recursos propios..... 88
Gráfica 22 Desempeño condiciones higiénico-sanitarias del 1 al 30 noviembre de 2025, Submodalidad Complementos reforzados - Recursos propios...... 89
Gráfica 23 Calificación específica - Desempeño octubre - Submodalidad: Complementos Reforzados. Recursos propios del 1 al 30 noviembre de 2025. 91
Gráfica 24 Desempeño condiciones higiénico-sanitarias del 01 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Urbano (cenas), Móvil y Colegios en Administración- Recursos Regalías.. 93
Gráfica 25 Ranking de Colegios higiénico-sanitarias del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Comedores Urbano, Móvil y Colegios en Administración 95
Gráfica 26 Desempeño condiciones higiénico-sanitarias del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Centros de producción 97
Gráfica 27 Ranking de Colegios higiénico-sanitarias del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Centros de producción 101
Gráfica 28 Desempeño condiciones higiénico-sanitarias del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Rural 103
Gráfica 29 Calificación condiciones higiénico sanitario octubre-noviembre de 2025, Submodalidad SIAT sedes – Recursos regalías 106
Gráfica 30 Ranking de colegios higiénico sanitario del 01 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad SIAT sedes – Recursos regalías 108
Gráfica 31 Desempeño condiciones higiénico-sanitarias del 1 – 30 de noviembre de 2025 Submodalidad Complementos reforzados - Recursos regalías...... 110
Gráfica 32 Calificación específica - Desempeño octubre - Submodalidad: Complementos Reforzados Sistema General de Regalías del 1 al30 de noviembre de 2025...... 112
Gráfica 33. Aspectos Contractuales. Submodalidad: Urbano- Móvil y Colegios en Administración. 1 al 30 de noviembre de 2025..... 114
Gráfica 34 Colegios con menor calificación – Aspectos Contractuales. Submodalidad: Urbano- Móvil y Colegios en Administración. Noviembre de 1 al 30 de 2025...... 115
Gráfica 35 Desempeño Aspectos Contractuales octubre-noviembre de 2025, Submodalidad CDP..... 116
Gráfica 36 Colegios con menor calificación – Aspectos Contractuales. Submodalidad: CDP. Noviembre de 2025. 117

INFORMACIÓN PÚBLICA

Gráfica 37. Desempeño Aspectos Contractuales del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Rural 118
Gráfica 38 Desempeño Aspectos Contractuales del 1 al 30 de noviembre de 2025. Submodalidad Complementos Reforzados. 119
Gráfica 39 Aspectos Contractuales. Submodalidad: SIAT sedes octubre-noviembre de 2025. 122
Gráfica 40 Colegios con menor calificación – Aspectos Contractuales. Submodalidad: SIAT. Noviembre de 2025. 123
Gráfica 41 Seguimiento Apoyos PAE del 1 al 30 de noviembre de 2025 Urbano Móvil y Colegios en Administración 126
Gráfica 42 Seguimiento Apoyos PAE octubre-noviembre de 2025 Centros de producción CDP 127
Gráfica 43 Desempeño Microbiología Submodalidad SIDAE Urbano: Desayunos, Almuerzos, Cenas y Complementos Escolares Am/Pm con Recursos del Sistema de Regalías – Comparativo al 16 al 31 de octubre - noviembre de 2025 132
Gráfica 44 Desempeño Microbiología Submodalidad SIDAE Urbano: Desayunos, Almuerzos, Cenas y Complementos Escolares Am/Pm con Recursos Propios SED – Comparativo 16 al 31 de octubre – noviembre de 2025. 135
Gráfica 45 Desempeño Microbiología Submodalidad SIDAE Urbano: Complementos Reforzados Con Recursos Del Sistema General De Regalías - Comparativo 16 al 31 de octubre – noviembre de 2025. 137
Gráfica 46 Desempeño Microbiología Submodalidad SIDAE Urbano: Refrigerios Contingencia Temporal/ Prolongada con Recursos del Sistema de Regalías - Comparativo 16 al 31 de octubre – noviembre de 2025 139
Gráfica 47 Desempeño microbiología Submodalidad SIDAE Rural y complementos alimentarios Regalías - Comparativo 16 al 31 de octubre – noviembre de 2025 142
Gráfica 48 Desempeño microbiología submodalidad SIAT. 146
Gráfica 49 Medición del cumplimiento de variables ambientales - submodalidad Urbano. Comparativo octubre – noviembre 2025. 155
Gráfica 50 Medición del cumplimiento de variables ambientales - Sub-modalidad CDP. Comparativo octubre – noviembre 2025 157
Gráfica 51 Medición del cumplimiento de variables ambientales - Planta SIAT. Comparativo octubre – noviembre 2025. 158
Gráfica 52 Medición del cumplimiento de variables ambientales - Submodalidad Rural. Comparativo octubre – noviembre 2025. 160
Gráfica 53 Medición del cumplimiento de la variable 3. Comparativo octubre – noviembre 2025. 161
Gráfica 54 Distribución por localidad de Comités de Alimentación Escolar periodo del 1 al 30 de noviembre 2025. 162
Gráfica 55 Acompañamiento en Comités de Alimentación Escolar periodo del 1 al 30 de noviembre 2025. 167

INFORMACIÓN PÚBLICA

Gráfica 56 Logística de Consumo - Submodalidad: Urbano, Móvil y Colegios en Administración, 1 al 30 de noviembre de 2025..... 170
Gráfica 57 Logística de Consumo - Submodalidad: Centros de producción CDP, octubre-noviembre de 2025. 172
Gráfica 58 Logística de Consumo - Submodalidad: Rural, del 01 al 30 de noviembre de 2025. 173
Gráfica 59 Logística de Consumo - Submodalidad: SIAT sedes, octubre - noviembre de 2025. 175
Gráfica 60 Logística de Consumo - Submodalidad: Complementos Reforzados..... 179
Gráfica 61 Seguimientos ejecutados por modalidad y sub-modalidad 183
Gráfica 62 Acciones pedagógica modalidad SIDAE..... 184
Gráfica 63 Cobertura total impactada por acción pedagógica 186
Gráfica 64 Cobertura acciones pedagógicas ejecutadas en estudiantes..... 187
Gráfica 65 Seguimientos realizados en Modalidad SIAT..... 202
Gráfica 66 Cobertura estudiantes modalidad SIAT 203

INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar - PAE en la ciudad de Bogotá, se implementa desde la entidad Secretaría de Educación del Distrito - SED, en cumplimiento del contrato CO1.PCCNTR.8443253 firmado y con acta de inicio del 15 de octubre de 2025 cuyo objeto es: *"Realizar la interventoría integral, esto es técnica, financiera, administrativa, contable, y jurídica a los contratos y/o convenios que suscriba la Secretaría de Educación del Distrito para ejecutar la modalidad correspondiente a la prestación del Servicio Integral de Desayunos, Almuerzos, Cenas Escolares y complementos am/pm del Programa de Alimentación Escolar".*

La interventoría del Servicio Integral de Desayunos, Almuerzos, Cenas y Complementos Escolares am/pm del Programa de Alimentación Escolar, es un actor esencial para garantizar el derecho a la alimentación y a una educación de calidad para los niños y niñas en el sistema educativo oficial de Bogotá. En su modalidad de comida caliente, es una herramienta esencial para asegurar la correcta implementación de este programa.

Actualmente la SED garantiza la entrega de complementos alimentarios en el Servicio Integral de Desayunos, Almuerzos, Cenas y Complementos Escolares am/pm del Programa de Alimentación Escolar a través de procesos competitivos para la entrega de suministros por medio de las diferentes submodalidades en las instituciones educativas del distrito.

La Entidad suministra raciones en las diferentes modalidades del Servicio Integral de Desayunos, Almuerzos, Cenas y Complementos Escolares am/pm del Programa de Alimentación Escolar SIDAE, distribuidas en 20 localidades del Distrito Capital y en las diferentes jornadas académicas (mañana, tarde y noche).

La interventoría se desarrolla bajo un marco normativo y contractual riguroso que busca garantizar la calidad, contribuir a la seguridad alimentaria y garantizar la transparencia en cada fase del proceso de suministro y entrega de alimentos a los estudiantes del Distrito Capital, contribuyendo así a su bienestar integral.

GENERALIDADES

La ejecución de las actividades de la interventoría SIDAE debe estar basada en las directrices incluidas en los siguientes documentos:

a) Pliego de condiciones, minuta del proceso, anexos técnicos, y demás documentos que hacen parte integral del proceso.

b) Estándares de calidad nutricional definidos para cada alimento.

c)Resolución 2674 de 2013 que establece requisitos sanitarios para alimentos.

d) Resolución 335 de la UAPA del 2021 y sus anexos por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE, o la norma que la adicione, modifique o sustituya.

e) Ley 2042 de 2020. Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE

f) Ley 2046 de 2020 Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.

g) Ley 1990 de 2019 Por medio de la cual se crea la política para prevenir la pérdida y

el desperdicio de alimentos y se dictan otras disposiciones.
h) Resolución 685 del 7 de diciembre 2018 de la Secretaría de Educación del Distrito por la cual se reglamenta el Programa de Alimentación Escolar para la ciudad de Bogotá
i)Decreto 975 de 2014, por el cual se reglamentan la forma como se debe presentar la información y la publicidad en los empaques primarios de los alimentos, componentes de los refrigerios escolares, atendiendo que toda información y publicidad, dirigida a niños, niñas y adolescentes deberá ser respetuosa de sus condiciones de desarrollo mental, madurez intelectual y comprensión media propias de personas de su edad. (Aplica para alimentos empacados que hacen parte de las modalidades en las que aplique)
j) La demás normatividad sanitaria vigente y aquellas normas que los sustituyan, adicionen o modifiquen.

Asimismo, es vital considerar el convenio de asociación y los anexos técnicos ya que estos establecen las características propias del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Bogotá, al igual que los lineamientos del Servicio Integral de Desayunos, Almuerzos, Cenas y Complementos Escolares am/pm del Programa de Alimentación Escolar, que incluye criterios de sostenibilidad, equidad y calidad en la alimentación, asegurando que cada estudiante reciba un servicio alimentario adecuado y que responda a sus necesidades nutricionales. El enfoque en la preparación y el servicio de comida caliente servidos directamente en los colegios o transportados a estos, busca no solo cumplir con estándares de calidad, sino también fomentar hábitos alimentarios saludables entre los estudiantes del distrito. Es así como la interventoría se desarrolla bajo un marco normativo y contractual riguroso que busca garantizar la calidad, contribuir a la seguridad alimentaria y garantizar la transparencia en cada fase del proceso de suministro.

Tabla 1 Ficha detallada Contrato Interventoría

No. Del contrato, orden de compra o convenio	**CO1.PCCNTR.8443253**
Área Técnica Responsable	DIRECCIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
Nombre del Contratista	CONSORCIO DAC PAE 2025
Fecha de suscripción del contrato	15 de octubre de 2025
Fecha de inicio de la ejecución contrato	16 de octubre 2025
Fecha de Terminación de acuerdo con el plazo del contrato	18 de marzo 2026

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

OBJETIVO GENERAL

Revisar el avance del suministro en las diferentes modalidades y sub-modalidades SIDAE realizado por el Asociado Compensar, mediante acciones de seguimiento, verificación y validación de los aspectos técnicos relacionados al cumplimiento de la legislación sanitaria legal vigente, especialmente lo concerniente a las Condiciones Higiénico Sanitarias – CHS, de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y los aspectos contenidos en Documentos Contractuales a través de los siguientes componentes:

- Componente Alimentario y Nutricional
- Vigilancia Microbiológica
- Componente Ambiental
- Componente Pedagógico

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar visitas de seguimiento, verificación y validación de los aspectos técnicos asociados a la correcta entrega de alimentación en la modalidad SIDAE y sus submodalidades.
- Identificar aspectos relacionados con la no aplicación de los procedimientos establecidos por el Asociado Compensar a la luz de los documentos contractuales en el marco de la legislación sanitaria legal vigente.
- Mantener comunicación permanente y asertiva con la entidad y con el Asociado Compensar con el fin de articular acciones con el fin de lograr que las entregas del complemento alimentario se den en condiciones de cantidad, calidad y oportunidad establecidas para el programa de alimentación escolar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La entidad en reunión inicial de inducción y presentación del componente técnico indicó los **criterios generales de evaluación del asociado** que, según la dinámica de las visitas que se realicen mes tras mes, puede modificarse y para tal fin se fundamenta en los siguientes porcentajes generales:

- Condiciones higiénico-sanitarias: 25%
- Aspectos contractuales: 15%
- Vigilancia microbiológica:10%
- Componente ambiental: 10%
- Componente alimentario y nutricional: 25%
- Componte pedagógico: 15%

En los siguientes capítulos se presenta el desarrollo de los componentes, acorde a las visitas realizadas durante el mes de ejecución.

CAPÍTULO 1. DESEMPEÑO DEL ASOCIADO COMPENSAR POR SUBMODALIDAD

1.1 Desempeño del Asociado Compensar por submodalidad

La Interventoría tiene en cuenta los criterios de evaluación establecidos por la Secretaría de Educación Distrital - SED, los cuales fueron socializados tanto con la Interventoría como al Asociado Compensar. Los criterios presentados en la siguiente tabla corresponden a dichos lineamientos. Considerando la ponderación asignada a cada componente, la Interventoría analizó la información recolectada en campo y mediante la aplicación de los porcentajes definidos, determinó la calificación correspondiente para cada componente evaluado.

Tabla 2 Criterios de evaluación al Asociado

Criterio	Porcentaje	Porcentaje Sin Evaluación Del Componente Ambiental	Porcentaje Sin Evaluación Del Componente Ambiental Y Sin Evaluación Del Componente Pedagógico
Condiciones higiénico-sanitarias	25%	27,8%	33,3%
Aspectos contractuales	15%	16,7%	20,0%
Vigilancia Microbiológica	10%	11,0%	13,4%
Componente Ambiental	10%	NA	NA
Componente Alimentario y Nutricional	25%	27,8%	33,3%
Componente Pedagógico	15%	16,7%	NA

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En cuanto al componente alimentario y nutricional se tiene en cuenta el porcentaje ponderado propuesto por la Secretaría de Educación en el *"Documento Metodológico Para El Cálculo De Gramajes y Verificación de Peso Servido"* que debe manejar la Interventoría del programa de alimentación escolar.

Tabla 3 Criterios de evaluación componente alimentario y nutricional

Evaluación del cumplimiento componente alimentario y nutricional del Asociado Compensar por periodo (40%)		
Aspecto	**Descripción**	**Porcentaje total**
Ciclo de menús	Cumplimiento ciclos de menús e intercambios	15,00%
Minuta patrón	Cumplimiento gramajes de componentes	25,00%
Aporte nutricional	Cumplimiento de las recomendaciones de calorías y macronutrientes por 5 menús consecutivos	25,00%
Características organolépticas	Cumplimiento de las características organolépticas – aceptabilidad de las preparaciones	20,00%
Estandarización	Cumplimiento de estandarización y procedimiento de preparaciones con las cantidades de materia prima requeridas	10,00%
Planes de mejora	Efectividad de planes de mejora propuestos	5,00%
Porcentaje total		**100%**

FUENTE: SECRETARÍA DE EDUCACIÓN - EQUIPO SIDAE

Para obtener el porcentaje total de cada aspecto, se tiene en cuenta las calificaciones obtenidas a través del formato F-GC-25, a excepción del porcentaje de cumplimiento de los aspectos de aporte nutricional y planes de mejora.
Anterior a la consolidación de la información obtenida a través del formato F-GC-25 por cada submodalidad de entrega, el aspecto de **ciclo de menús** se evalúa teniendo en cuenta las calificaciones obtenidas en las variables 47, 48 y 49 ya que en estos ítems se verifica que el ciclo de menú se ejecute bajo las especificaciones técnicas del anexo técnico vigente, el menú entregado en los tiempos de comida corresponde a lo programado y aprobado y que en caso de presentarse intercambios, estos se realicen de acuerdo al grupo de alimentos, a la frecuencia establecida en el anexo técnico y cuenten con documento soporte de aprobación por parte de la interventoría.
Para el aspecto de **minuta patrón** se tiene en cuenta las verificaciones realizadas a través de las variables 45 y 46 ya que en estos ítems se verifica que durante la producción, se cuente con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú y que los componentes de la minuta patrón se entreguen bajo las condiciones estipuladas para el ciclo de menú del día y el tiempo de comida; adicionalmente se realizan actividades de estandarización para garantizar su cumplimiento.

En relación con el **aspecto de aporte nutricional**, y de acuerdo con la metodología establecida en el *"Documento Metodológico Para El Cálculo De Gramajes Y Verificación De Peso Servido Por Parte De La Interventoría Del Programa De Alimentación Escolar"*, emitido por la Secretaría de Educación del Distrito, la interventoría realiza la recolección de información de gramajes utilizando los formatos correspondientes según el tiempo de comida evaluado (F-GN-02 y F-GN-03). En dichos registros se discrimina cada preparación y se determina el peso crudo de los componentes que la conforman, conforme a los lineamientos técnicos establecidos.

En relación con el aspecto de **características organolépticas** se toma como referencia las calificaciones obtenidas en las variables 50 y 53 del formato F-GC25 ya que a través de estas variables se verifica que los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido y que los menús entregados

a la comunidad beneficiaria estudiantil tienen aspecto atractivo, de buena presentación y el aporte nutricional deseado.

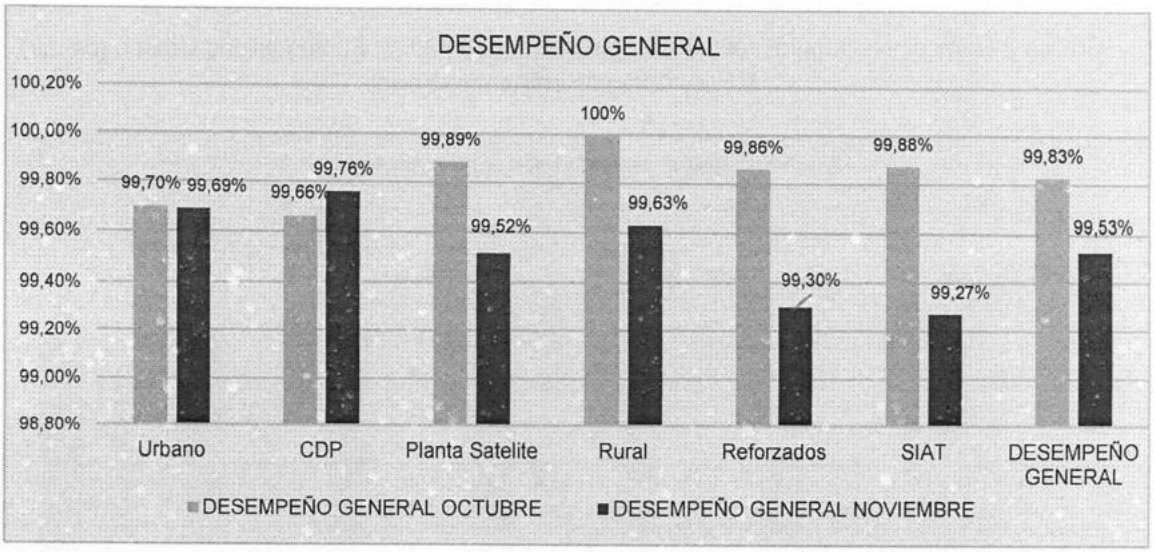
Para el aspecto de procesos de **estandarización** se contemplan las calificaciones obtenidas en las variables 51, 52 y 54 del formato mencionado anteriormente ya que estas incluyen los procesos que se llevan a cabo durante la elaboración de las preparaciones en las cuales se deben incluir todos los ingredientes y aderezos (salsas, vinagretas, especias, etc.) que se indican en las recetas estándar los cuales, deben coincidir con lo reportado en el ciclo de menús, adicionalmente, que se lleven a cabo los procedimientos establecidos por la receta estándar; adicional a ello, se verifica que todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuenten con su respectiva ficha de estandarización y que el Asociado Compensar disponga de los elementos de estandarización empleados en el servido para cada grupo de edad.
Para finalizar, el porcentaje de cumplimiento del aspecto de **planes de mejora** se obtiene a partir de consolidar las respuestas recibidas por parte del Asociado Compensar frente a los hallazgos del componente alimentario y nutricional que fueron notificados a través de la matriz M-GC-16 y que, durante la verificación en campo o de los documentos aportados, se evidencia que se cumplió con el plan de mejora establecido subsanando los hallazgos evidenciados durante el periodo anterior.
En caso de que alguna categoría evaluada durante el periodo de seguimiento sea calificada como no aplica, el porcentaje de cumplimiento asignado a dicha categoría será redistribuido proporcionalmente entre los demás aspectos que integran el componente alimentario y nutricional. Lo anterior con el fin de asegurar el mantenimiento del promedio ponderado establecido para el componente.

1.2 Desempeño General de SIDAE

En este numeral se presenta el desempeño general del Asociado Compensar correspondiente al período comprendido entre el 1 al 30 de noviembre de 2025, en las submodalidades Urbano, CDP, Planta Satélite, Rural, Complementos Reforzados y SIAT. En dichas submodalidades se evaluaron las condiciones higiénico-sanitarias, la vigilancia microbiológica, los aspectos contractuales, así como los componentes ambientales, alimentario y nutricional, y el desempeño del componente pedagógico.

A continuación, se presentan los resultados obtenidos para cada una de las submodalidades evaluadas, en el marco del Convenio de Asociación No.CO1.PCCNTR.8244120 de 2025, el cual inició el 1 de septiembre del mismo año.

Gráfica 1 Calificación General del 1 al 30 de noviembre de 2025, SIDAE



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

Para el mes de noviembre se tiene un desempeño general del 99.53%, disminuyendo en 0.3% frente al periodo anterior, afectado por los desempeños de las submodalidades que descendieron en el periodo: Urbano (0.01%), Planta Satélite (0.37%), Rural (0.37%), Reforzados (0.56) y SIAT (0.61%), mientras que para la submodalidad de CDP, se observó un ascenso en su desempeño de 0.10%.

A continuación, se describe el desempeño obtenido en cada submodalidad, acorde a los componentes que conforman la evaluación integral del Asociado.

1.2.1 Desempeño por sub-modalidad

Para este apartado se describe el desempeño por cada una de las modalidades a saber: Urbano (urbano cenas), Móvil, Colegios en Administración, CDP, SIAT, Planta Satélite SIAT, Complementos Reforzados y Rural.

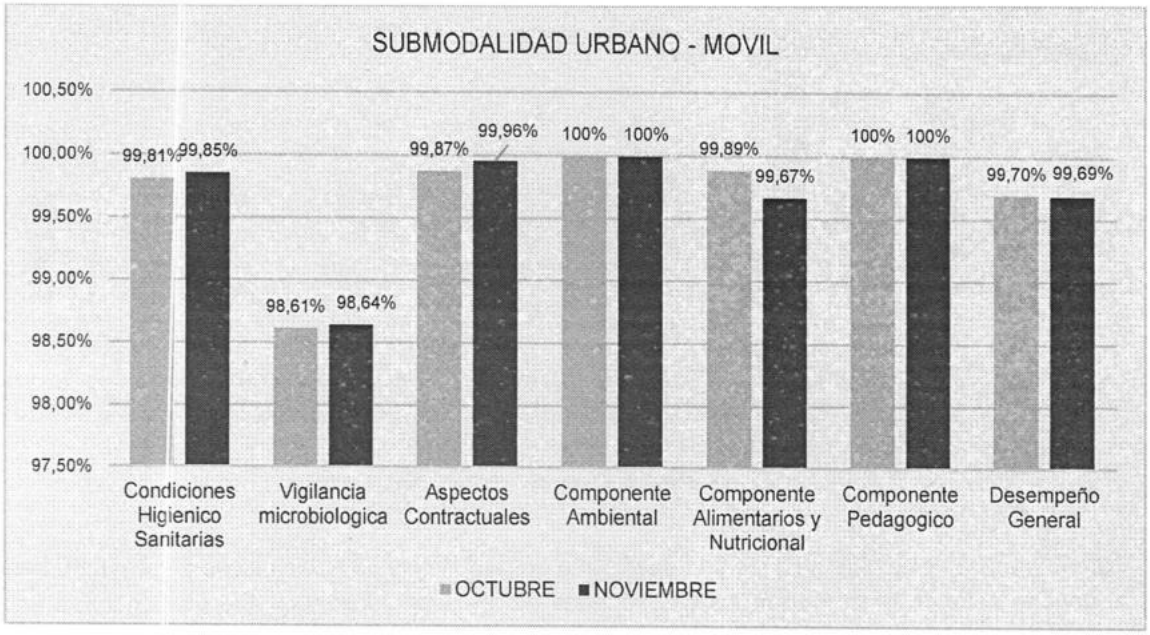
1.2.1.2 Urbano Móvil y Colegios en Administración y tiempo de comida cenas

Durante el periodo del presente informe se ejecutaron mil ciento sesenta (1160) visitas a instituciones educativas en diecinueve (19) localidades de Bogotá, dentro del marco de la submodalidad de Urbano, Móvil y Colegios en Administración. En estas visitas se aplicó el formato de verificación F-GC-25, tal como se establece en el diccionario de datos de la entidad.

Los resultados obtenidos de la aplicación del formato denominado Condiciones de Proceso SIDAE F-GC-25 abarcan tres (3) capítulos destinados a realizar el seguimiento a la operación del Asociado Compensar: Condiciones higiénico-sanitarias, Vigilancia microbiológica, Aspectos contractuales,

Componente ambiental, Componente alimentario y nutricional, Componente pedagógico. A continuación, se describe el desempeño obtenido por cada categoría para el periodo del informe.

Gráfica 2 Calificación General del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Urbano (cenas), Móvil y Colegios en Administración



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En el grafico anterior, se presenta el desempeño general del Asociado Compensar durante el periodo del 1 al 30 de noviembre de 2025, el cual fue del 99.69%, encontrándose en buen desempeño para la submodalidad sin llegar al cumplimiento total. Frente al periodo anterior (16 al 31 de octubre), presentó una disminución de 0.01% pasando de 99.70% a 99.69%.
El desempeño alcanzado durante el periodo evaluado se vio impactado por desviaciones en las categorías de condiciones higiénico-sanitarias, aspectos contractuales, vigilancia microbiológica, y componente alimentario y nutricional. En la misma línea se desprenden los componentes ambiental y pedagógico, con un desempeño del 100%, manteniendo este porcentaje desde el mes de octubre.
En cuanto a las oportunidades de mejora identificadas en las diferentes áreas que componen el desempeño del Asociado, se detallan los siguientes resultados:

- **Condiciones Higiénico Sanitarias:** El Asociado Compensar presentó un desempeño del 99.85%, donde se presentaron novedades en las cinco (5) categorías evaluadas: con el menor desempeño se ubica **Aseguramiento y control de la calidad** con el 99.65% afectado por la no ejecución de protocolos de calidad como: control de temperatura en las diferentes etapas del proceso y en el diligenciamiento oportuno y adecuado de los formatos de control con omisión de datos, lo cual no garantiza la trazabilidad de la materia prima en las diferentes etapas productivas; **Plan de saneamiento** con el 99.84%, afectado por desviaciones en ejecución de protocolos de limpieza y desinfección en utensilios y algunas áreas de comedor, así como en el diligenciamiento oportuno de registros de control

preoperacional y formatos de calidad; además, se identificaron utensilios de aseo no permitidos como esponja de alambre y se observó inadecuado manejo de residuos sólidos en cuanto la disposición de estos en las canecas correspondientes; **Personal manipulador** con 99.89% con observaciones relacionadas al uso adecuado de la dotación como gorro, tapabocas y guantes, manipulador con las uñas largas y elementos como delantal ubicado en áreas diferentes a las destinadas para este fin; **Operaciones de la fabricación** con el 99.90% afectado por novedades en las variables de almacenamiento donde se identificó materia prima sin el rotulado correspondiente, en cuanto a la preparación, ensamble y distribución se tiene observaciones con la cantidad de materia prima dispuesta para el servicio, tiempos de exposición (preparación huevos con maíz) y observaciones relacionadas con la desviación de temperatura en algunas preparaciones y finalmente para **Edificación e instalaciones** con 95.83% con una novedad presentada con los implementos de aseo necesarios para el aseo personal en áreas sanitarias. En general, las desviaciones fueron atendidas de manera inmediata, sin impactar la inocuidad de las diferentes preparaciones, reflejando una gestión sanitaria con oportunidades de mejora, pero con capacidad de reacción inmediata ante las desviaciones que indica compromiso del Asociado.

- **Aspectos contractuales:** En el seguimiento a los aspectos contractuales, se registró un cumplimiento del 99.96% frente a los lineamientos establecidos en el convenio de asociación y la normatividad sanitaria vigente. Presentando oportunidades de mejora en algunos aspectos evaluados: **Personal manipulador** con el menor desempeño del periodo con 99.73%, debido a que no se cuenta con el acompañamiento del Gestor II durante la entrega de uno de los tiempos de comida, frente a lo cual se reitera la importancia de contar con la presencia de este cargo durante el servicio quien brinda estrategias frente a las posibles novedades que se puedan presentar en el consumo de los alimentos. Fruta de consumo directo, donde se identificó hojas en la fruta granadilla, lo cual sugiere deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección de la fruta, frente a esta novedad se implementaron por parte del Asociado una selección y limpieza de la fruta restante.

- **Desempeño Vigilancia microbiológica:** Durante el mes de noviembre, el componente de vigilancia microbiológica alcanzó un desempeño del 98,64%, evidenciando una leve mejora del 0,03% respecto al periodo anterior. Las desviaciones registradas correspondieron a resultados fuera de los parámetros establecidos para las muestras analizadas en la rutina, específicamente tres (3) no conformidades en ensaladas crudas debido a la presencia de *E. coli* en las instituciones educativas Colegio Emma Reyes, Colegio Rafael Uribe Uribe y Colegio Leonardo Posada.
- **Desempeño Componente Alimentario y Nutricional:** el promedio ponderado de la Submodalidad Urbano evidencia un desempeño estable durante los meses evaluados, registrando un cumplimiento de 99,89% en octubre y 99,67% en noviembre. La variación entre periodos es mínima (0,22%), lo que confirma la continuidad en la implementación adecuada de los procesos operativos y de control asociados a los componentes verificados. Estos resultados reflejan consistencia en la calidad del servicio, aunque sin llegar al cumplimiento total, presenta una adecuada gestión de los planes de mejora y sostenibilidad en el cumplimiento de los estándares establecidos para la prestación del Programa de Alimentación Escolar.

- **Desempeño Componente Ambiental:** durante el periodo evaluado, el asociado presento un desempeño del 100%, no se presentaron afectaciones en las variables ambientales.

- **Desempeño componente Pedagógico**: El asociado durante el presente periodo evaluado obtuvo un desempeño del 100% en el proceso de seguimiento en territorio efectuado.

La especificidad de las novedades identificadas y antes mencionadas, se detallan en apartados del presente informe.
En este capítulo se presenta, las generalidades de la submodalidad Urbano Móvil y Colegios en Administración y tiempo de comida cenas relacionadas con el componente técnico, durante el período evaluado del 1 al 30 de noviembre de 2025.
Desde el componente técnico, se llevaron a cabo un total de mil ciento sesenta (1160) visitas a instituciones educativas en diecinueve (19) localidades de Bogotá; en estas visitas, se realizaron los respectivos seguimientos a los procesos de alistamiento, producción, ensamble, distribución y consumo, además de los procesos para los tiempos de comida suministrados en la submodalidad cenas y alimentación en sitio.

Con relación a las novedades técnicas presentadas en el mes de noviembre de 2025, para la modalidad fueron atendidas cuatro (4) novedades, las cuales fueron informadas al Asociado Compensar con el fin de tomar las acciones correctivas pertinentes y con enfoque preventivo. El cierre de dichas novedades será efectuado por medio de los seguimientos de la interventoría durante las visitas técnicas programadas, con cierre desde el componente financiero y el detalle se encuentra descrito en el informe de gestión del mes evaluado.

En cuanto a los eventos de bajas de alimentos, para el periodo evaluado, se generaron dieciocho (18) eventos de baja de alimentos, de los cuales dieciséis (16) estaban relacionados con inasistencia escolar, esto para los colegios: Juan Lozano y Lozano IED, Tomás Cipriano de Mosquera IED, Abel Rodríguez Céspedes IED, La Felicidad, Gabriel Betancourt Mejía IED, San Vicente IED, Aquileo Parra IED, Brasilia de Bosa IED, Gloria Valencia de Castaño IED y Ciudadela Educativa de Bosa, todos con un (1) evento y para los colegios La Giralda IED, San Cristóbal Sur IED y María Currea Manrique IED con dos (2) eventos durante el periodo. Otros dos (2) eventos se presentaron con motivo de desviación en temperatura de cuarto de congelación, esto en los Colegio Veintiún Ángeles IED y en el Colegio Nacional Nicolas Esguerra IED por corte del servicio de agua en la zona del comedor.

Finalmente, se relaciona el acompañamiento de la Interventoría a las actividades apertura para el Colegio San Pedro Claver IED el 4 de noviembre, donde se realiza el seguimiento a las actividades desde la preparación de los alimentos, distribución y consumo a los tiempos de comida asignados a la sede, en los dos (2) tiempos de servicio.

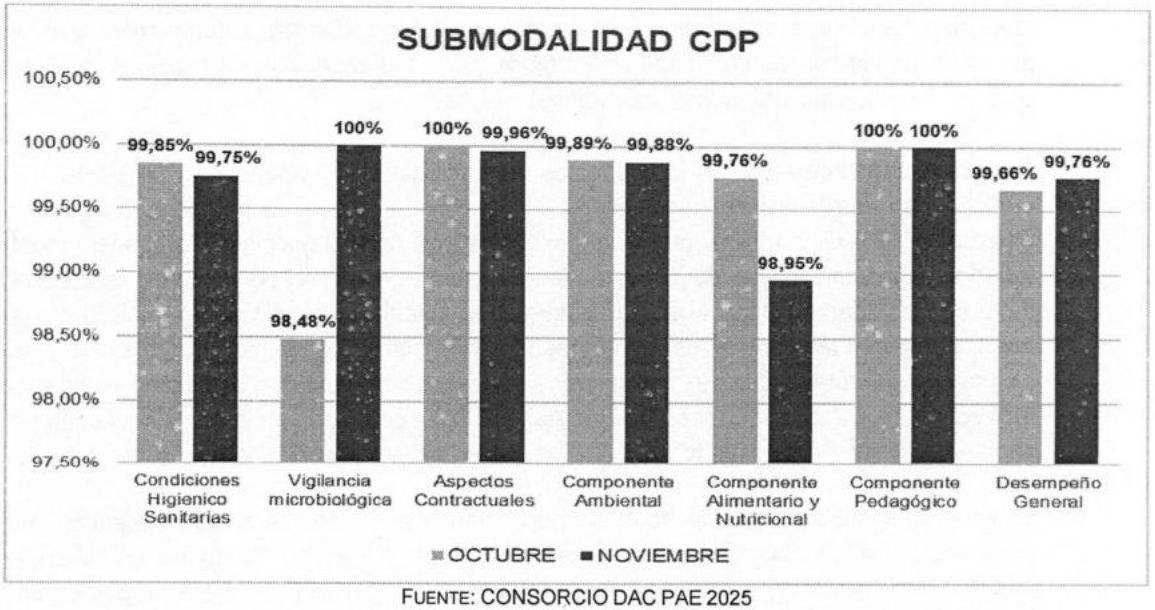
Frente a los hallazgos generados en el periodo del informe y según el tratamiento de hallazgos establecido por la entidad, se remite solicitud de plan de mejora al Asociado a los hallazgos en estado abierto, con el fin de que se tramiten las acciones pertinentes para el cierre mediante visitas a realizar por la interventoría el siguiente mes de ejecución.

1.2.1.2 CDP

Durante el período comprendido del 1 al 30 de noviembre de 2025 y en el marco del Convenio de Asociación CO1.PCCNTR.8244120 de 2025 y bajo la fuente de financiación del Sistema General de Regalías; la Interventoría realizó el seguimiento a la operación en la submodalidad CDP, aplicando los formularios definidos en el diccionario de datos FGC-25 de la entidad, junto con los anexos correspondientes. La evaluación incluyó los procesos relacionados con condiciones higiénico-sanitarias, componente alimentario y nutricional, aspectos ambientales y contractuales. En cuanto a los componentes de laboratorio y pedagógico, el seguimiento se efectuó conforme al plan de muestreo y visitas programadas. Por otra parte, se aclara que el desempeño del Asociado para la submodalidad CDP, corresponde exclusivamente a recursos del Sistema General de Regalías.

En el siguiente gráfico, se presenta el desempeño general del Asociado Compensar en la modalidad de Centros de Producción (CDP) durante el periodo del 1 al 30 de noviembre de 2025.

Gráfica 3 Calificación general octubre-noviembre de 2025, Submodalidad Centros de producción CDP



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

El Asociado Compensar presentó un desempeño general del 99,76%, lo que representa un aumento del 0,1% respecto al periodo anterior (16 al 31 de octubre), en el cual obtuvo un 99,66%. En el periodo evaluado se destacaron las categorías de vigilancia microbiológica y componente pedagógico, ambas con un 100% de cumplimiento, reflejando el compromiso del asociado con los requerimientos establecidos en el anexo técnico y con el aseguramiento de los objetivos del programa en dichos componentes.

Si bien el desempeño global se mantuvo cercano a la máxima calificación, se identificaron oportunidades de mejora en las evaluaciones de condiciones higiénico-sanitarias, aspectos

contractuales, componente ambiental, así como en los componentes alimentario y nutricional. A continuación, se detallan los resultados correspondientes a cada uno de estos aspectos.

- **Condiciones Higiénico Sanitarias.** El Asociado Compensar presentó un desempeño del 99,75%, lo que representa una disminución del 0,1% frente al periodo anterior en esta categoría (16 al 31 de octubre), evaluada mediante el formato FGC-25, que contempla las variables de la 1 a la 44. En las subcategorías, se obtuvieron los siguientes resultados: **Edificación e instalaciones** alcanzó un 100% de cumplimiento, evidenciando el adecuado cuidado y uso de las instalaciones físicas y recursos públicos. **El Plan de saneamiento básico** obtuvo un 99,80%, con desviaciones relacionadas con deficiencias en actividades de limpieza y desinfección de utensilios y equipos, así como acumulación de residuos en la campana de extracción. La subcategoría **Personal manipulador** obtuvo un 99,50%, afectada por observaciones en las condiciones de higiene de chaquetas térmicas, el uso inadecuado de tapabocas y prácticas inadecuadas de BPM en áreas de proceso. En **Operaciones de fabricación**, el cumplimiento fue del 99,80%, con desviaciones asociadas al almacenamiento de materias primas con sobre maduración, pérdida de vacío en productos cárnicos, rotulado incompleto y temperaturas fuera de los rangos establecidos para la distribución. Finalmente, **Aseguramiento y control de la calidad** alcanzó un 99,67%, con afectaciones por registros de control incompletos o no diligenciados oportunamente. En general, las desviaciones fueron atendidas de manera inmediata y sin impacto en la inocuidad alimentaria, reflejando una gestión sanitaria con oportunidades de mejora, pero con capacidad de reacción inmediata ante las desviaciones que indica compromiso del Asociado.

- **Aspectos contractuales.** En los aspectos contractuales, se evidenció un desempeño del 99,96%, con una leve disminución del 0,04% respecto al periodo anterior, en el cual se alcanzó el 100% de cumplimiento. Como aspectos positivos, el Asociado Compensar mostró un adecuado cumplimiento de los lineamientos establecidos en el convenio de asociación y de la normatividad sanitaria vigente, aunque sin mantener el cumplimiento total. El menaje fue dispuesto en las cantidades requeridas según el número de suministros atendidos, y la distribución de frutas y demás componentes se realizó conforme a lo estipulado en el anexo técnico y al grupo etario correspondiente. Asimismo, se contó con el personal necesario para asegurar una atención eficiente en todas las etapas del servicio.

  En situaciones de contingencia, se activó oportunamente el plan establecido, garantizando la continuidad del servicio. El traslado de materias primas y la entrega de componentes adicionales se efectuaron bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, preservando la inocuidad de los alimentos. De igual manera, se mantuvieron actualizadas y visibles la ficha técnica del PAE y los horarios de atención para cada tiempo de comida, fortaleciendo la transparencia y la comunicación con la comunidad educativa. La planilla de control de entrega de raciones fue diligenciada de manera diaria y oportuna, registrando las novedades del servicio y asegurando la trazabilidad del proceso. No obstante, se presentó una observación asociada a retraso en la entrega de suministros en el Colegio Andrés Bello IED, la cual deberá ser objeto de seguimiento para evitar recurrencias.

- **Desempeño Vigilancia microbiológica:** Para esta submodalidad, el Asociado obtuvo una calificación de 100%, la totalidad de las muestras evaluadas presento cumplimiento.

- **Desempeño Componente Ambiental:** Durante el periodo evaluado, el asociado presento un desempeño del 99.88%, ya que se presentó afectaciones en una de las tres (3) variables ambientales.

- **Desempeño Componente Alimentario y Nutricional:** Durante el periodo evaluado, el asociado alcanzó un nivel de desempeño del 98,95%, aunque en comparación con el mes anterior, para el cual se presentó un porcentaje del 99,76%, se tenga una leve disminución, el componente sigue presentando una calificación general sin llegar al cumplimiento total frente a los estándares establecidos para la operación. Este resultado evidencia una adecuada implementación de los lineamientos expuestos en los anexos técnicos, así como consistencia en los procesos asociados a la planeación, preparación y entrega del servicio alimentario.

  Por lo anterior, el análisis detallado de este comportamiento, desagregado por cada uno de los criterios evaluados, se presenta en los apartados correspondientes del presente informe, donde se profundiza en los factores que explican este desempeño y las observaciones técnicas derivadas de la evaluación

- **Desempeño componente Pedagógico**: El asociado durante el presente periodo evaluado obtuvo un desempeño del 100% en el proceso de seguimiento en territorio efectuado.

Generalidades de la submodalidad CDP

En este capítulo se presentan las generalidades de la submodalidad centros de producción para los tiempos de comida almuerzo y cenas, con relación al componente técnico durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025.

Desde el componente técnico, se realizaron trescientos veintiún (321) visitas a instituciones educativas en el marco de la submodalidad Centros de Producción CDP SIDAE–SIAT–CENAS. Durante estas visitas se efectuó el seguimiento a los procesos de alistamiento, producción, ensamble, despacho de complementos para la submodalidad SIAT sedes, así como a los procedimientos asociados a la entrega de suministros para el caso exclusivo de los CDP del tiempo de comida almuerzo, en donde se entrega alimentación en sitio.

En cuanto a las novedades técnicas registradas para la modalidad de Centros de Producción, no se presentaron eventos relacionados con la no conformidad en los parámetros de calidad, faltantes o no entrega de componentes, oportunidad en el momento del consumo por parte de los beneficiarios.

Respecto a los seguimientos especiales solicitados por la Secretaría de Educación, relacionados con PQR o novedades particulares reportadas por la comunidad educativa, durante el periodo evaluado se efectuaron acompañamientos en la submodalidad CDP en el Colegio Instituto Técnico Industrial Piloto (IED) el 19 de noviembre, como seguimiento a los compromisos establecidos en la reunión JAL de octubre, y en el Colegio El Destino (IED) el 20 de noviembre, enfocado en la verificación del consumo de complementos AM por estudiantes de primera infancia.

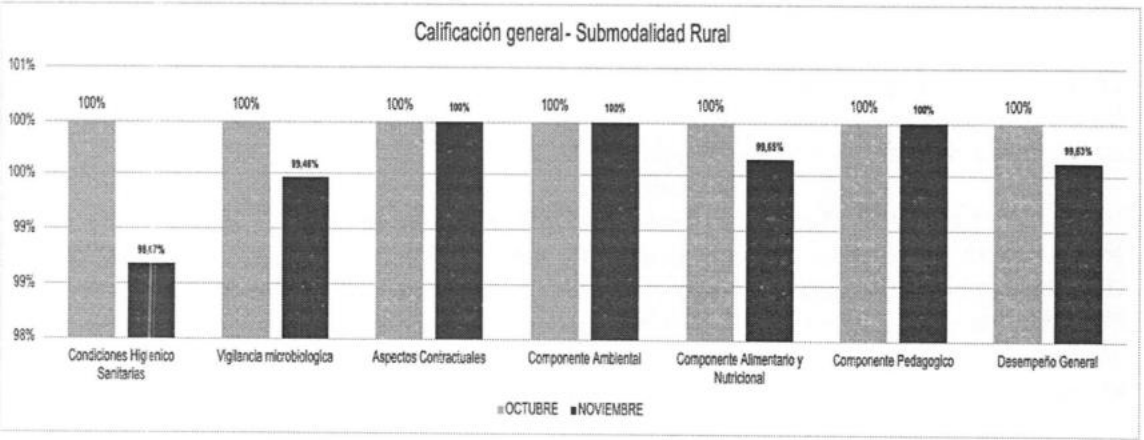
Finalmente, en relación con los eventos de bajas de alimentos, se registraron siete (7) casos asociados principalmente a la baja asistencia de estudiantes en los colegios Germán Arciniegas (IED), Jorge Soto del Corral (IED), Atahualpa (IED), Tabora (IED) y Clemencia Holguín de Urdaneta (IED). Adicionalmente, se reportó un (1) evento de baja de materias primas en el Colegio Jorge Soto del Corral (IED) debido a un daño en el cuarto de congelación.

1.2.2.3 Comedores Rural

Durante el período comprendido entre el 01 y el 30 de noviembre de 2025 y en el marco del Convenio de Asociación CO1.PCCNTR.8244120 de 2025, cuya fecha de inicio corresponde al 1 de septiembre de 2025, bajo la fuente de financiación del Sistema General de Regalías; la interventoría realizó el seguimiento a la operación en la submodalidad Rural, empleando los formularios definidos en el diccionario de datos FGC-25 de la entidad, junto con los anexos correspondientes. La evaluación incluyó los procesos relacionados con condiciones higiénico-sanitarias, componente alimentario y nutricional, aspectos ambientales y contractuales. En cuanto a los componentes de laboratorio y pedagógico, el seguimiento se efectuó conforme al plan de muestreo y visitas programadas.

En el siguiente gráfico, se presenta el desempeño general del Asociado Compensar, durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2025, en la modalidad Rural la cual se desarrolla exclusivamente en la localidad de Sumapaz.

Gráfica 4 Calificación general del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Rural



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

El Asociado Compensar presentó un desempeño general del 99.78%, destacándose en las categorías de aspectos contractuales, componente ambiental y componente pedagógico, con un cumplimiento del 100%. En cuanto al componente alimentario y nutricional se cumplió con el 99,65%, seguido de las categorías de condiciones higiénico-sanitarias y de vigilancia microbiológica las cuales obtuvieron un desempeño del 99,46%. Estos resultados evidencian diferencias mínimas entre los meses de octubre y noviembre encontrándose dentro de rangos altos de cumplimiento con oportunidades de

mejora, esto evidencia estandarización de procesos y un cumplimiento sobresaliente de los requerimientos establecidos en el anexo técnico, garantizando el logro de los objetivos operativos del programa y la adecuada prestación del servicio en la submodalidad evaluada.

- **Desempeño Condiciones higiénico-sanitarias:** Se evidenció un desempeño del 99,59% en las subcategorías evaluadas, a pesar de leves afectaciones se continúa reflejando una operación organizada, higiénica y conforme con la normatividad sanitaria vigente. La subcategoría de **edificaciones e instalaciones** se vio afectada al evidenciarse superficie de techo deteriorada y con presencia de humedad, así como mesones con alto grado de porosidad lo que no garantiza adecuadas condiciones de limpieza y desinfección haciendo posible que se afecte la inocuidad de materias primas o complementos, también se evidencia recipientes para la disposición de residuos sólidos en área de proceso con tapas en mal estado lo que incrementa el riesgo de una posible contaminación cruzada en cualquier etapa de producción ya que algunas de estas se deben cubrir con película plástica haciendo que sean de acción manual. En el componente de O**peraciones de fabricación** se presentó afectación al observarse el equipo estufa industrial con alto grado de oxidación lo que conlleva a una posible contaminación química en alguna de las etapas de proceso, por otro lado, el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos se desarrollaron bajo condiciones controladas, cumpliendo con los parámetros de higiene, temperatura y conservación establecidos. El P**ersonal manipulador** contó con certificaciones médicas vigentes, utilizó correctamente la dotación reglamentaria y aplicó las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todas las etapas del proceso. En cuanto al A**seguramiento y control de calidad** se mantuvieron en óptimas condiciones, con espacios limpios, dotación sanitaria completa, prácticas orientadas al uso eficiente de los recursos, se verificó la disponibilidad y correcto uso de instrumentos de medición, fichas técnicas, registros sanitarios y formatos de control, garantizando la trazabilidad y confiabilidad de la información. El P**lan de saneamiento** se cumplió de manera satisfactoria, garantizando la limpieza y desinfección diaria de áreas, equipos y utensilios, el adecuado manejo y segregación de residuos, y la implementación de medidas preventivas contra plagas. En el C**omponente ambiental**, se realizó el mantenimiento de campanas extractoras y la disposición responsable del aceite vegetal usado, minimizando riesgos de contaminación. En conjunto, los resultados demostraron una gestión integral que aseguró la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados.

- **Desempeño Aspectos Contractuales:** El componente de Aspectos Contractuales mantuvo un cumplimiento integral del 100% conforme a los lineamientos establecidos en el convenio de asociación y en la normatividad sanitaria vigente. El servicio contó con menaje completo, en óptimo estado y acorde con la modalidad y el número de beneficiarios. La distribución de frutas y demás componentes alimentarios se efectuó de acuerdo con lo estipulado en el anexo técnico y conforme al grupo etario correspondiente.

  Asimismo, se dispuso del personal necesario para garantizar una atención eficiente en todas las etapas del servicio, cumpliendo con los horarios de distribución y evitando retrasos en la entrega de los componentes alimentarios. En situaciones de contingencia, se activó oportunamente el plan establecido, asegurando la continuidad del servicio. Durante este periodo no se presentaron traslados de materias primas o entrega de componentes adicionales. Adicionalmente, se mantuvo actualizada y visible la ficha técnica del PAE, así

como los horarios de atención por cada tiempo de comida, fortaleciendo la transparencia y la comunicación con la comunidad educativa.
Finalmente, la planilla de control de entrega de raciones se diligenció de manera diaria y oportuna, registrando las novedades del servicio y garantizando la trazabilidad y control del proceso operativo.

- **Desempeño Vigilancia microbiológica:** Durante el mes de noviembre, la vigilancia microbiológica para la submodalidad SIDAE Rural registró un desempeño del 98,92%, lo que representa una disminución del 1,06% respecto al periodo anterior. Esta variación estuvo asociada a las desviaciones identificadas en las condiciones higiénico–sanitarias de las muestras analizadas, particularmente en los frotis de superficie (tabla de picar) correspondientes al Colegio Gimnasio del Campo Juan de la Cruz Varela (IED), sede Santo Domingo.

- **Desempeño Componente Ambiental:** Durante el periodo evaluado, el asociado presento un desempeño del 100%, no se presentaron afectaciones en las variables ambientales.

- **Desempeño Componente Alimentario y Nutricional:** el promedio ponderado correspondiente a la Submodalidad Rural refleja un desempeño estable durante los meses evaluados, alcanzando un cumplimiento del 100% en octubre y 99,65% en noviembre. La diferencia de (0,35%) evidencia que las variaciones entre periodos no representan una afectación significativa en la operación, manteniéndose los estándares de calidad y el cumplimiento de los lineamientos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar, sin llegar al cumplimiento total. Estos resultados confirman la adecuada gestión del servicio, la homogeneidad en el control de los componentes evaluados y la sostenibilidad de las acciones implementadas por el Asociado.

- **Desempeño componente Pedagógico:** Durante el presente periodo evaluado el asociado obtuvo un desempeño del 100% en el proceso de seguimiento en territorio efectuado.

Generalidades de la submodalidad Rural

En el presente capítulo se describen las generalidades de la submodalidad Rural vinculadas al componente técnico, correspondientes al periodo evaluado entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025. Durante este tiempo, se desarrollaron las actividades de seguimiento y verificación programadas para la submodalidad.

Desde el componente técnico, se realizaron veinte (20) visitas a instituciones educativas de la localidad de Sumapaz. En estas jornadas se efectuó el seguimiento a los procesos de alistamiento, producción, servido y distribución de los complementos alimentarios, verificando su ejecución conforme a los lineamientos establecidos.

En cuanto a las novedades técnicas registradas, estas se concentraron en las subcategorías de **Edificaciones e Instalaciones** y en el componente de **Operaciones de Fabricación**. No obstante, aunque dichas novedades no afectaron la prestación del servicio, lo que evidencia una operación

estable con oportunidades de mejora, aunque controlada y en cumplimiento casi total de los lineamientos técnicos vigentes, garantizando la continuidad y calidad del servicio durante el periodo evaluado.

Durante este periodo se presentó una baja de materia prima asociada a un corte del servicio de energía eléctrica ocasionado por condiciones climáticas propias de la temporada de invierno. El deslizamiento de tierra afectó la estructura que sostenía un poste de energía, generando la caída de los postes cercanos y, debido a las condiciones de difícil acceso, los trabajos de mantenimiento y restablecimiento del servicio tomaron más tiempo del previsto. Esta situación derivó en la necesidad de realizar la baja de materia prima durante la visita ejecutada el 19/11/2025 en la sede 1 - La Unión del Colegio Gimnasio del Campo Juan de la Cruz Varela, donde se evidenciaron temperaturas por fuera del rango permitido para la conservación en refrigeración: 19 kg de carne de res a 9,9 °C, 17 kg de carne de cerdo a 11,6 °C y 21,5 kg de queso mozzarella a 10,4 °C.

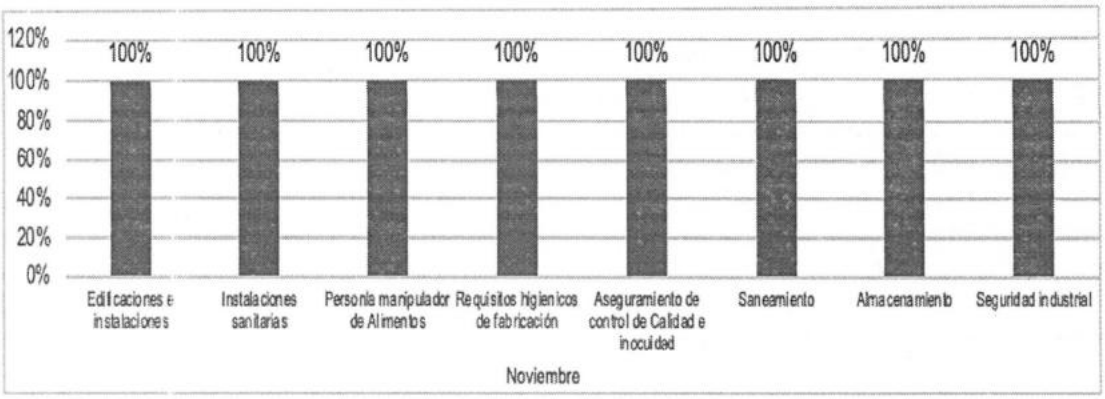
El asociado empleó materia prima previamente verificada por la interventoría, que aún cumplía con los parámetros de calidad. Dado que al día siguiente las sedes de la IED tenían programada una cancelación de clases por actividades pedagógicas, fue posible realizar el envío oportuno de la materia prima de reposición y garantizar la preparación de los menús del 21/11/2025 en la sede La Unión. Las demás sedes lograron mantener la materia prima de alto riesgo dentro del rango de temperatura (<4 ± 2°C) gracias al uso de camas de hielo, considerando que se trataba de volúmenes reducidos.

Para este tipo de contingencias, el asociado cuenta con disponibilidad de hielo; sin embargo, se identifica la necesidad de evaluar soluciones adicionales cuando se presenten interrupciones del servicio superiores a dos días. Esta recomendación quedó consignada en el acta del comité escolar realizado el mismo día de la visita

Generalidades Centro de Distribución del Asociado Compensar – CENDIS

En este apartado se describen los resultados de las verificaciones ejecutadas por parte de la Interventoría en el Centro de Distribución del Asociado Compensar, en el cual se llevan a cabo actividades de: recibo, almacenamiento, alistamiento, cargue y despacho de la materia prima a enviar para operación de los comedores escolares de la localidad de Sumapaz.

Gráfica 5 Calificación específica CENDIS desempeño Noviembre - Desempeño Condiciones Higiénico Sanitarias. Alistamiento de materia prima.



FUENTE CONSORCIO DAC PAE 2025

Para el período del presente informe, se verificó la materia prima a entregar a las sedes El Raizal, Adelina Gutiérrez Palacios y Peñaliza del Colegio Campestre Jaime Garzón, en la visita ejecutada el día 14 de noviembre, evidenciando alistamiento de materia prima en las cantidades establecidas de acuerdo con base de suministro y programación del ciclo de menús.

Según la gráfica presentada a continuación, todas las categorías evaluadas de acuerdo con el formato F-GC-41. Formato evaluación de condiciones de materia prima – Cendis, continúan manteniendo el cumplimiento a los lineamientos establecidos en la normatividad vigente y el documento contractual.

Tabla 4 Descripción general. Condiciones higiénico-sanitarias - Alistamiento de materia prima. Noviembre.

ASPECTO	DESCRIPCIÓN GENERAL
Edificaciones e Instalaciones	El Asociado mantiene una calificación de 100% al evidenciar ubicación de la plataforma en área alejada de focos de insalubridad, garantizando la protección de los ambientes de almacenamiento de alimentos, del tamaño requerido para las actividades previstas, construida con materiales que permiten las actividades de limpieza y desinfección y diseñada para facilitar el control de plagas y manejo de las áreas necesarias en la operación.
Almacenamiento	El Asociado obtuvo una calificación de 100% ya que, se evidenció rotación de materia prima de acuerdo con lineamiento primero en entrar – primero en salir, conservación de las condiciones de almacenamiento seguro de materias primas, alistamiento de los alimentos requeridos de acuerdo con los tiempos de abastecimiento verificados y condiciones de calidad e inocuidad en toda la materia prima verificada.
Aseguramiento de control de calidad e inocuidad	El Asociado obtuvo una calificación de 100% al evidenciar implementación de procesos de aseguramiento de calidad de las materias primas en las etapas de recibo, alistamiento y almacenamiento.
Instalaciones sanitarias	El Asociado obtuvo una calificación de 100%, ya que las instalaciones sanitarias disponibles para uso del personal manipulador se encontraron en número suficiente, en adecuadas condiciones de limpieza, dotadas de los elementos de higiene requeridos y con disponibilidad de habladores relacionados con la correcta ejecución del procedimiento de lavado de manos.

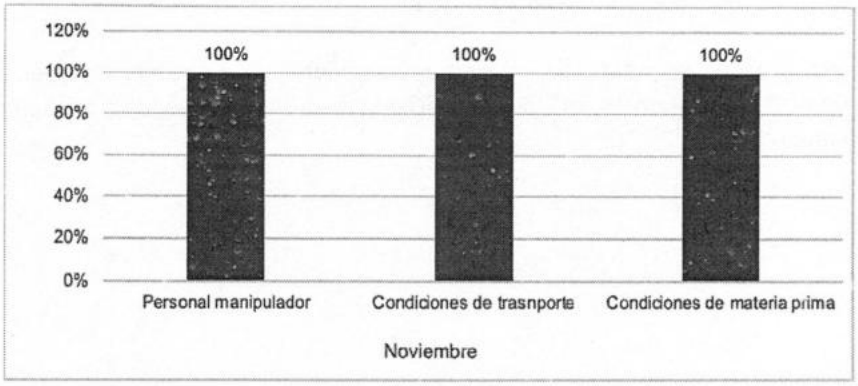
ASPECTO	DESCRIPCIÓN GENERAL
Personal manipulador de alimentos	El Asociado obtuvo una calificación de 100% al evidenciar personal manipulador de alimentos en buen estado de salud, con documentación vigente, con soporte de capacitación continua, demostrando óptimas condiciones de higiene personal y aplicando prácticas adecuadas de manipulación de alimentos.
Registros higiénicos de fabricación	El Asociado obtuvo una calificación de 100% al evidenciar materias primas en adecuadas condiciones de calidad, disponibilidad de fichas técnicas y cumplimiento de las características establecidas en estas, conservación de los alimentos bajo las condiciones estipuladas por los fabricantes, además, de rotulado primario y rotulado interno garantizando la adecuada rotación de materia prima.
Seguridad Industrial	El Asociado obtuvo una calificación de 100% al evidenciar implementación del Programa de Seguridad Industrial y documentación del Plan de Emergencia, así como la dotación de extintores y botiquín y correcta señalización de seguridad y emergencia en las áreas.
Saneamiento	El Asociado obtuvo una calificación de 100% al disponer y ejecutar el Plan de Saneamiento Básico de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente: Programa de abastecimiento de agua, Programa de control de plagas, Programa de limpieza y desinfección, y Programa de disposición de residuos.
Equipos y utensilios	El Asociado obtuvo una calificación de 100% al evidenciar uso de equipos y utensilios en óptimo estado, en adecuadas condiciones de limpieza, construidos en material sanitario y de fácil limpieza y desinfección.

FUENTE CONSORCIO DAC PAE 2025

Adicionalmente, la Interventoría ejecutó visitas técnicas de verificación los días 13/11/2025 y 14/11/2025, en las cuales se realiza verificación cualitativa durante el cargue y despacho de la materia prima a enviar a la localidad, así como, el seguimiento en ruta de las entregas para la ruta 1 sedes Adelina Gutiérrez, El Raizal y Peñaliza.

Como se puede evidenciar en la gráfica presentada a continuación, derivada de la aplicación del formato F-GC-42 Formato evaluación condiciones de despacho MP (sedes Sumapaz), todas las categorías evaluadas alcanzaron el 100.00% de cumplimiento.

Gráfica 6 Calificación específica. Desempeño Noviembre. - Desempeño Condiciones Higiénico Sanitarias. Despacho de materia prima.



FUENTE CONSORCIO DAC PAE 2025

Tabla 5 Descripción general. Condiciones higiénico-sanitarias - Despacho de materia prima. Noc

ASPECTO	DESCRIPCIÓN GENERAL
Personal manipulador	El Asociado obtuvo una calificación de 100% al evidenciar personal manipulador con documentación completa y vigente, empleando la dotación establecida y en óptimas condiciones de limpieza, y ejecutando buenas prácticas de manipulación.
Condiciones de transporte	El Asociado obtuvo una calificación de 100% al evidenciar vehículos transportadores de alimentos que garantizaron la protección y conservación de los alimentos, en óptimas condiciones de limpieza, con la documentación establecida en la normatividad vigente, portando la leyenda "Transporte de alimentos", y haciendo uso para el almacenamiento de la materia prima de canastillas y neveras de icopor en buen estado y limpias.
Condiciones de materia prima	El Asociado obtuvo una calificación de 100% al evidenciar entrega de materia prima de acuerdo con las cantidades requeridas, conforme a la programación del ciclo de menús y bases de suministro aplicables al período de abastecimiento evaluado, cumplimiento de la normativa de rotulado en empaques primarios, condiciones de calidad e inocuidad, integridad de empaques primarios y secundarios, buenas prácticas de manipulación durante el transporte y entrega, y cumplimiento de temperaturas de conservación.

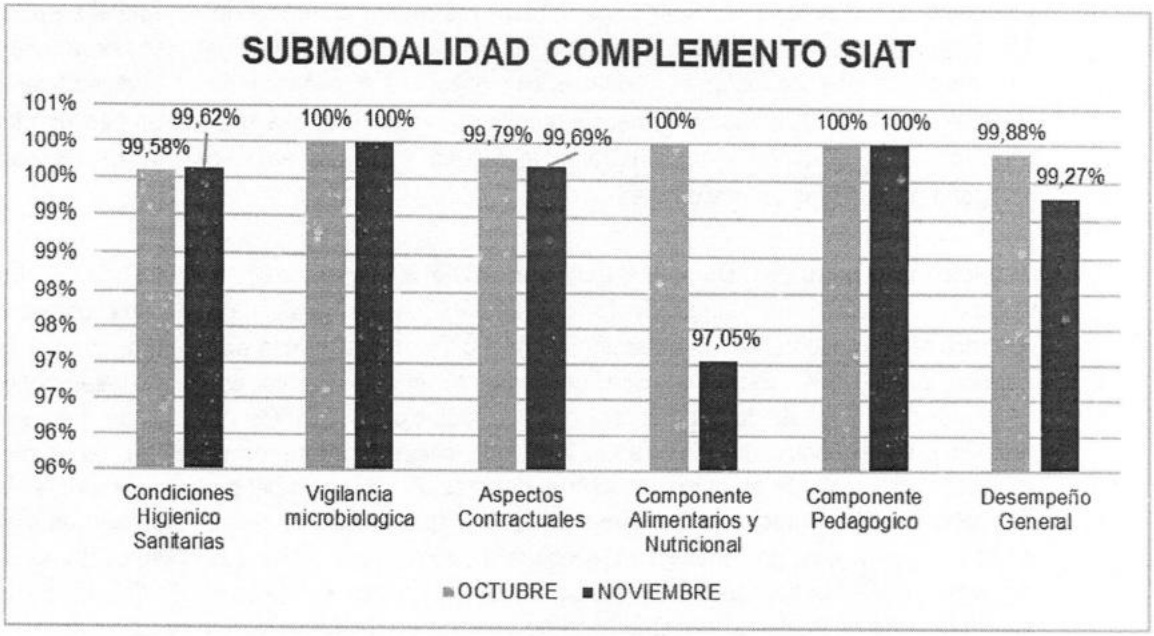
FUENTE CONSORCIO DAC PAE 2025

1.2.1.4 SIAT - SEDES

Durante el período comprendido entre el 01 y el 30 de noviembre de 2025 y en el marco del Convenio de Asociación CO1.PCCNTR.8244120 de 2025, cuya fecha de inicio corresponde al 1 de septiembre de 2025, bajo la fuente de financiación del Sistema General de Regalías y recursos propios; la interventoría realizó el seguimiento a la operación en la submodalidad SIAT Sedes, empleando los formularios definidos en el diccionario de datos FGC-35 de la entidad, junto con sus anexos correspondientes. La evaluación incluyó los procesos relacionados con condiciones higiénico-sanitarias, componente alimentario y nutricional, y aspectos contractuales (verificación de condiciones específicas). En cuanto a los componentes de laboratorio y pedagógico, el seguimiento se efectuó conforme al plan de muestreo y visitas programadas.

En el siguiente gráfico, se presenta el desempeño general del Asociado Compensar, durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2025, en la modalidad SIAT Sedes, para los tiempos de comida almuerzo y cenas.

Gráfica 7 Calificación General octubre-noviembre de 2025, Submodalidad SIAT Sedes



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

Durante el periodo evaluado del 01 al 30 de noviembre de 2025, el Asociado Compensar obtuvo un desempeño general del 99,27%, una diferencia de 0,61% por debajo con relación al mes anterior. Se resalta especialmente la continuidad de la calificación del 100% en los componentes de vigilancia microbiológica y componente pedagógico como compromiso al cumplimiento de los requerimientos del anexo y normas allí aplicadas. No obstante, aunque el desempeño global se mantuvo cercano a la calificación máxima, se identificaron oportunidades de mejora vinculadas a los resultados de la evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias, aspectos contractuales, así como en el componente alimentario y nutricional, los cuales tuvieron una incidencia directa en la disminución del porcentaje final de cumplimiento. A continuación, se presentan de manera detallada los resultados correspondientes a cada uno de estos aspectos.

- **Condiciones Higiénico-sanitarias:** Durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2025, el asociado Compensar alcanzó un cumplimiento del 99,62% en la categoría de Condiciones Higiénico-Sanitarias (CHS), evaluada mediante el formato FGC-35, evidenciando un incremento de 0,04% respecto al mes de octubre. Este crecimiento se relaciona principalmente con mejoras implementadas en la subcategoría entrega de complemento alimentario, donde se atendieron los hallazgos reportados en el periodo anterior. Al desglosar la categoría de CHS, se observa que la subcategoría personal manipulador alcanzó un cumplimiento del 100%, reflejando la correcta aplicación de los procedimientos y la adecuada implementación de las prácticas de manipulación e inocuidad durante la entrega de los complementos. En condiciones de transporte, el cumplimiento fue del 99,49%, identificándose observaciones relacionadas con deterioro de vehículos, polvo en estibas y canastillas en mal estado. Además, se evidenció que los formatos de control no siempre se diligenciaron oportunamente, afectando la trazabilidad, y que las temperaturas de los alimentos no siempre

se mantuvieron dentro del rango seguro establecido en el anexo técnico. En la entrega del complemento alimentario, con un cumplimiento del 99,59%, se presentaron situaciones puntuales, como exceso de repitencias debido a la menor afluencia de estudiantes en las últimas semanas del año escolar, fallas en el pre-alistamiento de alimentos, casos de faltantes o presencia de cuerpos extraños y envases en mal estado, afectando tanto la inocuidad como la presentación de los complementos. Se resalta que todos los hallazgos fueron gestionados oportunamente, evitando riesgos para la inocuidad y mejora en la calificación de esta categoría para el mes de noviembre.

- **Aspectos contractuales:** Durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2025, el Asociado Compensar obtuvo un cumplimiento del 99,69% en la evaluación de los aspectos contractuales, presentando una disminución del 0.1% frente al mes de octubre, cuando se alcanzó un 99,79%. Esta variación se presentó principalmente con los desempeños registrados en las subcategorías entrega de dotación (99,67%), número de personal (99,02%), ficha técnica del PAE (99,67%) y publicación de horarios (99,67%), las cuales incidieron directamente en el resultado final del mes. A diferencia del periodo anterior, en el que se observó un adecuado cumplimiento en la disponibilidad de personal para la entrega de complementos, en noviembre se identificaron varios casos en los que no se contó con el personal requerido por parte del asociado, debiendo ser el apoyo PAE quien asumió actividades de alistamiento y distribución, lo cual no corresponde con lo establecido en el anexo técnico para la modalidad SIAT. Asimismo, se registraron retrasos en la llegada del personal a las sedes y ausencia de auxiliares SIAT en algunos puntos de entrega. Adicionalmente, se evidenció que en ciertas sedes no se encontraba publicada la ficha técnica del PAE, requisito indispensable para garantizar la información a la comunidad educativa. También se evidencio que no se realizó la entrega de la dotación completa (gorros, batas, guantes, tapabocas) destinada a la manipulación y entrega de los complementos alimentarios, lo cual afectó el cumplimiento de esta subcategoría. Aunque estos hallazgos generaron la disminución en el indicador del mes de noviembre, se destaca que estas fueron comunicadas y gestionadas oportunamente con el fin de asegurar la continuidad del servicio y mantener las condiciones adecuadas para la operación.

- **Desempeño Vigilancia microbiológica**: Para el caso de las sedes del SIAT, durante el periodo evaluado se evidenció cumplimiento total en cada una de las muestras de alimentos analizadas.

- **Desempeño Componente Alimentario y Nutricional**: Aunque para este componente se presenta un cumplimiento del 97.05%, reflejando así una disminución del 2.95% se puede ratificar que el desempeño del Asociado se encuentra conforme los procedimientos y lo estipulado en los anexos técnicos con oportunidades de mejora, esto evidenciado en el no reporte de hallazgos en las variables asociadas a este componente.

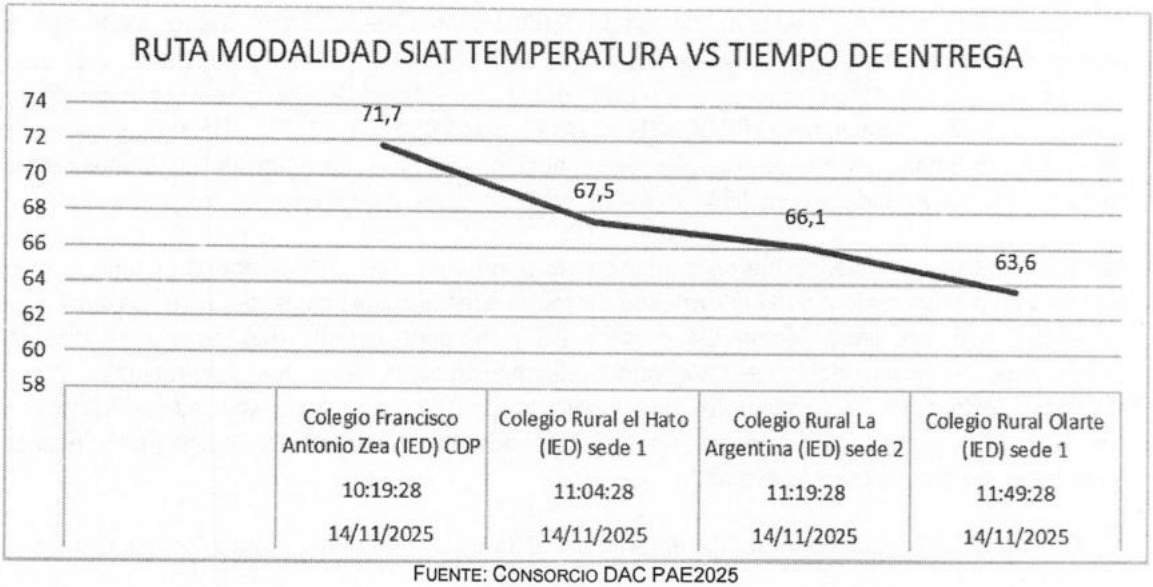
- **Desempeño componente Pedagógico:** El asociado durante el presente periodo evaluado obtuvo un desempeño del 100% en el proceso de seguimiento en territorio efectuado.

Generalidades de la submodalidad SIAT- Sedes

En este capítulo se presenta, las generalidades de la submodalidad SIAT sedes, para los tiempos de comida almuerzo y cenas relacionadas con el componente técnico, durante el período evaluado del 01 al 30 de noviembre de 2025.

Desde el componente técnico, se llevaron a cabo un total de trescientas seis (306) visitas a instituciones educativas en diecinueve (19) localidades de Bogotá, y de las cuales treinta y siete (37) se efectuaron en el tiempo de comida cenas y las restantes doscientos sesenta y nueve (269) se efectuaron en el tiempo de comida almuerzo; en estas visitas, se realizaron los respectivos seguimientos a los procesos de verificación a las condiciones de transporte, la entrega de complemento alimentario y las verificaciones de condiciones específicas, en cada una de las sedes visitadas.

Gráfica 8 Ruta modalidad SIAT sedes mes de noviembre de 2025



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

Se realizó la verificación de la ruta desde el Centro de Producción del Colegio Francisco Antonio Zea (IED), evaluando los tiempos y temperaturas durante el desplazamiento y la entrega del complemento alimentario. Los registros evidencian que el horario de distribución en el primer punto de entrega se encontraba dentro del rango establecido en el anexo técnico (11:00 a. m. a 1:00 p. m.) al igual que al terminar la ruta se encontraba dentro del rango, cumpliendo con lo requerido para la modalidad. En relación con la temperatura, los datos obtenidos mediante termocupla muestran una disminución progresiva conforme avanza la ruta, comportamiento esperado por las condiciones de transporte. No obstante, todas las mediciones se mantuvieron dentro de los parámetros establecidos, los cuales exigen temperaturas superiores a 55 °C; el valor mínimo registrado fue de 63,6 °C, permaneciendo en cumplimiento con lo estipulado en el anexo técnico para garantizar la inocuidad del complemento alimentario. (Yuliana Perez Villa)

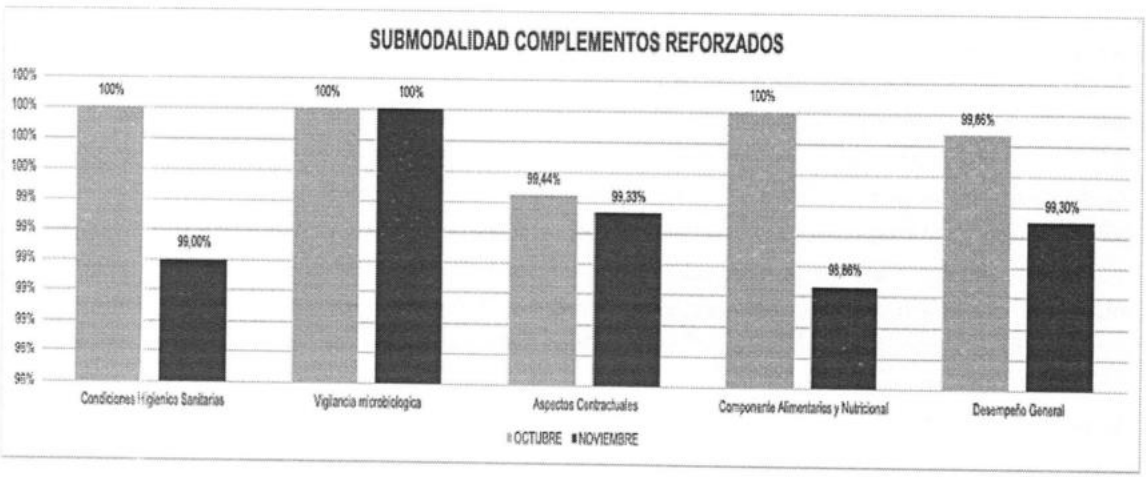
Con relación a las novedades técnicas presentadas en el periodo evaluado, para la modalidad de SIAT Sedes, fueron atendidas un total de ocho (8) de las cuales siete (7) son relacionadas a calidad y una (1) por falta de componente, estas novedades fueron informada al Asociado Compensar con el fin de tomar las acciones correctivas pertinentes y con enfoque preventivo. El cierre de dichas novedades será efectuado desde el componente financiero y su detalle se encuentra descrito en el informe de gestión del presente periodo evaluado.
Respecto a la atención especial de seguimientos solicitados por la Secretaría de Educación relacionados con PQR o novedades particulares reportadas por la comunidad educativa, para el periodo comprendido del 01 al 30 de noviembre, para la modalidad SIAT Sedes no se presentó ninguna atención o seguimiento relacionada a PQR o novedad en particular.
Para el periodo evaluado, en la modalidad SIAT sedes no se reportaron bajas de alimentos, dado que las entregas se realizaron sin novedades durante el consumo.

1.2.1.5 Complementos Reforzados

El siguiente apartado presenta los resultados obtenidos durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025, en la modalidad de Complementos Reforzados. Durante este tiempo, se llevaron a cabo sesenta y seis (66) visitas técnicas a sedes educativas ubicadas en quince (15) de las diecinueve (19) localidades urbanas, como parte del seguimiento al Convenio de Asociación vigente y en el inicio del Convenio CO1.PCCNTR.8244120 / 8443253 de 2025. La interventoría realizó verificaciones detalladas de los procesos de recepción, entrega y consumo de los complementos alimentarios, asegurando el cumplimiento de los estándares establecidos.

Las desviaciones detectadas fueron comunicadas oportunamente al Asociado Compensar, quien presentó un plan de mejora que fue evaluado conforme a las acciones implementadas. La evaluación se realizó bajo los lineamientos del formato FGC-55, considerando tres categorías técnicas: Condiciones Higiénico Sanitarias, Vigilancia Microbiológica, y Aspectos Contractuales, cuyos resultados evidencian el compromiso del Asociado con la calidad y trazabilidad del servicio. A continuación, se expone el desempeño por categoría, consolidando los hallazgos y avances alcanzados durante el periodo evaluado

Gráfica 9 Calificación general. Noviembre de 1 al 30 de 2025. Submodalidad: Complementos Reforzados



INFORMACIÓN PÚBLICA

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Esta grafica evidencia un desempeño general sobresaliente por parte del Asociado Compensar sin llegar al cumplimiento total, con una calificación del 99,30% en la ejecución de la submodalidad de Complementos Reforzados. Este resultado integra el cumplimiento en las categorías técnicas evaluadas: Condiciones Higiénico-Sanitarias, Vigilancia Microbiológica, Aspectos Contractuales y Componente Alimentario y Nutricional.

Una de estas categorías alcanzó un cumplimiento del 100%, lo que refleja una gestión rigurosa en aspectos críticos como el control microbiológico. Las variaciones se presentaron en las categorías de Condiciones Higiénico Sanitarias, Aspectos Contractuales, Componente Alimentario y Nutricional con cumplimientos del 99%, 99,33% y 98,86% atribuidas a novedades registradas en los Colegios: Técnico Domingo Faustino Sarmiento, Campestre Monte Verde, Las Mercedes, Alfonso López Michelsen, Instituto Técnico Distrital Julio Flórez, Francisco de Paula Santander.

Tabla 6 Desempeño por proveedor y localidad. Submodalidad: Complementos Reforzados

PROVEEDOR/ LOCALIDAD	No. SEDES ATENDIDAS POR EL PROVEEDOR	CUMPLIMIENTO PROMEDIO	CUMPLIMIENTO PROMEDIO	CUMPLIMIENTO PROMEDIO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL	CUMPLIMIENTO PROMEDIO DEL PROVEEDOR
		CHS	ASPECTOS CONTRACTUALES		
Alinnova (Kennedy, Bosa, Engativá, San Cristobal, Rafael Uribe Uribe)	11	100%	100%	95,45%	98,48%
Comercializadora Nutrimos (Engativá, Suba, Usaquén)	15	97,33%	100%	100%	99,11%
Thearion (Barrios Unidos, Bosa, Chapinero, San Cristobal, Usme)	10	99%	98%	100%	99%
Trigus SAS (Antonio Nariño, ciudad Bolivar, Engativa, Puente Aranda, Santa Fe y Tunjuelito)	30	99.67%	99.33%	100%	99,67%
PROMEDIO		99%	99,33%	98,86%	

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

A partir de los resultados consolidados en la Tabla 4 de desempeño por proveedor y localidad, se presenta un análisis detallado que permite identificar el comportamiento operativo de cada operador en relación con las categorías evaluadas: Condiciones Higiénico–Sanitarias (CHS), Aspectos Contractuales y Componente Alimentario y Nutricional. El propósito de esta lectura ampliada es interpretar las variaciones, reconocer fortalezas y establecer los puntos críticos que requieren seguimiento técnico, garantizando así la adecuada ejecución del servicio bajo los lineamientos establecidos por la Secretaría de Educación del Distrito.

Para el periodo evaluado, Alinnova atendió un total de siete (7) sedes distribuidas en las localidades de Kennedy, Bosa, Engativá, San Cristóbal y Rafael Uribe Uribe. El proveedor obtuvo un desempeño general del 98,48%, resultado que evidencia una operación sólida y alineada con los requerimientos técnicos del contrato, aunque con oportunidades de mejora. Las categorías de Condiciones Higiénico–Sanitarias y Aspectos Contractuales alcanzaron un cumplimiento del 100%, lo que refleja un adecuado manejo de la infraestructura operativa, la documentación exigida y los protocolos establecidos para la manipulación de alimentos, evidenciando una gestión rigurosa respecto a la normatividad vigente y a las obligaciones contractuales. Sin embargo, la categoría de Alimentario y Nutricional reportó un cumplimiento del 95,45%, lo cual constituye una variación que, aunque moderada dentro del indicador global, sugiere la necesidad de reforzar los controles internos asociados a la estandarización del porcionamiento, la uniformidad de los productos y la garantía del aporte nutricional establecido. Este comportamiento requiere un análisis interno por parte del proveedor para prevenir que dichas variaciones se conviertan en recurrencias que puedan impactar la calidad del complemento reforzado a mediano plazo.

Comercializadora Nutrimos. El proveedor prestó servicio en nueve (9) sedes ubicadas en las localidades de Engativá, Suba, Usaquén, Bosa y Antonio Nariño, alcanzando un desempeño global del 99,11%. Este resultado refleja un nivel de cumplimiento sobresaliente y un control operativo favorable en la mayoría de los componentes evaluados, aunque con oportunidades de mejora. Las categorías de Aspectos Contractuales y Alimentario y Nutricional alcanzaron un 100%, lo que indica que el proveedor cumple con los parámetros establecidos tanto en la documentación y trazabilidad contractual como en la calidad nutricional de los alimentos entregados. No obstante, la categoría de Condiciones Higiénico–Sanitarias obtuvo un 97,33%, lo que representa una variación y señala la presencia de hallazgos puntuales relacionados con la ejecución en campo, los cuales deben ser atendidos con enfoque preventivo para asegurar el desempeño satisfactorio. Aun así, los resultados globales posicionan al proveedor en un nivel alto de conformidad con oportunidades de mejora para el cumplimiento de las exigencias del contrato.

Thearion, este proveedor operó en siete (7) sedes distribuidas en Barrios Unidos, Bosa, Chapinero y Santafé, con un desempeño total del 99,00%, lo que evidencia consistencia en la ejecución del servicio con oportunidades de mejora. En la categoría Alimentario y Nutricional, Thearion alcanzó un 100%, demostrando cumplimiento pleno con los requisitos técnicos en materia de calidad, porciones y aporte nutricional. Sin embargo, se observaron ligeras variaciones en las categorías de Condiciones Higiénico–Sanitarias (99,00%) y Aspectos Contractuales (98,00%), que, aunque mínimas dentro del rango de cumplimiento, constituyen puntos relevantes para fortalecer los mecanismos de supervisión interna, especialmente en lo relacionado con la verificación de documentos operativos, la estandarización de procedimientos y la trazabilidad de las actividades ejecutadas en cada sede. En general, Thearion mantiene un desempeño estable, con oportunidad de mejora en aspectos

específicos que, aunque no comprometen la operación, requieren seguimiento para evitar desviaciones mayores en periodos posteriores.

Trigus SAS atendió el mayor número de sedes entre los proveedores evaluados, con un total de veinte (20) instituciones distribuidas en las localidades de Kennedy, Usme, Ciudad Bolívar, Engativá, Antonio Nariño, San Cristóbal, Rafael Uribe Uribe y Tunjuelito. A pesar del volumen operativo y la amplitud territorial, el proveedor obtuvo un destacado desempeño global del 99,67%, lo que demuestra una capacidad operativa robusta y una gestión técnica favorable frente a los requerimientos del servicio con oportunidades de mejora. Las categorías de Condiciones Higiénico–Sanitarias y Aspectos Contractuales alcanzaron el 100%, lo que da cuenta de una adecuada implementación de los protocolos de manipulación de alimentos, condiciones del personal, documentación operativa y cumplimiento de las obligaciones contractuales. Por su parte, la categoría Alimentario y Nutricional obtuvo un 99,67%, reflejando ligeras variaciones que, aunque mínimas, deben considerarse para fortalecer la uniformidad en la preparación y porcionamiento de los alimentos. El comportamiento general de Trigus SAS es satisfactorio con oportunidades de mejora y evidencia una gestión estructurada, con capacidad para responder adecuadamente a las exigencias logísticas, administrativas y técnicas del programa.

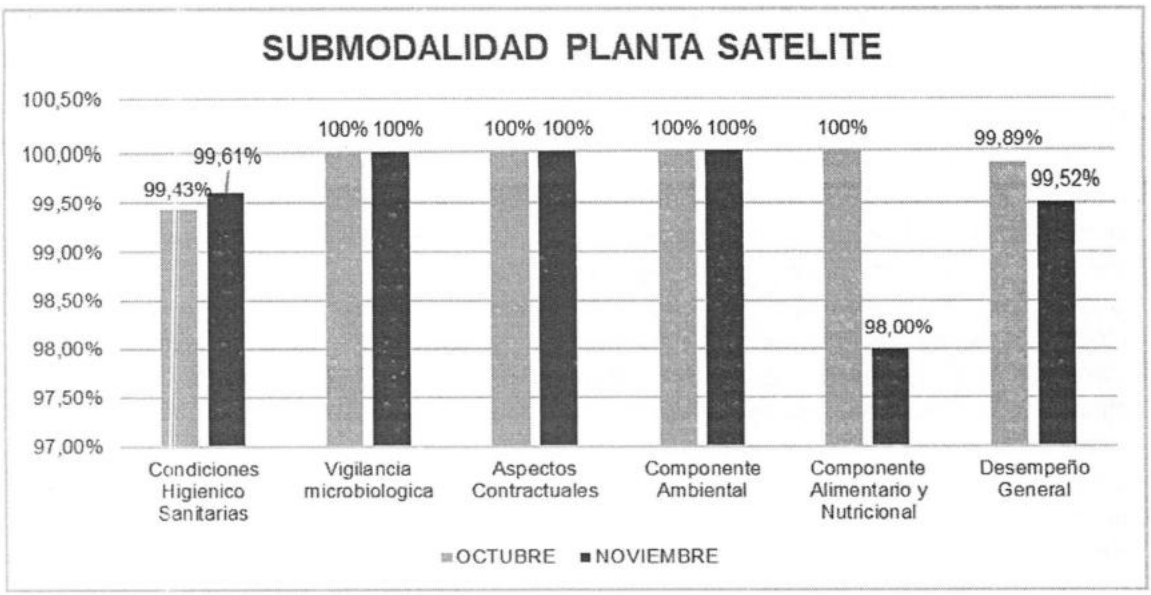
El desempeño promedio entre todos los proveedores alcanzó un 99,00% para Condiciones Higiénico–Sanitarias, 99,33% para Aspectos Contractuales y 98,86% para el Componente Alimentario y Nutricional. Estos resultados reflejan un alto nivel de compromiso por parte de los operadores con la prestación del servicio, la correcta implementación de los mecanismos de control y la adopción de los lineamientos técnicos definidos por la Secretaría de Educación del Distrito. Asimismo, evidencian que, aunque existen variaciones puntuales con oportunidades de mejora dentro de las categorías evaluadas, los proveedores mantienen estándares altos y desempeño consistente, lo cual contribuye a garantizar la calidad, oportunidad y pertinencia de los complementos reforzados para la población atendida.

1.2.1.6 Planta Satélite

Durante el período evaluado del 01 al 30 de noviembre de 2025, se llevaron a cabo un total de dieciocho (18) visitas en la planta satélite, en atención a la verificación de comida caliente transportada en las Instituciones Educativas del Distrito (IED) en zonas urbanas, para el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2025, durante el cual se realizaron los seguimientos respectivos de procesos en elaboración, ensamble, distribución y transporte de los complementos alimentarios en la submodalidad SIAT. En estas visitas, fue aplicado el formato de verificación F-GC-25, tal como se establece en el diccionario de datos de la entidad.

Los resultados obtenidos de la aplicación del formato denominado Condiciones de Proceso SIDAE F-GC-25 abarcan tres capítulos destinados a realizar el seguimiento a la operación del Asociado Compensar: Condiciones higiénico-sanitarias, Vigilancia microbiológica, Aspectos contractuales, Componente ambiental, componente alimentario y nutricional. A continuación, se describe el desempeño obtenido por cada categoría para el periodo del informe.

Gráfica 10 Calificación General octubre y noviembre de 2025. Submodalidad: Planta satélite



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En el gráfico anterior se presenta el desempeño general del Asociado Compensar durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2025, alcanzando un 99,52%, lo que representa una disminución de 0,37% frente al mes anterior. La reducción en el desempeño se debió principalmente a desviaciones en la categoría de Componente Alimentario y Nutricional, mientras que, en Vigilancia Microbiológica, Aspectos Contractuales y Componente Ambiental el Asociado mantuvo un cumplimiento del 100%. Adicionalmente, se observa un incremento del 0,18% en la categoría de Condiciones Higiénico-Sanitarias, lo que evidencia que se han implementado acciones correctivas sobre los hallazgos reportados en el periodo anterior, contribuyendo a la mejora de los indicadores de esta categoría.

- **Desempeño de Condiciones Higiénico-sanitarias:** El Durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2025, el Asociado Compensar presentó un cumplimiento del 99.61% en la categoría de Condiciones Higiénico-Sanitarias (CHS), evaluada mediante el formato FGC-25, que contempla cuarenta y cuatro (44) variables. Este resultado representa un incremento respecto al mes de octubre del 0.18%, cuando se alcanzó un 99.43%, reflejando la implementación de acciones correctivas sobre hallazgos anteriores para esta categoría. La mayoría de los indicadores registraron un desempeño del 100%, evidenciando la correcta aplicación de los procedimientos de limpieza, desinfección, almacenamiento, manipulación de alimentos, control de temperatura y buenas prácticas de manufactura en todas las etapas del proceso. No obstante, se presentaron algunas desviaciones puntuales que se detalla a continuación: se detectaron canastillas utilizadas para el cargue de frutas y mix de frutos secos con residuos de suciedad, lo que evidencia una aplicación incompleta del protocolo de limpieza y desinfección. Además, se identificaron procedimientos inadecuados durante el lavado de manos con guantes de cocina por parte de algunos auxiliares, indicando un desconocimiento al correcto uso de las buenas prácticas de manufactura en estas etapas del proceso. A pesar de estas desviaciones, todas las observaciones fueron atendidas de manera

inmediata, garantizando la no generación de ningún impacto sobre la inocuidad de los alimentos y contribuyendo al aumento en el desempeño global de la categoría de CHS durante el mes noviembre.

- **Desempeño Aspectos Contractuales:** En los aspectos contractuales, se evidenció nuevamente un cumplimiento integral del 100% respecto a los lineamientos establecidos en el convenio de asociación y en la normatividad sanitaria vigente. El servicio dispuso de menaje completo, en óptimo estado y acorde con la modalidad y el número de beneficiarios. La distribución de frutas y demás componentes alimentarios se efectuó conforme a lo estipulado en el anexo técnico y de acuerdo con el grupo etario correspondiente. Asimismo, se contó con el personal necesario para garantizar una atención eficiente en todas las etapas del servicio, cumpliendo con los horarios de distribución y evitando retrasos en la entrega hacia las sedes educativas.

- **Desempeño Vigilancia microbiológica:** Para el periodo evaluado se presentó total cumplimiento para cada una de las muestras de condiciones higiénicas y alimentos evaluadas a través de los laboratorios contratados por la Interventoría.

- **Desempeño Componente Ambiental:** Durante el periodo evaluado, el asociado presento un desempeño del 100%, no se presentaron afectaciones en las variables ambientales.

- **Desempeño Componente Alimentario y Nutricional:** Aunque para el presente periodo, el desempeño en este componente para las plantas satélite presenta una disminución del 2.00%, puede concluirse sin lugar a dudas que el desempeño del Asociado, es satisfactorio, reflejado en el cumplimiento total de estándares para la planta satélite según los lineamientos de la Entidad, obteniendo para todas las categorías un cumplimiento del 100%, lo que permite ratificar el desempeño del Asociado conforme los procedimientos estipulados en los anexos técnicos, esto, evidenciado en el no reporte de hallazgos en las variables asociadas a este componente.

Generalidades de la submodalidad Planta Satélite

Se presenta, las generalidades de la submodalidad de Planta satélite relacionadas con el componente técnico, durante el período evaluado del 01 al 30 de noviembre de 2025.

Desde el componente técnico, se llevaron a cabo un total de dieciocho (18) visitas a la planta satélite, donde se realizaron los respectivos seguimientos a los procesos de alistamiento, producción, servido y distribución de los complementos.

En relación con las novedades técnicas y PQRs registradas durante el periodo evaluado, no se presentó ninguna en esta submodalidad, lo que evidencia una operación estable, controlada y conforme con los lineamientos técnicos establecidos, garantizando la continuidad y calidad del servicio.

En cuanto a los eventos de bajas de alimentos, para el periodo evaluado, no se generaron ningún reporte.

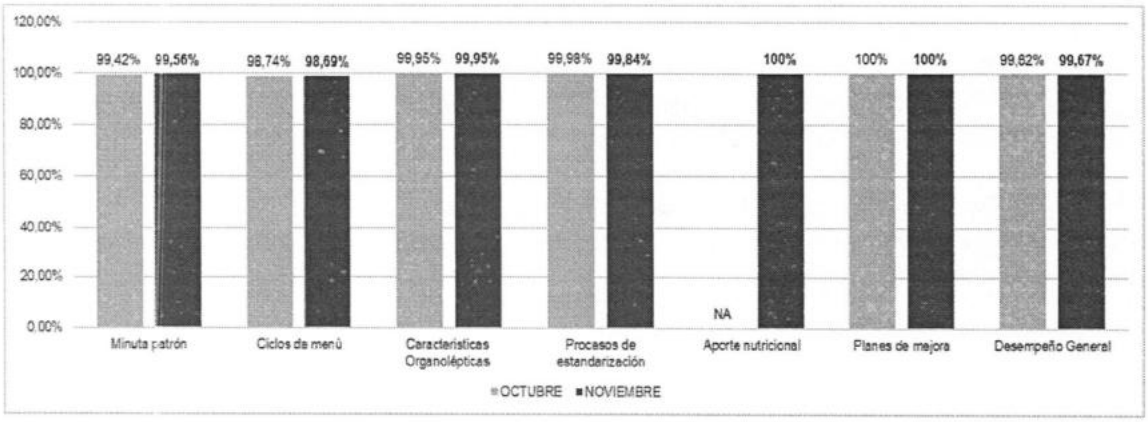
CAPÍTULO 2. COMPONENTE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

Este capítulo presenta los resultados del seguimiento realizado al Componente Alimentario y Nutricional en las distintas submodalidades, durante el periodo comprendido entre el 01 y el 30 de noviembre de 2025. El análisis se desarrolló a partir de las subcategorías: minuta patrón, ciclo de menús, características organolépticas, estandarización, aporte nutricional y cumplimiento de planes de mejora. La información consignada refleja el desempeño alcanzado, así como los hallazgos y novedades identificadas, con el propósito de orientar acciones correctivas y asegurar el cumplimiento de los estándares establecidos para la prestación del servicio de alimentación escolar.

2.1 Componente Alimentario y Nutricional: submodalidad Urbano, móvil y colegios en administración

Se presenta el análisis del desempeño de la submodalidad urbano, móvil y colegios en administración en relación con el Componente Alimentario y Nutricional durante el periodo evaluado. Se incluyen los hallazgos, novedades y observaciones que influyeron en el cumplimiento del Asociado Compensar.

Gráfica 11 Cumplimiento específico Asociado noviembre 1 al 30 de noviembre de 2025 – Componente Alimentario y Nutricional - Submodalidad: Urbano - Móvil y Colegios en Administración



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Durante el periodo evaluado, la submodalidad presentó un porcentaje de cumplimiento general del 99,67%. Las categorías con mejor desempeño fueron aporte nutricional y los planes de mejora, cada una con un cumplimiento del 100%.

El componente de **Minuta Patrón** presenta niveles de cumplimiento del 99,46% en octubre y 99,56% en noviembre, evidenciando estabilidad en la implementación de la minuta aprobada. Las variaciones mínimas observadas responden a ajustes operativos propios del servicio, sin representar desviaciones significativas en la calidad ni en el cumplimiento de los lineamientos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar.

En el componente de **Ciclo Menú** se observa un cumplimiento del 98,74% en octubre y 98,69% en noviembre, reflejando un comportamiento satisfactorio pese a una variación negativa de 0,05 puntos porcentuales durante el periodo evaluado. Esta disminución podría asociarse a cambios no informados al momento de la visita, sin comprometer la estructura general del menú ni la planeación definida para la submodalidad.

El componente de **Calidad Sensorial** mantiene un comportamiento de 99,95% en ambos meses, lo cual evidencia que se mantiene una adecuada manipulación, preparación y presentación de los alimentos. Los resultados muestran consistencia en parámetros como sabor, textura, temperatura y apariencia, garantizando la aceptación y calidad del servicio ofertado a los beneficiarios en la mayoría de las visitas realizadas por la interventoría.

El componente de **procesos de estandarización** refleja un cumplimiento de 99,98% en octubre y 99,84% en noviembre, lo que indica que, a pesar de encontrarse algunos hallazgos, se evidenció la correcta aplicación de elementos de estandarización, procedimientos de preparación y técnicas de cocción establecidas para el programa.

Para el mes de octubre el componente de **aporte nutricional** no aplicó para la evaluación. No obstante, en noviembre presenta un cumplimiento del 100%, demostrando una adecuada correspondencia entre los gramajes servidos y lo estipulado en los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar. Este resultado confirma el cumplimiento de los requisitos nutricionales.
Por último, el aspecto de **Planes de Mejora** presenta 100% de cumplimiento en ambos meses, lo que evidencia una gestión oportuna y efectiva de los compromisos establecidos durante los procesos de seguimiento. Estos resultados reflejan el cierre adecuado de acciones correctivas y una favorable disposición del operador para la mejora continua.

A continuación, se describe de manera detallada los aspectos que generaron hallazgos en cada uno de los componentes.

2.1.1 Minuta Patrón

En este aspecto, el porcentaje promedio de cumplimiento fue 99,56%, debido a que durante la verificación realizada el 28/11/2025 en el Colegio Ciudadela El Recreo Sonia Osorio de Saint-Malo (IED), se identificó incumplimiento en el componente fruta correspondiente al servicio de almuerzo del menú graduados. Faltando 20 minutos para el inicio del servicio, el Asociado no contaba con la manzana programada, informando que esta fue entregada por error en la operación del día anterior. Como consecuencia, el servicio fue entregado a las 12:00 p.m. sin la fruta requerida y, posteriormente, a las 12:40 p.m., el operador suministró banano como reemplazo.

Adicional a lo anterior, se registraron algunas desviaciones en el cumplimiento de gramajes los cuales se relacionan a continuación:

Tabla 7 Número de hallazgos en desviaciones de gramajes por componente Desayuno y Almuerzo. Submodalidad: Urbano - Móvil y Colegios en Administración

Tiempo de comida	Componente	Preparación	Tipo	Número de hallazgos	Porcentaje mínimo de cumplimiento
Desayuno	Bebida láctea	Bebida achocolatada	C	3	Mínimo 95%
		Café con leche	D	1	
	Fruta	Banano	C	1	Mínimo 90%
	Proteico	Huevos con carne molida	A	1	Mayor o igual al 100%
		Huevos con maíz	A	1	
			C	1	
			D	1	
		Huevos con papa	C	1	
			D	1	
		Huevos con queso	C	1	
			D	1	
		Sándwich de queso doblecrema	B	1	
Almuerzo	Cereal	Arroz con zanahoria	A	1	Mínimo 90%
	Energético	Papa criolla frita	A	1	Mínimo 90%
			C	1	
	Hortalizas y verduras	Ensalada hawaiana	A	1	Mínimo 90%
			B	1	
	Proteico	Carne molida	B	1	Mayor o igual al 100%
		Fríjol	A	1	
		Pollo apanelado	A	1	
			C	1	

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

A continuación, se realiza la descripción de los hallazgos:

- **Colegio Santa Lucía (IED) –** 04/11/2025
  Se evidenció incumplimiento en el componente fruta (banano) para tipo C del menú 16, con 2 de 3 muestras por debajo del valor esperado (88.9% y 76.4%).

- **Colegio Gabriel García Márquez (IED) –** 05/11/2025
  En el tiempo de comida almuerzo del menú 17, se presentó desviación en el componente proteico (frijol) tipo A, con dos muestras con porcentaje de cumplimiento del 80% y 86%.

  En este mismo comedor, el 11/11/2025 Para el menú 20 en tipo C, se presentaron desviaciones en bebida chocolatada (92% y 83%) y en el componente proteico (huevos con queso) (87% y 89%).

El 13/11/2025 en desayuno menú 2, el componente café con leche tipo D presentó incumplimiento en dos de tres muestras (70% y 90%), persistiendo hallazgos en la institución.

- **Colegio Luis López de Mesa (IED)** – 05/11/2025
  Se evidenció desviación en los gramajes del componente proteico (carne molida de la preparación fríjol con carne molida) en tipo B para menú 17. Dos de tres muestras se encontraron por debajo del porcentaje mínimo establecido (95% y 90%).

- **Colegio José Eustasio Rivera (IED)** – 06/11/2025
  Para el tipo C, tres de tres muestras de la bebida achocolatada mostraron desviaciones significativas (66%, 77% y 84%). El comportamiento evidencia un incumplimiento reiterado en volumen servido.

- **Colegio Soledad Acosta de Samper (IED)** – 07/11/2025
  Se identificó desviación en el componente proteico (sándwich de queso doble crema) en tipo B del menú 6. Los porcentajes de cumplimiento (95,7%, 96,7% y 94,7%) estuvieron consistentemente por debajo del 100% estipulado como porcentaje mínimo de cumplimiento para el componente proteico.

- **Colegio Grancolombiano (IED)** – 10/11/2025
  Durante el tiempo de comida desayuno en el componente proteico (huevos con papa) se presentó desviaciones en los tipos C y D, con valores entre 55,88g y 58,2g frente a 60g esperados. Se evidencia incumplimiento generalizado en todas las muestras del tipo D y en 2 de 3 del tipo C.

- **Colegio Atahualpa (IED)** – 11/11/2025
  En el componente cereal (arroz con zanahoria) tipo A del menú 20 presentó incumplimientos de 81.6% y 85.1%.

- **Colegio Esmeralda Árboleda Cadavid (IED)** – 11/11/2025
  Durante el desayuno del menú 20, el componente proteico (huevos con queso) tipo D presentó dos muestras por fuera del rango (94% y 93%), evidenciándose porcentajes por debajo de los establecido.

- **Colegio María Currea Manrique (IED)** – 11/11/2025
  En almuerzo del menú 20, la preparación papa criolla frita, mostró incumplimientos en tipos A (79.1%, 84.9%) y C (70.3%, 57%). Comportamiento crítico por desviaciones inferiores al porcentaje mínimo establecido.

- **Colegio Rogelio Salmona (IED)** – 12/11/2025
  Para desayuno del menú 1, la preparación huevos con maíz presentó incumplimientos en los tipos A, C y D, con porcentajes entre 82,4% y 94,4%.

- **Colegio Sierra Morena (IED)** – 12/11/2025
  Se observó variabilidad en los volúmenes servidos de bebida con leche (bebida achocolatada) en tipo C, con las tres muestras por debajo del volumen estipulado.

- **Colegio República de Colombia (IED)** – 13/11/2025
  En la entrega de SIATI, el componente proteico (pollo apanelado) tipo C mostró incumplimientos del 89,7% y 98,4%. Se realizó socialización al asociado.

- **Colegio Tomás Cipriano de Mosquera (IED)** – 13/11/2025
  En el componente proteico (pollo apanelado) tipo D presentó incumplimiento en tres de tres muestras (84.6%, 84.9%, 90.3%).

- **Colegio José Maria Vargas Vila (IED)** – 20/11/2025
  Se identificó variabilidad en la verdura (ensalada hawaiana) para los tipos A y B en 2 de 3 muestras verificadas, mostrando gramajes por debajo de lo estipulado.

- **Colegio Naciones Unidas (IED)** – 27/11/2025
  En el componente proteico (huevos con carne molida) tipo A mostró incumplimientos en las tres muestras evaluadas (93.6%, 95.8%, 95.8%).

En conclusión, a la luz de lo expuesto para la categoría **minuta patrón**, se tiene que, de los hallazgos asociados, específicamente a gramaje por debajo del porcentaje mínimo de cumplimiento, el más frecuente o reiterativo es el correspondiente al proteico, componente crítico o fundamental para la población beneficiaria del servicio de complementación alimentaria, teniendo en cuenta su ciclo vital, en el cual se presenta una velocidad media de crecimiento elevada, proceso para el cual, las proteínas, juegan un papel fundamental.

2.1.2 Ciclo de menús

En este aspecto, el porcentaje promedio de cumplimiento fue de 98,69%. La calificación se vio afectada por la identificación durante las verificaciones en campo de cincuenta y dos (52) intercambios no reportados en la base de cambios al momento de la visita. A continuación, se relacionan los comedores que presentaron este hallazgo.

Tabla 8 Número de hallazgos relacionados con ejecución de intercambios no informados al momento de la visita. Submodalidad: Submodalidad: Urbano - Móvil y Colegios en Administración

Localidad	Colegio	Número De Hallazgos
Antonio Nariño	Colegio Escuela Normal Superior Distrital María Montessori (IED)	1
Bosa	Colegio Ciudadela Educativa De Bosa (IED)	1
	Colegio Ciudadela El Recreo Sonia Osorio De Saint-malo (IED)	1
	Colegio Grancolombiano (IED)	2
	Colegio Jorge Isaacs (IED)	2
	Colegio Los Naranjos (IED)	1
	Colegio Parques de Bogotá (IED)	1
Ciudad Bolívar	Colegio Antonio García (IED)	1

Localidad	Colegio	Número De Hallazgos
	Colegio Cundinamarca (IED)	1
	Colegio Rodrigo Lara Bonilla (IED)	1
	Colegio Sierra Morena (IED)	2
Engativá	Colegio Magdalena Ortega De Nariño (IED)	1
	Colegio Nidia Quintero De Turbay (IED)	1
	Colegio Republica De Colombia (IED)	1
	Colegio Tomas Cipriano De Mosquera (IED)	1
Fontibón	Colegio Atahualpa (IED)	1
	Colegio Integrado De Fontibón IBEP (IED)	2
	Colegio La Felicidad (IED)	2
Kennedy	Colegio Darío Echandía (IED)	2
	Colegio Eduardo Umaña Luna (IED)	1
	Colegio Marsella (IED)	3
Rafael Uribe Uribe	Colegio Manuel Del Socorro Rodríguez (IED)	1
	Colegio Restrepo Millán (IED)	1
San Cristóbal	Colegio Los Alpes (IED)	1
	Colegio Técnico San Cristóbal Sur (IED)	1
	Colegio Técnico Tomas Rueda Vargas (IED)	1
Santafe	Colegio Jorge Soto Del Corral (IED)	1
Suba	Colegio Gerardo Paredes (IED)	1
	Colegio La Toscana - Lisboa (IED)	1
	Colegio Nueva Zelandia (IED)	1
	Colegio Ramon De Zubiria (IED)	1
	Colegio Veintiún Ángeles (IED)	1
Teusaquillo	Colegio Manuela Beltrán (IED)	1
Usaquén	Colegio Cristóbal Colon (IED)	2
Usme	Colegio Eduardo Umaña Mendoza (IED)	1
	Colegio Gran Yomasa (IED)	1
	Colegio Jose Eustasio Rivera (IED)	1
	Colegio Miguel De Cervantes Saavedra (IED)	4
	Colegio Rural Chizaca (CED)	1
	Colegio Santa Librada (IED)	1

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Para el cierre del periodo, el 84,5% de los cambios que generaron un hallazgo durante las visitas realizadas por la interventoría fueron incluidos, revisados y aprobados al finalizar el mes en la base de cambios de menú de noviembre 2025. Sin embargo, el 15,5% de dichos hallazgos no se encontraron en la base y se relacionan a continuación:

- **Colegio La Felicidad (IED)** – 06/11/2025

Se registró un intercambio de bebida sin autorización, al sustituir el jugo de mora programado por jugo de lulo en el tiempo de comida almuerzo. El cambio no contó con soporte de aprobación previo, generando afectación en el cumplimiento del menú establecido.

- **Colegio Rodrigo Lara Bonilla (IED)** – 10/11/2025
  Se presentó intercambio no autorizado en el componente fruta, entregándose pera en reemplazo del banano en el tiempo de comida desayuno. El hallazgo configura incumplimiento directo de la minuta patrón y de los procedimientos de autorización de intercambios.

- **Colegio Integrado de Fontibón IBEP (IED)** – 24/11/2025
  Se identificó entrega de un componente adicional no autorizado (maíz tierno) en el menú 8 del tiempo de comida almuerzo. Aunque el asociado envió solicitud de aprobación el mismo día, el componente fue servido antes de obtener la autorización formal.

- **Colegio Antonio García (IED)** – 27/11/2025
  Se evidenció intercambio no autorizado del componente manzana por mango picado. El ajuste no estaba aprobado por la interventoría, por lo que la variable 49 se mantiene en seguimiento.

2.1.3 Aporte nutricional

Con relación al aspecto de **Aporte nutricional**, y de acuerdo con la metodología establecida en el *"Documento Metodológico Para el Cálculo de Gramajes y Verificación de Peso Servido por Parte de la Interventoría del Programa de Alimentación Escolar"*, emitido por la Secretaría de Educación del Distrito, la interventoría realiza la recolección de información de gramajes utilizando los formatos correspondientes según el tiempo de comida evaluado (F-GN-02 y F-GN-03). En dichos registros se discrimina cada preparación y se determina el peso crudo de los componentes que la conforman, acorde a los lineamientos técnicos establecidos.

Con base en lo anterior, a continuación, se expone el resultado del análisis del aporte nutricional por cada tiempo de comida para el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025.

Para el tiempo de comida **desayuno**, la información recopilada evidencia una variación en los aportes según el tipo de menú evaluado. De manera global, el porcentaje de adecuación promedio del aporte calórico se ubica en 114%, valor que se mantiene dentro del rango permitido (100%–135%) para este tiempo de comida, lo que refleja un cumplimiento adecuado de los parámetros establecidos.

Tabla 9 N° Relación de aporte nutricional Desayuno. Submodalidad: Urbano, móvil y colegios en ASE. Periodo 1 al 30 de noviembre 2025

Tipo	A	B	C	D	Total
% Sub adecuadas	0,00%	10,48%	9,04%	50,35%	18,12%
% Adecuadas	76,47%	86,29%	90,96%	49,65%	76,09%
% Sobre adecuadas	23,53%	3,23%	0,00%	0,00%	5,80%
Promedio de aporte nutricional	127	118	113	100	114

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En línea con lo anterior, nótese como el 76,09% de los menús evaluados del desayuno se encuentra dentro del rango de adecuación establecido, lo que refleja un cumplimiento global adecuado, lo que resulta en un factor favorable para los estudiantes beneficiarios del servicio.

Sin embargo, es importante tener presente los casos de subadecuación que representan el 18,12% de los menús evaluados, lo que podría significar un aporte no solo de calorías sino también de macronutrientes por debajo de lo recomendado. Así mismo, vale la pena mencionar los casos de sobre adecuación que, aunque se presentan en una baja proporción (5,80%), es un aspecto que también se recomienda vigilar, ya que ambos casos pueden señalar la necesidad de ajustes en la formulación y estandarización de algunos menús.

Pasando a un nivel de análisis, por tipología, para el desayuno tipo A, no se encontraron muestras sub adecuadas ya que el 76,47% se encuentran en adecuación y el 23,53% se encuentran en sobre adecuación; para los desayunos tipo B se encuentra el 10,48% de las muestras en subadecuación, el 86,29% del total de muestras adecuadas y el 3,23% en sobre adecuación. Para tipo C, el 9,04% del total de las muestras se encuentran sub adecuadas, el 90,96% se encuentran dentro del rango de adecuación promedio y no se identifican muestras sobre adecuadas y para las muestras de desayunos tipo D, el 50,35% se encuentran en subadecuación, el 49,65% se encuentran dentro del rango de adecuación y no se encontraron muestras sobre adecuadas.

Los resultados muestran un comportamiento favorable en los Tipos A, B y C, con porcentajes de adecuación entre el 76% y el 91%, destacándose el Tipo C como el más consistente debido a su baja variabilidad y ausencia de sobre adecuaciones. En contraste, el Tipo D presenta un desempeño menor, ya que el 50,35% de las muestras se encuentra por debajo del estándar y solo el 49,65% cumple con la adecuación esperada, situación que se refleja en su menor aporte nutricional promedio. Aunque el promedio total de adecuación es del 76,09%, este resultado se ve afectado negativamente por las desviaciones del Tipo D. En conjunto, los hallazgos evidencian la necesidad de fortalecer el control de gramajes en este tipo para asegurar la uniformidad del servicio y el cumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos.

Tabla 10 N° Relación de aporte nutricional Cena. Submodalidad: Urbano, móvil y colegios en ASE. Periodo 1 al 30 de noviembre 2025

Tipo	D
% Sub adecuadas	50,00%
% Adecuadas	50,00%
% Sobre adecuadas	0,00%
Promedio de aporte nutricional	102

Para el tiempo de comida **cena**, la información recopilada evidencia una variación en los aportes según el tipo de menú evaluado. De manera global, el porcentaje de adecuación promedio del aporte calórico se ubica en 102%, valor que se mantiene dentro del rango permitido (100%–136%) para este tiempo de comida, lo que refleja un cumplimiento adecuado de los parámetros establecidos.

El comportamiento del tipo D muestra un desempeño equilibrado entre las muestras adecuadas (50%) y sub adecuadas (50%), sin registros de sobre adecuación. Este resultado evidencia variabilidad en el cumplimiento de los parámetros establecidos, lo que sugiere inconsistencias en la estandarización o en la ejecución de los procesos de preparación.

2.1.4 Características organolépticas (Calidad Sensorial)

Durante el período comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre, se registró un porcentaje de cumplimiento del 99,95%, indicador que se mantuvo. No obstante, el día 13 de noviembre de 2025, durante la verificación realizada por la Interventoría en el comedor del Colegio Integrado de Fontibón IBEP (IED), se identificó que en el tiempo de comida almuerzo el componente proteico -pollo apanelado- no cumplía con las características organolépticas mínimas establecidas, debido a la presencia de residuos de huesos en la preparación.

Como acción correctiva, el Asociado procedió a suspender de inmediato el suministro del componente y realizó el cambio correspondiente para garantizar la continuidad del servicio con los estándares de calidad requeridos.

2.1.5 Procesos de estandarización

El porcentaje de cumplimiento de este aspecto fue del 99,84%, resultado que se atribuye a algunas desviaciones que generaron hallazgos durante las visitas realizadas por la interventoría y que se relacionan a continuación:

- **Colegio Gerardo Paredes (IED)** – 14/11/2025

  Durante la verificación del servicio de **Cenas** (menú 3), se identificó una desviación en el cumplimiento de la receta estándar ya que el Asociado utilizó cebolla cabezona en lugar de cebolla larga, ingrediente establecido en la receta oficial. El asociado justificó la ausencia del ingrediente; sin embargo, la situación requiere ajuste en los procesos de alistamiento y revisión de materias primas.

- **Colegio Nicolás Buenaventura (IED)** – 21/11/2025

  En la verificación del componente alimentario nutricional se evidenció falta de estandarización en la preparación de la bebida con leche achocolatada. Los baches no garantizaron la proporción establecida de 85% leche y 15% agua, debido a que no se controló el volumen de insumos por cada bache.

- **Colegio Ramón de Zubiría (IED)** – 26/11/2025

  Durante la preparación del arroz con pimentón correspondiente al menú 10, se encontró omisión del ingrediente pimentón, incumpliendo la receta estándar. Esto evidencia debilidad en el seguimiento al proceso de preparación y posibles fallas en el control de ingredientes por parte del personal operativo. La interventoría socializó la novedad y orientó al Asociado para la adopción de acciones correctivas, enfatizando la necesidad de fortalecer los protocolos de verificación y cumplimiento de recetas.

Los tres colegios verificados presentan incumplimientos asociados al uso incorrecto u omisión de ingredientes y falta de estandarización, lo que refleja una tendencia transversal de desviaciones en el cumplimiento de recetas estándar. Se requiere reforzar los controles internos del Asociado, capacitar al personal en estandarización y fortalecer los procesos de supervisión en cocina.

2.1.6 Planes de mejora

Partiendo del proceso de seguimiento a las No Conformidades y Novedades evidenciadas en el período anterior, la Interventoría remitió el 14 de noviembre de 2025 el oficio DACPAE2025-014, mediante el cual se solicitó al Asociado la presentación de un Plan de Mejora por las desviaciones identificadas en el Componente Alimentario y Nutricional durante el período comprendido entre el 16 y el 31 de octubre de 2025 para el CDP Fernando González Ochoa. Como respuesta, el Asociado allegó el 21 de noviembre, vía correo electrónico, el plan de acción correspondiente, en el cual expone las posibles causas del hallazgo, atribuyéndolo al agotamiento del componente inicialmente aprobado. Asimismo, manifestó su compromiso de mejora mediante el refuerzo de los procesos de estandarización y el uso de cucharas porcionadoras, con el fin de mitigar futuras novedades, y se comprometió a reportar de manera oportuna cualquier cambio de menú.

Tabla 11 Desempeño Componente Alimentario y Nutricional por Localidad. Submodalidad: Urbano - Móvil y Colegios en Administración. 1 al 30 de noviembre 2025.

LOCALIDAD	MINUTA PATRON	CICLO MENU	CALIDAD SENSORIAL	ESTANDARIZACION	APORTE NUTRICIONAL	PLANES DE MEJORA	PROMEDIO POR LOCALIDAD
Antonio Nariño	100%	97,6%	100%	100%	100%	100%	99,6%
Barrios Unidos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Bosa	98,7%	98,4%	100%	100%	100%	100%	99,5%
Ciudad Bolívar	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Engativá	98,7%	98,9%	100%	100%	100%	100%	99,6%
Fontibón	98,3%	98,5%	100%	100%	100%	100%	99,5%
Kennedy	99,0%	96,5%	99,0%	100%	100%	100%	99,1%
La Candelaria	100%	98,4%	100%	100%	100%	100%	99,7%
Los Mártires	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Rafael Uribe Uribe	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
San Cristóbal	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Santafe	98,9%	98,5%	100%	100%	100%	100%	99,6%
Suba	100%	98,6%	100%	100%	100%	100%	99,8%
Teusaquillo	100%	99,3%	100%	100%	100%	100%	99,9%
Tunjuelito	100%	98,2%	100%	99,0%	100%	100%	99,5%
Usaquén	100%	97,6%	100%	100%	100%	100%	99,6%
Usme	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

2.1.7 Colegios con menor desempeño en el componente alimentario y nutricional

En este ítem, se relacionan los comedores que presentaron en promedio durante el periodo un porcentaje de desempeño menor o igual al 90%, teniendo en cuenta los aspectos nutricionales evaluados en las subcategorías de ciclo de menús, minuta patrón, estandarización y características organolépticas. No se tiene en cuenta en este desempeño los aspectos de aporte nutricional y planes de mejora ya que no cuentan con una calificación establecida a través del formato F-GC-25. Para el periodo del presente informe no se presentaron comedores con un porcentaje menor o igual al 90%.

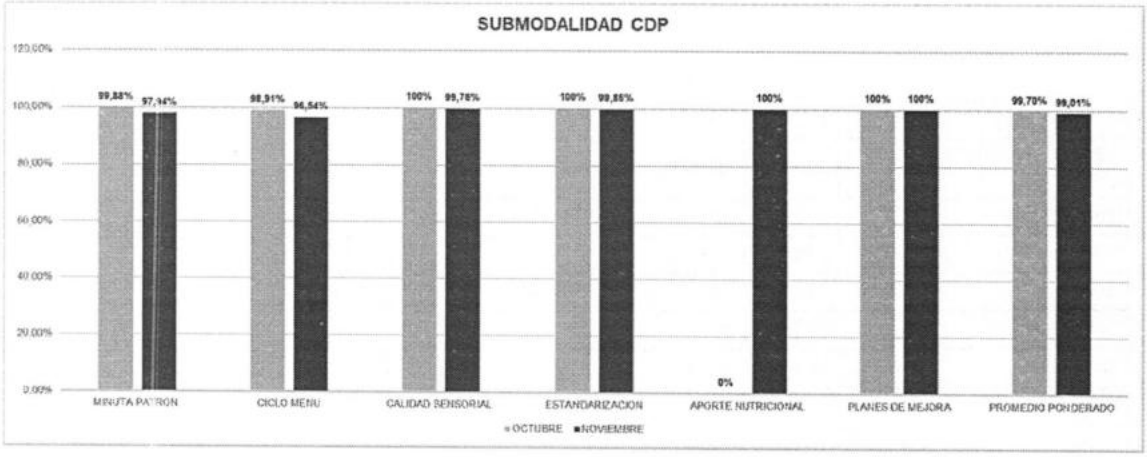
2.2 Componente Alimentario y Nutricional: submodalidad CDP

Se presenta el desempeño de la submodalidad frente al Componente Alimentario y Nutricional durante el periodo del 1 al 30 de noviembre de 2025. Se resumen los principales hallazgos, novedades y observaciones que impactaron el cumplimiento del Asociado Compensar.

El análisis se realizó con base en las subcategorías de minuta patrón, ciclo de menús, características organolépticas, estandarización, aporte nutricional y cumplimiento de planes de mejora. La información aquí consignada refleja el desempeño logrado y los aspectos identificados, con el fin de orientar acciones correctivas y asegurar el cumplimiento de los estándares establecidos para la prestación del servicio de alimentación escolar.

Asimismo, por medio del siguiente gráfico se expone el comparativo con los resultados del mes de octubre, con el propósito de identificar variaciones en los diferentes porcentajes de cumplimiento o determinar si éste se mantiene estable. En conjunto, con la información expuesta se busca orientar la toma de decisiones y la implementación de acciones correctivas en caso de ser necesarias para garantizar el cumplimiento de los estándares del servicio de alimentación escolar.

Gráfica 12 Cumplimiento específico Asociado 1 al 30 de noviembre de 2025 – Componente Alimentario y Nutricional - Submodalidad: CDP



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

La gráfica presenta el porcentaje de cumplimiento por subcategorías del componente alimentario y nutricional para los meses de octubre (gris) y noviembre (azul). En general, se observa un desempeño alto y estable, con variaciones mínimas entre ambos meses. A continuación, el análisis por subcategorías:

- **Minuta patrón:** Se evidencia una ligera disminución de casi dos puntos porcentuales en el cumplimiento de este aspecto. Esto se debe principalmente, al hecho de que, en octubre, se evidenció una (1) institución educativa con hallazgos en las variables asociadas a minuta patrón según el instrumento F-GC-25 en comparación con nueve (9) en el mes de noviembre. Esto será abordado nuevamente en el apartado correspondiente a minuta patrón, no obstante, vale la pena resaltar que el cumplimiento se mantiene dentro de un nivel alto.

- **Ciclo de menús:** Al igual que en el caso anterior, para el ciclo de menú, se presenta una reducción aproximada de 2,4 puntos porcentuales, pasando de 98.91% de cumplimiento a 96.54%, sin embargo, se conserva un desempeño sobresaliente en ambos periodos con oportunidades de mejora. La causa principal, identificada, corresponde a un aumento en el número de desviaciones evidenciadas en el presente corte.

- **Calidad sensorial:** el valor se mantiene prácticamente estable, mostrando un cumplimiento muy cercano al máximo.

- **Estandarización:** Para este aspecto, se pasa del 100% de cumplimiento al 99.85% lo que permite concluir que prácticamente no hay variación y que la categoría conserva niveles óptimos, aunque con oportunidades de mejora.

- **Aporte nutricional:** Para el caso del aporte nutricional, se tiene la situación particular asociada a que, por las circunstancias expuestas en el informe anterior, no se contó con datos que permitieran realizar el análisis correspondiente. No obstante, es de resaltar el hecho de que, para el presente corte, se tiene un 100% de cumplimiento en este aspecto.

- **Planes de mejora:** Como puede verse, para este aspecto, se mantuvo un cumplimiento del 100% en ambos meses.

Si bien, como ya se mencionó, para cada categoría, en el presente periodo se evidencia un aumento en el número de hallazgos en comparación con el mes anterior, es importante considerar que en este aumento de hallazgos, no corresponde necesariamente a una disminución en el desempeño como tal, del asociado en cada aspecto, sino que este comportamiento puede deberse principalmente al hecho de que mientras que para el mes de octubre, las visitas de Interventoría se realizaron en un periodo de dieciséis (16) días para el presente mes, se trató de treinta (30) días, por lo que a mayor tiempo, más instituciones educativas con visita técnica de Interventoría y una mayor cantidad de servicios evaluados, lo que incrementa la posibilidad de evidenciar un mayor número de hallazgos

Dicho lo anterior, a continuación, se expone el comportamiento de cada aspecto verificado en el Componente Alimentario y Nutricional.

2.2.1 Minuta patrón

Con base en las verificaciones realizadas a la minuta patrón, cabe resaltar que no presentó afectaciones relacionadas a faltantes de materia prima. Sin embargo, en línea con lo expuesto en párrafos anteriores, este aspecto, obtuvo una calificación del 97.94%, presentando una leve disminución respecto al periodo anterior. Como ya se explicó, esto, no necesariamente se debe a una reducción del cumplimiento como tal del asociado, si no que su explicación puede deberse más, al aumento en el número de visitas y verificaciones de Interventoría.

Al respecto, a continuación, se exponen los eventos en los que el cumplimiento de los gramajes se vio afectado por componente en lo relacionado a la porción servida:

Tabla 12 hallazgos de desviaciones en gramajes por componente Desayuno. Submodalidad: CDP. Periodo del 1 al 30 de noviembre 2025

Tiempo de comida	Componente	Preparación	Tipo	Número de hallazgos	Porcentaje mínimo de cumplimiento
Desayuno	Cereal	Pandebono	B y C	3	Mayor o igual al 100%
	Cereal	calentado sabanero	B y D	4	Mayor o igual al 100%
	Bebida	bebida láctea achocolatada	D	2	Mayor o igual al 100%
	Proteico	Huevos con papa	C	2	Mayor o igual al 100%
	Proteico	Huevos con queso	C y D	2	Mayor o igual al 100%
	Proteico	Huevos con carne molida	B y C	5	Mayor o igual al 100%
Almuerzo	Proteico	Carne de res	A y C	5	Mayor o igual al 100%
	Verdura	Ensalada de lechuga crespa, mango, fresa, queso y aderezo hierbabuena	C	2	Mayor o igual al 100%
	Proteico	Estofado de res	C	2	Mayor o igual al 100%
	Proteico	Carne de res con verduras	A	3	Mayor o igual al 100%
	Proteico	Carne de res con verdura	C y D	11	Mayor o igual al 100%
	Proteico	Carne de res salteada	B y C	4	Mayor o igual al 100%
	RTP	Papa criolla frita	C y D	5	Mayor o igual al 100%
	RTP	Papa criolla	C	2	Mayor o igual al 100%
	Proteico	Carne Molida	A, B y D	4	Mayor o igual al 100%
	Proteico Legumin	Fríjoles	B y D	2	Mayor o igual al 100%

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Con relación a lo expuesto en la tabla anterior, a continuación, se relacionan las instituciones educativas en las que se presentaron los hallazgos asociados a gramaje por debajo del porcentaje mínimo de cumplimiento:

COLEGIO TECNICO BENJAMIN HERRERA (IED)

Durante la verificación del servicio de desayuno realizada el 05/11/25, se evidenció que el componente de cereal empacado no fue entregado en el gramaje establecido de 60 g. En su lugar, se registraron entregas de 46 g, 40 g y 40 g, correspondientes a porcentajes de cumplimiento de 76,6%, 66,6% y 66,6%, respectivamente.

En consecuencia, se concluye que no se cumple con lo estipulado en el anexo técnico de la SED para el componente de cereal del menú 17, conformado por chocolate, queso doble crema tajado, mandarina y pandebono, programado para el día 05/11/2025.

COLEGIO REPUBLICA DEL ECUADOR (IED)

- En la visita de la interventoría en el comedor escolar CDP se evidencia desviación de minita patrón menú 17 del Servicio Almuerzo SIAT. Donde se evidencio durante el ensamble desviación en dos (2) de las tres (3) o las tres (3) muestras tomadas de gramajes. En el componente proteico cárnico (Frijol con carne molida de res (Carne molida de res) presentaron porcentaje de cumplimiento por fuera de rango al de tolerancia (100%), en los suministros Tipo A y Tipo C; registraron los siguientes % de cumplimiento:

  Tipo A 97,9 %, 85,4% y 84,5%. Tipo C 88,6%, 91,3% y 104,3%. Se socializa el hallazgo con el asociado para su respectivo seguimiento o acción de mejora. Información detallada en el formato FGN 03 y registro fotográfico anexo al acta de visita FGC25.

- Durante la visita de la interventoría en el comedor escolar CDP el día 11/11/2025 y en seguimiento a la variable por afectación el día 05/11/2025. Se evidenció desviación de manera reiterativa en la minuta patrón del menú 20 del Servicio Almuerzo SIAT. Donde se evidenció que dos (2) de las tres (3) muestras tomadas de gramajes se encontraron con el porcentaje de cumplimiento por fuera del rango establecido (100%) en el componente proteico cárnico (Estofado de res); en el suministro Tipo C Peso servido (112g). Se registraron los siguientes porcentajes de cumplimiento: Tipo C 95,5%, 89,5% y 112,3%. Se socializa el hallazgo con el asociado para su respectivo seguimiento. Información detallada en el formato FGN 03 y registro fotográfico anexo al acta de visita FGC25.

COLEGIO FERNANDO GONZALEZ OCHOA (IED)

- En la visita de la interventoría en el comedor escolar CDP se evidenció desviación de los pesos servidos del menú ME4 del Servicio desayuno. Donde se evidenció que dos (2) de las tres (3) muestras tomadas de gramajes se encontraban por fuera del rango establecido; en los suministros Tipo B y Tipo D. Donde se registraron los siguientes pesos: Tipo B (120g peso servido) 115g, 107g y 129g. Tipo D (177g peso servido) 173g, 163,2g y 185g. Se socializa el hallazgo con el asociado para su respectivo seguimiento. Información detallada en el formato FGN 02 y registro fotográfico anexo al acta de visita FGC25.

- Durante la visita de la interventoría en el comedor escolar CDP se evidenció desviación de la minuta patrón menú 19 del Servicio desayuno. Donde se evidenció que dos (2) de las tres (3) muestras tomadas de gramajes se encontraban con el porcentaje de cumplimiento por fuera del rango establecido (100%); en los suministros Tipo C. Donde se registraron los siguientes porcentajes de cumplimiento: Tipo C 85,8%, 102,3% y 79%. Se socializa el hallazgo con el asociado para su respectivo seguimiento. Información detallada en el formato FGN 02 y registro fotográfico anexo al acta de visita FGC25.

- Durante la visita de la interventoría en el comedor escolar CDP el día 26/11/2025. Se evidenció de manera reiterativa la desviación en la minuta patrón del menú 10 del Servicio Desayuno en el componente Proteico (Huevos con carne de molida). Donde se evidenció que en el grupo etario Tipo B dos (2) de las tres (3) muestras tomadas de gramajes se encontraron con el porcentaje de cumplimiento por fuera al rango establecido (100%). Así como en grupo etario Tipo C las tres (3) muestras de gramajes tomadas de encontraron por fuera al rango establecido. A continuación, se relacionan los siguientes porcentajes de cumplimiento obtenidos: Tipo B 77,4%, 107,8% y 78,1%. Tipo C 92,8%, 96,7% y 81,6%. Se socializa el hallazgo con el asociado para su respectivo seguimiento. Información detallada en el formato FGN 03 y registro fotográfico anexo al acta de visita FGC25.

COLEGIO INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL PILOTO (IED)

- En visita de fecha 06 - 11 – 25 en verificación de tiempo almuerzo con suministro en fija del comedor tipo C: 500 y tipo D: 300; se evidenció que en componente verdura tipo c presentó pesos crudos por debajo de pesos esperados de 35g; evidenciando: 29g; 19g para menú especial 5 donde se entregó: pollo en salsa de mostaza, arroz con pimentón, papa criolla frita, ensalada jugo de mora y helado en vasito; por tanto, dos (2) pesos de tres (3) por debajo del peso esperado dado en anexo técnico.

- En visita de fecha 19 - 11 - 25 se evidencia que no se garantizan actividades de estandarización de gramajes a fin de garantizar los gramajes servidos en tanto se evidencia entrega de componente proteico carne con verduras por debajo del peso esperado de 70g, evidenciando pesos crudos de 59g, 52g y 63g; lo que en porcentaje de cumplimiento representa 85%, 74% y 90% respectivamente para tipo A en modalidad SIAT en suministro de menú 5 AS conformado por: carne con verduras, arroz blanco, plátano al horno, mandarina, agua envasada y mezcla de frutos secos para un suministro en cantidades así: tipo A 198, tipo B 623, tipo C 503 y tipo D 352.

COLEGIO KIMI PERNIA DOMICO (IED)

- En el seguimiento de la distribución del desayuno especial noviembre, se presentó desviación en volumen servido de bebida láctea achocolatada tipo D, los resultados obtenidos en el monitoreo fueron 66% y 91%, el registro completo de la verificación de minutas se encuentra en el formato F-GN-02, variable en seguimiento.

- Durante la verificación de minuta patrón se presentó desviación en el peso servido de la preparación Huevos con papá proteína del desayuno menú regular 19 grupo etario A y D, los resultados obtenidos fueron 96% y 90% en tipo A, 84% y 97% en tipo D. El registro completo se encuentra escrito en el formato F-GN-02, variable seguimiento.

COLEGIO BERNARDO JARAMILLO (IED)

- Durante la visita de interventoría se evidencia que para el tiempo Desayuno en el menú 20 para el proteico "Huevos con queso", se presenta desviación en los gramajes para los tipos

INFORMACIÓN PÚBLICA

C y D, ya que dos de las tres muestras se encuentran por debajo del gramaje esperado así: Tipo C (58,8g y 54,1g) y Tipo D (55,2g y 54,4g), por tanto, se genera observación.

COLEGIO FANNY MIKEY (IED):

- Durante verificación realizada por interventoría en las modalidades SIDAE, asociado presentó desviación en los gramajes establecidos para la preparación carne de res con verdura del componente proteico, tiempo de comida almuerzo, menú regular 5 en los grupos etarios tipo A, tipo B, tipo C, tipo D, de las tres muestras tomadas y verificadas obtuvieron porcentajes de (78%, 90%, 73%)(93%, 80%, 83%) para modalidad SIDAE, (88%, 102%, 87%) (95%, 80%, 90%) para la modalidad SIAT, la relación de los gramajes se encuentran detalladas en el anexo FGN-03

COLEGIO MANUEL CEPEDA VARGAS (IED)

- Durante la verificación realizada por interventoría en modalidad de CDP-SIAT transportada, el Asociado presentó desviación en los gramajes establecidos para la preparación de carne de res salteada del componente proteico y la preparación de papa criolla frita del componente RTP en el tiempo de comida almuerzo de SIAT en el menú 1 en los tipo B y C para la proteína, C y D para el RTP donde dos (2) de tres (3) muestras y tres (3) de tres (3) muestras verificadas obtuvieron porcentajes de incumplimiento para la proteína D=85%, 97%, C= 85% y 87% para el RTP 75%, 76%, y 85%, y de 85% y 81%, la relación de los gramajes se encuentran detallados en el anexo F-GN 03 de la SIAT.

COLEGIO JORGE SOTO DEL CORRAL (IED)

- Durante visita de Interventoría el día 11/11/2025 en el comedor Escolar del CDP Jorge Soto del Corral IED Sede 1 en el tiempo de consumo Almuerzo en la modalidad SIAT menú 20 entregado: Estofado de Res, Arroz con zanahoria, Papa criolla, Granadilla, Agua envasada en la verificación realizada al gramaje durante el ensamble donde dos (2) de tres (3) muestras tomadas estaban por debajo del peso esperado en el RTP de Tipo C con 83,5%, 104,8% y 84,6% por ello queda afectado y en seguimiento la desviación. Información detallada en el formato F-GN-03.

COLEGIO DIANA TURBAY (IED)

- Durante la visita de Interventoría, se realizó seguimiento a los gramajes de la modalidad SIAT, encontrando gramaje por debajo de lo establecido para los siguientes componentes:

    - Proteico Cárnico (Carne molida): dos (2) gramajes para tipo A, dos (2) gramajes para tipo D y un (1) gramaje para tipo B
    - Proteico Leguminosa (Fríjol): un (1) gramaje para tipo B y un (1) gramaje para tipo D

En conclusión, a la luz de lo expuesto para la categoría minuta patrón, se tiene que, de los hallazgos asociados a minuta patrón, específicamente a gramaje por debajo del porcentaje mínimo de cumplimiento, el más frecuente o reiterativo es el correspondiente al proteico, componente crítico o

fundamental para la población beneficiaria del servicio de complementación alimentaria, teniendo en cuenta su ciclo vital, en el cual se presenta una velocidad media de crecimiento elevada, proceso para el cual, las proteínas, juegan un papel fundamental.

2.2.2 Ciclo de menús

Para este periodo en este aspecto se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 96,54%; con eventos relacionados con intercambios que no se encontraban reportados en el momento de la visita realizada por la interventoría. Al respecto, en la siguiente tabla se mencionan los CDP en los cuales se presentaron intercambios sin la aprobación correspondiente al momento de la verificación por parte de la Interventoría:

Tabla 13 hallazgos relacionados con ejecución de intercambios no autorizados. Submodalidad: CDP. Periodo 1 al 30 de noviembre de 2025

Localidad	CDP	No. Hallazgo
ANTONIO NARIÑO	COLEGIO ATANASIO GIRARDOT (IED)	1
BARRIOS UNIDOS	COLEGIO JORGE ELIECER GAITAN (IED)	1
	COLEGIO RAFAEL BERNAL JIMENEZ (IED)	1
CIUDAD BOLIVAR	COLEGIO CEDID CIUDAD BOLIVAR (IED)	4
	COLEGIO FANNY MIKEY (IED)	2
ENGATIVA	COLEGIO NACIONES UNIDAS (IED)	1
	COLEGIO TABORA (IED)	1
FONTIBON	COLEGIO VILLEMAR EL CARMEN (IED)	1
KENNEDY	COLEGIO JOHN F. KENNEDY (IED)	1
	COLEGIO LAS AMERICAS (IED)	1
	COLEGIO MANUEL CEPEDA VARGAS (IED)	1
	COLEGIO SAN RAFAEL (IED)	1
PUENTE ARANDA	COLEGIO ANDRES BELLO (IED)	5
	COLEGIO TECNICO BENJAMIN HERRERA (IED)	1
RAFAEL URIBE URIBE	COLEGIO CLEMENCIA HOLGUIN DE URDANETA (IED)	2
SANTAFE	COLEGIO JORGE SOTO DEL CORRAL (IED)	1
TUNJUELITO	COLEGIO RAFAEL URIBE URIBE (IED)	1
USAQUEN	COLEGIO FRIEDRICH NAUMANN (IED)	1
	COLEGIO USAQUEN (IED)	1
USME	COLEGIO FERNANDO GONZALEZ OCHOA (IED)	1

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Durante las verificaciones realizadas por esta Interventoría para el período del presente informe, se identificaron hallazgos relacionados con intercambios de componentes del menú sin estar relacionados en la base de intercambios y con la correspondiente autorización previa por parte de la interventoría, como se expone a continuación:

COLEGIO ATANASIO GIRARDOT (IED): En la verificación por la interventoría en la modalidad SIDAE y CDP Se realizó intercambio de la preparación Patacón del componente energético RTP del menú 17 realizando la entrega de plátano frito, la cual no se encontró relacionada en la base de

intercambios reportados y aprobados. Una vez se socializa con el representante el asociado de la novedad, este informa que el intercambio se presentó debido al incumplimiento en la entrega de proveedor.

COLEGIO FRIEDRICH NAUMANN (IED): Durante la visita de Interventoría el día 05/11/2025 en el comedor escolar del Colegio Friedrich Nauman IED Sede 1 del tiempo almuerzo con Menú N.17, se logra evidenciar en las modalidades SIDAE - SIAT intercambio en el componente RPT sin autorización oficial, dado que se entregó plátano frito por patacón.

COLEGIO USAQUEN (IED): Se realiza intercambio de la componente bebida del menú 10 del almuerzo, modalidad SIDAE, se suministró jugo de maracuyá en lugar de jugo de guayaba, aun sin aprobación.

COLEGIO JORGE SOTO DEL CORRAL (IED): Durante la visita de Interventoría el día 05/11/2025 en el CDP del Colegio Jorge Soto Del Corral IED se evidencio en la base de intercambios del mes de noviembre no se encontraba la autorización del intercambio realizado en el menú regular 17 donde se entregó papa campesina por patacón, al socializar con el Asociado informa que este cambio se envió a Nutrición y se realizó garantizando el cumplimiento del componente. Información registrada en el F-GC-25 y F-GN-03.

COLEGIO FERNANDO GONZALEZ OCHOA (IED): En la visita de Interventoría el día 25/11/2025 se evidenció intercambio No reportado en la base de intercambios. En el servicio del desayuno del menú 10; de los complementos proteico y fruta. Entregando: Huevos con carne molida en lugar de huevo duro y para los suministros Tipo A 70 y Tipo D 24 Se entrego Manzana en lugar de Mandarina. En la socialización con el asociado informa a que se debe a la entrega no oportuna del proveedor y realiza la SNC; garantizando la entrega de los componentes. Información detallada en el registro fotográfico y formato FGN-02 anexo al formato FGC25.

COLEGIO RAFAEL URIBE URIBE (IED): Durante la visita de Interventoría se realizó intercambio del componente bebida y cereal del menú 8 del tiempo de comida almuerzo, realizando la entrega de limonada de panela a cambio de batido de mango y zanahoria, a su vez se entrega arroz con fideo a cambio de arroz blanco, la cual no se encontró relacionado en la base de intercambios reportadas y aprobadas.

COLEGIO JOHN F. KENNEDY (IED): En la verificación de Interventoría, se evidenció que el Asociado realizó dos intercambios de componentes menú regular 17 almuerzo; el primero se hizo entrega de plátano frito, en cambio de patacón (afrodescendientes), El segundo se hizo entrega de frijol con carne de res en cambio frijoles con cerdo, intercambios sin autorización.

COLEGIO LAS AMERICAS (IED): Durante la visita de interventoría realizada en la modalidad CDP - cenas, se verificó la materia prima correspondiente al menú 2, evidenciando que el Asociado realizó intercambio de carne de res por pollo debido a que el área de calidad bloqueó el pollo del proveedor inversiones la carne, de lote 146; FV: 201125 por presencia de fragmentos de hueso, el intercambio está pendiente de aprobación, se da claridad que inicialmente se tenía aprobación del intercambio en mención para tres sedes educativas con # 1641, 1642 y 1643.

COLEGIO MANUEL CEPEDA VARGAS (IED): Durante la verificación realizada por la interventoría en la modalidad de CDP del tiempo de servicio de desayuno en el menú 19, se presenta intercambio de componentes cereal realizando entrega de croissant sin relleno en reemplazo de la galleta dulce, lo cual no se encuentra relacionado en la base de intercambio reportado y aprobado una vez se registra en el formato FGC-25.

COLEGIO ANDRES BELLO (IED):

- En la verificación realizada por la interventoría en la modalidad CDP, se realizó intercambio de la componente bebida del menú 2, suministrando jugo de mango en lugar de jugo de maracuyá, el cual no se encontró relacionado en la base de intercambios reportados y aprobados

- En la verificación realizada por la interventoría en la modalidad CDP, se realizó intercambio del componente cereal del menú 6 contingencia temporal PM, suministrando galleta multicereal en lugar de croissant sin relleno, además se suministró mil trescientas setenta y dos (1372) uvas cubiertas de chocolate en lugar de bocadillo, los cuales no se encontraron relacionados en la base de intercambios reportados y aprobados. Una vez se socializa con el representante del asociado la novedad, éste informa que el intercambio se presentó por desabastecimiento del proveedor.

- En la verificación realizada por la interventoría en la modalidad CDP, se realizó intercambio del componente fruta del menú 9AS, suministrando mandarina en lugar de jugo de manzana, el cual no se encontró relacionado en la base de intercambios reportados y aprobados.

- En la verificación realizada por la interventoría en la modalidad CDP, se realizó intercambio del componente RTP del menú 11A, suministrando papa criolla frita en lugar de plátano frito, el cual no se encontró relacionado en la base de intercambios reportados y aprobados.

- En la verificación realizada por la interventoría en la modalidad CDP, se realizó intercambio del componente cereal del menú 10A, suministrando Arroz con fideo en lugar de arroz con pimentón, el cual no se encontró relacionado en la base de intercambios reportados y aprobados.

COLEGIO CEDID CIUDAD BOLIVAR (IED):

- Durante la visita de interventoría para el tiempo del almuerzo en SIAT se presenta intercambio para el componente postre Uvas cubiertas con chocolate en el menú especial 5, donde no se encuentra en base de intercambios de la interventoría reportado, y donde se entregó cocada en su lugar; por tanto, se genera afectación a la variable.

- Durante la visita de interventoría en el tiempo de servicio del desayuno en el menú 6 para el componente fruta se evidencia intercambio que no está reportado en la base de aprobación de interventoría, donde el Asociado entrega piña porcionada en lugar de manzana para el menú entregado.

- "Durante la visita se evidencia que para la modalidad SIAT en el tiempo de almuerzo menú 9, se presenta intercambio en el componente proteico para el Tipo A con ochenta (80) servicios, donde se entrega carne de res con hogao en lugar de presa de pollo con hogao, el cual no se encuentra reportado en la base de aprobación de intercambios de la interventoría.

- Durante la visita se evidencia que para la modalidad SDIAE-U fija en el tiempo de almuerzo Urbano, para la entrega del menú de graduandos el Asociado no reporta el intercambio de menú, por tanto, no se encuentra en la base de aprobación de intercambios de la interventoría, donde entrega Presa de pollo con chimichurri, Arroz blanco, Papa a la francesa, Ensalada (Lechuga crespa, mango, fresa, queso y aderezo de hierbabuena), Jugo de maracuyá y Gelatina.

COLEGIO CLEMENCIA HOLGUIN DE URDANETA (IED):

- En la verificación realizada por la Interventoría, en la modalidad CDP, se realizó intercambio de la fruta del menú 2, realizando la entrega de mandarina en lugar de granadilla, la cual no se encontró relacionada en la base de intercambios reportados y aprobados. Una vez se socializa con el representante del Asociado la novedad este informa que el intercambio se presentó debido al desabastecimiento del proveedor.

- En la verificación realizada por la Interventoría en la modalidad CDP, se realizó intercambio de la mandarina del componente fruta del menú 2, tiempo de comida desayuno, realizando la entrega de manzana, la cual no se encontró relacionada en la base de intercambios reportados y aprobados. Una vez se socializa con el representante de la Asociado la novedad, esto informa que el intercambio se presentó por una desviación en operación.

  Cabe aclarar que la manzana solo se lo entregó a Tipo A con un total de noventa y ocho (98) suministros y las mandarinas a Tipo B: ciento ochenta (180) y Tipo C: cuarenta (40)

COLEGIO FANNY MIKEY (IED):

- En verificación realizada por interventoría en la modalidad SIDAE, se realizó intercambio de la preparación banano del componente fruta, menú regular 19 realizando entrega de pera, la cual no se encontró relacionada en la base de intercambios reportados y aprobados una vez socializado con el representante asociado, informa que el intercambio se realizó a nivel central

- En verificación realizada por interventoría en modalidad SIDAE, se realizó intercambio de las componentes alimentarios bebida láctea, cereal, fruta del menú contingencia temporal número 2 correspondiente a: leche saborizada, croissant sin relleno, bocadillo, realizando entrega de: bebida láctea, muffin sabor a queso y mandarina, la cual no se encontró relacionada en la base de intercambio reportados y aprobados una vez se socializa con el asociado refiere frente al intercambio, la entrega a disponibilidad y rotación de materias primas cereal y fruta.

COLEGIO JORGE ELIECER GAITAN (IED):

Durante la visita de interventoría se evidenció que el Asociado realizó intercambio del componente RTP, entregando plátano frito por patacón afrodescendiente, intercambio que no está reportado en la base de intercambios de interventoría y por tanto no cuenta con aprobación.

COLEGIO NACIONES UNIDAS (IED):
En la verificación realizada por la interventoría, el día 10/Noviembre/2025, en la modalidad CDP se realizó intercambio de Galleta dulce, del componente cereal, del menú 19, tiempo de servicio Desayuno, realizando la entrega de Croissant sin relleno, el cual no se encontró relacionado en la base de intercambios reportados y aprobados.
Una vez se socializa con el representante del asociado la novedad, éste informa que el intercambio se presentó debido a incumplimiento del proveedor en la entrega del alimento.

COLEGIO RAFAEL BERNAL JIMENEZ (IED):
Durante la verificación realizada por la interventoría en la modalidad Sidae-urbano se realizó intercambio del alimento del componente derivado de cereal, del menú 19, realizando la entrega de croissant, lo cual no se encontró relacionado en la base de intercambios reportados y aprobados.

COLEGIO SAN RAFAEL (IED):
En la verificación realizada el día 05/11/2025, por la interventoría en la modalidad CDP y SIAT se identificó que se entregó el menú 17, en el tiempo de comida Almuerzo; se realizó intercambio de la preparación/ alimento Patacón (afrodescendientes) del componente RTP, realizando la entrega del componente Plátano frito, el cual no se encontró relacionado en la base de intercambios reportados y aprobados.
Una vez se socializa con el representante del asociado la novedad, éste informa que el intercambio se presentó debido a incumplimiento en la entrega por parte del proveedor.

COLEGIO TABORA (IED):
En la verificación del tiempo de comida Almuerzo de la modalidad SIAT, tipo B, se presenta intercambio sin autorización. Se entrega brócoli con queso a cambio de mandarina

COLEGIO TECNICO BENJAMIN HERRERA (IED):
En verificación de tiempo de desayuno con suministro así tipo B: ciento quince (115); tipo C: cincuenta (50), se evidencia entrega de tipo C con producto pan de maíz por el cual no se encontraba autorizado por la SED para el intercambio de producto en el menú establecido número 17 entregando el día de hoy chocolate, queso doble crema, mandarina y pandebono.

COLEGIO VILLEMAR EL CARMEN (IED):
En la verificación realizada por la interventoría en la modalidad CDP, se realizó intercambio del componente RTP del menú 17, realizando la entrega de plátano frito, en el servicio SIDAE y SIAT. El cual no se encontró relacionada en la base de intercambio reportado y aprobado, en tiempo de comida almuerzo. Una vez, se socializa con el Asociado, éste informa que el intercambio se presentó por incumplimiento del proveedor, el detalla de la novedad se registra en el formato FGC-25, se deja en seguimiento.

2.2.3 Aporte nutricional

En relación con el aspecto de aporte nutricional, y de acuerdo con la metodología establecida en el *"Documento metodológico para el cálculo de gramajes y verificación de peso servido por parte de la interventoría del Programa de Alimentación Escolar"*, emitido por la Secretaría de Educación del Distrito, la interventoría realiza la recolección de información de gramajes utilizando los formatos correspondientes según el tiempo de comida evaluado (F-GN-02 y F-GN-03). En dichos registros se discrimina cada preparación y se determina el peso crudo de los componentes que la conforman, conforme a los lineamientos técnicos establecidos.

Con base en lo anterior, a continuación, se expone el resultado del análisis del aporte nutricional por cada tiempo de comida para el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025:

Con base en la información expuesta en la siguiente tabla, para el desayuno, la información recopilada evidencia una variación en los aportes según el tipo de menú evaluado. De manera global, el porcentaje de adecuación promedio del aporte calórico se ubica en 140, valor que se mantiene dentro del rango permitido (100%–135%) para este tiempo de comida, lo que refleja un cumplimiento adecuado de los parámetros establecidos.

Tabla 14 Relación de aporte nutricional Desayuno. Submodalidad: CDP. Periodo noviembre 2025

Tipo	A	B	C	D	Total
% Sub adecuadas	4,41%	10,39%	15,63%	50,65%	20,44%
% Adecuadas	70,59%	83,12%	77,08%	48,05%	70,13%
% Sobre adecuadas	25,00%	6,49%	7,29%	1,30%	9,43%
Promedio de aporte nutricional	**129**	**115**	**161**	**156**	**140**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En línea con lo anterior, nótese como el 70,13% de los menús evaluados del desayuno se encuentra dentro del rango de adecuación establecido, lo que refleja un cumplimiento global adecuado, lo que resulta en un factor favorable para el desarrollo de los estudiantes beneficiarios del servicio.

Sin embargo, es importante tener presente los casos de sub-adecuación que representan el 20.44% de los menús evaluados, lo que podría significar un aporte no solo de calorías sino también de macronutrientes por debajo de lo recomendado. Así mismo, vale la pena mencionar los casos de sobre-adecuación que, aunque se presentan en una baja proporción (9,43%), es un aspecto que también se recomienda vigilar de cerca ya que ambos casos, pueden señalar la necesidad de ajustes en la formulación y estandarización de algunos menús.

Pasando a un nivel de análisis un poco más específico, por tipología, el menú B muestra el mejor comportamiento nutricional, con 83,12% de adecuación y el menor porcentaje de sobre-adecuación, lo que evidencia una correcta correspondencia con las recomendaciones energéticas. En contraste, el menú D concentra la mayor proporción de sub-decuación (50,65%), lo que constituye una necesidad de seguimiento. Con relación a los tipos de complemento A y C, se tiene que mantienen un desempeño aceptable.

En síntesis, aunque el comportamiento general es adecuado, se recomienda una revisión técnica focalizada en los menús con mayor variabilidad -especialmente los de tipo D- con el fin de optimizar la alineación energética y garantizar la consistencia del servicio.

Tabla 15 Relación de aporte nutricional Almuerzo. Submodalidad: CDP. Periodo noviembre 2025

Tipo	A	B	C	D	Total
% Sub adecuadas	11,41%	24,29%	37,90%	65,26%	35,59%
% Adecuadas	66,85%	62,38%	57,08%	30,05%	53,63%
% Sobre adecuadas	21,74%	13,33%	5,02%	4,69%	10,77%
Promedio de aporte nutricional	**147**	**131**	**115**	**110**	**126**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Para el caso del almuerzo, se tiene que el comportamiento del este tiempo de comida es el siguiente:

En comparación con lo evidenciado en el desayuno, el análisis del aporte calórico por tipología evidencia, para el almuerzo un cumplimiento o comportamiento más disperso, teniendo en cuenta que:

- Mientras que el 53,63% de las preparaciones presenta una adecuación energética, un 35,59% se clasifica como sub-adecuada y un 10,77% como sobre-adecuada. Es decir, mientras que, para el desayuno, los casos se concentraron en él % adecuado, para el almuerzo, aunque si es mayor la proporción de casos con adecuación en el aporte calórico, también hay un porcentaje alto de sub-adecuación y sobre-adecuación, ratificando así, la necesidad de fortalecer la estandarización en la formulación y preparación de los menús.

- En cuanto al análisis por tipología, los tipos A y B muestran los mayores niveles de adecuación (66,85% y 62,38% respectivamente), mientras que los tipos C y especialmente D concentran las mayores proporciones de sub-adecuación (37,90% y 65,26%), configurándose como las tipologías con mayor prioridad de seguimiento. El aporte calórico promedio global (126 kcal) se sitúa por debajo de lo esperado para este tiempo de comida, lo que refuerza la importancia de intervenir.

Desde el enfoque de bienestar estudiantil, la suficiencia energética es un factor protector fundamental para la atención, el rendimiento académico y el adecuado desarrollo físico y cognitivo. Por tanto, avanzar en la corrección de los menús con déficit energético no solo optimiza el cumplimiento nutricional, sino que fortalece el papel del servicio de alimentación como factor favorecedor del desarrollo integral de los estudiantes beneficiarios.

2.2.4 Calidad Sensorial

Para el período del 1 al 30 de noviembre para la sub-modalidad CDP, como ya se indicó, se presenta una leve disminución en el cumplimiento del asociado en la categoría de calidad sensorial, en comparación con el periodo anterior, en donde se obtuvo un cumplimiento del 100%.

Al respecto, se tiene que esta disminución, se debe a que, para el presente corte, se evidenciaron los hallazgos que se relacionan a continuación:

COLEGIO QUIROGA ALIANZA (IED):
Durante visita de interventoría tiempo Almuerzo, menú 20 estofado de res, Arroz con zanahoria, Papa criolla frita, Granadilla, Jugo de mango en CDP, se evidencia complemento papa criolla frita que se brinda a la población objeto con unidades desmoronadas a siete (7) estudiantes tipología C, incumpliendo las características organolépticas del alimento, la variable queda bajo seguimiento próxima visita.

COLEGIO INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL PILOTO (IED):
Durante la visita realizada por interventoría en la modalidad CDP - cenas, se verificó la preparación de los componentes correspondientes al menú número 18 de SIAT, a realizar la prueba organoléptica del segundo Bache de arroz blanco se evidenció olor y sabor a humo, una vez evidenció la novedad se le informó al Asociado, sin embargo, el asociado continuó con el ensamble de los complementos correspondientes a las sedes Carlos Arturo Torres, Clemencia de Caycedo y Misael Pastrana Borrero.

Como resultado de las anteriores situaciones, se presentó para el presente periodo un porcentaje de cumplimiento en calidad sensorial, del 99,76%. Si bien es cierto, no es una disminución muy marcada (0.24% menos), no se debe minimizar este hecho, ni que corresponda "solo" a dos hallazgos presentados, ya que un producto con características organolépticas inadecuadas, así de apariencia (como el producto "desmoronado") o un olor no característico como el olor a humo, puede desencadenar en un descomide alto con el consecuente desperdicio de los alimentos que conforman el complemento nutricional y, sin dejar de lado, que en el caso en el que los beneficiarios no consuman uno o varios componentes del menú, por defectos en la calidad sensorial, se estaría afectando el aporte nutricional, ocasionando de esta manera una afectación transversal del servicio de alimentación escolar.

2.2.5 Estandarización

Al igual que en Calidad Sensorial, para la categoría de Estandarización, se presentó una leve disminución en el porcentaje de cumplimiento pasando de 100% en octubre a 99,85% en noviembre, representado en los hallazgos descritos a continuación:

COLEGIO LAS AMERICAS (IED):
Durante la verificación realizada por interventoría se evidenció que el Asociado no siguió los procedimientos establecidos por la receta estándar, para la preparación de la carne de res a panelada, la cual indica que cuando la carne este cocida, adicionar la panela, la salsa soya y el vinagre. Revolver hasta obtener una mezcla uniforme y dejar cocinar, sin embargo el Asociado agregó la salsa soya y la panela a una cantidad de agua no determinada en la marmita, posteriormente la sacó a palanganas y la dejó en el mantenedor mientras se cocinaba la carne en el horno combi, una vez la carne salió de cocción la agregó a la marmita y le agrego la mezcla referenciada anteriormente, al finalizar la preparación la carne quedó con alta cantidad de agua y el Asociado procedió a colarla antes de pasarla a la línea de servido.

COLEGIO USAQUEN (IED):

Durante verificación realizada por la interventoría, en la modalidad urbano CDP, se evidencio que el Asociado no tenía las recetas estándar de las preparaciones del día para el desayuno y el almuerzo, para consulta durante las preparaciones de estas. Se socializa novedad con el gestor II con el objetivo que se generen acciones correctivas. Esta novedad queda registrada en el formato F-GC-25.

Si bien esta disminución, solo corresponde a 0.15%, y las desviaciones evidenciadas no representaron en esta oportunidad un riesgo altamente potencial de afectación del servicio, es importante tener en cuenta que prácticas como la adición de ingredientes sin una unidad de medida clara o no seguir los procedimientos establecidos en las recetas estándar, no solo es un incumplimiento a lo establecido en el Anexo Técnico, sino que puede acarrear preparaciones diluidas o errores en las preparaciones o cantidades de ingredientes principales o secundarios, afectando el aporte nutricional de la preparación y hasta posible baja aceptación de la preparación.

2.2.6 Planes de mejora

Partiendo del proceso de seguimiento a las No Conformidades y Novedades evidenciadas en el periodo anterior, esta Interventoría remite el 14 de noviembre de 2025 el oficio DACPAE2025-014 con Solicitud de Plan de mejora por No Conformidades evidenciadas por el Componente Alimentario y Nutricional en el período comprendido entre el 16 y el 31 de octubre de 2025 descrita a continuación:

COLEGIO FERNANDO GONZALEZ OCHOA (IED):
Durante visita de interventora, el Asociado realiza intercambio de componente verdura, por fruta, realizando la entrega de banano y mandarina para la tipología C en la alimentación despachada para el colegio Federico García Lorca sede 1 para un total de veintiséis (26) suministros.

Como respuesta, el Asociado, por medio de oficio allegado a la Interventoría por medio de correo electrónico del día 21 de noviembre con el plan de acción correspondiente en el que indica las posibles causas que desencadenaron el hallazgo, las cuales obedecieron a agotamiento del componente inicialmente aprobado. De igual forma, expone el Compromiso de acciones de mejoramiento, para lo cual indica que reforzará la estandarización y uso de cucharas porcionadoras el fin de mitigar novedades y se compromete a realizar el respectivo reporte del cambio de menú de manera oportuna.

Al respecto, aunque para la Interventoría es transparente la realización del proceso de recualificación de su personal en temas asociados a la estandarización, cabe mencionar que, para el presente corte, se presentó en la misma institución educativa un nuevo hallazgo relacionado con intercambio No reportado en la base de intercambios. Al respecto, si bien, en esta oportunidad, la causa del intercambio no reportado es diferente a la del periodo anterior, la consecuencia es la misma, es decir, un intercambio no informado y, por ende, no aprobado por la Interventoría

Tabla 16 Desempeño Componente Alimentario y Nutricional por Localidad. Sub-modalidad: CDP. Periodo 1 al 30 de noviembre 2025.

LOCALIDAD	MINUTA PATRON	CICLO MENU	CALIDAD SENSORIAL	ESTANDARIZACION	APORTE NUTRICINOAL	PLANES DE MEJORA	PROMEDIO POR LOCALIDAD
ANTONIO NARIÑO	100%	88,89 %	100%	100%	100%	100%	98,15%
BARRIOS UNIDOS	100%	94,87 %	100%	100%	100%	100%	99,15%
BOSA	91,67%	100%	100%	100%	100%	100%	98,61%
CHAPINERO	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
CIUDAD BOLIVAR	98,21%	94,05 %	100%	100%	100%	100%	98,71%
ENGATIVA	100%	97,92 %	100%	100%	100%	100%	99,65%
FONTIBON	100%	91,67 %	100%	100%	100%	100%	98,61%
KENNEDY	98,61%	96,30 %	100%	99,07%	100%	100%	99,00%
PUENTE ARANDA	97,73%	90,91 %	100%	100%	100%	100%	98,11%
RAFAEL URIBE URIBE	100%	94,67 %	98,00%	100%	100%	100%	98,78%
SAN CRISTOBAL	93,33%	100%	100%	100%	100%	100%	98,89%
SANTAFE	96,67%	97,78 %	100%	100%	100%	100%	99,07%
SUBA	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
TEUSAQUILLO	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
TUNJUELITO	93,75%	98,61 %	97,92%	100%	100%	100%	98,38%
USAQUEN	100%	96,67 %	100%	98,33%	100%	100%	99,17%
USME	95,00%	98,89 %	100%	100%	100%	100%	98,98%
GENERAL	**97,94%**	**96,54 %**	**99,76%**	**99,85%**	**100%**	**100%**	**99,16%**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Aunque para el periodo del mes de octubre, se obtuvo un cumplimiento promedio general por localidad del 99,79% y para el presente mes, se obtuvo un 99.16%, puede indicarse que el comportamiento global para noviembre es estable, consistente y sigue siendo favorable en comparación con el corte anterior, aunque con oportunidades de mejora.

Por otro lado, para el caso específico del corte del presente informe, se tiene que el desempeño general evidencia un alto nivel de cumplimiento en todas las localidades, con un promedio global del 99,16%, lo que refleja una operación sólida y uniforme, sin llegar al cumplimiento total. A continuación, se destacan los aspectos más relevantes:

1. Cumplimiento por categorías:

- Categorías con Menor variabilidad: Calidad sensorial (99,76%), Estandarización (99,85%), Aporte nutricional (100%) y Planes de mejora (100%) presentan cumplimiento casi total en todas las localidades.
- Categorías con mayor variabilidad: Minuta patrón (97,94%) y Ciclo de menú (96,54%) son las subcategorías con mayores diferencias entre localidades y, por tanto, las que concentran el riesgo de descenso en el promedio.

2. Comportamiento por localidad

- Localidades con promedio de cumplimiento del 100%:
  - Chapinero
  - Suba
  - Teusaquillo.

- Localidades con promedio notablemente alto (≥99%)
  - Engativá 99,65%
  - Usaquén 99,17%
  - Barrios Unidos 99,15%
  - Kennedy 99,00%
  - Santa Fe 99,07%

- Localidades por debajo de 99%
  - Puente-Aranda: 98,11%
  - Antonio-Nariño: 98,15%
  - Tunjuelito: 98,38%
  - Bosa: 98,61%
  - Fontibón: 98,61%
  - Ciudad Bolívar: 98,71%
  - Rafael Uribe: 98,78%
  - San Cristóbal: 98,89%
  - Usme: 98,98%

Como puede verse, hay un alto número de localidades con cumplimientos iguales o superiores al 99% y aunque la mayoría de localidades (9 localidades) presentan un porcentaje de cumplimiento menor al 99%, este porcentaje no se considera alarmante como para considerar un desempeño débil del componente nutricional en esas localidades, por el contrario, el comportamiento general por localidades, refleja un manejo general adecuado de los procesos del componente alimentario y nutricional del Programa de Alimentación Escolar.

Así mismo, al igual que para el periodo anterior, el análisis para la sub-modalidad CDP, aunque con algunas oportunidades de mejora puntuales, refleja un alto nivel de cumplimiento general en el componente alimentario y nutricional, a las que esta Interventoría continuará con el seguimiento

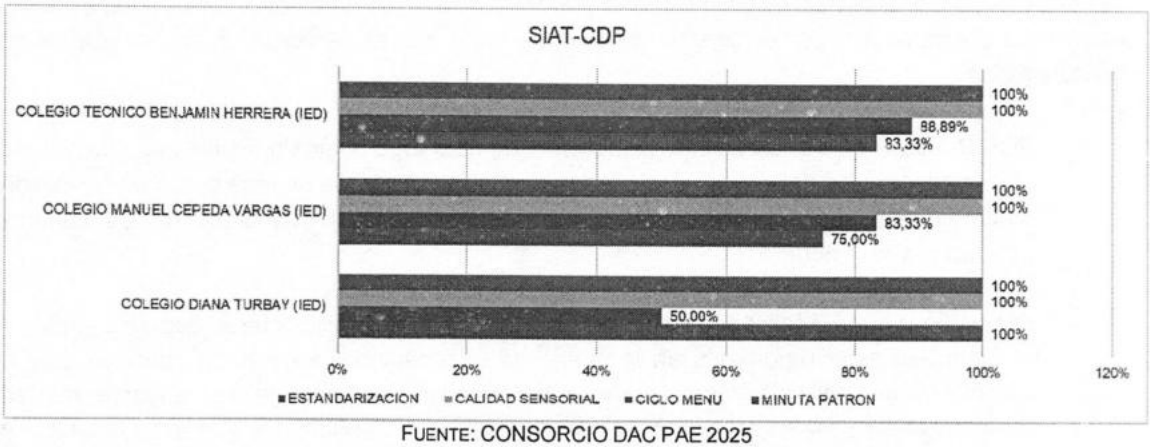
correspondiente, con el propósito de prestar un servicio de alimentación a los beneficiarios con alta calidad basados en el cumplimiento total de los estándares técnicos establecidos por la Entidad.

2.2.7 Colegios con menor desempeño en el componente alimentario y nutricional

A diferencia de lo reportado en el corte anterior, nótese como para el presente periodo, si se presentan casos de instituciones educativas con porcentajes de desempeño inferior al 90,00% en los aspectos nutricionales analizados (ciclo de menús, minuta patrón, estandarización, planes de mejora y características organolépticas). Al respecto, nótese cómo los aspectos correspondientes a minuta patrón y ciclo de menú son los más afectados en los tres colegios con menor calificación, esto, ocasionado principalmente por la alta cantidad de hallazgos asociados tanto a gramajes por debajo de lo estipulado como a intercambios no autorizados al momento de la visita.

Al respecto, a continuación, para efectos del presente informe, se relacionan las instituciones que presentaron valores inferiores al 100% en su desempeño.

Gráfica 13 Colegio con menor calificación -Componente alimentario y nutricional. Sub-modalidad: CDP. 1 al 30 de noviembre 2025.

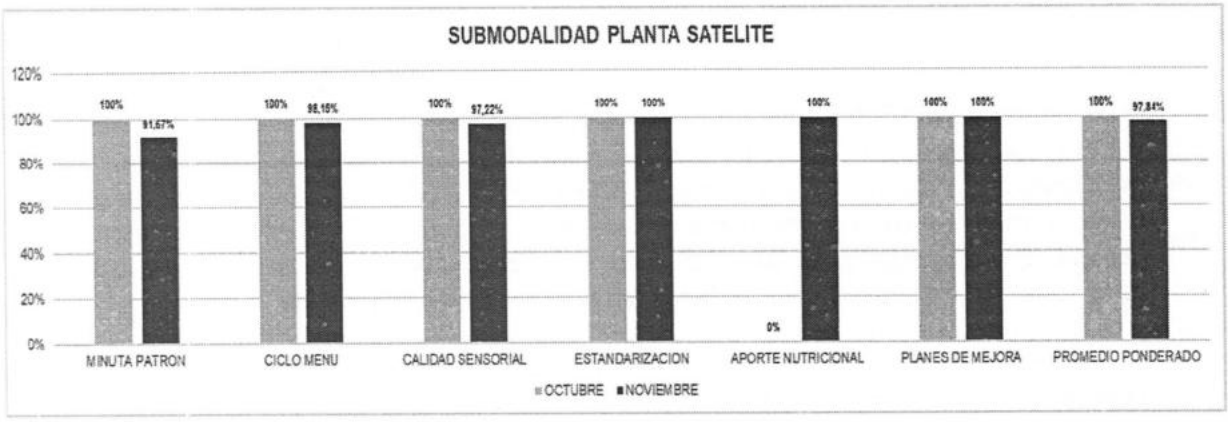


FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

2.3. Componente Alimentario y Nutricional: Planta SIAT

En este apartado, se presenta el desempeño específico de la planta satélite frente al Componente Alimentario y Nutricional para el periodo del 1 al 30 de noviembre de 2025; se describe de manera general, los hallazgos, novedades y observaciones que afectaron el cumplimiento del Asociado Compensar.

Gráfica 14 Cumplimiento específico Asociado 1 al 30 de noviembre de 2025 – Componente Alimentario y Nutricional - Submodalidad: Planta Satélite



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

El comportamiento de los indicadores evaluados para la Submodalidad Planta Satélite muestra un desempeño globalmente alto, con un promedio ponderado de 97,84% en noviembre, lo que evidencia estabilidad operativa a pesar de ligeras variaciones entre meses. A continuación, el análisis por subcategorías

- **Minuta patrón:** Se observa una disminución de más de 8 puntos porcentuales, disminución que obedece a los hallazgos relacionados con la utilización de materia prima en cantidades menores a lo que estipula la receta estándar, situaciones que afectaron las variables asociadas a la minuta.

- **Ciclo de menús:** El resultado sigue siendo alto, con una variación que se debe a cambios en el menú sin estar reportados en la matriz de intercambios. Al respecto, aunque esto no comprometen significativamente el desempeño general de la planta y se entiende que son acciones desarrolladas por el Asociado con el fin de prestar un servicio completo, es importante tener presente el procedimiento establecido para este tipo de situaciones.

- **Calidad sensorial:** Frente a la calidad sensorial, puede decirse que se mantiene un cumplimiento sobresaliente, con una reducción mínima que no está asociada a fallas críticas.

- **Estandarización:** Este indicador refleja una ejecución completamente consistente y estable.

- **Aporte nutricional:** La verificación en noviembre, aunque no es posible compararse por las razones ya expuestas en el informe anterior, evidencia para el presente corte un cumplimiento total, lo que sugiere una adecuada correspondencia nutricional del servicio.

- **Planes de mejora:** El comportamiento para el presente mes, indica que las acciones correctivas se mantienen actualizadas y ejecutadas conforme a los lineamientos.

Finalmente, nótese como el promedio ponderado es de 97,84% en noviembre confirma un desempeño sólido de la Submodalidad Planta Satélite. Si bien presenta una leve disminución en comparación con el mes anterior, vale la pena tener presente que esta disminución obedece a variaciones observadas en minuta patrón y, en menor medida a calidad sensorial y ciclo de menús, lo cual, si bien sugieren áreas para atención focalizada, lo evidenciado, no genera un impacto crítico en la prestación del servicio, si amerita acciones de mejora conducentes a logar el cumplimiento total.

Respecto a lo anterior, cabe aclarar que si bien para esta submodalidad en el presente periodo también se evidencia un aumento en el número de hallazgos específicamente para minuta patrón, ciclo de menú y calidad sensorial, en comparación con el mes anterior, es importante considerar que en este aumento de hallazgos, no corresponde necesariamente a una disminución en el desempeño como tal del asociado en cada aspecto señalado, sino que este comportamiento puede deberse principalmente al hecho de que mientras que para el mes de octubre, las visitas de Interventoría se realizaron en un periodo de dieciséis (16) días para el presente mes, se trató de treinta (30) días, por lo que a mayor cantidad de días de verificación, mayor es el número de instituciones educativas con visita técnica de Interventoría y una mayor cantidad de servicios evaluados. Esto, puede incrementar la posibilidad de evidenciar un mayor número de hallazgos.

Así las cosas, conforme al comportamiento de cada aspecto verificado en el Componente Alimentario y Nutricional en la planta satélite se tiene que:

2.3.1 Minuta patrón

Como ya se expuso, este aspecto presentó un porcentaje de cumplimiento del 91,67%, valor que está relacionado a utilización de materia prima en cantidad inferior a la indicada en la receta estándar. Si bien, el Asociado expone algunas razones que podrían ser comprensibles o válidas desde el punto de vista operacional, es importante tener en cuenta que el Anexo Técnico indica que la minuta patrón aparte de definir las preparaciones que conforman el complemento alimentario, precisa también las porciones de cada uno para lograr el aporte de Energía y nutrientes por tipo establecido para cada grupo etario. Por tal motivo, es imperativo el seguimiento estricto de las cantidades de cada ingrediente para asegurar el contenido calórico y nutricional de las preparaciones.

Como ejemplo de lo anterior, se tiene lo evidenciad con la preparación "brócoli en salsa de queso" en la que el Asociado en busca de brindar una preparación con mejores características organolépticas, reduce la cantidad de queso mozzarella de 94,3Kg a 56Kg. Al respecto, si bien el motivo de la reducción de dicho ingrediente tiene un motivo "válido", esta acción debe obedecer a una revisión detallada en la que se analice las consecuencias de la reducción de la materia prima y como impacta en el aporte calórico y nutricional, esto, con la consecuente solicitud de autorización bien sea de intercambio o de ajuste a la receta estándar.

Adicional, al evento descrito en el párrafo anterior, para la categoría Minuta Patrón, se presentaron los siguientes hallazgos:

27/11/2025: Durante acompañamiento por parte de la interventoría se evidenció que para la preparación Arroz atollado del menú 11 entregado el 27-11-2025 no se empleó la cantidad de materia prima requerida ya que para el ingrediente zanahoria se debía emplear 73.3Kg, según lo indicado en la receta estándar multiplicado por el número de servicios programados en base de suministros. Sin embargo, el Asociado empleo 52Kg del ingrediente en mención.

28/11/2025: Durante acompañamiento por parte de la interventoría se evidenció que para la preparación Lentejas y carne de res del menú 12 entregado el 28-11-2025 no se empleó la cantidad de materia prima requerida ya que para el ingrediente lenteja se debía emplear 105.04Kg, según lo indicado en la receta estándar multiplicado por el número de servicios programados en base de suministros. Sin embargo, el Asociado empleo 84.5 kg del ingrediente en mención.

2.3.2 Ciclo de menús

Con relación al Ciclo de Menú, a continuación, se expone, el hallazgo correspondiente que originó la disminución en el porcentaje de cumplimiento del Asociado en el aspecto Ciclo de Menú para el presente corte:

05/11/2025: Durante acompañamiento por parte de la interventoría se evidenció que para la ruta dieciséis (16) asignado al Colegio Marco Tulio Fernández sede 1, se presentó intercambio proteico entregando fríjol con carne de cerdo para tipo C: ciento ochenta y dos (182), y para tipo D: ochenta y nueve (89), en lugar de fríjol con carne molida, adicional para ochenta y uno (81) tipo D se entregó pollo salteado en lugar de fríjol con carne molida, en tiempo de comida almuerzo. Esto, causado por agotamiento proteico durante el ensamble, estos intercambios no se encuentran reportados en la matriz de intercambios.

Si bien, para este periodo en este aspecto, presentó solo un hallazgo permitiendo que el porcentaje de cumplimiento no presentara una reducción crítica o alarmante respecto a periodo anterior, ya que solo representa una disminución del 1.85% pasando del 100% de cumplimiento al 98.15% y, aunque con el intercambio propuesto, se logró brindar la totalidad de los componentes, es importante, como ya se ha mencionado, que el Asociado lleve a cabo los procedimientos establecidos en el Anexo Técnico para los casos de los intercambios, lo cual es reforzado por la Interventoría en la socialización de los resultados de la visita.

2.3.3 Aporte nutricional

En relación con el aspecto de aporte nutricional, y de acuerdo con la metodología establecida en el *"Documento metodológico para el cálculo de gramajes y verificación de peso servido por parte de la interventoría del Programa de Alimentación Escolar"*, emitido por la Secretaría de Educación del Distrito, la interventoría realiza la recolección de información de gramajes utilizando los formatos correspondientes según el tiempo de comida evaluado (F-GN-02 y F-GN-03). En dichos registros se discrimina cada preparación y se determina el peso crudo de los componentes que la conforman, conforme a los lineamientos técnicos establecidos.

Con base en la información expuesta en la siguiente tabla, para el almuerzo, la información recopilada evidencia una variación en los aportes según el tipo de menú evaluado. De manera global, el

porcentaje de adecuación promedio del aporte calórico se ubica en 104%, valor que se mantiene dentro del rango permitido (100%–135%) para este tiempo de comida, lo que refleja un cumplimiento adecuado de los parámetros establecidos.

Tabla 17 Relación de aporte nutricional Desayuno. Submodalidad: CDP. Periodo noviembre 2025

Tipo	A	B	C	D	Total
% Sub adecuadas	0,00%	20,00%	45,00%	25,00%	22,50%
% Adecuadas	95,00%	80,00%	55,00%	75,00%	76,25%
% Sobre adecuadas	5,00%	0,00%	0,00%	0,00%	1,25%
Promedio de aporte nutricional	**115**	**102**	**100**	**99**	**104**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Como complemento a lo anterior, si bien, el aporte energético promedio de 104kcal se encuentra dentro de un rango aceptable, nótese como la dispersión entre tipologías (99–115 kcal) evidencia oportunidades de mejora de para reducir la variabilidad y asegurar correspondencia nutricional más sostenida.

En cuanto a los resultados por tipo de ración, se tiene lo siguiente:

- **Tipo A**: Presenta el perfil nutricional más estable, con 95% de adecuación y ausencia de sub-adecuación. El 5% de sobre-adecuación no representa un riesgo significativo, pero debe ser monitoreado para evitar excesos energéticos en este tiempo de comida.

- **Tipo B**: Registra 80% de adecuación y un 20% de sub-adecuación, lo que podría sugerir una peña variabilidad en el tamaño de las raciones

- **Tipo C:** Es la tipología con mayor proporción de preparaciones sub-adecuadas 45% y 55% adecuadas, configurándose esto en la necesidad de seguimiento a las porciones servidas.

- **Tipo D**: Mantiene un buen desempeño general con 75% de adecuación, aunque presenta 25% de sub-adecuación, que amerita revisión para evitar déficits en el aporte energético.

2.3.4 Calidad Sensorial

Para el período del 1 al 30 de noviembre para la planta satélite, se observa un porcentaje de cumplimiento en calidad sensorial del 97.22% (una reducción del 2.78% respecto al periodo anterior). La situación que originó esta disminución en el porcentaje de cumplimiento en el aspecto de Calidad Sensorial tiene que ver con el siguiente hallazgo:

19/11/2025: Durante la verificación de la interventoría realizada el 19/11/2025, en el menú regular número 5, se evidenció desviación en la apariencia de la Preparación plátano frito ya que su estructura se encontraba afectada por la sobre-maduración de la materia prima, no obstante, se notifica al Asociado, por lo cual generó cambio de palangana del producto.

Frente a esta situación, vale la pena resaltar que, aunque el plátano frito ya estaba dispuesto para ser distribuido, el Asociado, luego de la observación realizada por la Interventoría, actuó de manera inmediata y realizó el cambio del producto.

2.3.5 Estandarización

Por medio de la verificación de los procesos de Estandarización, se pudo evidenciar que el Asociado, incluyó en sus preparaciones los ingredientes y aderezos que indican las recetas estándar, que todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva ficha de estandarización y hacen uso de elementos de estandarización empleados para el servido; situaciones que permitieron que la categoría de Estandarización mantuviera su porcentaje de cumplimiento de en 100%.

2.3.6 Planes de mejora

Partiendo del proceso de seguimiento a las No Conformidades y Novedades evidenciadas en el periodo anterior, reportadas por la Interventoría saliente en su proceso de empalme, se tiene que para la planta satélite no se tenían planes de mejora pendientes de seguimiento por lo que se entiende que al igual que en el periodo anterior, en éste, las acciones correctivas propuestas por el Asociado han sido efectivas.

Tabla 18 Desempeño Componente Alimentario y Nutricional por Localidad. Sub-modalidad: Planta Satélite. Periodo 1 al 30 de noviembre 2025.

LOCALIDAD	MINUTA PATRON	CICLO MENU	CALIDAD SENSORIAL	ESTANDARIZACION	PLANES DE MEJORA	APORTE NUTRICIONAL	PROMEDIO POR LOCALIDAD
ENGATIVA	91,67%	98,15%	97,22%	100%	100%	100%	97,84%
GENERAL	91,67%	98,15%	97,22%	100%	100%	100%	97,84%

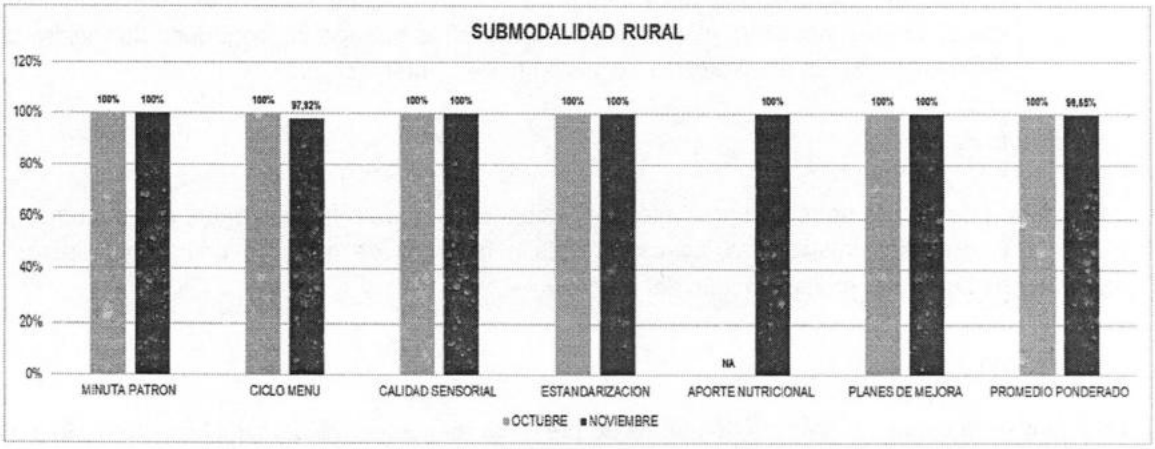
FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

De acuerdo con lo expuesto en la tabla anterior y, en línea con lo expuesto en todas las categorías, el promedio por localidad de 97,84% evidencia un desempeño sólido y estable, esto permite concluir que, a nivel general, con algunas oportunidades de mejora específicas, la planta satélite se cuenta con adecuada implementación de los lineamientos técnicos y operativos.

2.4 Componente Alimentario y Nutricional: submodalidad Rural

En este apartado, se presenta el cumplimiento específico de la submodalidad frente al Componente Alimentario y Nutricional para el periodo de evaluación del 1 al 30 de noviembre; se describen de manera general, los hallazgos, novedades y observaciones que pudieron afectar el cumplimiento del Asociado Compensar, en caso de presentarse.

Gráfica 15 Cumplimiento específico Asociado 1 al 30 de noviembre de 2025 – Componente Alimentario y Nutricional - Submodalidad: Rural



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

La gráfica presenta el porcentaje de cumplimiento por subcategorías del componente alimentario y nutricional para los meses de octubre (gris) y noviembre (azul). En general, se observa un desempeño alto y estable, con variaciones mínimas entre ambos meses. A continuación, el análisis por subcategorías:

- **Minuta patrón:** se evidencia estabilidad en el porcentaje de cumplimiento en los meses de octubre y noviembre, obteniendo el 100% de cumplimiento Esto se debe principalmente, a que durante las visitas realizadas no se identificaron faltantes de materia prima ni desviaciones en los gramajes servidos.

- **Ciclo de menús:** en este aspecto, se evidencia una leve disminución del porcentaje de cumplimiento en 2,08 puntos porcentuales, debido a un hallazgo relacionado con cambios de menú. Los demás aspectos verificados como cumplimiento al ciclo de menús de la sub-modalidad en cuanto a tiempos de alimentación y componentes, se encontró dentro de los términos contractuales establecidos.

- **Calidad sensorial:** el valor se mantiene estable, mostrando un cumplimiento del 100% debido a que el Asociado garantiza condiciones sensoriales de sabor, color, olor y textura propias de cada una de las preparaciones ofrecidas a los estudiantes beneficiarios.

- **Estandarización:** Para este aspecto, se mantiene el porcentaje de cumplimiento en el 100% ya que durante las visitas se evidencia seguimiento a las recetas estándar y adecuado manejo de los utensilios de estandarización.

- **Aporte nutricional:** Para el caso del aporte nutricional, se tiene la situación particular asociada, por las circunstancias expuestas en el informe anterior, no se contó con datos que permitieran realizar el análisis correspondiente. No obstante, es de resaltar el hecho de que, para el presente corte, se tiene un 100% de cumplimiento en este aspecto.

- **Planes de mejora:** Como puede verse, para este aspecto, se mantuvo un cumplimiento del 100% en ambos meses ya que el Asociado realizó la entrega de los planes de mejora del periodo anterior para el respectivo seguimiento de la interventoría.

2.4.1 Minuta Patrón

La categoría de minuta patrón no presento desviaciones, ya que no hubo eventos en los cuales se identificarán gramajes inferiores a los estipulados o faltantes de materias primas. Por esto, la subcategoría contó con un desempeño del 100%.

2.4.2 Ciclo de menús

En cuanto a la categoría de ciclo de menús se presenta un porcentaje de cumplimiento de 97,92% debido a que el 19/11/2025 en la visita realizada a la sede 1 del Colegio Gimnasio Del Campo Juan De La Cruz Varela (IED), debido a fallas en el suministro de energía eléctrica desde el día 18 de noviembre, se evidencia intercambios de los menús del desayuno y almuerzo, que están pendientes por aprobación. Del tiempo de comida del desayuno el menú 4, se cambia el componente proteico sándwich de queso, por huevos revueltos y pan croissant, y para el tiempo de comida del almuerzo se cambia el componente proteico carne de cerdo, por carne de res y la bebida Jugo de Lulo por agua de panela. Estos cambios fueron reportados posterior a la visita por lo que el Asociado generó su respectivo plan de mejora subsanando el hallazgo.

2.4.3 Aporte nutricional

Con relación al aspecto de aporte nutricional, y de acuerdo con la metodología establecida en el *"Documento Metodológico Para el Cálculo de Gramajes y Verificación de Peso Servido por Parte de la Interventoría del Programa de Alimentación Escolar"*, emitido por la Secretaría de Educación del Distrito, la interventoría realiza la recolección de información de gramajes utilizando los formatos correspondientes según el tiempo de comida evaluado (F-GN-02 y F-GN-03). En dichos registros se discrimina cada preparación y se determina el peso crudo de los componentes que la conforman, acorde a los lineamientos técnicos establecidos.

Con base en lo anterior, a continuación, se expone el resultado del análisis del aporte nutricional por cada tiempo de comida para el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025.

Para el tiempo de comida **desayuno**, la información recopilada evidencia una variación en los aportes según el tipo de menú evaluado. De manera global, el porcentaje de adecuación promedio del aporte calórico se ubica en 125%, valor que se mantiene dentro del rango permitido (100%-135%) para este tiempo de comida, lo que refleja un cumplimiento adecuado de los parámetros establecidos.

Tabla 19 Relación de aporte nutricional Almuerzo. Submodalidad: Rural. Periodo 1 al 30 de noviembre 2025

Tipo	A	B	C	D	Total
% Sub adecuadas	15,00%	10,00%	0,00%	50,00%	12,73%
% Adecuadas	45,00%	70,00%	100%	50,00%	65,45%
% Sobre adecuadas	40,00%	20,00%	0,00%	0,00%	21,82%
Promedio de aporte nutricional	161	123	115	103	125

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En línea con lo anterior, nótese como el 65,45% de los menús evaluados del desayuno se encuentra dentro del rango de adecuación establecido, lo que refleja un cumplimiento global adecuado, lo que resulta en un factor favorable para los estudiantes beneficiarios del servicio.

Sin embargo, es importante tener presente los casos de sub-adecuación que representan el 12,73% de los menús evaluados, lo que podría significar un aporte no solo de calorías sino también de macronutrientes por debajo de lo recomendado. Así mismo, vale la pena mencionar los casos de sobre adecuación que, aunque se presentan en una mediana proporción (21,82%), es un aspecto que también se recomienda vigilar ya que ambos casos pueden señalar la necesidad de ajustes en la formulación y estandarización de algunos menús.

Pasando a un nivel de análisis, por tipología, para el desayuno tipo A, el 15,00% se encontraron muestras sub adecuadas, el 45,00% se encuentran en adecuación y el 40,00% se encuentran en sobre adecuación; para los desayunos tipo B se encuentra el 10,00% de las muestras en sub-adecuación, el 70,00% del total de muestras se encuentran adecuadas y el 20,00% en sobre adecuación. Para tipo C, el 100% del total de las muestras se encuentran adecuadas y para las muestras de desayunos tipo D, el 50,00% se encuentran en sub-adecuación, el 50,00% se encuentran dentro del rango de adecuación y no se encontraron muestras sobre adecuadas.

Los resultados muestran un comportamiento favorable especialmente en Tipo C, mientras que los tipos con gramajes inferiores presentan mayores sub-adecuaciones. En el Tipo D se presenta un equilibrio entre las muestras sub y las muestras adecuadas.

Tabla 20 Relación de aporte nutricional Almuerzo. Submodalidad: Rural. Periodo 1 al 30 de noviembre 2025

Tipo	A	B	C	D	Total
% Sub adecuadas	0,00%	0,00%	40,00%	25,00%	10,42%
% Adecuadas	50,00%	66,67%	60,00%	75,00%	60,42%
% Sobre adecuadas	50,00%	33,33%	0,00%	0,00%	29,17%
Promedio de aporte nutricional	139	125	106	105	119

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En línea con lo anterior, nótese como el 60,42% de los menús evaluados del **almuerzo** se encuentra dentro del rango de adecuación establecido, lo que refleja un cumplimiento global adecuado, y resulta en un factor favorable para los estudiantes beneficiarios del servicio.

Sin embargo, es importante tener presente los casos de sub-adecuación que representan el 10,42% de los menús evaluados, lo que podría significar un aporte no solo de calorías sino también de macronutrientes por debajo de lo recomendado. Así mismo, vale la pena mencionar los casos de sobre adecuación que, aunque se presentan en una mediana proporción (29,17%), es un aspecto que también se recomienda vigilar ya que ambos casos pueden señalar la necesidad de ajustes en la formulación y estandarización de algunos menús.

Pasando a un nivel de análisis, por tipología, para el almuerzo tipo A, no se encontraron muestras sub-adecuadas, el 50,00% se encuentran en adecuación y el 50,00% se encuentran en sobre adecuación; para los almuerzos tipo B no se encuentran muestras en sub-adecuación, el 66,67% del total de muestras se encuentran adecuadas y el 33,33% en sobre adecuación. Ya para tipo C, el 40,00% del total de las muestras se encuentran en sub-adecuación, el 60,00% del total de las muestras se encuentran adecuadas y no se encontraron muestras sobre adecuadas y para las muestras de almuerzos tipo D, el 25,00% se encuentran en sub-adecuación, el 75,00% se encuentran dentro del rango de adecuación y no se encontraron muestras sobre adecuadas.

Los resultados muestran un comportamiento favorable especialmente en Tipo D, ya que son las muestras con mayor porcentaje dentro del rango de adecuación.

2.4.4 Características organolépticas

Para el período del 1 al 30 de noviembre de 2025 para la submodalidad rural, se observa cumplimiento en las características organolépticas esperadas en las preparaciones de los componentes del ciclo de menús de manera general. Por otra parte, los menús entregados a los/las beneficiarios(as) tuvieron aspecto atractivo y buena presentación en todos los casos verificados, según el concepto de los interventores de campo y con base en lo planteado por el anexo técnico, por lo cual, obtuvo un 100% en la calificación de esta variable.

2.4.5 Procesos de estandarización

El porcentaje de desempeño de este aspecto corresponde al 100%, esto derivado a que el Asociado Compensar implemento acciones y procesos de estandarización para mantener homogeneidad en el proceso de preparación y distribución siguiendo lo establecido en las recetas estándar y haciendo uso adecuado a los utensilios de estandarización.

2.4.6 Planes de mejora

Partiendo del proceso de seguimiento a las No Conformidades y Novedades evidenciadas en el período anterior, la Interventoría remitió el 14 de noviembre de 2025 el oficio DACPAE2025-014, mediante el cual se solicitó al Asociado la presentación de un Plan de Mejora por las desviaciones identificadas en el Componente Alimentario y Nutricional durante el período comprendido entre el 16 y el 31 de octubre de 2025 para el CDP Fernando González Ochoa. Como respuesta, el Asociado allegó el 21 de noviembre, vía correo electrónico, el plan de acción correspondiente, en el cual expone las posibles causas del hallazgo, atribuyéndolo al agotamiento del componente inicialmente aprobado. Asimismo, manifestó su compromiso de mejora mediante el refuerzo de los procesos de

estandarización y el uso de cucharas porcionadoras, con el fin de mitigar futuras novedades, y se comprometió a reportar de manera oportuna cualquier cambio de menú.

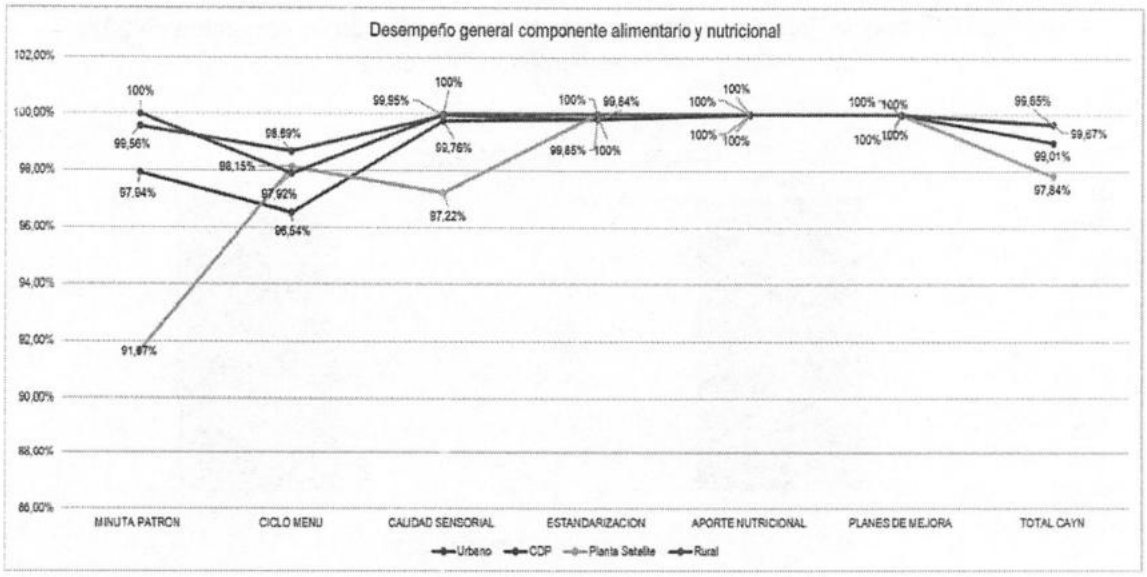
2.4.7 Colegios con menor desempeño en el componente alimentario y nutricional

Dado que el desempeño de todas las categorías evaluadas del componente alimentario y nutricional alcanzó el 100%, el presente apéndice no aplica para el periodo evaluado. Esto indica que no se identificaron desviaciones que conllevaran a un desempeño inferior al 90%.

2.5 Componente Alimentario y Nutricional: Comparativo entre Submodalidades

Este apartado expone el comportamiento comparativo entre las diferentes submodalidades. El análisis se centra en los aspectos en los que se evidenciaron hallazgos, novedades y observaciones mediante las visitas de Interventoría durante el periodo evaluado. De igual forma, se presenta el cumplimiento general que tuvo el componente nutricional en todas las submodalidades.

Gráfica 16 Desempeño general componente alimentario y nutricional. Noviembre 2025 - Todas Las Sub-modalidades.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

El presente análisis muestra la evaluación del desempeño del componente alimentario y nutricional en cuatro sub-modalidades: Urbano, móvil y colegios en ASE, CDP, Planta Satélite y Rural, con base en siete criterios establecidos. La medición se realizó a través de un análisis de porcentaje en cada uno de los parámetros evaluados. A continuación, se exponen los hallazgos principales:

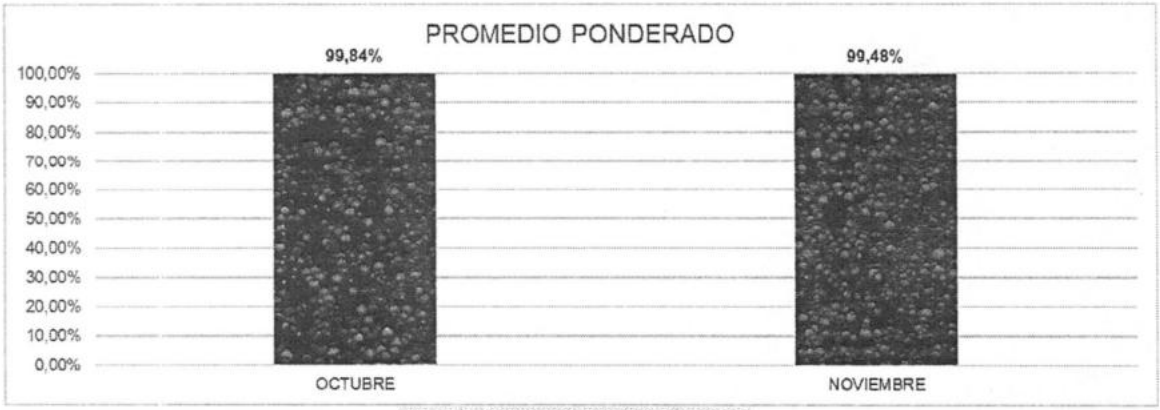
- Los valores generales en los diferentes criterios muestran un desempeño adecuado, con resultados superiores al 96% en todas las categorías evaluadas. Esto indica una ejecución sólida en la mayoría de las modalidades.

- Estabilidad del desempeño en la submodalidad de Rural ya que esta submodalidad ha demostrado ser el más consistente, con valores cercanos al 100% en todos los criterios, destacándose especialmente en procesos de estandarización, aporte Nutricional y planes de Mejora, con un desempeño de 100%.

- Variabilidad en Planta Satélite ya que se identifican fluctuaciones más significativas, particularmente en Minuta Patrón (91,67%) y Calidad Sensorial (97,22%). Aunque la planta muestra un desempeño elevado en general, estas variaciones indican que existe oportunidades de mejora.

- Aunque el desempeño en Minuta Patrón y Ciclo Menú es generalmente alto, se identificó una mayor dispersión en Planta Satélite. El valor más bajo en la categoría de Minuta Patrón (91,67%) representa una brecha que podría beneficiarse de un enfoque más estructurado en las actividades que realiza el personal encargado de los procesos de estandarización.

Gráfica 17 Promedio Ponderado Componente Nutricional 1 al 30 de noviembre de 2025 – Componente Alimentario y Nutricional.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

De acuerdo con la gráfica anterior, el Componente Alimentario y Nutricional del Programa mantiene, en comparación con el mes previo, niveles de cumplimiento sobresalientes en su desempeño operativo general.

El promedio ponderado, que integra el comportamiento de los diferentes criterios evaluados —Minuta Patrón, Ciclo de Menú, Calidad Sensorial, Estandarización, Aporte Nutricional y Planes de Mejora—, sin llegar al cumplimiento total. Este resultado confirma, salvo algunas oportunidades de mejora puntuales, ya mencionadas en los apartados anteriores, una gestión eficiente y consistente en todas las modalidades de atención: Urbano, CDP, Rural y Planta Satélite.

Finalmente, cabe aclarar que si bien en el presente periodo también se evidencia una leve disminución en el promedio ponderado del asociado, es importante considerar que esto no corresponde necesariamente a una disminución en el desempeño como tal del asociado, sino que este comportamiento puede deberse principalmente al hecho de que mientras que para el mes de octubre, las visitas de Interventoría se realizaron en un periodo de dieciséis (16) días para el presente mes, se trató de treinta (30) días, por lo que a mayor cantidad de días de verificación, mayor es el número de instituciones educativas con visita técnica de Interventoría y una mayor cantidad de servicios evaluados. Esto, puede incrementar la posibilidad de evidenciar un mayor número de hallazgos. (Ingrid – David)

CAPITULO 3. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIOS

En este capítulo, la Interventoría presenta los resultados del seguimiento, monitoreo y control realizados durante el periodo correspondiente a este informe, enfocados en los comedores urbanos, Centros de Producción (CDP), sedes educativas del SIAT, complementos reforzados y la planta satélite. Se evalúan las condiciones higiénico-sanitarias conforme a los formatos establecidos por la Secretaría de Educación del Distrito (SED) para cada submodalidad, abarcando los tiempos de comida: desayuno, almuerzo y cena. Además, este capítulo se organiza según los resultados obtenidos en las Instituciones Educativas Distritales (IED), diferenciando entre los recursos propios y los provenientes del Sistema General de Regalías, que financian la alimentación entregada por el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad SIDAE. A continuación, se detallan los resultados desglosados por tipo de recurso y submodalidad.

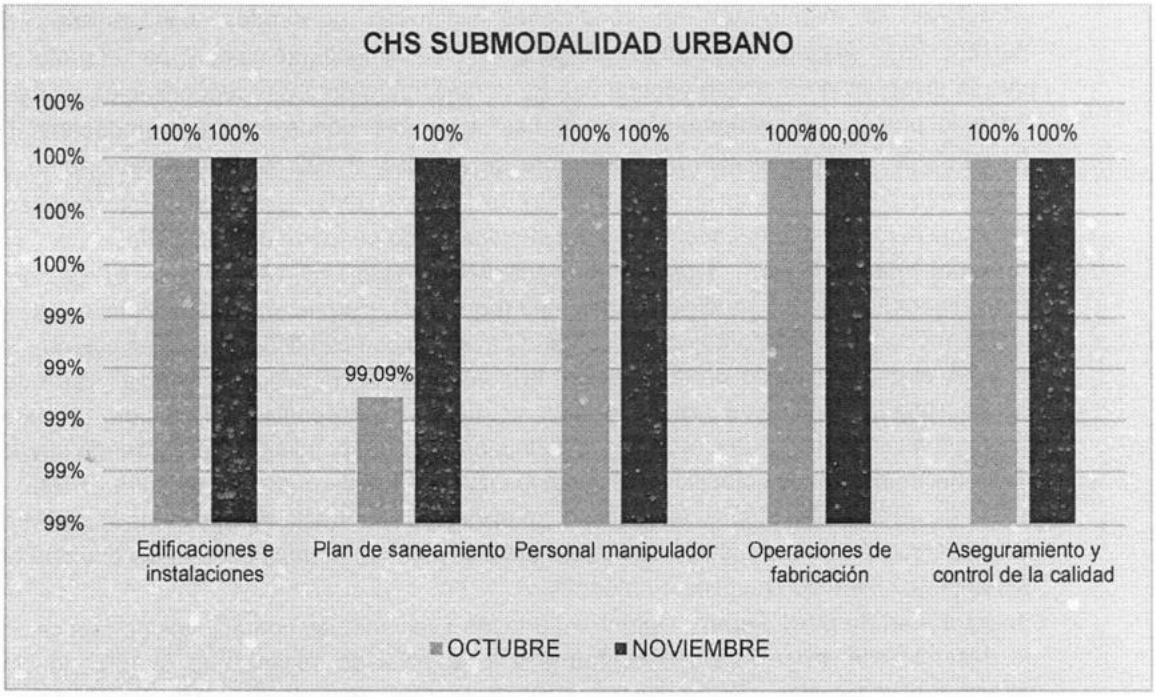
3.1 Condiciones higiénico-sanitarias Recursos Propios

En este apartado se presentan los resultados específicos del desempeño en las submodalidades correspondientes al componente de Condiciones Higiénico-Sanitarias, durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025. Se incluyen de manera general los hallazgos, novedades y observaciones que impactaron el desempeño del Asociado Compensar en el marco de la operación financiada con recursos propios. Las submodalidades evaluadas fueron: Comedores Urbanos, SIAT Sedes y Complementos Reforzados.

3.1.1 Comedores Urbano - Recursos Propios

Durante el periodo evaluado, se llevaron a cabo treinta y siete (37) visitas técnicas a instituciones educativas dentro de la submodalidad de Comedores Urbanos, financiadas con recursos propios. En cada una de estas visitas se aplicó el formato de verificación F-GC-25, cuyo propósito fue revisar las condiciones del servicio y recopilar observaciones relevantes. La gráfica siguiente muestra el comportamiento de la categoría de Condiciones Higiénico-Sanitarias durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025, en el cual el Asociado Compensar alcanzó un cumplimiento del 100%, lo que representa un incremento de 0.18% respecto al 99.82% registrado en octubre. A continuación, se detallan los principales resultados obtenidos.

Gráfica 18 Desempeño condiciones higiénico-sanitarias del 1 al 31 de noviembre de 2025, Submodalidad Urbano (cenas), Móvil y Colegios en Administración- Recursos propios.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

- **Edificaciones e instalaciones:** Durante el periodo evaluado, el Asociado alcanzó un desempeño del 100% en las actividades relacionadas con el cuidado y el uso adecuado de las instalaciones físicas y de los recursos públicos. Ante cualquier daño derivado de la operación, se ejecutaron oportunamente las acciones de mantenimiento y reparación necesarias. Del mismo modo, las instalaciones sanitarias permanecieron limpias y correctamente abastecidas con los insumos requeridos (jabón líquido, papel higiénico, toallas o secador eléctrico y papeleras con bolsa), asegurando condiciones óptimas de higiene para el personal. En comparación con el mes anterior, el nivel se mantuvo en 100%, consolidando la continuidad de las buenas prácticas y la adecuada gestión de las instalaciones.

- **Plan de saneamiento** Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre, se cumplió de manera adecuada con todas las actividades de limpieza, desinfección y manejo de residuos en el servicio de alimentación, alcanzando un desempeño general del 100 %.
  Los protocolos de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios fueron aplicados correctamente, y los registros se diligenciaron de manera oportuna. Los implementos de aseo se mantuvieron en buen estado y ubicados en los espacios asignados. No se evidenció presencia de plagas, y las áreas contaron con barreras físicas que minimizan el ingreso de vectores. Asimismo, se verificó la disponibilidad de recipientes sanitarios para la recolección de residuos sólidos, en cantidad suficiente, correctamente ubicados e identificados conforme a la norma vigente. La clasificación, segregación y retiro de residuos se realizó con la

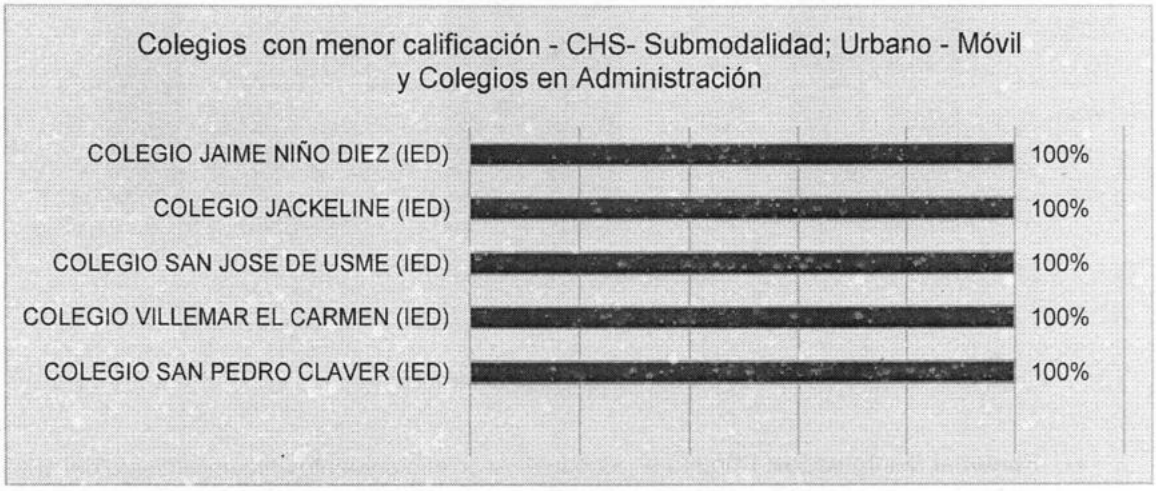
frecuencia necesaria, evitando olores y riesgos sanitarios. El pesaje de residuos orgánicos se efectuó en cada fase de la operación, y su entrega a gestores ambientales quedó registrada según lo establecido. El manejo de residuos líquidos y sólidos no representó riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto. Las campanas extractoras se mantuvieron en condiciones higiénicas adecuadas, con registros de mantenimiento y lavado debidamente diligenciados. Finalmente, se cumplió con el protocolo para la disposición del aceite vegetal usado, garantizando prácticas responsables en cada etapa del proceso. En comparación con el mes de octubre, donde se obtuvo un desempeño del 99,09 %, durante el mes de noviembre se alcanzó el 100 %, lo que representa un incremento del 0.911 % en el cumplimiento de las actividades evaluadas. Este resultado evidencia la efectividad del plan de mejora implementado por parte del Asociado.

- **Personal manipulador:** Durante el periodo evaluado, se verificó que el personal manipulador atendió las condiciones de salud requeridas, sin presentar afecciones en la piel ni enfermedades infectocontagiosas, contando además con certificación médica vigente. Se observó el uso adecuado de la dotación, la cual permaneció completa, limpia y en buen estado. Para la atención de visitas externas, se mantuvo la disponibilidad de diez (10) batas desechables, no reutilizadas, registradas en la planilla correspondiente, garantizando que los visitantes emplearan la dotación y aplicaran las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
  A lo largo de todas las etapas del proceso, se evidenció la correcta aplicación de las BPM en concordancia con lo establecido en la normatividad vigente, manteniendo la continuidad del desempeño observado en el mes anterior.
- **Operaciones de fabricación:** Durante el periodo evaluado, las operaciones de fabricación se desarrollaron en su totalidad conforme a lo establecido, alcanzando el 100% de los estándares requeridos. Se verificó que el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos se realizaron bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, aplicando Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en cada etapa. Las materias primas fueron recibidas, almacenadas y manipuladas correctamente, con controles de temperatura, rotulación y registros oportunos. Los equipos y utensilios se conservaron en buen estado, y se aseguró la inocuidad de los alimentos mediante monitoreo constante, mantenimiento preventivo y evaluación sensorial antes de la distribución. En comparación con el mes de octubre, el desempeño se mantuvo en noviembre con el mismo nivel del 100%, consolidando la continuidad de las prácticas establecidas y la adecuada gestión en cada fase del proceso.
- **Aseguramiento y control de la calidad:** Durante el periodo evaluado, se mantuvo un desempeño del 100%, reflejado en la correcta implementación de los controles establecidos en el servicio de alimentación. Se cuenta con instrumentos de medición adecuados que permiten verificar cada etapa del proceso productivo, asegurando la confiabilidad de los resultados. El comedor dispone de fichas técnicas actualizadas para los productos de alto riesgo, así como de los registros sanitarios vigentes de los insumos utilizados. Los formatos de control fueron diligenciados de manera completa y en los tiempos establecidos, lo que permitió un seguimiento preciso de la trazabilidad de la materia prima a lo largo de todo el proceso. En relación con el periodo anterior, comprendido entre el 16 y el 30 de octubre, el desempeño se conservó en el mes de noviembre con el mismo nivel del 100%, evidenciando la continuidad y consistencia en la gestión de las prácticas establecidas.

Ranking de colegios submodalidad Urbano – Móvil y Colegios en Administración – Recursos Propios

Se relaciona la calificación de los colegios de la Submodalidad Urbano - Móvil y de los Colegios en Administración, financiados con recursos propios, en la categoría de condiciones higiénico-sanitarias durante el periodo comprendido entre el 01 y el 30 de noviembre de 2025, sin que se presentaran novedades en el desarrollo de las actividades evaluadas.

Gráfica 19 Ranking de Colegios higiénico-sanitarias del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Urbano, Móvil y Colegios en Administración.

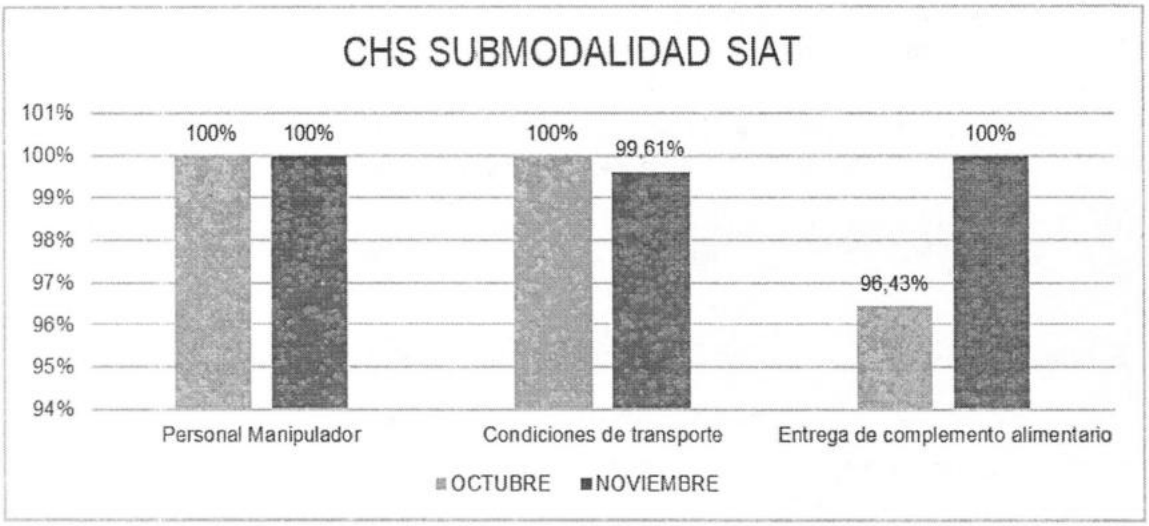


FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

3.1.2 Sedes - Recursos Propios

Durante el periodo del presente informe, se llevaron a cabo un total de treinta y dos (32) visitas a instituciones educativas en once (11) localidades de Bogotá en el marco de la submodalidad SIAT; doce (12) se efectuaron en el tiempo de comida almuerzo y las veinte (20) restantes en el tiempo de comida cenas con financiación de recursos propios. En cada visita se aplicó el formato de verificación F-GC-35, con el objetivo de revisar las condiciones del servicio y recoger observaciones relevantes. A continuación, se presentan los principales resultados obtenidos:

Gráfica 20 Calificación condiciones higiénico sanitario octubre-noviembre de 2025, Submodalidad SIAT sedes – Recursos propios



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

- **Personal Manipulador:** Durante el periodo el Asociado presentó un cumplimiento del 100% en la categoría de personal manipulador, evaluada mediante la verificación de los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria legal vigente. Durante el periodo analizado, se evidenció que todo el personal contó con la documentación requerida y vigente para la manipulación de alimentos, conto con la dotación completa, limpia y en buen estado, e hizo uso adecuado de la misma durante la operación. Asimismo, se verificó el cumplimiento total de las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso.

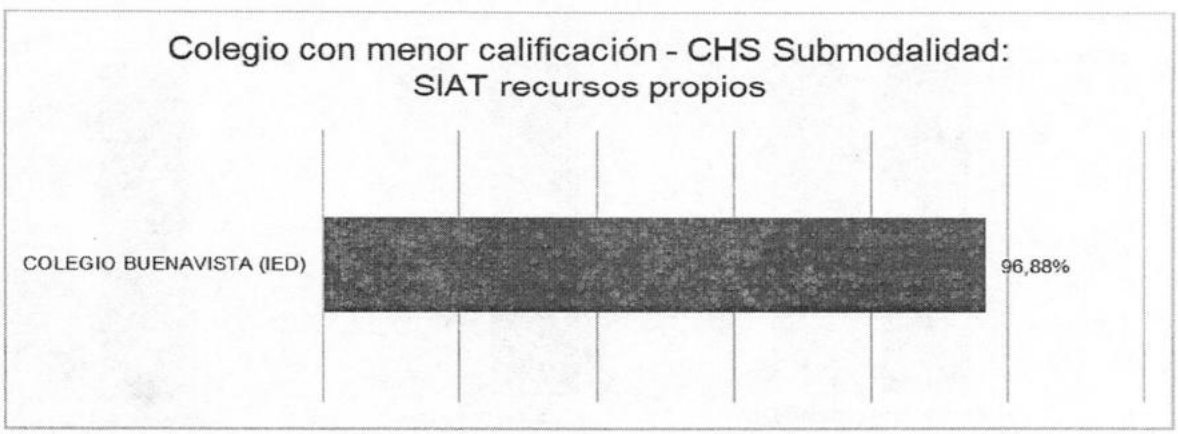
- **Condiciones de Transporte:** Durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2025, el Asociado Compensar presentó un cumplimiento del 99.61% en la categoría de Condiciones de Transporte, evidenciando una disminución de 0.39% frente al 100% alcanzado en octubre. Aunque los vehículos continuaron cumpliendo con las condiciones higiénico-sanitarias exigidas y contaban con certificación sanitaria vigente, se identificó una desviación relacionada con la disposición de los alimentos. Algunas canastillas se encontraban en mal estado, con roturas en la parte inferior, lo que permitió que los alimentos entraran en contacto con el piso, poniendo en riesgo su inocuidad, dado que se trata de productos de consumo directo sin procesamiento adicional de limpieza o desinfección. Esta situación evidencia un manejo inadecuado durante el cargue y transporte de los complementos alimentarios. A pesar de esta observación, el transporte del resto de alimentos y bebidas se realizó conforme a lo establecido en el anexo técnico. Los formatos de control fueron diligenciados correctamente y se mantuvo la trazabilidad en todas las etapas del proceso. La desviación fue gestionada oportunamente, asegurando que no se afectara la inocuidad ni la calidad de los alimentos transportados.

- **Entrega de complemento alimentario:** Durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2025, el Asociado Compensar alcanzó un cumplimiento del 100% en la subcategoría entrega de complemento alimentario, evidenciando un incremento del 3.57% frente al 96.43% registrado en el mes de octubre. Este resultado refleja la correcta aplicación de los procedimientos establecidos para garantizar la calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios entregados a las sedes educativas. En la verificación se ve una mejora en cuanto a realizar un mayor control en las adecuadas condiciones de calidad, inocuidad y presentación, sin evidencia de contaminación que fue lo que género que en el mes anterior se presentara esta calificación para esta subcategoría. Durante el descargue y entrega, se constató la correcta aplicación de las buenas prácticas de manufactura, asegurando que los procedimientos de manipulación fueran adecuados. Además, los empaques y envases de los complementos alimentarios se encontraban en buen estado y cumplían con las especificaciones establecidas en el anexo técnico, lo que contribuyó a mantener la integridad de los productos y garantizar la satisfacción y seguridad de los estudiantes.

- **Ranking de colegios**

Se relaciona la calificación de los colegios de la Submodalidad SIAT en Administración, financiados con recursos propios, en la categoría de condiciones higiénico-sanitarias durante el periodo comprendido entre el 01 y el 30 de noviembre de 2025. El colegio Buenavista (IED) sede 1, presento observaciones en la subcategoría de condiciones de trasporte en el cual no se realiza un adecuado manejo en la disposición de la entrega de complementos para los estudiantes, lo que genera un riesgo en la inocuidad de este.

Gráfica 21 Ranking de colegios higiénico sanitario del 01 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad SIAT sedes – Recursos propios



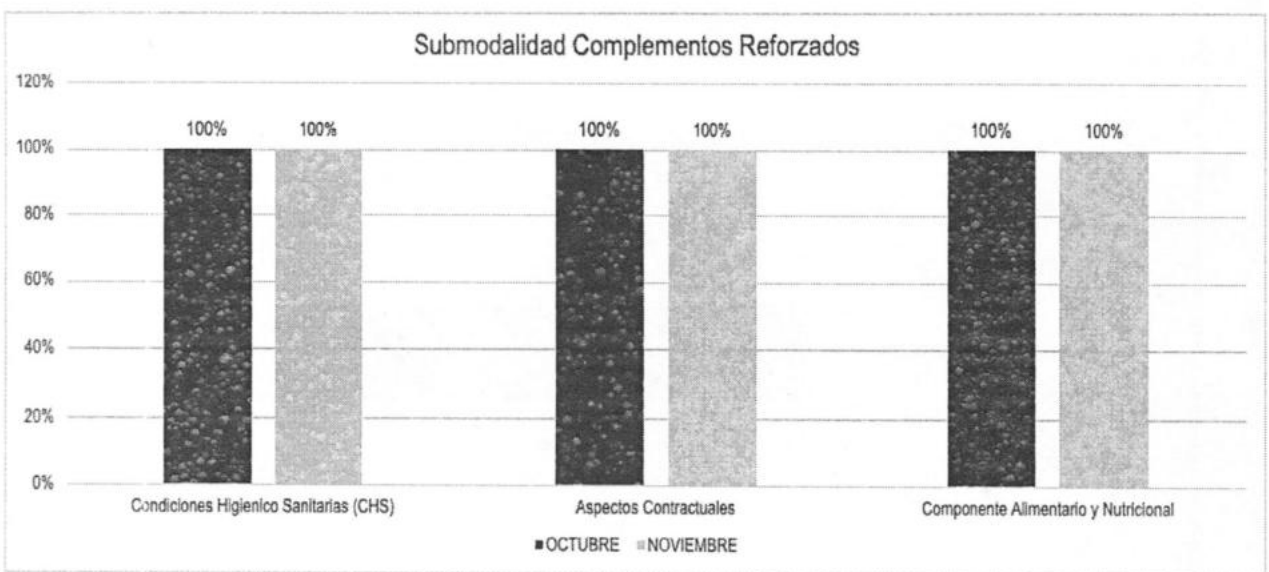
FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

- **COLEGIO BUENAVISTA (IED):** Durante la visita realizada por la interventoría al Colegio Buenavista (IED) sede 1, se evaluaron las condiciones de transporte mediante el formato FGC-35. En la verificación se identificó que el asociado utilizó canastillas en mal estado, específicamente con rupturas en la parte inferior, lo que generó contacto directo del alimento (mandarina) con el piso del vehículo, representando un riesgo de contaminación cruzada. Cabe resaltar que este alimento no recibe un proceso de limpieza y desinfección en la sede educativa, dado que dicho procedimiento se ejecuta previamente en el CDP. Es importante que el asociado fortalezca la revisión de los elementos utilizados para el transporte antes del cargue, asegurando que se encuentren en condiciones adecuadas y evitando comprometer la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios ensamblados y listos para entrega.

3.1.3 Complementos Reforzados - Recursos Propios

Durante el periodo de evaluación comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025, se llevaron a cabo un total de ocho (8) visitas de verificación técnica orientadas específicamente al seguimiento de la submodalidad de Complementos Reforzados con entrega, financiada mediante recursos propios. Estas ocho (8) intervenciones corresponden al 100% de las visitas programadas para esta fuente de financiación, representando a su vez el 15,00% del total de visitas ejecutadas durante el mes. Este nivel de cumplimiento en la ejecución programada evidencia un adecuado despliegue operativo y una cobertura total de las sedes priorizadas.

Gráfica 22 Desempeño condiciones higiénico-sanitarias del 1 al 30 noviembre de 2025, Submodalidad Complementos reforzados - Recursos propios.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Al analizar los resultados consolidados del mes de noviembre se observa que los indicadores asociados a las condiciones higiénico-sanitarias, operativas y documentales del servicio presentan un desempeño óptimo, manteniéndose dentro de los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar - PAE. De manera complementaria, al realizar un análisis comparativo con los resultados obtenidos en el mes de octubre, se identifica que durante ambos periodos se logró un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, lo cual permite evidenciar consistencia en la operación, sostenibilidad de las buenas prácticas y una adecuada gestión del operador en esta submodalidad financiada con recursos propios.

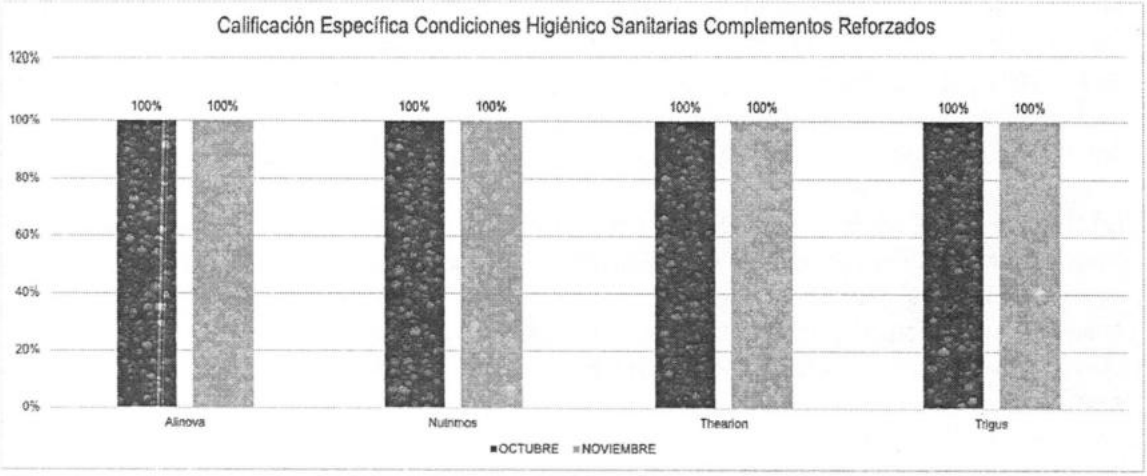
En relación con el personal manipulador y transportador, durante las visitas se verificó que todo el personal cuenta con la documentación requerida, incluyendo certificado de manipulación de alimentos vigente, exámenes médicos ocupacionales y elementos de identificación del operador. Asimismo, se observó que la dotación entregada de forma completa, en adecuado estado de conservación y presentada en condiciones de limpieza, cumpliendo con los estándares establecidos. Las actividades ejecutadas por el personal dan cuenta de una aplicación adecuada y constante de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), lo cual contribuye a mitigar riesgos sanitarios y garantizar la inocuidad del complemento reforzado.

Frente a las condiciones de transporte, se verificó que los vehículos asignados para el traslado de los refrigerios escolares reforzados cumplen con la normatividad sanitaria vigente, cuentan con certificación sanitaria favorable, presentan superficies internas en buen estado, libres de suciedad y con materiales aptos para el contacto indirecto con alimentos. Adicionalmente, se revisó el estado de las canastillas y equipos de transporte, los cuales se encontraron limpios, desinfectados y en condiciones aptas para la preservación del alimento durante su distribución. Las temperaturas de los alimentos se mantuvieron dentro de los rangos establecidos, según la naturaleza del producto, garantizando la conservación de sus características fisicoquímicas y microbiológicas.

Respecto al cumplimiento de la normatividad vigente de rotulado, se constató que los diferentes componentes del complemento reforzado presentan la información requerida por la regulación nacional en materia de etiquetado, incluyendo nombre del producto, fecha de vencimiento, lote, condiciones de conservación y datos del fabricante. Este cumplimiento favorece la trazabilidad del alimento y fortalece la seguridad alimentaria del proceso.

Finalmente, en cuanto a las prácticas higiénicas durante el descargue y la entrega, se evidenció que el personal responsable mantiene procedimientos adecuados para prevenir cualquier tipo de contaminación física, química o microbiológica. El descargue se realiza en áreas limpias, con control del contacto del alimento con superficies externas y garantizando una manipulación cuidadosa y alineada con los lineamientos técnicos del PAE. Estas prácticas, observadas de manera consistente durante los meses de octubre y noviembre, contribuyen directamente al cumplimiento del 100% en las variables evaluadas, ratificando la idoneidad del operador en el manejo de la submodalidad de Complementos Reforzados con entrega financiada con recursos propios

Gráfica 23 Calificación específica - Desempeño octubre - Submodalidad: Complementos Reforzados. Recursos propios del 1 al 30 noviembre de 2025.



FUENTE CONSORCIO DAC PAE 2025

La gráfica evidencia que las condiciones higiénico-sanitarias cumplieron con los estándares establecidos, sin hallazgos que comprometieran la inocuidad del servicio. En consecuencia, se concluye que el asociado ejecutó la submodalidad con un nivel de cumplimiento óptimo, sin presentarse desviaciones técnicas ni contractuales durante el periodo evaluado.

En este proceso participaron los cuatro (4) proveedores responsables de la distribución: Alinnova SAS, Alimentos Thearion SAS, Trigus SAS y Comercializadora Nutrimos SA. En la categoría de Condiciones Higiénico-sanitarias, la totalidad de los proveedores obtuvieron una calificación del 100%, cumpliendo con los estándares establecidos en aspectos críticos como la higiene personal del personal manipulador, la limpieza y desinfección de áreas e implementos, el control de plagas y la adecuada conservación de los alimentos.

3.2 Condiciones higiénico-sanitarias - Recursos Regalías

A continuación, se presentan los resultados obtenidos en las submodalidades que cuentan con sedes educativas financiadas por el Sistema Nacional de Regalías, incluyendo Urbano, CDP, Rural, SIAT Sedes y Complementos Reforzados.

3.2.1 Comedores Urbano, Móvil y Colegios en Administración - Recursos Regalías

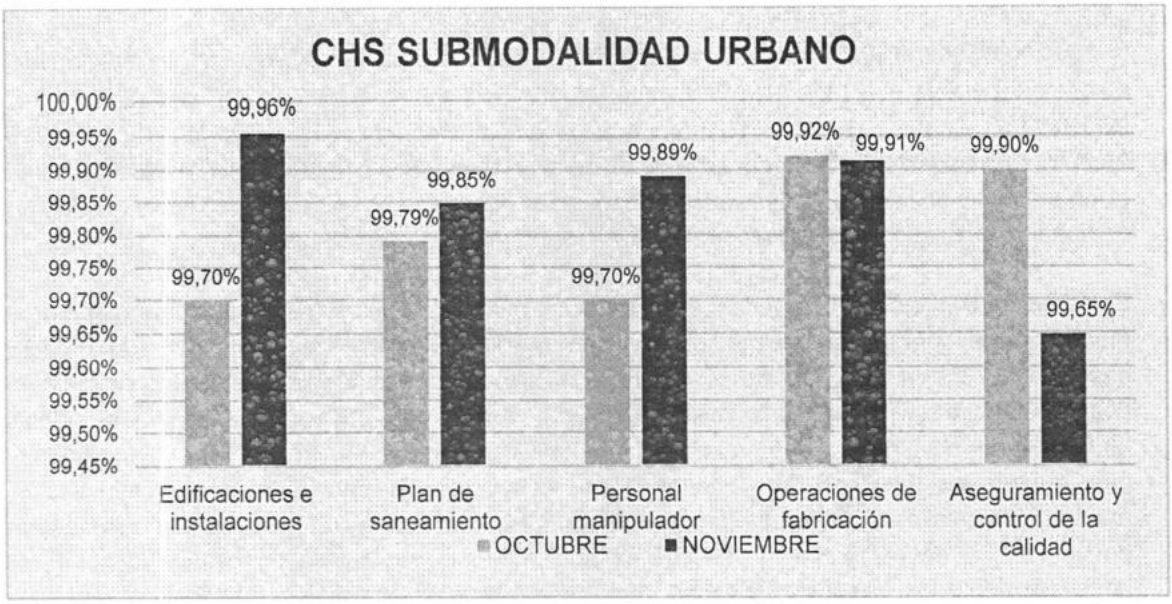
Se presentan los resultados del seguimiento, monitoreo y control realizados por la Interventoría durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025, en los comedores escolares de las submodalidades Urbano, Móvil y Colegios en Administración. Estas acciones se llevaron a cabo en el marco del convenio de asociación No.CO1.PCCNTR 8244120 de 2025, financiado con recursos del Sistema General de Regalías. El objetivo principal fue evaluar las condiciones higiénico-

sanitarias del servicio de alimentación, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en dichas submodalidades.

El Asociado Compensar alcanzó un desempeño del 99,85% en las condiciones higiénico–sanitarias durante el periodo evaluado en el presente informe. En comparación con el periodo anterior, se evidencia un aumento del 0,05%, dado que en la evaluación previa se obtuvo un cumplimiento del 99,80%. Es importante aclarar que estos resultados corresponden a la valoración realizada mediante el formato FGC-25, el cual incluye variables asociadas con la operación de fabricación, infraestructura, personal manipulador, plan de saneamiento y aseguramiento de la calidad.

En relación con las subcategorías evaluadas, lo primero que resalta es que **Edificaciones e instalaciones** logró un desempeño sobresaliente de 99.96% en noviembre, mejorando en un 0.26% desde el 99.70% en octubre. Esto demuestra control y cumplimiento operativo, lo que es realmente positivo, aunque sin lograr el cumplimiento total. En un área similar, el **Personal manipulador** alcanzó un 99.89% en noviembre, con un aumento del 0.19% respecto al 99.70% de octubre, lo que indica que, aunque los resultados son buenos, siempre hay espacio para fortalecer la capacitación y mantener estos altos estándares. **Plan de saneamiento** también dio un paso adelante, aumentando de un 99.79% en octubre a un 99.85% en noviembre, lo que refleja que se están manejando adecuadamente los aspectos sanitarios, aunque sin llegar al cumplimiento total. En cuanto a las **Operaciones de fabricación**, se mantuvieron muy estables, con un 99.91% en noviembre frente al 99.92% de octubre. Finalmente, el área de **Aseguramiento y control de la calidad** es donde se observó una disminución del 0.25%, con un 99.65% en noviembre frente al 99.90% de octubre. Este descenso es una señal clara de que hay aspectos que deben revisarse y mejorarse para garantizar que todos los procesos se mantengan en los más altos niveles de calidad. En resumen, aunque las áreas evaluadas han mostrado un desempeño sobresaliente, sobre todo en la parte de edificaciones e instalaciones, es importante no perder de vista las oportunidades de mejora, especialmente en la calidad, para seguir optimizando y manteniendo los estándares. A continuación, se detallan los resultados obtenidos en cada categoría evaluada.:

Gráfica 24 Desempeño condiciones higiénico-sanitarias del 01 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Urbano (cenas), Móvil y Colegios en Administración- Recursos Regalías.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

- **Edificaciones e instalaciones:** Durante el periodo evaluado, las edificaciones e instalaciones alcanzaron un desempeño del 99,96 %, reflejando condiciones higiénicas adecuadas en los comedores escolares. Se presentó una afectación puntual en el Colegio Ciudadela El Recreo Sonia Osorio de Saint-Malo (IED) por la falta oportuna de dotación en el sanitario, situación que fue atendida de inmediato y quedó cerrada, manteniéndose el nivel general de desempeño.

- **Plan de saneamiento** Durante el periodo evaluado, el Plan de Saneamiento presentó algunas afectaciones a pesar de un desempeño general del 99,85%. Se identificaron novedades como acumulación de agua debido a fallos en el sistema de desagüe, así como la falta de diligenciamiento de formatos de manera oportuna y correcta en algunos casos. También se observó exceso de humedad en bandejas y utensilios, lo que no se corrigió a tiempo en ciertos momentos, y la ausencia de la verificación adecuada de la concentración de desinfectante, lo que afectó la efectividad de la limpieza. Además, se encontraron residuos mal clasificados y malas prácticas en la disposición de residuos, lo que comprometió la correcta gestión higiénico-sanitaria. Aunque en muchos casos se tomaron medidas correctivas de manera inmediata, la recurrencia de algunas desviaciones afectó la implementación consistente del Plan de Saneamiento.

- **Personal manipulador**: Durante el periodo evaluado, se verificó que los colegios contaran con la dotación completa, limpia y en buen estado, y que el personal manipulador cumpliera con la normatividad vigente, presentando certificación médica actualizada. No se evidenciaron afecciones de la piel ni enfermedades infectocontagiosas, y se constató la

disponibilidad permanente de batas desechables para visitantes, con registro en planilla y el cumplimiento de buenas prácticas por parte de estos. El desempeño general del Asociado Compensar fue del 99,89%. Sin embargo, se identificaron algunas oportunidades de mejora. en algunos casos, se observó el uso inadecuado del tapabocas por parte de los colaboradores, así como el uso incorrecto de la dotación (gorro y guantes) por parte de un miembro del personal. Además, en una visita se encontraron delantales sucios dentro de un organizador en la cocina móvil y un auxiliar sin tapabocas en el área de producción. Estas situaciones fueron corregidas de inmediato. También se evidenció que varios auxiliares de cocina no mantenían las uñas cortas, lo que fue comunicado al Asociado para que se adoptaran las prácticas correctivas

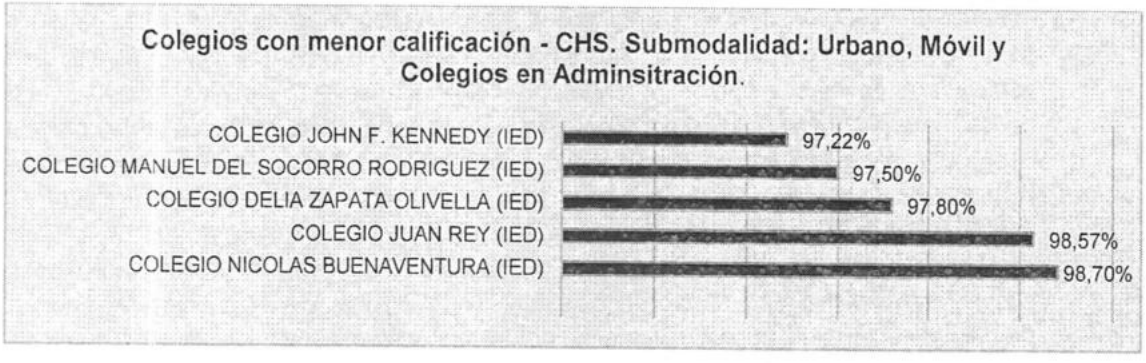
- **Operaciones de fabricación:** Durante el periodo evaluado, se registró un desempeño general del 99,91% en las condiciones sanitarias del transporte de alimentos, la rotulación de materias primas y el estado de los equipos utilizados en la operación. En términos generales, se cumple con la normatividad vigente en aspectos clave como la certificación sanitaria de vehículos, la documentación del personal, y la correcta recepción, almacenamiento y control de las materias primas, así como el cumplimiento de las buenas prácticas en los procesos operativos. No obstante, se identificaron algunas situaciones específicas que requieren seguimiento y corrección. Se evidenció la falta de rotulación en algunas materias primas, lo que afectó el control de inventarios en ciertos colegios, y se observó desviación en el tiempo de exposición de algunos alimentos, como el huevo con maíz, que presentó oxidación debido a un tiempo excesivo fuera de los rangos establecidos. En cuanto a los equipos, se reportaron problemas recurrentes con el funcionamiento de congeladores en varios colegios, como en el caso del Colegio Delia Zapata Olivella (IED), el cuarto de congelación permanece inhabilitado por riesgo estructural. También se detectaron desviaciones en las temperaturas de los alimentos, como en el caso de bebidas frías fuera de los parámetros establecidos, lo que requirió acciones correctivas inmediatas para asegurar el cumplimiento de las normas.

- **Aseguramiento y control de la calidad** Durante el periodo evaluado, el desempeño en Aseguramiento y Control de la Calidad fue del 99,65%, lo que refleja un cumplimiento general en áreas clave como el uso de instrumentos de medición confiables en cada etapa productiva, y la disponibilidad de fichas técnicas y registros sanitarios actualizados para productos de alto riesgo. Sin embargo, se presentó una disminución del 0,25% debido a algunas situaciones que requieren atención. Se identificaron oportunidades de mejora principalmente relacionadas con la trazabilidad y el diligenciamiento de los formatos de control. En algunos colegios, como en el Grancolombiano (IED), se observó que los formatos de control no se diligenciaban correctamente, omitiendo datos cruciales como fechas de vencimiento y códigos internos de los insumos, lo que comprometió la trazabilidad de los productos. En otros casos, como en el Colegio Manuel del Socorro Rodríguez (IED) y el Colegio Gustavo Restrepo (IED), se encontraron discrepancias en los registros de materia prima que fueron corregidas de inmediato. También se detectaron errores en la rotulación de productos, como en el Colegio San Ignacio (IED), donde un producto estaba mal rotulado, lo que afecta el control y seguimiento adecuado. A pesar de estas incidencias, el Asociado respondió de manera oportuna, realizando las correcciones necesarias.

Ranking de colegios Comedores Urbano, Móvil y Colegios en Administración - Recursos Regalías

Se presenta la lista de colegios pertenecientes a la Submodalidad Comedores Urbano, Móvil y Colegios en Administración, financiados con recursos del Sistema General de Regalías, que obtuvieron las calificaciones más bajas en la categoría de condiciones higiénico-sanitarias durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025. Estas instituciones registraron observaciones en las subcategorías de edificaciones e instalaciones, plan de saneamiento, personal manipulador, operaciones de fabricación, y aseguramiento y control de la calidad.

Gráfica 25 Ranking de Colegios higiénico-sanitarias del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Comedores Urbano, Móvil y Colegios en Administración



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

COLEGIO JOHN F. KENNEDY (IED): Durante la visita realizada el 24 de noviembre de 2025, se identificaron varias oportunidades de mejora en la aplicación de los protocolos de desinfección y control en la operación. En la revisión del proceso de distribución del componente cereal, específicamente en la preparación del pan calentano, se evidenció que no se aplicó el procedimiento de desinfección por aspersión al empaque primario, tal como lo establece el POES del Asociado. Esta desviación fue inmediatamente corregida en el sitio, asegurando la aplicación correcta del protocolo.

COLEGIO MANUEL DEL SOCORRO RODRÍGUEZ (IED): Durante las visitas realizadas en noviembre de 2025, se identificaron varias situaciones que requerían corrección inmediata. Se observó el uso inadecuado del tapabocas por parte de los colaboradores, así como un mal manejo de la dotación de manipulación (gorro y guantes) por parte de una trabajadora. Estas observaciones fueron corregidas rápidamente por el Asociado. Además, se encontraron bandejas con residuos de jabón y grasa, lo que fue atendido de inmediato. También se evidenció una inadecuada clasificación de residuos, situación que fue corregida en el sitio.

COLEGIO DELIA ZAPATA OLIVELLA (IED): Durante el seguimiento realizado por la interventoría a las acciones descritas por el Asociado, se identificó que se implementaron las acciones de mantenimiento realizables por parte de su personal, sin embargo, el equipo de congelación fue dejado

fuera de operación. El Asociado trasladó la novedad a la SED (Secretaría de Educación Distrital), se dio cierre al hallazgo.

COLEGIO JUAN REY (IED): Durante la visita realizada el 24 de noviembre de 2025, se identificaron desviaciones en el control de temperaturas. Se observó que el Huevo con queso y la bebida Mocachino se encontraban fuera del rango de temperatura establecido, con lecturas de 53°C y 55°C, respectivamente. El Asociado tomó medidas correctivas inmediatas, colocando los alimentos en la estufa para recuperar las temperaturas y continuar con las entregas dentro de los parámetros establecidos.

COLEGIO NICOLÁS BUENAVENTURA (IED): Durante la visita de interventoría realizada el 20 de noviembre de 2025, se observó que las bandejas presentaban exceso de humedad durante el servicio de almuerzo. A pesar de que el problema fue informado al Asociado, no se tomó acción correctiva inmediata, y la situación continuó durante el servicio de desayuno. Esta novedad en la aplicación del plan de mejora previamente propuesto fue señalada por la interventoría.

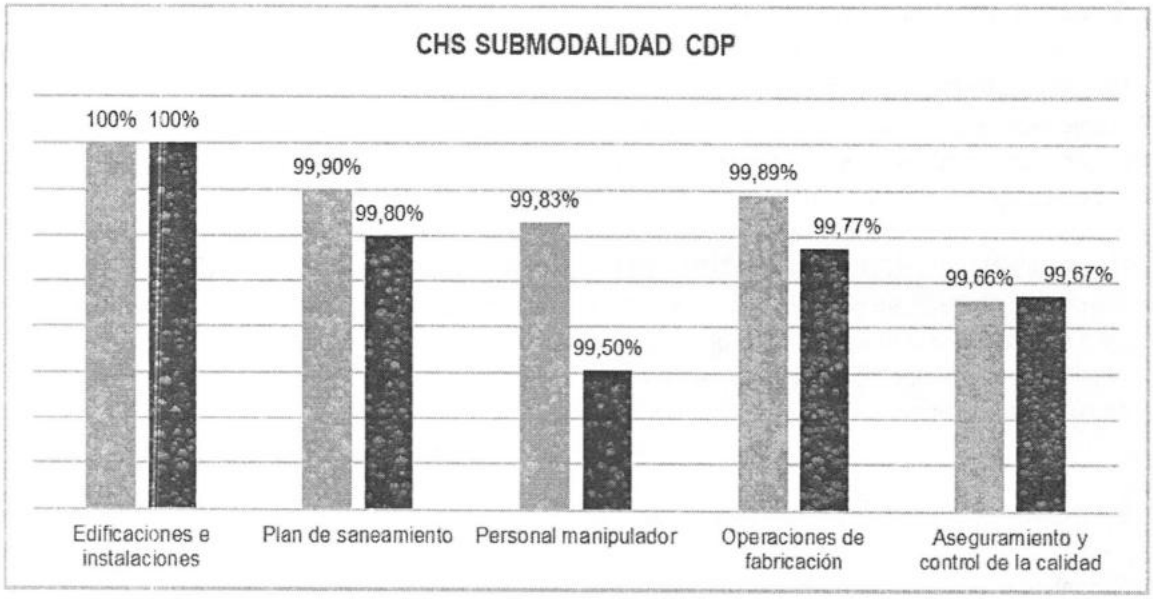
3.2.2 Centros de Producción - CDP - Recursos Regalías

A continuación, se presentan los resultados del seguimiento, monitoreo y control efectuados por la Interventoría durante el período comprendido entre el 1 al 30 de noviembre de 2025 bajo la fuente de financiación del Sistema General de Regalías, ya que para esta submodalidad no se trabaja con fuente de financiación de recursos propios. Las evaluaciones se enfocan en las condiciones higiénico-sanitarias, las cuales buscan garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados para la submodalidad de CDP, bajo el del convenio de asociación No. CO1.PCCNTR 8244120 de 2025.

El Asociado Compensar alcanzó un desempeño del 99,75% en las condiciones higiénico–sanitarias durante el periodo evaluado en el presente informe. En comparación con el periodo anterior, se evidencia una leve disminución del 0,1%, dado que en la evaluación previa se obtuvo un cumplimiento del 99,85%. Es importante aclarar que estos resultados corresponden a la valoración realizada mediante el formato FGC-25, el cual incluye variables asociadas con la operación de fabricación, infraestructura, personal manipulador, plan de saneamiento y aseguramiento de la calidad.

En relación con las subcategorías evaluadas, se destaca que Edificaciones e instalaciones obtuvo un desempeño del 100%, sin observaciones durante el periodo, lo que refleja un alto nivel de control y cumplimiento operativo. Por otro lado, se identificaron oportunidades de mejora en las subcategorías de Aseguramiento y control de calidad, Personal manipulador, Plan de saneamiento básico y Operaciones de fabricación. A continuación, se presenta el detalle de los resultados obtenidos en cada una de estas áreas.

Gráfica 26 Desempeño condiciones higiénico-sanitarias del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Centros de producción



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

- **Edificaciones e instalaciones:** En esta subcategoría se verificó el uso adecuado, el mantenimiento y el cuidado de las instalaciones físicas y de los recursos públicos, asegurando la realización de reparaciones o mantenimientos cuando fue necesario. Asimismo, se evaluó que las instalaciones sanitarias se mantuvieran limpias y con la dotación adecuada para garantizar la higiene del personal, promoviendo además buenas prácticas para el uso responsable de los servicios públicos y evitando su desperdicio. Durante el periodo evaluado, el Asociado Compensar alcanzó un desempeño del 100%, cumpliendo de manera integral con estos aspectos y manteniendo el mismo nivel de desempeño del periodo evaluado inmediatamente anterior.

- **Plan de saneamiento:** Se validó que todas las áreas y superficies del servicio estuvieran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, que se evitará la acumulación excesiva de agua y los registros se diligenciaran correctamente, sin omitir datos y de manera oportuna. Se aplicará el protocolo estipulado para la limpieza y desinfección de los equipos, menaje y utensilios, conforme a las recomendaciones del fabricante y los registros fueran completados de manera correcta y oportuna. También se validó que los implementos utilizados para el aseo permanecieran en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. Durante el periodo evaluado, el Asociado Compensar alcanzó un desempeño del 99,80%. Las oportunidades de mejora están relacionadas, con la identificación reiterada de desviaciones en las condiciones de higiene, limpieza y desinfección en las áreas de producción y servicio de alimentos. En varios colegios, como República del Ecuador, Rodolfo Llinás y Fanny Mickey, en donde se observaron acumulaciones de agua, suciedad, residuos y grasa en pisos, superficies, cuartos de refrigeración y equipos, incluso después de la retroalimentación

al personal por parte del asociado. Asimismo, en instituciones como Fernando González Ochoa, Nicolás Buenaventura e Instituto Técnico Industrial Piloto, se evidenciaron observaciones en la implementación de los POES, encontrando menaje y bandejas con grasa, impurezas y restos de alimentos, lo que representa un riesgo de contaminación para los servicios suministrados. Adicionalmente, se detectó falta de limpieza en equipos como la campana extractora. Todas estas novedades fueron documentadas en los formatos FGC-25 y socializadas en cada visita al Asociado.

En retrospectiva, al comparar el periodo del 16 al 31 de octubre con el mes de noviembre, se presentó un leve descenso, en el desempeño de esta subcategoría de 0,1%; esto se debió a que aumento en la frecuencia en las desviaciones relacionadas con las condiciones higiénico-sanitarias y la aplicación de los POES en las instituciones educativas visitadas. Mientras que en octubre las oportunidades de mejora fueron puntuales, de menor alcance y atendidas oportunamente, como lo fueron los ajustes en el diligenciamiento de registros, manejo de residuos y limpieza específica de algunos equipos, en el mes de noviembre se identificaron más novedades en las prácticas de limpieza y desinfección, además de fallas más visibles en la ejecución de los POES. Este comportamiento resalta la necesidad de fortalecer los controles internos del Asociado, reforzar la capacitación operativa y asegurar la continuidad de las acciones correctivas.

- **Personal manipulador:** Esta subcategoría evaluó que el personal manipulador contara con certificación médica vigente y estuviera libre de afecciones o enfermedades contagiosas, así como el uso adecuado de la dotación completa y en buen estado, conforme a la normativa vigente. También se verificó la disposición de diez (10) batas desechables para las visitas externas y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todas las etapas del proceso. Durante el periodo evaluado, el Asociado Compensar alcanzó una calificación del **99,50%.**

  Las oportunidades de mejora estas relacionadas con el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y de las condiciones operativas establecidas para la prestación del servicio alimentario escolar. En el Instituto Técnico Rodrigo de Triana (IED) se evidenció, en dos (2) días consecutivos, el uso de una chaqueta térmica deteriorada, la cual no garantizaba el aislamiento adecuado y representaba un riesgo de contaminación por desprendimiento de motas, situación que fue socializada con el Asociado y quedó en seguimiento. En el CEDID Ciudad Bolívar (IED) se registró el uso inadecuado del tapabocas por parte de tres manipuladores durante la producción, situación corregida de manera inmediata. En el colegio Fanny Mikey (IED) se observaron fallas reiteradas en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura, como el uso incorrecto del tapabocas por parte del personal, presencia de objetos personales en área de producción y la ubicación inapropiada de la tapa tipo vaivén de una caneca sobre un mesón de alistamiento, hechos que fueron comunicados y ajustados durante la visita. Finalmente, en el Instituto Técnico Industrial Piloto (IED), se evidenció la ingesta de alimentos en áreas internas del comedor, incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. En conjunto, estas observaciones muestran la necesidad de fortalecer el control operativo del personal, reforzar la capacitación en higiene y manipulación de alimentos y garantizar el uso adecuado y mantenimiento de los elementos de protección y utensilios requeridos para el servicio.

Al contrastar las observaciones registradas del 16 al 31 de octubre con las identificadas en noviembre, el desempeño de esta subcategoría disminuyó levente en un 0,33%; debido a que se evidenció un cambio significativo en la naturaleza y alcance de las oportunidades de mejora. En octubre, las situaciones detectadas fueron puntuales y se centraron en aspectos básicos del cumplimiento de las normas de higiene y presentación personal. Los hallazgos correspondieron principalmente al uso inadecuado del tapabocas por parte de un auxiliar en el Colegio Fanny Mikey (IED) y a la presencia de uñas largas en dos manipuladores del Colegio Silveria Espinosa de Rendón (IED). Ambas situaciones fueron de impacto limitado y se corrigieron de manera inmediata por parte del Asociado.

En noviembre se presentaron observaciones más variadas y de mayor alcance, relacionadas con fallas en la higiene personal, el uso adecuado de implementos y el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. Entre los hallazgos se incluyen el uso reiterado de una chaqueta térmica deteriorada, manipuladores con tapabocas mal utilizado, presencia de objetos personales en áreas de producción, manejo inadecuado de residuos y consumo de alimentos dentro del comedor en espacios no permitidos. Estos casos evidencian debilidades en las prácticas operativas y en la aplicación de la normatividad sanitaria.

- **Operaciones de fabricación:** Durante el periodo, se verificó que el transporte, la recepción, el almacenamiento y la manipulación de alimentos cumpliera con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas. El personal contará con la documentación y dotación requerida, mientras que las materias primas se recibían, controlaban y almacenaban de acuerdo con la normatividad vigente, garantizando su calidad, rotación y temperaturas adecuadas. Los registros operativos se diligenciarán correctamente, se separaba e identificaba la materia prima no conforme y los procesos de producción se desarrollarán de manera continua, con adecuados procedimientos de lavado, desinfección y uso de equipos. Además, la validación de los monitoreos de temperaturas, evaluación sensorial de cada preparación y toma de muestras según los protocolos, asegurando la inocuidad en todas las etapas del proceso. Para el periodo del mes de noviembre, el Asociado obtuvo en esta categoría un desempeño del **99,77%.** El análisis de las visitas de interventoría realizadas en noviembre de 2025 evidencia oportunidades de mejora reiteradas en tres componentes fundamentales del servicio alimentario escolar: la calidad e inocuidad de las materias primas, el control de temperaturas en procesos de cocción, ensamble y distribución, y el cumplimiento de los procedimientos operativos establecidos. En materia de insumos, se identificaron productos en condiciones no aptas para consumo como perejil sobre madurado, carnes con abombamiento y carne vencida o rotulada incorrectamente; así como deficiencias en rotulado de alimentos procesados, lo que afecta la trazabilidad y el control sanitario. En relación con los parámetros térmicos, se presentaron temperaturas fuera de los rangos definidos tanto en alimentos calientes como fríos, sin garantizar la conservación segura durante el servicio; si bien algunos casos fueron corregidos en el momento, otros evidencian falta de seguimiento y verificación por parte del Asociado. Finalmente, se observaron incumplimientos en soportes obligatorios como evaluaciones sensoriales y conservación de muestras de referencia, lo cual compromete la capacidad de rastreo y verificación del proceso. En conjunto, estas situaciones reflejan debilidades en el control interno, la manipulación de alimentos y la implementación de lineamientos técnicos, lo que requiere acciones correctivas sostenidas, capacitación del personal y reforzamiento de los mecanismos de vigilancia operativa.

En el IED Friedrich Naumann se encontró perejil sobre madurado con signos de descomposición; en el IED Los Alpes, unidades de carne de res con abombamiento utilizadas en la preparación del día; y en el IED John F. Kennedy, carne de cerdo mal rotulada y vencida. En el IED Técnico Palermo se evidenció incumplimiento en el rotulado del huevo líquido, mientras que en el IED Rafael Uribe Uribe se hallaron frutas con residuos superficiales. En el Instituto Técnico Industrial Piloto (Cenas) y en los colegios John F. Kennedy, República del Ecuador, Fernando González Ochoa, CEDID Ciudad Bolívar, Kimi Pernía Domicó, Jorge Soto del Corral y nuevamente CEDID Ciudad Bolívar, se registraron desviaciones en el control de temperaturas durante ensamble y distribución, con alimentos calientes o fríos fuera de los rangos establecidos. Finalmente, en los colegios Manuel Cepeda Vargas y Las Américas, se presentaron oportunidades de mejora relacionados con la ausencia de evaluación sensorial y la falta de muestras de referencia. En conjunto, estas observaciones evidenciaron durante el mes de noviembre, la necesidad de fortalecer el control de materias primas, el seguimiento de parámetros térmicos y el cumplimiento de los procedimientos operativos para garantizar la inocuidad del servicio alimentario escolar.

La comparación entre las situaciones observadas en el periodo de octubre y el mes de noviembre se presenta en el desempeño de esta subcategoría un leve descenso de 0,12%, ya que se presentaron oportunidades de mejora relacionadas con calidad e inocuidad de materias primas y desviaciones asociadas al control operativo durante la preparación, ensamble y distribución de alimentos. En conjunto, la comparación evidencia que, aunque las desviaciones varían entre IED, todas apuntan a la necesidad de reforzar controles clave para asegurar la inocuidad alimentaria: verificación de insumos, cumplimiento de rotulado, manejo adecuado de temperaturas y aplicación completa de los procedimientos establecidos.

- **Aseguramiento y control de la calidad**: Durante la evaluación se verificó que el comedor disponía de instrumentos de medición para realizar los controles en cada etapa del proceso, asegurando la confiabilidad de los resultados. También se constató que contaba con las fichas técnicas de los productos de alto riesgo y con los registros sanitarios vigentes. Asimismo, se observó que los formatos de control eran diligenciados de manera completa y oportuna, permitiendo mantener la trazabilidad de la materia prima a lo largo de todo el proceso productivo. Durante el periodo evaluado, el Asociado Compensar alcanzó una calificación del **99,67%.**

  Durante el mes de noviembre se identificaron oportunidades de mejora, en el diligenciamiento de los formatos de control en dos (2) instituciones. En el Colegio Fanny Mikey (IED), el asociado no registró oportunamente las variables correspondientes a personal, plan de saneamiento y equipos en la lista de chequeo de la jornada de la mañana. En el Colegio Kimi Pernía Domicó (IED), se detectó primero información incorrecta en los registros de recepción de materia prima y precosteo, y posteriormente la omisión en el registro de temperaturas de refrigeración y congelación; en ambos casos, el asociado corrigió la información tras la observación. Estas situaciones reflejan fallas en la trazabilidad y en la consistencia de los registros operativos.

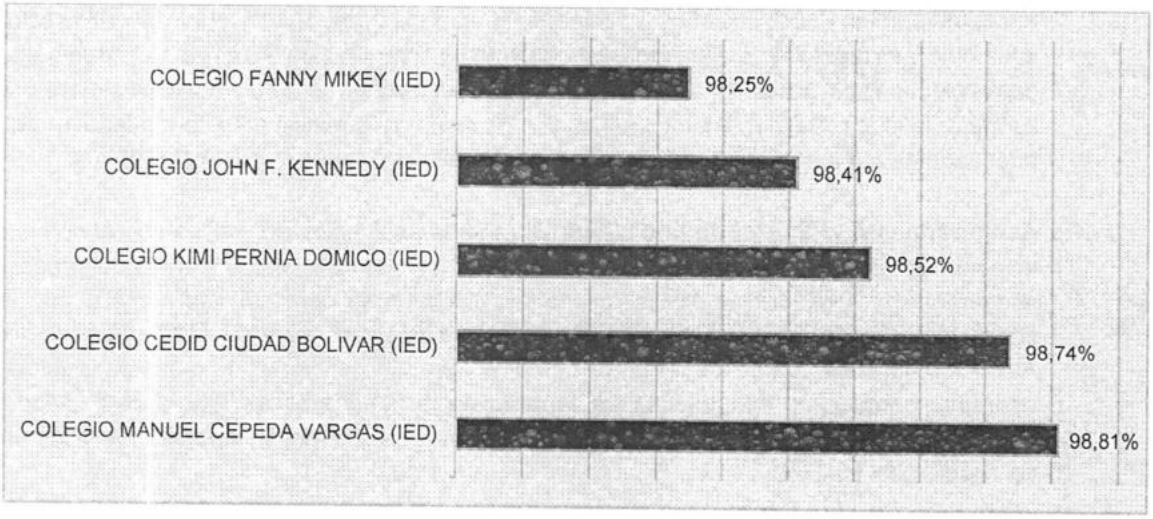
  El análisis comparativo entre el periodo de octubre y el mes de noviembre muestra un leve descenso de 0,01%, debido a que en el mes de octubre, los formatos de control se diligenciaron de manera oportuna y completa, con hallazgos puntuales relacionados con

trazabilidad, como la falta de información del fabricante o inconsistencias en el registro de proveedores y desinfección de empaques y en contraste, mientras que en noviembre se identificaron fallas más frecuentes en el registro y actualización de los formatos de control, especialmente en variables de personal, plan de saneamiento, equipos, recepción de materia prima, precosteo y temperaturas de refrigeración y congelación. Mientras que en octubre los registros demostraron mayor solidez operativa, en noviembre predominó la necesidad de ajustes inmediatos por parte del asociado para corregir omisiones e inconsistencias.

Ranking de colegios Centros de Producción - CDP Recursos Regalías

Se relacionan los colegios de la Submodalidad CDP, financiados con recursos del Sistema General de Regalías, que obtuvieron las calificaciones más bajas en la categoría de condiciones higiénico-sanitarias durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de noviembre de 2025. Estas instituciones presentaron observaciones en las subcategorías de plan de saneamiento, personal manipulador, operaciones de fabricación y aseguramiento y control de la calidad.

Gráfica 27 Ranking de Colegios higiénico-sanitarias del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Centros de producción



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

COLEGIO FANNY MIKEY (IED): Durante noviembre se identificaron varias oportunidades de mejora las cuales se enuncian a continuación: Se observaron áreas de cocina y almacenamiento en condiciones inadecuadas de higiene, incluyendo acumulación de agua en pisos y suciedad en la campana extractora. Asimismo, se registraron desviaciones en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura, como el uso incorrecto de tapabocas, la presencia de objetos personales en el área de preparación y el uso inapropiado de recipientes de residuos. Además, se evidenció que los formatos de control no fueron diligenciados de manera oportuna, dejando sin registrar variables esenciales para la operación.

COLEGIO JOHN F. KENNEDY (IED): Se identificaron dos (2) situaciones relevantes durante el periodo de noviembre. En la verificación de materia prima, se hallaron 7.5 kg de carne de cerdo mal rotulada y con fecha de vencimiento caducada. Adicionalmente, durante la distribución del almuerzo, se evidenció que la carne molida de res estaba fuera del rango de temperatura requerido; el asociado corrigió la situación de inmediato, reprocesando el lote y sustituyéndolo por otro que cumplía con la temperatura adecuada.

COLEGIO KIMI PERNIA DOMICO (IED): Durante las verificaciones realizadas en noviembre se identificaron varias oportunidades de mejora. En la distribución del desayuno, la bebida con leche se encontraba a 50°C, fuera del rango de seguridad, situación que llevó al asociado a realizar un reproceso de cocción. Asimismo, se detectaron inconsistencias en los registros de trazabilidad relacionados con la recepción de materia prima y el precosteo, así como la omisión en el registro oportuno de las temperaturas de refrigeración y congelación. En todos los casos, el asociado corrigió la información tras la observación.

COLEGIO CEDID CIUDAD BOLIVAR (IED): Las verificaciones realizadas durante noviembre evidenciaron varias desviaciones operativas. Se observó el uso inadecuado del tapabocas por parte de tres manipuladores, quienes corrigieron la práctica tras la socialización. También se identificó que, durante el servicio de almuerzo, dos de tres tomas de temperatura de una ensalada estuvieron fuera del rango establecido, afectando la variable evaluada. Asimismo, en el servicio de desayuno, la preparación de huevos pericos presentó una temperatura de distribución inferior a la requerida, situación que fue corregida de inmediato por el asociado.

COLEGIO MANUEL CEPEDA VARGAS (IED): Durante la verificación, se evidenció que el asociado no entregó a la interventoría la evaluación sensorial y organoléptica correspondiente a los componentes de los dos servicios de almuerzo, necesaria para el proceso de liberación al finalizar la cocción.

El análisis comparativo entre los colegios con menor desempeño en el periodo reportado en del 16 al 31 octubre y el mes de noviembre evidenció que en los colegios Fanny Mikey (IED), John F. Kennedy (IED), Kimi Pernía Domico (IED) y CEDID Ciudad Bolívar (IED) las desviaciones operativas persistieron a lo largo de ambos meses, aunque con variaciones en su naturaleza y frecuencia. Mientras en octubre predominaron fallas en higiene, registros y cumplimiento de procedimientos, en noviembre se identificaron además situaciones relacionadas con el control de temperaturas, trazabilidad y manejo de materias primas, algunas con mayor impacto sanitario.

3.2.3 Rural - Recursos Regalías

Se presentan los resultados del seguimiento, monitoreo y control realizados por la Interventoría durante el período comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025, bajo la fuente de financiación del Sistema General de Regalías. Las evaluaciones se centraron en las condiciones higiénico-sanitarias, orientadas a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en la submodalidad Rural, en el marco del Convenio de Asociación No.CO1.PCCNTR 8244120 de 2025.

Se obtuvo un desempeño del 99,78% en las subcategorías evaluadas, evidenciándose una variación mínima respecto al mes anterior y manteniéndose una operación organizada, higiénica y conforme con la normatividad sanitaria vigente. Las instalaciones y procesos presentan espacios limpios, adecuado manejo de residuos y cumplimiento parcial del plan de saneamiento, el cual se ve afectado

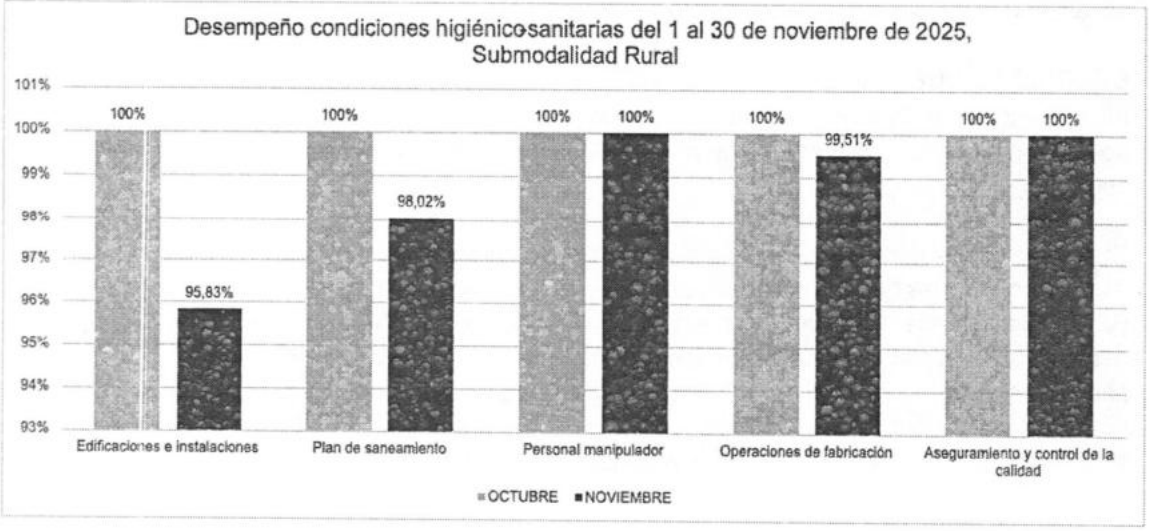
por la presencia de superficies deterioradas, porosas y con humedad, así como por recipientes para disposición de residuos sólidos con tapas en mal estado ubicados en el área de proceso.

El personal manipulador demostró compromiso con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), empleando la dotación reglamentaria y manteniendo vigentes las certificaciones médicas. Las operaciones de fabricación se desarrollaron bajo control de higiene, con verificación de temperaturas de cocción y distribución. No obstante, en cuanto a la conservación de alimentos, se registró un corte de energía que ocasionó bajas de materia prima al encontrarse productos en temperaturas de refrigeración fuera de los parámetros establecidos por la normatividad. De igual forma, fue necesario realizar intercambios de algunos componentes del menú programado para cumplir con la rotación adecuada de inventarios.

En materia de aseguramiento y control de la calidad, se verificó el uso correcto de instrumentos, registros y fichas técnicas que garantizan la trazabilidad del proceso. En conjunto, los resultados evidencian una gestión adecuada y eficiente que contribuye a asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados.

A continuación, se detallan las subcategorías evaluadas

Gráfica 28 Desempeño condiciones higiénico-sanitarias del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Rural



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

- **Edificaciones e instalaciones:** Se verificó el adecuado uso, mantenimiento y conservación de las instalaciones físicas y de los recursos públicos, asegurando la ejecución de mantenimientos y reparaciones cuando se requirió. De igual forma, se evaluó el estado de las instalaciones sanitarias, manteniéndose limpias y con la dotación necesaria para la higiene del personal, promoviendo el uso eficiente de los servicios públicos.

De acuerdo con la gráfica, el desempeño se mantuvo en 100% tanto en octubre como en noviembre, lo que refleja estabilidad operacional y continuidad en el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias asociadas a infraestructura. Aunque existen hallazgos estructurales reportados en el informe global (superficies deterioradas, porosidad y humedad), estos no impactaron el indicador, lo que sugiere una adecuada contención del riesgo y cumplimiento efectivo de los requisitos sanitarios.

- **Plan de saneamiento:** Se evidenció el cumplimiento de los protocolos de limpieza y desinfección diaria en las áreas de proceso, equipos y utensilios, con registros completos y oportunos. Los implementos de aseo se encontraron en buen estado, debidamente identificados y almacenados. No se identificó presencia de plagas, y se verificó la existencia de barreras físicas que previenen su ingreso. El manejo de residuos sólidos y líquidos se realizó conforme a la normativa vigente, con segregación adecuada y disposición responsable. En el componente ambiental, se cumplió con el mantenimiento de campanas extractoras y con los protocolos de recolección y disposición del aceite vegetal usado.

  Sin embargo, según la gráfica, el desempeño pasó de 100% en octubre a 98,02% en noviembre, convirtiéndose en la única subcategoría con disminución significativa. Esta variación se relaciona con hallazgos operacionales y estructurales del mes de noviembre, principalmente superficies con deterioro y humedad, y recipientes de residuos en mal estado, lo que afectó parcialmente el cumplimiento del plan de saneamiento. Aun así, el indicador permanece dentro del rango de cumplimiento alto.

- **Personal manipulador:** Se evaluó que el personal manipulador contara con certificación médica vigente y estuviera libre de afecciones de origen transmisible. Asimismo, se verificó el uso correcto de la dotación reglamentaria en buenas condiciones, la disponibilidad de diez (10) batas desechables para visitantes y la aplicación estricta de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todas las etapas de la operación.
  El indicador se mantuvo en 100% tanto en octubre como en noviembre, según la gráfica, reflejando continuidad en el compromiso del personal con las BPM y en la implementación de prácticas seguras que contribuyen directamente a la inocuidad del proceso.

- **Operaciones de fabricación:** Se verificaron los procesos y condiciones de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de materias primas, así como las prácticas sanitarias, de higiene y el cumplimiento normativo. Se constató que los vehículos de transporte cumplieran con las condiciones higiénicas exigidas, que los conductores estuvieran capacitados y que las materias primas fueran recibidas bajo condiciones seguras. En almacenamiento, se evaluó el control de temperaturas y la rotulación conforme a la normatividad. Durante la preparación y distribución de alimentos, se monitorizaron los procedimientos de higiene, control térmico y parámetros de inocuidad establecidos.

  De acuerdo con la gráfica, esta subcategoría presentó una ligera disminución: pasó de 100% en octubre a 99,51% en noviembre, asociada al corte de energía reportado en el informe general, el cual produjo desviaciones en la temperatura de refrigeración y la consecuente baja de materia prima. A pesar de ello, los procedimientos de contingencia fueron aplicados correctamente, manteniéndose un nivel de cumplimiento alto.

- **Aseguramiento y control de la calidad:** Se verificó la disponibilidad y adecuado funcionamiento de los instrumentos de medición utilizados para las distintas etapas productivas, garantizando la confiabilidad de los controles realizados. Se constató la presencia de fichas técnicas de productos de alto riesgo, así como la vigencia de los registros sanitarios de los insumos utilizados. Los formatos y registros fueron diligenciados de forma correcta y oportuna, asegurando la trazabilidad completa de la materia prima y del proceso productivo.

  La gráfica muestra un cumplimiento del 100% en octubre y noviembre, lo que evidencia una gestión consistente y una adecuada implementación de los mecanismos de control que aseguran la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados

Ranking de colegios Rural

En esta sección se relacionan los colegios de la Submodalidad Rural, financiados con recursos del Sistema General de Regalías. Cabe destacar que, en la submodalidad Rural, se alcanzó un desempeño del 99,51% en las subcategorías que integran las condiciones higiénico-sanitarias; por lo tanto, el ranking de colegios con menor calificación durante el periodo evaluado se muestra a continuación:

Tabla 21Ranking de Colegios higiénico-sanitarias del 1 al 30de noviembre de 2025, Submodalidad Rural

COLEGIO/SEDE	ASPECTOS RELEVANTES
Gimnasio del Campo Juan de la Cruz Varela / 1 - La Union	La sede obtuvo un desempeño de 93,62% en la categoría al evidenciar almacenamiento de materia prima fuera de parámetros de temperatura de refrigeración e intercambio de componentes del menú pendientes por aprobación.
Gimnasio del Campo Juan de la Cruz Varela / 8 – Las Chorreras	La sede obtuvo un desempeño de 95,74% en la categoría al evidenciar recipientes para disposición de residuos sólidos en área de procesos con tapas en mal estado, dos de ellas se cubren con película plástica.
Gimnasio del Campo Juan de la Cruz Varela / 4- Lagunitas	La sede obtuvo un desempeño de 95,92% en la categoría al evidenciar recipientes para disposición de residuos sólidos en área de procesos con tapas en mal estado.
Campestre Jaime Garzón / 2- El Raizal	La sede obtuvo un desempeño de 95,92% en la categoría al evidenciar estufa industrial con alto grado de oxido en su estructura.
Campestre Jaime Garzón / 5- Peñaliza	La sede obtuvo un desempeño de 95,92% en la categoría al evidenciar techo con alto deterioro en superficie y presencia de humedad, así como mesón construido en granito con excesiva porosidad.

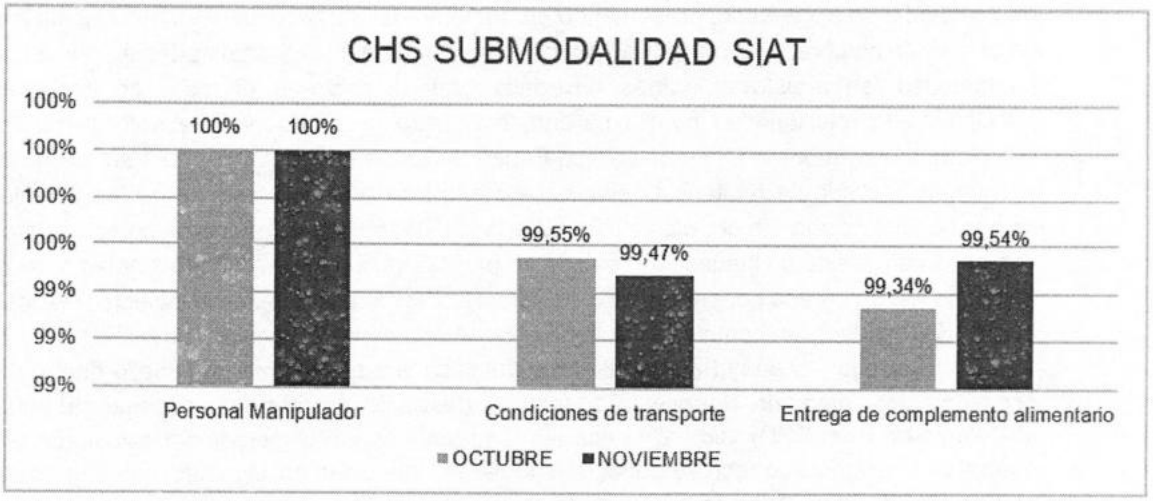
FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

3.2.4 SIAT Sedes - Recursos Regalías

Se presentan los resultados del seguimiento, monitoreo y control efectuados por la Interventoría durante el período comprendido entre el 01 y el 30 de noviembre de 2025 bajo la fuente de financiación del Sistema General de Regalías. Las evaluaciones se enfocan en las condiciones higiénico-sanitarias, las cuales buscan garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados para la submodalidad de SIAT sedes, bajo el del convenio de asociación No.CO1.PCCNTR 8244120 de 2025.

El Asociado Compensar alcanzó un desempeño en las condiciones higiénico sanitaria del 99,60% una disminución del 0.02% con relación al mes anterior evaluado. La categoría se evalúa mediante el formato FGC-35, que incluye variables relacionadas con personal manipulador, condiciones de trasporte y entrega de componente alimentario. La subcategoría de personal manipulador obtuvo una calificación del 100%, sin observaciones durante el periodo evaluado. Las oportunidades de mejora se identificaron nuevamente en las áreas de condiciones de trasporte y entrega de complemento alimentario. A continuación, se detalla cada una de estas subcategorías.

Gráfica 29 Calificación condiciones higiénico sanitario octubre-noviembre de 2025, Submodalidad SIAT sedes – Recursos regalías



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

- **Personal manipulador:** Durante el periodo evaluado el Asociado presentó un cumplimiento nuevamente del 100% en la categoría de personal manipulador, evaluada mediante la verificación de los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria legal vigente. Durante el periodo analizado, se evidenció que todo el personal contó con la documentación requerida y vigente para la manipulación de alimentos, conto con la dotación completa, limpia y en buen estado, e hizo uso adecuado de la misma durante la operación. Asimismo, se verificó el cumplimiento total de las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso.

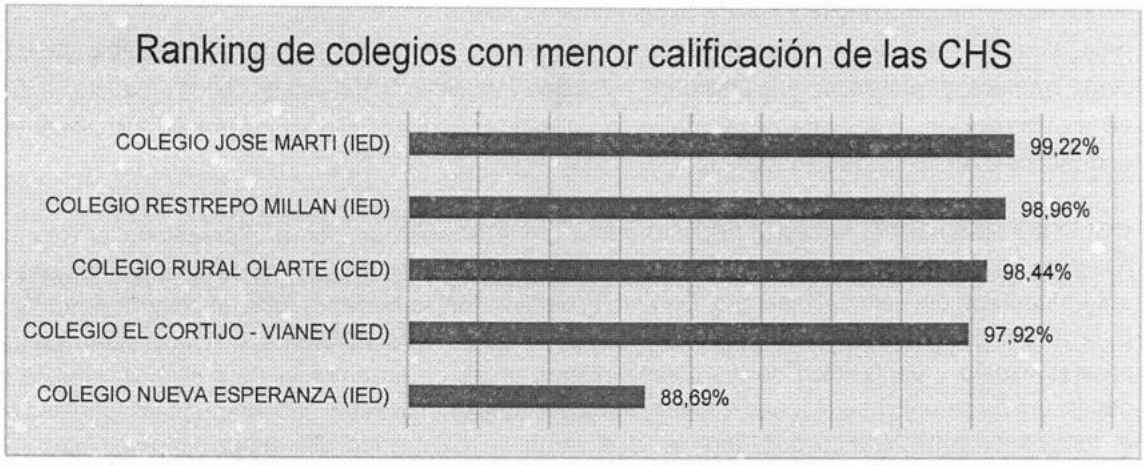
- **Condiciones de trasporte:** Durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2025, el Asociado Compensar alcanzó un cumplimiento del 99,47% en la categoría condiciones de transporte, se evidencia una disminución de 0.08% con relación al mes anterior. Las desviaciones identificadas se relacionaron principalmente con deficiencias en las condiciones internas de los vehículos y en el control operacional. En los colegios Nueva Esperanza (IED) sede 1 y Provincia de Quebec (IED) sede 1 se observaron que las condiciones del vehículo presentaban paredes, pisos y bases metálicas con desprendimiento de pintura y óxido; y en el Colegio José Martí (IED) sede 2 se evidenciaron estibas con presencia de polvo. Asimismo, se presentaron inconsistencias en el diligenciamiento de formatos en el Colegio Rural La Mayoría (CED) sede 1, y fallas en la toma de temperatura en los puntos finales de ruta en el Colegio Nueva Esperanza (IED) sede 1 y Colegio Rural Las Mercedes (CED) sede 1. En cuanto al control de temperatura, se registraron temperaturas inferiores a las establecidas en los colegios Jorge Soto del Corral (IED) sede 3, La Paz (CED) sede 1, Ciudad de Bogotá (IED) sede 1 y Rural Los Arrayanes (CED) sede 1. Aunque todas las novedades fueron atendidas oportunamente, su recurrencia impactó el desempeño del mes y la importancia de fortalecer el control operativo y el cumplimiento de los lineamientos tanto del anexo técnico como las normas sanitarias vigentes.
- **Entrega de complemento alimentario:** Durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2025, el Asociado Compensar obtuvo un cumplimiento del 99.54% en la categoría de entrega de complemento alimentario, presentando un aumento del 0.2% frente al 99.34% alcanzado en el mes de octubre. Aunque la mayoría de los criterios mantuvieron un adecuado nivel de conformidad, se registraron varias novedades que impactaron el resultado del mes, principalmente relacionadas con la calidad, integridad y condiciones de entrega de los complementos alimentarios. En el Colegio Federico García Lorca (IED) sede 1 se evidenció un número elevado de repitencias esto debido a la baja afluencia de estudiantes para las fechas de final de año. En el Colegio Rural Olarte (CED) sede 1, se reportaron complementos con papa campesina en inadecuado estado de prealistamiento, presentando túneles negros, lo que no fue de agrado por parte de los estudiantes. Adicionalmente, en el Colegio Restrepo Millán (IED) sede 2, un complemento tipo B fue entregado sin su componente RTP, y en el Colegio El Cortijo – Vianey (IED) sede 1 se identificó la presencia de un cabello dentro del complemento alimentario. Se registraron también desviaciones asociadas a temperaturas en el Colegio La Paz (CED) sede 1, donde las temperaturas del complemento estuvieron por debajo de lo establecido representando riesgo para la inocuidad del alimento. Finalmente, en el Colegio Veintiún Ángeles (IED) sede 4 se observaron envases en condiciones no conformes, presentando deformaciones que afectaron su adecuada presentación. Si bien las novedades fueron gestionadas oportunamente, estas incidencias explican la variación en el desempeño del mes y resaltan la necesidad de fortalecer el control de calidad en el alistamiento, transporte y entrega de los complementos alimentarios.

Ranking de colegios

Se relacionan los colegios de la Submodalidad SIAT sedes, financiados con recursos del Sistema General de Regalías, que obtuvieron las calificaciones más bajas en la categoría de condiciones higiénico-sanitarias durante el periodo comprendido entre el 01 y el 30 de noviembre de 2025. Estas

instituciones presentaron observaciones en las subcategorías de plan de saneamiento, personal manipulador, operaciones de fabricación y aseguramiento y control de la calidad.

Gráfica 30 Ranking de colegios higiénico sanitario del 01 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad SIAT sedes – Recursos regalías



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

COLEGIO NUEVA ESPERANZA (IED): Durante la visita realizada por la interventoría el 18 de noviembre de 2025 al Colegio Nueva Esperanza (IED) sede 1, se identificaron desviaciones tanto en el transporte como en el monitoreo de temperatura. En la revisión del vehículo transportador con placa SZV573, se evidenció desprendimiento de pintura y presencia de óxido en las paredes internas del furgón, situación que incumple la normatividad sanitaria vigente y representa un riesgo de contaminación del complemento. Adicionalmente, se verificó que el asociado no realizó la toma de temperatura en el último punto de la ruta, como indica el procedimiento, y la auxiliar SIAT presentó un registro fotográfico tomado en el primer punto con 51 °C, valor inferior al requerido para asegurar la inocuidad del alimento. Estas situaciones reflejan fallas en el control del proceso, por lo que se recomienda al Asociado asegurar el mantenimiento adecuado del vehículo y reforzar el cumplimiento estricto del protocolo de monitoreo de temperatura para evitar afectaciones a la calidad del servicio.

COLEGIO CORTIJO - VIANEY (IED): Durante la visita realizada por la interventoría el 18 de noviembre de 2025 al Colegio El Cortijo – Vianey (IED) sede 1, se identificó una desviación relacionada con la inocuidad del complemento alimentario. Una estudiante del grado 801 reportó la presencia de un cabello en la porción de proteína correspondiente a su complemento, lo cual evidencia una falla en el control de calidad previo al ensamble y distribución. Esta no conformidad resalta la importancia de fortalecer las prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de los alimentos, asegurando que se mantengan condiciones adecuadas que eviten cualquier tipo de contaminación. Se recomienda reforzar la verificación visual de los productos antes del empaque, así como garantizar el uso correcto de elementos de protección personal por parte del personal manipulador, con el fin de prevenir este tipo de novedades durante el consumo de los alimentos.

COLEGIO RURAL OLARTE (IED): Durante la visita realizada por la interventoría el 7 de noviembre de 2025 al Colegio Rural Olarte (IED) sede 1, se identificó una desviación en la calidad del complemento alimentario, reportada por los estudiantes Miguel Páez Pinzón y Alejandra González Marín del grado séptimo. Los estudiantes informaron que la papa campesina incluida en sus complementos presentaba túneles negros característicos del daño ocasionado por gusanos, lo que evidencia un prealistamiento inadecuado y un riesgo para la inocuidad del alimento. Aunque se ofreció la reposición mediante repitencias, los estudiantes decidieron no recibirlas.
Esta situación resalta la importancia de fortalecer los controles previos al ensamble de los complementos, garantizando una adecuada selección y verificación del estado de los productos antes de su distribución, con el fin de asegurar la calidad, presentación e inocuidad de los alimentos entregados a la comunidad educativa.

COLEGIO RESTREPO MILLAN (IED): Durante la visita realizada por la interventoría al Colegio Restrepo Millán (IED) sede 2 el 14 de noviembre de 2025, se evaluaron aspectos relacionados con la entrega del complemento alimentario. Durante la verificación se evidenció que un complemento Tipo B llegó sin el componente de papa campesina, lo que refleja deficiencias en los controles de prealistamiento y verificación de los complementos antes de su entrega. Esta situación indica la necesidad de garantizar que todos los elementos del componente estén correctamente dispuestos en el recipiente, considerando que durante el ensamblaje intervienen diferentes operarios que van adicionando cada uno de los componentes y deberían validar que no falte ninguno. Además, la persona encargada de cerrar el recipiente debe realizar una revisión final para asegurar que el complemento incluya todos los elementos establecidos, evitando omisiones que afecten la correcta entrega del complemento.

COLEGIO JOSE MARTI (IED): Durante la visita realizada por la interventoría al Colegio José Martí (IED) sede 2 el 13 de noviembre de 2025, se evaluaron aspectos relacionados con las condiciones de transporte de los complementos alimentarios. Durante la revisión se evidenció que las estibas presentaban acumulación de polvo, lo que representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos transportados. Esta situación indica la necesidad de fortalecer los procedimientos de limpieza y mantenimiento de los equipos y canastillas utilizados en el transporte, asegurando que se encuentren en buen estado y libres de contaminantes antes de cada ruta, con el fin de preservar la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios entregados a los estudiantes.

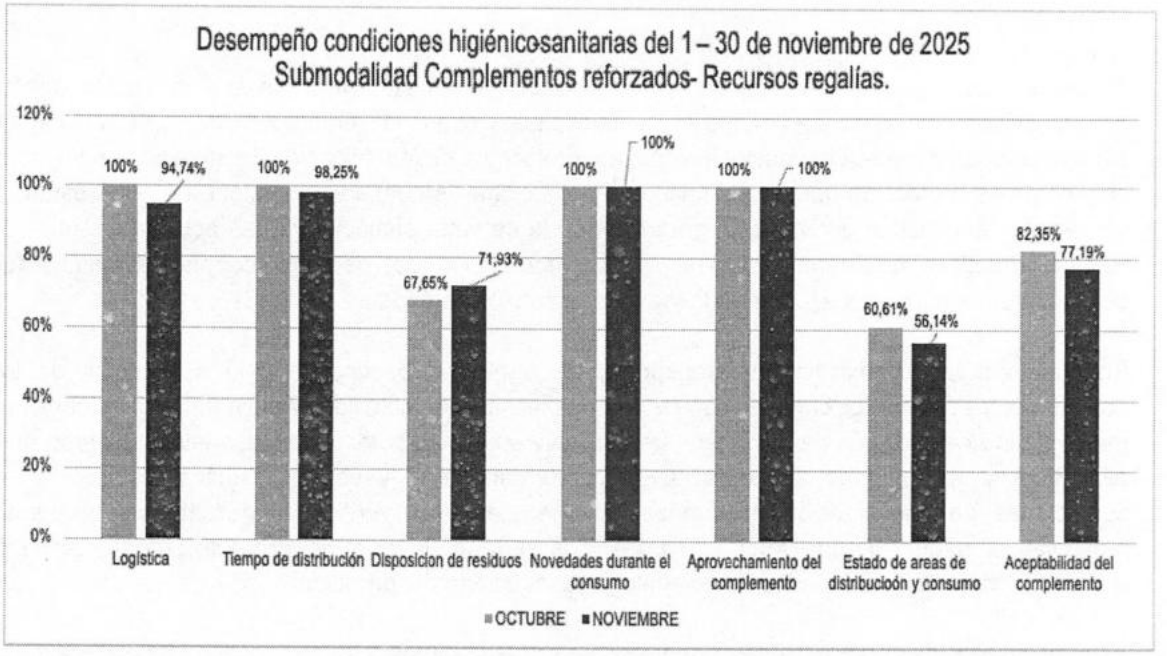
3.2.5 Complementos Reforzados - Recursos Regalías

Durante el periodo evaluado, comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025, se realizaron cincuenta y ocho (58) visitas de verificación técnica, todas orientadas al seguimiento operativo de la submodalidad de Complementos Reforzados con entrega, financiada mediante recursos del Sistema General de Regalías (SGR). Estas cincuenta y ocho (58) visitas corresponden al 100% del total programado para esta fuente de financiación, lo cual refleja una ejecución completa de la planeación establecida y garantiza la cobertura integral de las sedes priorizadas para el mes.

El número de visitas ejecutadas equivale al 87,00% del total de intervenciones realizadas en el periodo, consolidándose como el componente con mayor peso operativo dentro del proceso de seguimiento técnico. Asimismo, el cumplimiento total de la programación refleja un alto grado de oportunidad en la respuesta técnica, coherencia con las metas establecidas y un enfoque preventivo

que prioriza el control de las condiciones higiénico-sanitarias, la verificación del componente alimentario y nutricional y la revisión del cumplimiento contractual por parte de los operadores.

Gráfica 31 Desempeño condiciones higiénico-sanitarias del 1 – 30 de noviembre de 2025 Submodalidad Complementos reforzados - Recursos regalías.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

La Gráfica 31, correspondiente al desempeño de las condiciones higiénico-sanitarias del 1 al 30 de noviembre de 2025 para la submodalidad de Complementos Reforzados financiados con recursos de Regalías, evidencia un comportamiento técnico favorable por parte de los operadores. Los resultados muestran un cumplimiento del 100% en el indicador de Vigilancia Microbiológica, lo cual constituye un elemento crítico en el aseguramiento de la inocuidad alimentaria. Este desempeño confirma que los operadores están implementando de manera rigurosa los lineamientos de monitoreo microbiológico, manteniendo controles sistemáticos sobre la calidad sanitaria de los alimentos, la limpieza y desinfección de superficies, el control integrado de plagas y la prevención de contaminación cruzada.

El comportamiento observado durante el periodo no solo refleja la correcta adopción de los protocolos exigidos por la normatividad sanitaria vigente, sino que también evidencia una gestión técnica madura y un adecuado nivel de estandarización en los procesos operativos del servicio. La consistencia en los resultados indica que las acciones preventivas y correctivas implementadas por los operadores han sido efectivas para minimizar riesgos sanitarios y garantizar la estabilidad de los productos entregados.

Si bien el indicador de Vigilancia Microbiológica alcanza el máximo puntaje, se identifican áreas con margen de mejora en las categorías de Condiciones Higiénico-Sanitarias, Aspectos Contractuales y Componente Alimentario y Nutricional, cuya calificación no alcanzó el 100%. Aunque estas variaciones no representan fallas estructurales, sí señalan la importancia de revisar los hallazgos específicos, fortalecer los procesos de supervisión interna de los operadores y ajustar los mecanismos de control en puntos críticos de la cadena operativa, especialmente en lo relacionado con estandarización de procedimientos, seguimiento documental y monitoreo de condiciones físico-sanitarias.

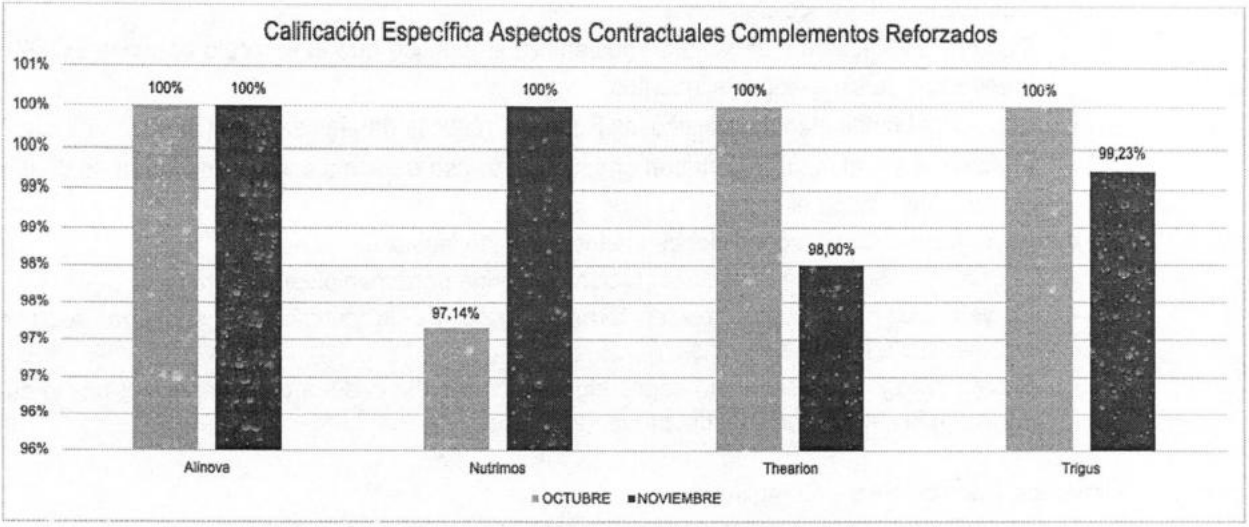
En relación con el personal manipulador y transportador, durante las visitas se verificó el cumplimiento íntegro de los requisitos documentales exigidos, tales como la certificación de manipulación de alimentos, aptitud médica ocupacional vigente y protocolos de identificación. La dotación -incluyendo elementos de protección personal y uniforme institucional- se observó completa, en buen estado y con niveles adecuados de limpieza, garantizando la correcta ejecución de las actividades bajo las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La interacción del personal con los alimentos fue consistentemente higiénica, controlada y alineada con los estándares del PAE.

En cuanto a las condiciones de transporte, los vehículos destinados a la distribución de los complementos reforzados cumplen con los criterios técnicos establecidos en la normatividad nacional, manteniendo certificación sanitaria vigente con concepto favorable, superficies internas aptas para alimentos, y sistemas de almacenamiento como canastillas y equipos limpios, estables y en condiciones de conservación adecuadas. Las temperaturas verificadas durante las visitas se mantuvieron dentro de los rangos establecidos para cada tipo de alimento, garantizando la preservación de las propiedades nutricionales y la inocuidad del producto.

El cumplimiento de la normatividad vigente sobre rotulado también fue verificado como satisfactorio. Los componentes del refrigerio reforzado presentaron información completa sobre lote, fecha de vencimiento, denominación del producto, condiciones de conservación y fabricante, lo cual fortalece la trazabilidad del suministro y facilita la oportuna gestión de alertas sanitarias.

Finalmente, se evidenció el adecuado desarrollo de las prácticas higiénicas durante las actividades de descargue y entrega en las sedes educativas. Los procedimientos observados durante estos procesos reflejan la aplicación correcta de las BPM, minimizando el riesgo de contaminación física, química o microbiológica en el punto de entrega final. El personal mantuvo control sobre las superficies de contacto, evitó manipulación inadecuada y garantizó que los alimentos fueran entregados en condiciones óptimas para el consumo por parte de los estudiantes.

Gráfica 32 Calificación específica - Desempeño octubre - Submodalidad: Complementos Reforzados Sistema General de Regalías del 1 al30 de noviembre de 2025.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

La Gráfica 29 presenta la calificación específica correspondiente al desempeño del periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025, para la submodalidad de Complementos Reforzados financiados con recursos del Sistema General de Regalías.

En este proceso evaluativo participaron los cuatro proveedores responsables de la distribución del suministro: Alinnova SAS, Alimentos Thearion SAS, Trigus SAS y Comercializadora Nutrimos SA. Los resultados muestran que, en las categorías de Cumplimiento de Normatividad Vigente y Prácticas Higiénicas, la totalidad de los operadores alcanzó una calificación del 100%, lo que evidencia la adecuada observancia de los lineamientos técnicos, sanitarios y documentales que regulan la entrega de complementos alimentarios.

No obstante, se identificaron márgenes de mejora en las categorías de Condiciones Higiénico-Sanitarias, Personal Manipulador y Condiciones de Transporte, aspectos en los cuales se recomienda fortalecer los controles internos y profundizar en la revisión de los factores que impidieron alcanzar el 100% de cumplimiento. Estas variaciones, aunque puntuales, son determinantes para optimizar la operación y garantizar la trazabilidad y la inocuidad durante todo el proceso de distribución del complemento alimentario.

Alinnova SAS

- La disminución en la calificación se relaciona con un hallazgo identificado en el Colegio Las Mercedes (IED). Durante la verificación de gramaje del Componente Alimentario y Nutricional, se evidenció una desviación en el componente cereal, correspondiente al producto Sándwich de queso (ingrediente: queso doble crema), donde el peso esperado era de 30g y el peso verificado fue de 27,6g. Esta variación afecta el cumplimiento del estándar establecido para porciones, lo cual tiene impacto directo en el aporte nutricional mínimo del complemento.

Comercializadora Nutrimos SA

- La afectación en la calificación responde a hallazgos en los colegios Instituto Técnico Distrital Julio Flórez (IED) y Alfonso López Michelsen (IED), específicamente en la categoría de Condiciones Higiénico-Sanitarias.
- Durante las visitas del 21 y 25 de noviembre se verificó que el vehículo de placa EQQ216 presentaba múltiples incumplimientos:
- El personal manipulador no aplicó las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- El conductor y el auxiliar portaban chaquetas de uso personal sobre el uniforme, lo cual no es admisible desde el enfoque de inocuidad.
- El vehículo evidenció condiciones inadecuadas de limpieza.
- El personal carecía de la documentación requerida para manipular alimentos.
- El vehículo no contaba con el formato físico de la certificación sanitaria, requisito indispensable para la operación.
- Estos hallazgos representan riesgos significativos en la cadena de distribución, por lo cual impactan la calificación final del proveedor.

Alimentos Thearion SAS – Cumplimiento:

La calificación se ve afectada principalmente por dos hallazgos relevantes:

- Condiciones Higiénico-Sanitarias: En el Colegio Campestre Monte Verde (IED), se encontraron canastillas en mal estado, utilizadas para el transporte de los alimentos. Este aspecto afecta la integridad física del producto y constituye un riesgo de contaminación.
- Componente Alimentario y Nutricional: En el Colegio Domingo Faustino Sarmiento (IED), durante una prueba organoléptica, la interventoría evidenció la presencia de un cartílago en el componente cereal del producto rollo de pollo (ingrediente: pollo). Este hallazgo compromete tanto la calidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones técnicas.

Trigus SAS – Cumplimiento: 99,67%

- La afectación corresponde a un hallazgo identificado en el Colegio Francisco de Paula Santander (IED), dentro del Componente Alimentario y Nutricional.
- Durante la verificación de gramaje del producto rollo de pollo (ingrediente: pollo), se evidenció una desviación respecto al estándar, donde el peso esperado era de 22,5g y el peso verificado fue de 19,6g. Este tipo de hallazgos afecta directamente el aporte nutricional requerido por el PAE.

CAPITULO 4. ASPECTOS CONTRACTUALES

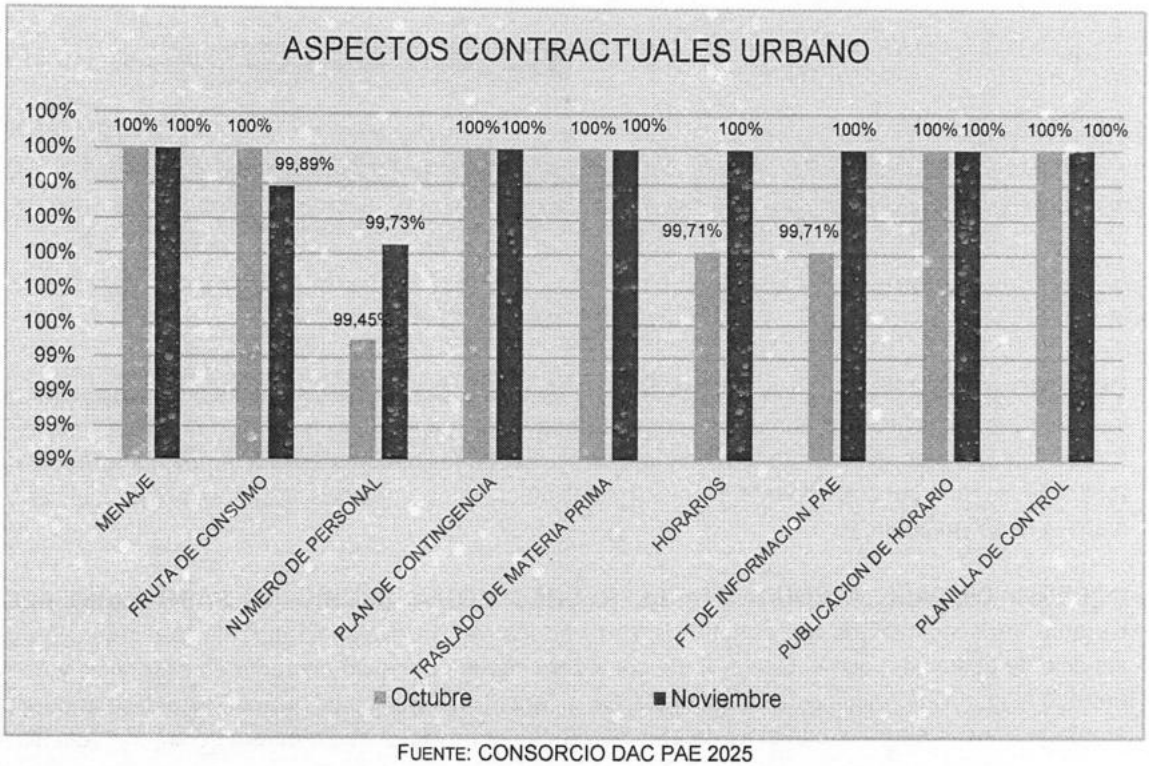
En este apartado, se presenta el desempeño específico para cada submodalidad para la categoría de Aspectos Contractuales, se describe de manera general, los hallazgos, novedades y observaciones que afectaron el cumplimiento del Asociado Compensar en el periodo comprendido del 1 al 30 noviembre 2025; de igual forma se presentan aquellos aspectos relevantes que impactaron de manera positiva el comportamiento del Asociado Compensar.

Frente a los aspectos que afectaron de manera negativa la calificación del Asociado Compensar, su descripción se relaciona en el entregable 3: Ver Anexo 02 Matriz Trazabilidad.

4.1 Comedores Urbano, Móvil y Colegios en Administración

En la siguiente gráfica presentada a continuación, se refleja el comportamiento de la categoría de Aspecto contractuales durante el periodo del 1 al 30 de noviembre de 2025, en el cual el Asociado Compensar presentó un cumplimiento del 99.96%, aumentando un 0.09% en relación con el porcentaje obtenido en el periodo del octubre donde obtuvo el 99.87%.

Gráfica 33. Aspectos Contractuales. Submodalidad: Urbano- Móvil y Colegios en Administración. 1 al 30 de noviembre de 2025.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Con relación al desempeño presentado para cada una de las categorías evaluadas, el Asociado Compensar presento cumplimiento del 100% en las variables relacionada con el seguimiento del menaje de consumo en los comedores escolares, traslado de materia prima, publicación de horarios, ficha técnica PAE, diligenciamiento de planillas de control de suministro y activación de planes de contingencia. Como oportunidades de mejora para este periodo se relacionan los aspectos con el personal manipulador con el 99.73% y fruta de consumo director con el 99.89%. Frente al comportamiento en general el Asociado aumento los desempeños obtenidos para las variables de horarios concertados de servicio y publicación de ficha técnica PAE, lo que demuestra compromiso y asertividad en las acciones implementadas para minimizar las novedades que se presentaron en el periodo anterior.

En la siguiente gráfica, se presentan los tres (3) colegios de la submodalidad, que afectaron la calificación para el periodo comprendido del 1 al 30 de noviembre de 2025.

Los principales hallazgos evidenciados y las acciones se describen a continuación.

Gráfica 34 Colegios con menor calificación – Aspectos Contractuales. Submodalidad: Urbano- Móvil y Colegios en Administración. Noviembre de 1 al 30 de 2025.



FUENTE CONSORCIO DAC PAE 2025

COLEGIO BICENTENARIO LA INDEPENDENCIA (IED): Durante los seguimientos realizados por interventoría, se evidencio tiempo de comida desayuno, menú 2, se evidenció limpieza deficiente (presencia de hojas) en la fruta de consumo directo Granadilla, como acción inmediata el Asociado realizó la revisión del componente, limpieza y desinfección de unidades restantes por lo cual, se dio cierre a la observación.

COLEGIO CIUDADELA EDUCATIVA EL RECREO SONIA OSORIO DE SAINT-MALO (IED): Durante los seguimientos realizados a la sede educativa, se evidenció durante la distribución del servicio de desayuno, que el Gestor II del comedor escolar no estuvo presente en el servicio y no se entregó ninguna información de su ausencia. Se reitera la importancia de que el Gestor II se encuentre atento durante el servicio, con el fin de atender cualquier novedad que requiera de su intervención.

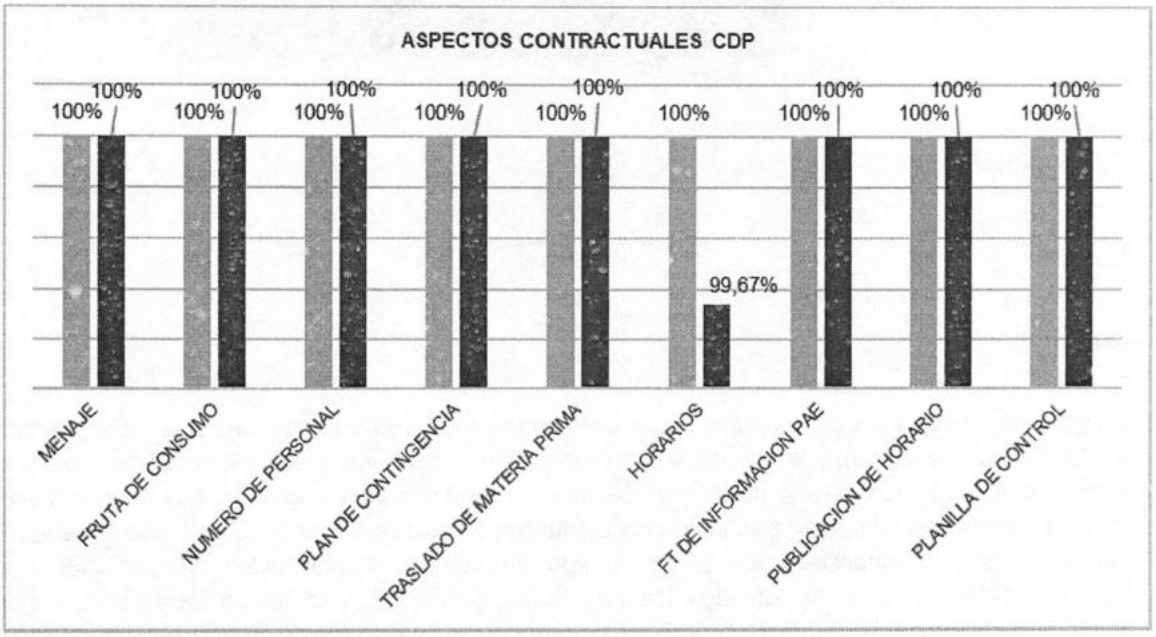
COLEGIO JOSÉ EUSTASIO RIVERA (IED): Durante los seguimientos realizados a la sede educativa, se evidencio para tiempo de comida de desayuno, menú 19, que el Gestor II no estuvo

presente durante todo el servicio de acuerdo con el requerimiento de talento humano para la etapa de la operación expuesto en el anexo técnico.

4.2 Centros de producción CDP

Para el periodo evaluado del 1 al 30 de noviembre de 2025, el Asociado presentó cumplimiento del 99,96%% en los aspectos contractuales, disminuyendo levemente en un 0.04% respecto al periodo anterior en el cual presento el 100% de cumplimiento. Como aspectos positivos se resaltó el desempeño en los aspectos relacionados con disposición del menaje completo y en óptimas condiciones, la distribución de frutas y componentes alimentarios se realizó según lo estipulado en el anexo técnico y el grupo etario correspondiente. Se garantizó la disponibilidad del personal necesario, el cumplimiento de horarios de distribución y la activación oportuna del plan de contingencia cuando fue requerido. El traslado de materias primas y componentes adicionales se efectuó bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, preservando la inocuidad de los alimentos. Asimismo, se mantuvieron actualizadas y visibles la ficha técnica del PAE, no obstante, se presentó un evento relacionado con retraso en la entrega de componentes en el Colegio Andrés Bello (IED). A continuación, se presenta el desempeño en la categoría de aspectos contractuales para el periodo evaluado.

Gráfica 35 Desempeño Aspectos Contractuales octubre-noviembre de 2025, Submodalidad CDP



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

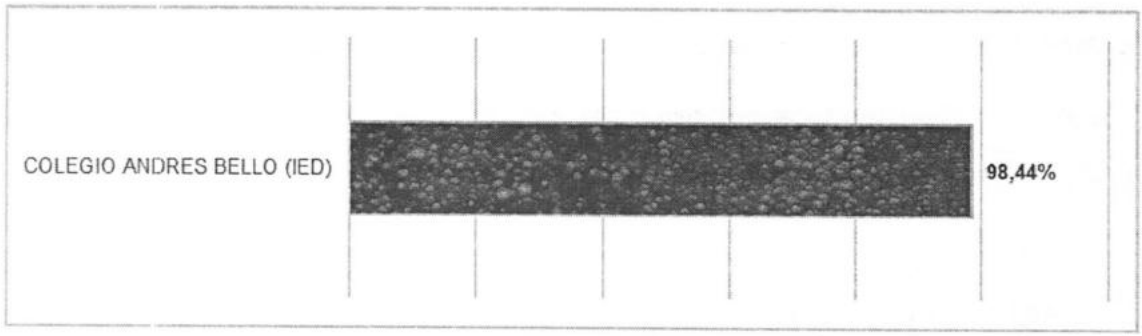
INFORMACIÓN PÚBLICA

Ranking Colegios con menor calificación en Aspectos Contractuales Centros de Producción CDP

En esta sección se relacionan los colegios de la Submodalidad CDP los cuales, para el periodo evaluado, alcanzaron un desempeño del 100% en todas las variables que integran los aspectos contractuales; únicamente se relaciona a continuación el evento presentado en el colegio Andrés Bello (IED) por afectación en horarios de entrega.

COLEGIO ANDRES BELLO (IED): Durante los seguimientos realizados a la sede educativa, se evidencio durante el servicio del almuerzo se presentó un retraso en la entrega de doscientos treinta y ocho (238) complementos de tipo C y D, provocando traumatismos en el normal funcionamiento de la IED sin embargo los complementos fueron suministrados a todos los beneficiarios antes de retirarse de la IED.

Gráfica 36 Colegios con menor calificación – Aspectos Contractuales. Submodalidad: CDP. Noviembre de 2025.



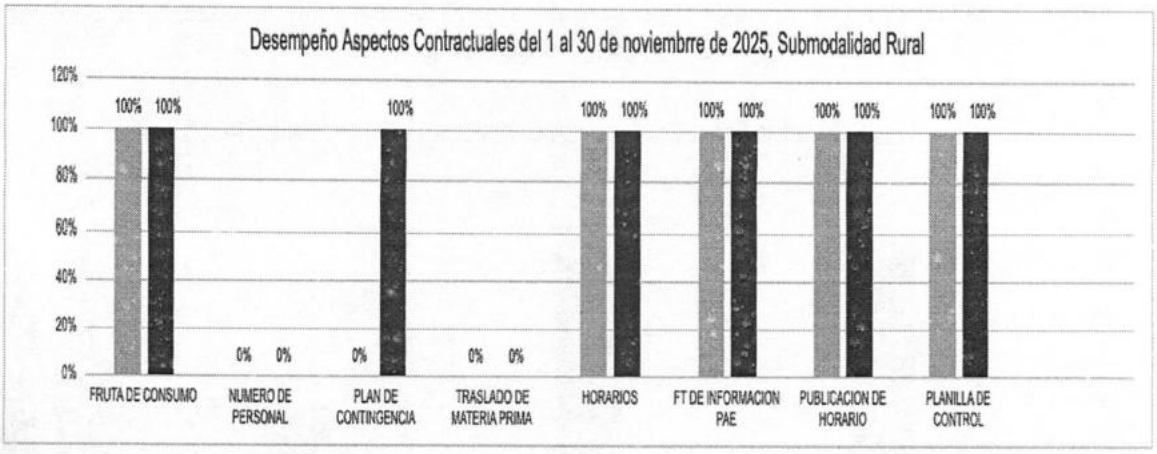
FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

4.3 Rural

Durante el periodo evaluado se alcanzó un cumplimiento del 100% en las variables monitoreadas, evidenciando una adherencia integral a los lineamientos operativos y a los estándares higiénico-sanitarios establecidos para la prestación del servicio de alimentación escolar. Las observaciones menores asociadas a la organización del menaje fueron atendidas y corregidas de forma inmediata. No se registraron inconsistencias en la entrega de fruta, la disponibilidad del personal ni el cumplimiento de los horarios definidos. De igual forma, se verificó la adecuada socialización de los horarios de atención, la correspondencia entre los menús suministrados y la ficha técnica del PAE, así como el diligenciamiento oportuno y completo de la planilla diaria de control de raciones.

En conjunto, los hallazgos reflejan una operación ordenada, eficiente y conforme con la normativa vigente, garantizando la calidad, inocuidad y regularidad del servicio entregado

Gráfica 37. Desempeño Aspectos Contractuales del 1 al 30 de noviembre de 2025, Submodalidad Rural



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

El análisis de los aspectos contractuales en zona rural, representados en la gráfica, evidencia que todas las variables evaluadas -fruta de consumo, número de personal, plan de contingencia, traslado de materia prima, horarios, ficha técnica del PAE, publicación de horario y planilla de control- alcanzaron un cumplimiento del 100%. Este desempeño uniforme confirma que los procedimientos establecidos para la operación rural se ejecutan de manera consistente, sin brechas en los componentes críticos del servicio. La información gráfica respalda los hallazgos de campo y demuestra la estabilidad operativa del operador durante el periodo observado.

Asimismo, el cumplimiento total en variables como plan de contingencia y traslado de materia prima indica que las condiciones logísticas y de gestión del riesgo se encuentran adecuadamente implementadas, garantizando continuidad en la prestación del servicio incluso ante eventualidades propias de la ruralidad. El diligenciamiento completo de la planilla de control y la correcta publicación de los horarios contribuyen a la trazabilidad y transparencia del proceso, elementos fundamentales para la supervisión contractual. En conjunto, la evidencia cuantitativa y cualitativa reafirma que la operación se desarrolla bajo estándares satisfactorios de calidad, oportunidad y cumplimiento regulatorio.

Ranking de colegios Rural

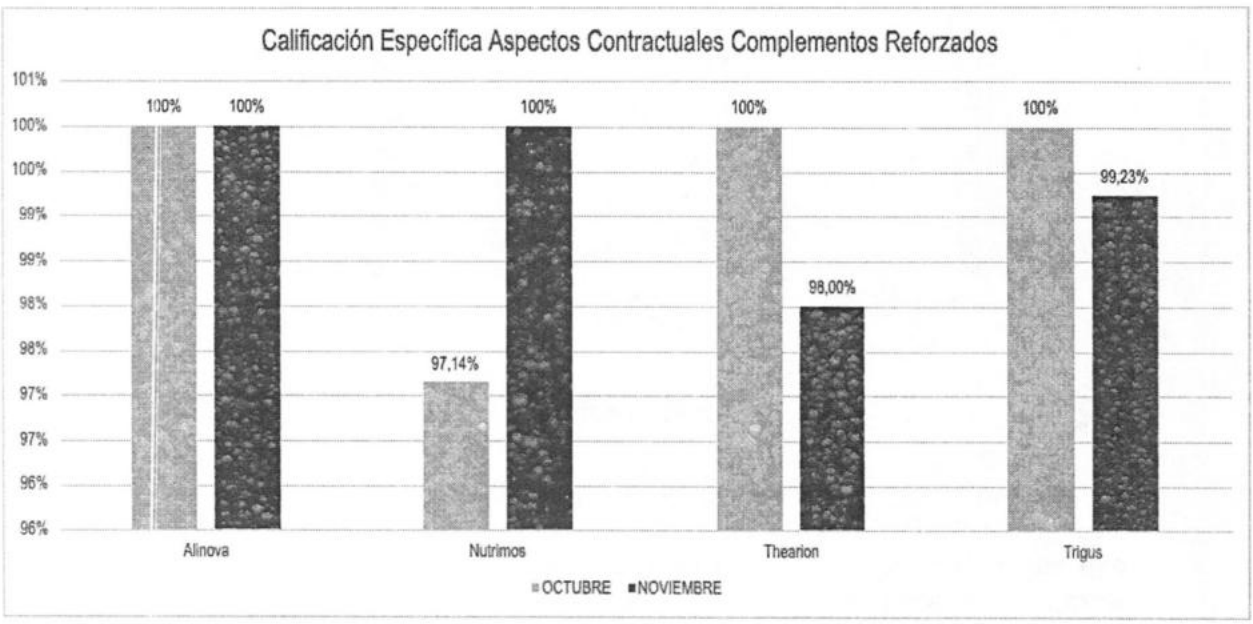
En esta sección se relacionan los colegios de la Submodalidad Rural, alcanzó un desempeño del 100% en todas las variables que integran los aspectos contractuales; por lo tanto, no se presenta un ranking de colegios con menor calificación durante el periodo evaluado.

4.4 Complementos Reforzados

A continuación, se presenta el análisis del desempeño de los proveedores en la categoría de Aspectos Contractuales, con énfasis en las variaciones porcentuales entre octubre y noviembre, así como en

las condiciones que influyeron en el cumplimiento asociado a la oportunidad en la entrega, trazabilidad del complemento, estado del producto y gestión de novedades durante el periodo evaluado.

Gráfica 38 Desempeño Aspectos Contractuales del 1 al 30 de noviembre de 2025. Submodalidad Complementos Reforzados.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

La Gráfica 33 evidencia tendencias diferenciadas entre los cuatro (4) proveedores contratados, permitiendo identificar avances, estabilizaciones y retrocesos leves frente al mes inmediatamente anterior. En términos generales, el comportamiento global mantiene un desempeño sobresaliente, con variaciones mínimas que, aunque no comprometen la operación, sí demandan seguimiento técnico para garantizar la sostenibilidad del cumplimiento contractual.

En el caso de Alinnova SAS, se observa un desempeño completamente estable, manteniendo un 100% de cumplimiento tanto en octubre como en noviembre, lo que refleja una gestión contractual consistente, sin afectaciones reportadas en la oportunidad de entrega ni en la gestión de novedades. Este comportamiento reafirma la solidez de sus procesos operativos y de control interno.

Para Comercializadora Nutrimos SA, la gráfica muestra una mejora sustantiva: pasó de 97,14% en octubre a 100% en noviembre, lo que representa un incremento de 2,86 puntos porcentuales. Este cambio indica la implementación de medidas correctivas frente a hallazgos identificados previamente y una efectiva respuesta a los requerimientos de la interventoría, alcanzando el estándar máximo durante el mes de noviembre.

En contraste, Alimentos Thearion SAS presenta un leve descenso, pasando de un cumplimiento del 100% en octubre a 98,00% en noviembre, es decir, una disminución de 2 puntos porcentuales.

Aunque el nivel de cumplimiento continúa siendo alto, esta variación sugiere la presencia de hallazgos que afectaron el indicador -principalmente asociados al estado de los contenedores y condiciones higiénico-sanitarias durante la operación-, por lo que se recomienda fortalecer los controles preventivos y la supervisión interna.

Finalmente, Trigus SAS mantiene un alto nivel de cumplimiento, pasando de 100% en octubre a 99,23% en noviembre, con una reducción marginal de 0,77 puntos porcentuales. Esta variación, aunque mínima, evidencia la necesidad de continuar monitoreando los procesos críticos, especialmente en lo relacionado con el gramaje de componentes y la documentación asociada a la manipulación de alimentos.

El análisis consolidado de los resultados de octubre y noviembre en la categoría de **Aspectos Contractuales** muestra que los cuatro proveedores mantienen desempeños dentro de rangos satisfactorios, con niveles de cumplimiento entre el 98,00% y el 100%. Estos resultados reflejan una adecuada capacidad operativa en aspectos clave como oportunidad en la entrega, trazabilidad del complemento y gestión de novedades.

Al comparar ambos periodos, se identifican tres comportamientos: estabilidad, mejoras y ligeras variaciones negativas. Alinnova SAS conserva un cumplimiento del 100% en los dos meses, evidenciando consistencia en el servicio. Comercializadora Nutrimos SA presenta una mejora significativa al alcanzar el 100% en noviembre tras superar los hallazgos de octubre. Por su parte, Thearion SAS y Trigus SAS registran reducciones menores (–2,00 y –0,77 puntos porcentuales), asociadas a hallazgos puntuales en condiciones higiénico-sanitarias y gramaje, los cuales no afectan la prestación del servicio, pero sí requieren acciones preventivas. A continuación, se desarrollan los principales hallazgos

Colegio Alfonso López Michelsen (IED). Durante el seguimiento efectuado en el marco de la submodalidad de Condiciones Higiénico–Sanitarias, la interventoría realizó dos (2) visitas de verificación al vehículo de placa EQQ216, responsable del transporte de alimentos asignado a esta institución. En la visita correspondiente al 21 de noviembre de 2025 se evidenciaron deficiencias significativas en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por parte del personal manipulador. Se observó que tanto el conductor como el auxiliar portaban chaquetas de uso personal sobre el uniforme de trabajo, lo cual constituye una infracción directa a los lineamientos de presentación personal exigidos para la manipulación y transporte de alimentos, además de representar un riesgo para la inocuidad del producto debido a la introducción de elementos ajenos al uniforme reglamentario. Adicionalmente, el estado del vehículo no cumplía con las condiciones mínimas de limpieza y mantenimiento requeridas según la normatividad sanitaria vigente, encontrándose superficies internas con suciedad acumulada y ausencia de condiciones de orden adecuadas para la operación. Estas observaciones evidencian fallas en los procedimientos de alistamiento y alistamiento higiénico de los medios de transporte por parte del Asociado Compensar.

En la segunda visita, realizada el 25 de noviembre de 2025, persistieron incumplimientos críticos. El personal manipulador y el conductor no contaban con la documentación exigida para la manipulación de alimentos, requisito indispensable para garantizar que quienes intervienen en la cadena operativa cumplen con los estándares de formación y condiciones de aptitud sanitaria. Asimismo, el vehículo no disponía del formato físico de la certificación sanitaria, documento obligatorio que respalda la idoneidad del medio de transporte para garantizar condiciones seguras durante el traslado de los

alimentos. La ausencia de esta documentación afecta directamente la trazabilidad del proceso y configura un incumplimiento contractual que pone en riesgo la calidad y seguridad alimentaria. En conjunto, los hallazgos encontrados en este colegio durante el periodo evaluado muestran deficiencias reiteradas en el control interno del Asociado, debilidades en el seguimiento a las BPM y omisiones en el aseguramiento de la documentación que soporta la operación, lo que incide negativamente en su evaluación general.

Colegio Campestre Monte Verde (IED). En la visita de verificación realizada a la operación del Asociado Compensar en esta institución, la interventoría identificó un hallazgo relacionado con el estado de las canastillas utilizadas para el transporte de alimentos. Se observó que dichos contenedores se encontraban en mal estado, presentando deterioro que compromete su función de proteger adecuadamente los productos desde el punto de producción hasta el punto de consumo. El estado inadecuado de las canastillas puede facilitar la acumulación de residuos, suciedad o agentes contaminantes, afectando la integridad física del alimento y aumentando el riesgo de contaminación cruzada. Este tipo de hallazgos evidencia falencias en el mantenimiento y renovación de los elementos de transporte, así como en los controles de calidad previos a la distribución. Aunque corresponde a un hallazgo puntual, su impacto es significativo, dado que los contenedores constituyen un eslabón fundamental para preservar la inocuidad a lo largo de la cadena logística. La interventoría identifica en este caso la necesidad de que el Asociado fortalezca la supervisión de su logística interna y garantice el uso de elementos en condiciones óptimas, en coherencia con los estándares contractuales y sanitarios establecidos.

Colegio Domingo Faustino Sarmiento (IED). En el ejercicio de verificación de la calidad del producto suministrado, la interventoría realizó la prueba organoléptica correspondiente al componente cereal del menú, específicamente el producto rollo de pollo, cuyo ingrediente principal es pollo. Durante dicha evaluación se identificó la presencia de un cartílago dentro de la porción analizada. Este hallazgo evidencia una alteración en la uniformidad del producto y representa una falla en los procesos de selección, revisión y control de calidad de las materias primas utilizadas por el Asociado. La presencia de tejido no deseado dentro de un producto destinado a consumo escolar puede afectar negativamente la aceptabilidad del alimento por parte de los beneficiarios, además de poner en cuestión la consistencia y rigurosidad de los procesos operativos del operador. Aunque la naturaleza del hallazgo es físico–organoléptica, su relevancia es alta, pues afecta la experiencia alimentaria de los estudiantes y refleja deficiencias en la inspección previa al empaque, por lo cual requiere acciones correctivas inmediata y fortalecimiento de los mecanismos de control interno. La interventoría documenta y reporta este evento debido a su impacto directo en la conformidad del producto y en el cumplimiento de las especificaciones técnicas contractuales.

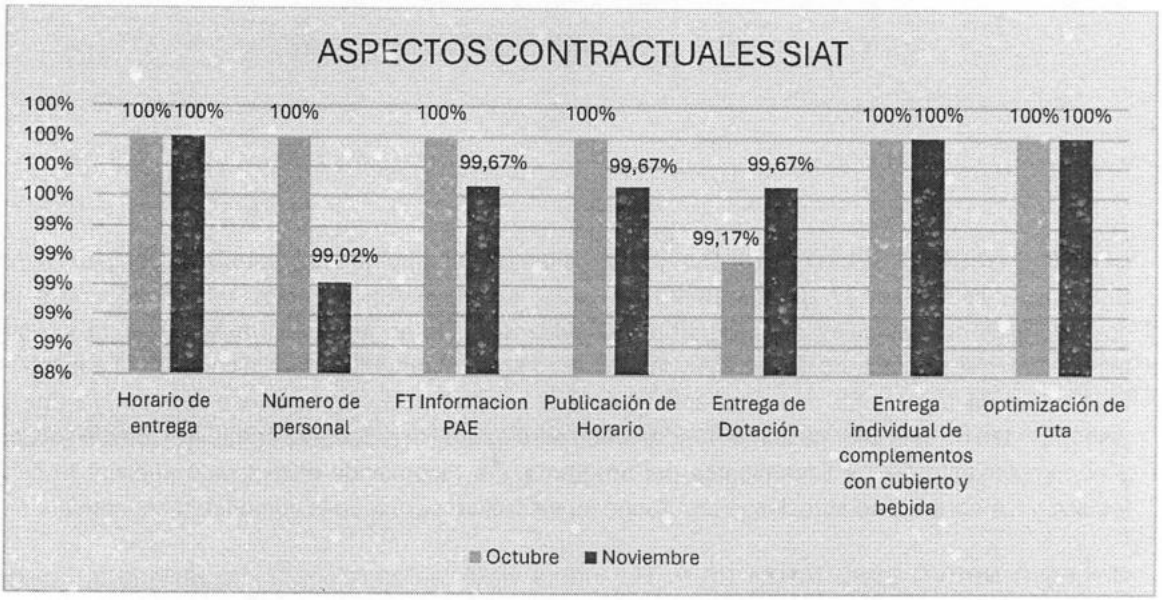
Colegio Francisco de Paula Santander (IED). Durante el proceso de verificación de gramaje correspondiente al componente cereal del producto rollo de pollo, la interventoría identificó una desviación entre el peso estipulado contractualmente y el peso real suministrado. Para el ingrediente pollo, el peso esperado era de 22,5 gramos; sin embargo, el registro obtenido arrojó un valor de 19,6 gramos, evidenciando una disminución significativa respecto al estándar definido. La diferencia encontrada afecta la porción que recibe cada beneficiario y, en consecuencia, impacta el aporte nutricional previsto para el menú, lo cual constituye un incumplimiento directo de las especificaciones técnicas obligatorias. Este tipo de desviaciones indica la existencia de fallas en los controles de calibración, estandarización y supervisión de porcionamiento en la planta de producción del Asociado, aspectos que deben mantenerse bajo estricto control para asegurar la calidad del servicio. La

interventoría resalta la importancia de este hallazgo debido a que compromete la integralidad del componente alimentario y afecta el cumplimiento de las metas nutricionales establecidas para la población escolar, haciendo necesario que el Asociado implemente acciones correctivas inmediatas que garanticen el ajuste a los rangos definidos contractualmente.

4.5 SIAT- SEDES

En la siguiente gráfica presentada a continuación, se refleja el comportamiento de la categoría de Aspecto contractuales durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2025, en el cual el Asociado Compensar presentó un cumplimiento del 99.69%.

Gráfica 39 Aspectos Contractuales. Submodalidad: SIAT sedes octubre-noviembre de 2025.



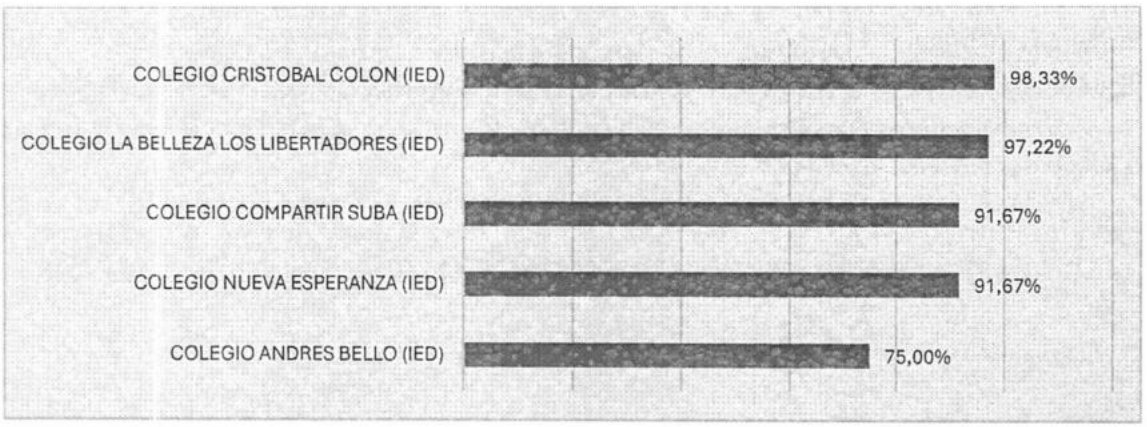
FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En relación con el desempeño presentado para la categoría, el Asociado Compensar realizando el comparativo de los meses evaluados (octubre y noviembre) se evidencia que mantiene un cumplimiento del 100% con los seguimientos realizados a las variables relacionadas con horario de entrega, entrega individual de complementos con cubierto y bebida y la optimización de ruta. Como oportunidades de mejora se evidenciaron cambios representativos en el número de personal en el cual se observa una disminución del 0.98%, para FT información PAE una disminución del 0.33%, Publicación de horario una disminución del 0.33%, con relación a la entrega de dotación vemos en cambio un aumento 0.5% lo que indica que se realizaron ajustes en los hallazgos evidenciados en el mes anterior y por ello el aumento en la calificación para este mes de evaluación.

En la siguiente gráfica, se presentan el colegio de la submodalidad, que afecto la calificación para el periodo comprendido del 01 al 30 de noviembre de 2025.

Los principales hallazgos evidenciados y las acciones se describen a continuación.

Gráfica 40 Colegios con menor calificación – Aspectos Contractuales. Submodalidad: SIAT. Noviembre de 2025.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

COLEGIO ANDRES BELLO (IED): Durante la visita realizada por la interventoría al Colegio Andrés Bello (IED) sede 2 el 27 de noviembre de 2025, se evaluaron aspectos relacionados con los compromisos contractuales del programa. Se evidenció que no se encontraba publicada la ficha técnica del PAE ni el horario de atención del almuerzo en un lugar visible para la comunidad educativa. Esta situación representa una desviación frente a lo establecido en el anexo técnico, ya que la disponibilidad de esta información es fundamental para garantiza la correcta comunicación del servicio y el cumplimiento de los lineamientos del programa. Se recomienda al asociado publicar la ficha técnica y los horarios de atención, asegurando su visibilidad para toda la comunidad educativa.

COLEGIO NUEVA ESPERANZA (IED): Durante la visita realizada por la interventoría al Colegio Nueva Esperanza (IED) sede 1 el 18 de noviembre de 2025, se evaluaron aspectos relacionados con los compromisos contractuales del programa. Se evidenció que no se contaba con auxiliar SIAT en la sede para la entrega de los complementos alimentarios, situación que no cumple con lo establecido en el anexo técnico, el cual indica que el personal de apoyo del PAE no puede ser considerado como parte del personal requerido para los servicios fijos ni para la modalidad SIAT. Esta desviación evidencia la necesidad de garantizar la disponibilidad del personal asignado por el asociado para la entrega, asegurando el cumplimiento de los lineamientos contractuales y la correcta operación del programa. Se recomienda asegurar la presencia del personal SIAT según lo indicado en el anexo técnico para todas las sedes.

COLEGIO COMPARTIR SUBA (IED): Durante la visita realizada por la interventoría al Colegio Compartir Suba (IED) sede 1 el 12 de noviembre de 2025, se evaluaron aspectos relacionados con los compromisos contractuales del programa. Se evidenció que no se contaba con el personal requerido por parte del asociado para la entrega de los complementos alimentarios, ya que el alistamiento y la distribución fueron realizados por el personal de apoyo del PAE, mientras que no se asignó personal de la modalidad SIAT para esta actividad. A pesar de que a las 12:10 p.m. se presentó

un auxiliar de cocina con las planillas FRS y la firma del acta de visita de interventoría, la situación refleja un incumplimiento frente a lo establecido en el anexo técnico sobre disponibilidad de personal para la distribución. Se recomienda asegurar la asignación del personal SIAT conforme a lo indicado en el anexo técnico, garantizando la correcta operación y cumplimiento de los compromisos contractuales del programa.

COLEGIO LA BELLEZA LOS LIBERTADORES (IED): Durante la visita realizada por la interventoría al Colegio La Belleza Los Libertadores (IED) sede 2 el 20 de noviembre de 2025, se evaluaron aspectos relacionados con los compromisos contractuales del programa. Se evidenció que no se contaba con el personal requerido por parte del asociado para la entrega de los complementos alimentarios, ya que el alistamiento y la distribución fueron realizados por el personal de apoyo del PAE. Esta situación no cumple con lo establecido en el anexo técnico, dado que el personal de apoyo no debe ser considerado como parte del personal requerido para los servicios fijos ni para la modalidad SIAT. Se recomienda garantizar la asignación del personal SIAT conforme al anexo técnico, asegurando la correcta ejecución de la entrega y el cumplimiento de los lineamientos contractuales del programa.

COLEGIO CRISTOBAL COLON (IED): Durante la visita realizada por la interventoría al Colegio Cristóbal Colón (IED) sede 3 el 25 de noviembre de 2025, se evaluaron aspectos relacionados con los compromisos contractuales del programa. Se evidenció que no se realizó la entrega de la dotación de elementos de protección (gorro, bata, guantes y tapabocas) a la institución educativa para la manipulación y entrega de los complementos alimentarios. Esta situación no cumple con lo establecido en el anexo técnico, el cual indica que la dotación debe suministrarse en cantidad y condiciones adecuadas, llevando el registro correspondiente. Se recomienda garantizar la entrega completa de los elementos de protección al personal encargado, asegurando la correcta manipulación de los alimentos y el cumplimiento de los lineamientos del programa.

CAPITULO 5. APOYOS PAE

El resultado de este seguimiento se efectuó a seis (6) variables del formato FGC-25, relacionadas con la verificación de las actividades y obligaciones de los apoyos PAE. Como resultado de la evaluación realizada en el periodo del 1 al 30 de noviembre de 2025, se evidenció un desempeño del 100% en el cual, las sedes educativas cuentan con una persona encargada de la recepción del refrigerio escolar quien cumple con las Buenas Prácticas Higiénicas durante la ejecución de sus actividades, con la dotación correspondiente, así como la documentación necesaria para la manipulación de alimentos y en cuanto al personal de apoyo PAE, se identifica el diligenciamiento de la bitácora de forma cronológica, registrando las actividades y novedades diarias generadas en la operación; se identifica gestión ante la IED de forma oportuna para la elaboración de las planillas de entrega de suministros y se validó que las canastillas fueran devueltas al cuarto de almacenamiento temporal una vez finalizado el consumo de los refrigerios y socializaba con la IED la importancia de retornar dichas canastilla y el uso adecuado para el almacenamiento de las mismas.

5.1 Urbano Móvil y Colegios en Administración

Para el periodo evaluado, en la submodalidad de Urbano Móvil y Colegios en Administración en las sedes educativas presentaron un cumplimiento del 100%, en el cual los Apoyos PAE garantizaron los requerimientos relacionados con el diligenciamiento oportuno de la bitácora con las novedades presentadas durante la entrega de los refrigerios, almacenamiento adecuado de canastillas y control y seguimiento a la entrega de refrigerios PAE.

Tabla 22 Aspectos relevantes. Apoyos PAE: Urbano Móvil y Colegios en Administración

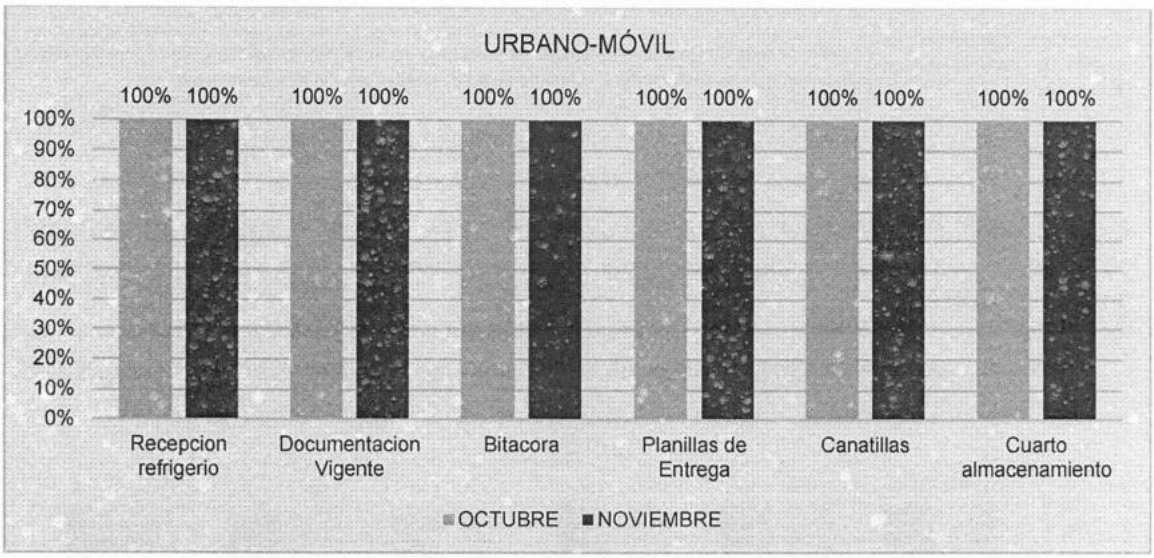
CATEGORÍA EVALUADA	ASPECTOS RELEVANTES
Persona encargada o responsable de la recepción	Para el periodo de ejecución, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, ya que los apoyos PAE llevaron a cabo el control de las actividades de las entregas de refrigerios en conjunto con la sede educativa.
Documentación vigente de la persona responsable	Para el periodo de ejecución, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, ya que se evidencio cumplimiento en la presentación de la documentación requerida y vigente del personal manipulador asignado para las entregas.
Diligenciamiento de bitácora	Para el periodo de ejecución, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, ya que los apoyos PAE diligenciaron de manera oportuna la bitácora con las novedades presentadas durante las entregas.
Diligenciamiento oportuno de planillas de entrega de suministro	Para el periodo de ejecución, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, no se presentaron novedades relacionadas con el diligenciamiento de planillas de entrega.
Control de canastillas	Para el periodo de ejecución, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, ya que los apoyos PAE llevaron a cabo el control de canastillas en conjunto con la sede educativa.

CATEGORÍA EVALUADA	ASPECTOS RELEVANTES
Canastillas dispuestas en cuarto de almacenamiento temporal	Para el periodo de ejecución, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, ya que los apoyos PAE gestionaron de manera oportuna el retorno de las canastillas para su almacenamiento.

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

A continuación, se presenta el desempeño obtenido en el seguimiento realizado a apoyos PAE en sedes educativas para el periodo evaluado del 1 al 30 de noviembre de 2025, en la modalidad de Urbano Móvil y Colegios en Administración.

Gráfica 41 Seguimiento Apoyos PAE del 1 al 30 de noviembre de 2025 Urbano Móvil y Colegios en Administración



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

5.2 CDP Centros de producción

Para el periodo evaluado, en la submodalidad de centros de producción las sedes educativas presentaron un cumplimiento del 100%, en el cual los Apoyos PAE garantizaron los requerimientos relacionados con el diligenciamiento oportuno de la bitácora con las novedades presentadas durante la entrega de los refrigerios, almacenamiento adecuado de canastillas y control y seguimiento a la entrega de refrigerios PAE.

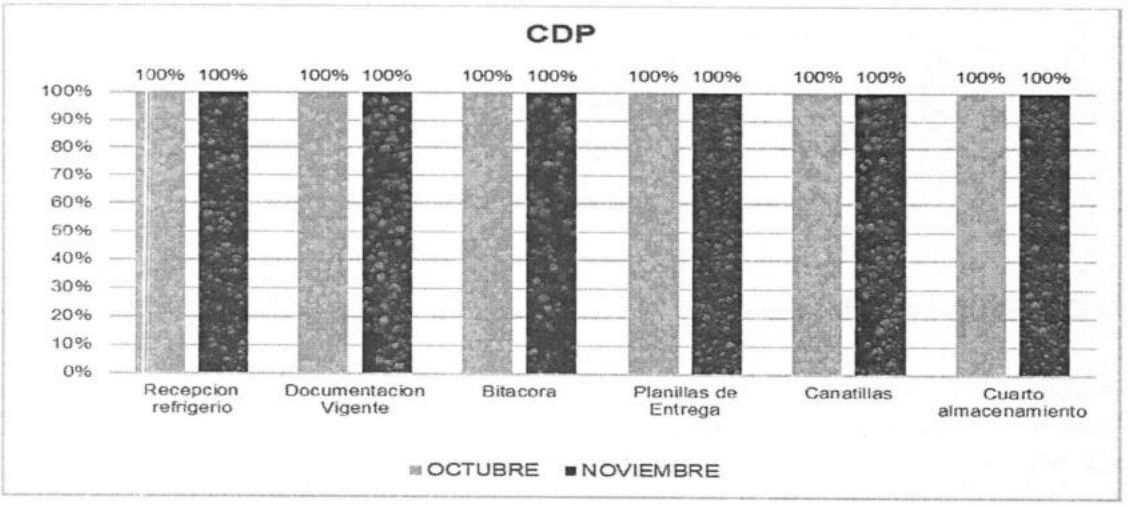
Tabla 23 Aspectos relevantes. Apoyos PAE: Centros de Producción (CDP)

CATEGORÍA EVALUADA	ASPECTOS RELEVANTES
Persona encargada o responsable de la recepción	Para el periodo de ejecución, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, ya que los apoyos PAE llevaron a cabo el control de las actividades de las entregas de refrigerios en conjunto con la sede educativa.
Documentación vigente de la persona responsable	Para el periodo de ejecución, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, ya que se evidencio cumplimiento en la presentación de la documentación requerida y vigente del personal manipulador asignado para las entregas.
Diligenciamiento de bitácora	Para el periodo de ejecución, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, ya que los apoyos PAE diligenciaron de manera oportuna la bitácora con las novedades presentadas durante las entregas.
Diligenciamiento oportuno de planillas de entrega de suministro	Para el periodo de ejecución, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, no se presentaron novedades relacionadas con el diligenciamiento de planillas de entrega.
Control de canastillas	Para el periodo de ejecución, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, ya que los apoyos PAE llevaron a cabo el control de canastillas en conjunto con la sede educativa.
Canastillas dispuestas en cuarto de almacenamiento temporal	Para el periodo de ejecución, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%, ya que los apoyos PAE gestionaron de manera oportuna el retorno de las canastillas para su almacenamiento.

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

A continuación, se presenta el desempeño obtenido en el seguimiento realizado a apoyos PAE en sedes educativas para el periodo evaluado del 1 al 30 de noviembre, en la modalidad de centros de producción CDP.

Gráfica 42 Seguimiento Apoyos PAE octubre-noviembre de 2025 Centros de producción CDP



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

INFORMACIÓN PÚBLICA

CAPITULO 6. VIGILANCIA MICROBIOLÓGICA

6.1 Reporte de resultados de laboratorios

En cumplimiento de las actividades previstas en el Contrato de Interventoría No.8443253 de 2025, el Consorcio DAC PAE 2025 durante el mes de noviembre, se realizó el seguimiento microbiológico de los alimentos suministrados a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar - PAE Bogotá, en las modalidades SIDAE y SIAT. De igual forma, dentro del alcance contractual, se efectuó la verificación de las condiciones higiénico-sanitarias (superficies, manos, ambientes y la calidad del agua potable) mediante análisis microbiológicos y fisicoquímicos. Adicionalmente, se evaluó la calidad de las materias primas cárnicas a través de pruebas bromatológicas y de identificación de especie, conforme a lo dispuesto en el Anexo Técnico de la Interventoría. Todas estas acciones comprendieron la planeación, articulación y supervisión de las actividades de muestreo programadas a los laboratorios contratados. Durante el periodo se tomaron muestras para las diferentes submodalidades, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el Anexo Técnico de la Interventoría; así mismo, es importante indicar que la programación proyectada y ejecutada por parte de la Interventoría fue avalada por la SED bajo los criterios y lineamientos definidos contractualmente, y teniendo en cuenta los recursos asignados a cada institución.

6.1.1 Resultados Microbiológicos

El seguimiento microbiológico para alimentos, agua potable y en general las condiciones higiénico-sanitarias tiene como propósito evaluar la calidad e inocuidad de los productos elaborados por el Asociado Compensar dentro del Programa de Alimentación Escolar - PAE Bogotá, para la modalidad SIDAE, destinados al consumo de los estudiantes beneficiarios. Este proceso comprende la verificación de los procedimientos de limpieza y desinfección, así como el control en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM tanto en los comedores escolares como en los Centros de Producción (CDP). En los casos en que se identificaron hallazgos no conformes, se realizó el análisis correspondiente de las causas de incumplimiento y su vinculación con las observaciones derivadas de las visitas técnicas efectuadas por la Interventoría.

6.1.2 Resultados y Análisis Microbiológicos Submodalidad Urbano: Desayunos, Almuerzos, Cenas y Complementos Escolares Am/Pm con Recursos del Sistema General de Regalías

Dentro de la submodalidad SIDAE Urbano la cual integra la evaluación de comedores escolares urbanos, cocinas móviles y comedores en administración, durante el mes de noviembre de 2025, se programaron doscientos ochenta y nueve (289) muestras como parte del seguimiento de rutina correspondiente a la vigilancia microbiológica del periodo, en cuarenta (40) Instituciones Educativas, tal como se relaciona a continuación.

1. Colegio Antonio García (IED)
2. Colegio Aquileo Parra (IED) - Móvil
3. Colegio Carlo Federici (IED)
4. Colegio CEDID Guillermo Cano Isaza (IED) - Administración