y control por parte del personal manipulador del comedor escolar. Para el presente corte, no se encuentran hallazgos relacionados con el formato F-GC-25 Condiciones de proceso, sin embargo, se evidencio socialización de la desviación al personal manipulador.

Ambientes: se evidenciaron dos (2) resultados no conformes para las muestras de ambiente del área de alistamiento y distribución, tomadas en instituciones Colegio Miravalle (IED) y Colegio Manuel Cepeda Vargas (IED) el día 10 y 13 de marzo respectivamente, por el recuento elevado de microrganismos mesófilos aerobios, estando fuera de los límites concertados, entre el Asociado y la entidad. Considerando lo anterior, se socializó al Asociado la desviación con la finalidad que realice su respectivo análisis de causas, ejecute y socialice las acciones implementadas. Los mesófilos aerobios pertenecen al grupo de microorganismos indicadores, y nos permiten examinar la calidad del ambiente de un área, así como identificar si hay o no, adecuada aplicación de prácticas de limpieza y desinfección. Su presencia en un recuento elevado, nos muestra que se están presentado condiciones favorables para su multiplicación, y por sedimentación pueden llegar a los alimentos y contaminarlos, por lo tanto es importante se implementen acciones correctivas y preventivas, relacionadas con el seguimiento a los protocolos registrados en el Plan de Saneamiento del Asociado, que incluyan reducir la acumulación de agua al interior de los comedores escolares y evitar la presencia de polvo y material particulado en los ambientes.

Los resultados se pueden evidenciar en el Entregable04/CertificadoLabMGC11 y Plan de muestreo

6.1.2.1 Seguimientos Microbiológicos a No Conformidades de Periodos Anteriores

Teniendo en cuenta las desviaciones presentadas en periodos anteriores, el Consorcio DAC PAE 2025 realizó el seguimiento microbiológico, como se describe en la tabla a continuación:

Tabla 31 Seguimientos Microbiológicos a No Conformidades de Periodos Anteriores

Fecha	Institución Educativa	Recursos	Alimento/CHS	Cumple	No Cumple
19/03/2026	Colegio José Jaime Rojas (IED)	SED	Frotis De Superficie/Mesón Cocina Fría	1	0
20/03/2026	Colegio Rodolfo Llinás (IED)	SED	Frotis De Superficie/Mesón Cocina Fría	1	0
09/03/2026	Colegio Rafael Uribe Uribe (IED)	Regalías	Ensalada Fruti Cream	1	0
17/03/2026	Colegio Luis López De Mesa (IED)	SED	Dispensador De Agua	1	0
18/03/2026	Colegio INEM Santiago Pérez (IED)	SED	Frotis De Manos/Personal De Distribución/ Frotis De Superficie/Mesón Cocina Fría	2	0
19/03/2026	Colegio General Santander (IED) Sede 1	SED	Frotis De Manos/Personal De Distribución/ Frotis De Superficie/Mesón Cocina Fría	2	

Fecha	Institución Educativa	Recursos	Alimento/CHS	Cumple	No Cumple
	TOTAL				

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Como se observa en la tabla anterior, se evidenció para la totalidad de las muestras analizadas, resultados conformes para el seguimiento programado, estando dentro de los límites establecidos por la Resolución 1407 de 2022 y por la SED para condiciones higiénico-sanitarias. Es importante indicar que el correspondiente oficio de cierre se encuentra en trámite y se proyectara en el próximo periodo. Los resultados se pueden evidenciar en el Entregable04/CertificadoLabMGC11 y Plan de muestreo

6.1.3 Resultados y análisis Microbiológicos Submodalidad Urbano: Desayunos, Almuerzos, cenas y Complementos escolares am/pm con recursos propios

Durante el mes de marzo en la Submodalidad Urbano: desayunos, Almuerzos, cenas y complementos escolares am/pm, se llevó a cabo seguimiento microbiológico en dos (2) comedores, como parte del seguimiento de rutina correspondiente a la vigilancia microbiológica a través de recursos propios, como se describe a continuación:

1. Colegio Laurel de Cera (IED).
2. Colegio Juan Lozano y Lozano (IED)

Los resultados de las muestras de rutina, analizadas se distribuyen de la siguiente manera:

Tabla 32 Consolidado por grupo de alimentos submodalidad SIDAE Urbano: desayunos, almuerzos, cenas y complementos escolares am/pm con recursos propios SED

Grupo de alimentos/CHS	Muestras de rutina	Dentro de parámetros	Fuera de parámetros	% Cumplimiento
Verdura caliente con proteico/Proteico	2	2	0	100%
Ensalada cruda/ verdura caliente	1	1	0	100%
Bebida con leche/ jugo de fruta /Sorbete de fruta	2	2	0	100%
Cereal	1	1	0	100%
Frotis de manos	2	2	0	100%
Frotis de superficies	2	2	0	100%
Ambientes *	1	1	0	NA*
Agua potable*	2	2	0	NA*
Dispensador de agua	2	2	0	100%
TOTAL	**15**	**15**	**0**	**100%**

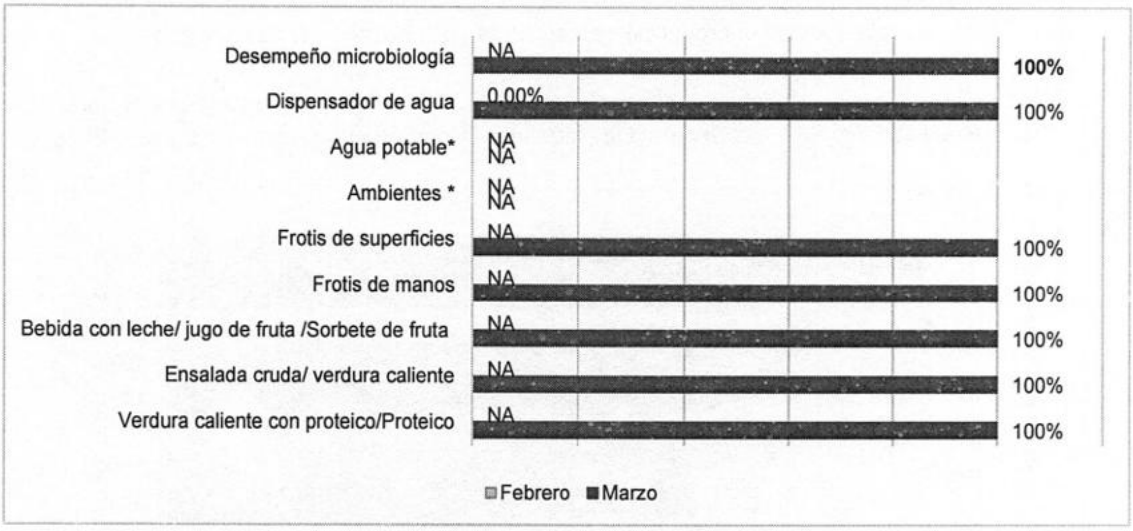
FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

**Para los ítems de aguas y ambientes no se evalúa cumplimiento respecto a la calificación asignada al Asociado, considerando que estos parámetros son parte de las condiciones de infraestructura de las sedes educativas, pero se notifican a la SED y al Asociado.*

Durante el periodo, la Interventoría programó y ejecutó un total de quince (15) muestras, financiadas mediante recursos propios SED analizando los alimentos de alto riesgo suministrados, así como las condiciones higiénico-sanitarias, mediante la evaluación de agua potable, frotis de superficies, frotis de manos y ambientes. El desempeño durante el periodo fue del 100% debido a los resultados dentro de los límites establecidos, de acuerdo con la normatividad vigentes y parámetros SED.

A continuación, se presenta el desempeño microbiológico por grupo de alimentos y condiciones higiénico-sanitarias (CHS) para las muestras analizadas.

Gráfica 48 Desempeño Microbiología Submodalidad SIDAE Urbano: Desayunos, Almuerzos, Cenas y Complementos Escolares Am/Pm con Recursos Propios SED – Comparativo febrero y marzo de 2026.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

De acuerdo con la gráfica anterior, para el periodo anterior no se realizaron análisis a través de recursos propios, sin embargo, se evidencia para el mes de marzo un desempeño general del 100%, resultado de las muestras dentro de parámetros analizadas como parte de la rutina mensual. De acuerdo con los resultados obtenidos se infiere un adecuado alistamiento y proceso de producción de los alimentos suministrados, así como la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Los resultados se pueden evidenciar en el Entregable04/CertificadoLabMGC11 y Plan de muestreo

6.1.4 Resultados y análisis Microbiológicos Submodalidad Urbano – Complementos-reforzados con recursos del Sistema General de regalías

Para el mes de marzo, se programó a través del recurso de regalías el seguimiento a los componentes entregados por el Asociado Compensar bajo la submodalidad Complementos Reforzados, a través del proveedor Thearion SAS, en donde se programaron tres (3) muestreos microbiológicos como parte de la rutina, correspondientes a los componentes bebida, cereal más derivado proteína y postre.

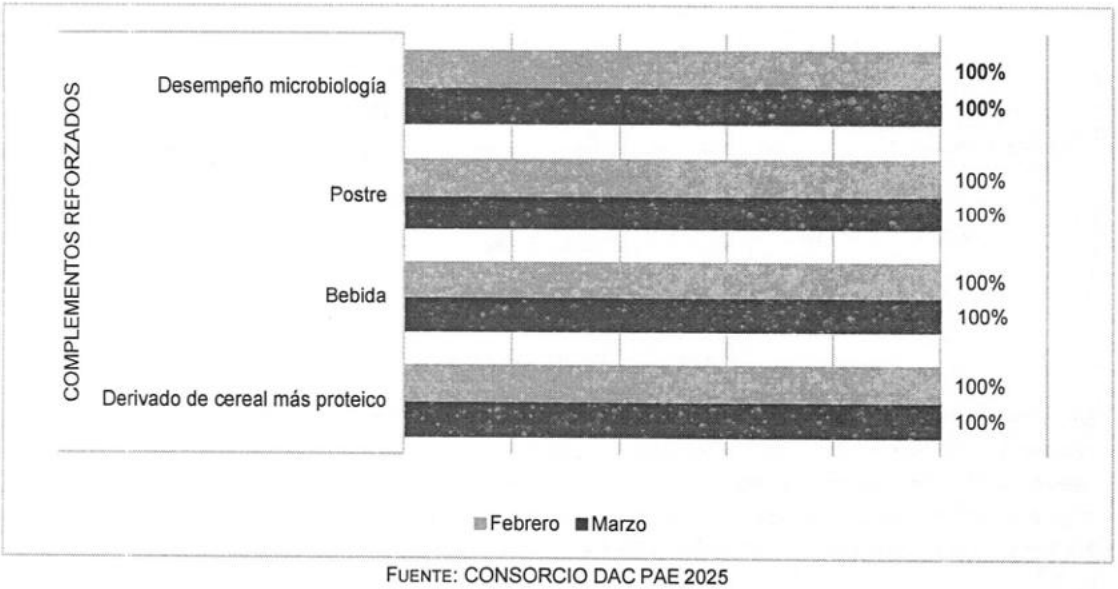
Tabla 33 Consolidado por grupo de alimentos y muestras Submodalidad SIDAE Urbano – complementos reforzados con recursos del Sistema General de regalías

Grupo de alimentos	Muestras de rutina programadas	Muestras ejecutadas	Cumple	No Cumple	% Cumplimiento
Derivado de cereal más proteico	1	1	1	0	100%
Bebida	1	1	1	0	100%
Postre	1	1	1	0	100%
TOTAL	3	3	3	0	100%

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En la tabla anterior, se evidencia la toma de muestra y análisis de la totalidad de las muestras programadas, cumpliendo con la proyección establecida y sin observarse desviaciones.

Gráfica 49 Desempeño Microbiología Submodalidad SIDAE Urbano: Complementos Reforzados Con Recursos Del Sistema General De Regalías – Comparativo febrero y marzo de 2026



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En la tabla anterior se observa para la submodalidad Complementos Reforzados, un desempeño del 100% manteniendo su calificación con relación al periodo anterior de ejecución, debido a los resultados conformes para los componentes Bebida Néctar UHT, derivado cereal más proteico (Sánduche de queso) y postre (cocada), cuyos resultados se evidenciaron conformes, estando dentro

de los parámetros normativos vigentes para los alimentos evaluados. No se encuentran resultados pendientes al corte del presente informe.

Los resultados se pueden evidenciar en el Entregable04/CertificadoLabMGC11 y Plan de muestreo

6.1.5 Resultados y Análisis Microbiológicos Submodalidad Urbano - Complementos Reforzados con Recursos Propios

Para el presente periodo en la Submodalidad Complementos reforzados no se llevó a cabo seguimiento microbiológico, por recursos propios.

6.1.6 Resultados y Análisis Microbiológicos Submodalidad Urbano - Refrigerios Contingencia Temporal/ Prolongada con Recursos del Sistema General de Regalías

Durante el periodo, se programó a través del recurso de regalías el seguimiento a los componentes entregados por el Asociado Compensar en los comedores escolares que se encuentran en contingencia temporal o prolongada. La toma de muestra se programó en la Institución Colegio Gabriel Betancourt Mejía Sede 1 (IED), en la cual se suministraron alimentos industrializados ejecutándose los tres (3) muestreos microbiológicos proyectados dentro de la rutina, correspondientes a los componentes bebida (Néctar de fruta UHT), derivado de cereal más proteína (sanduche de queso) y postre (mix de frutos secos).

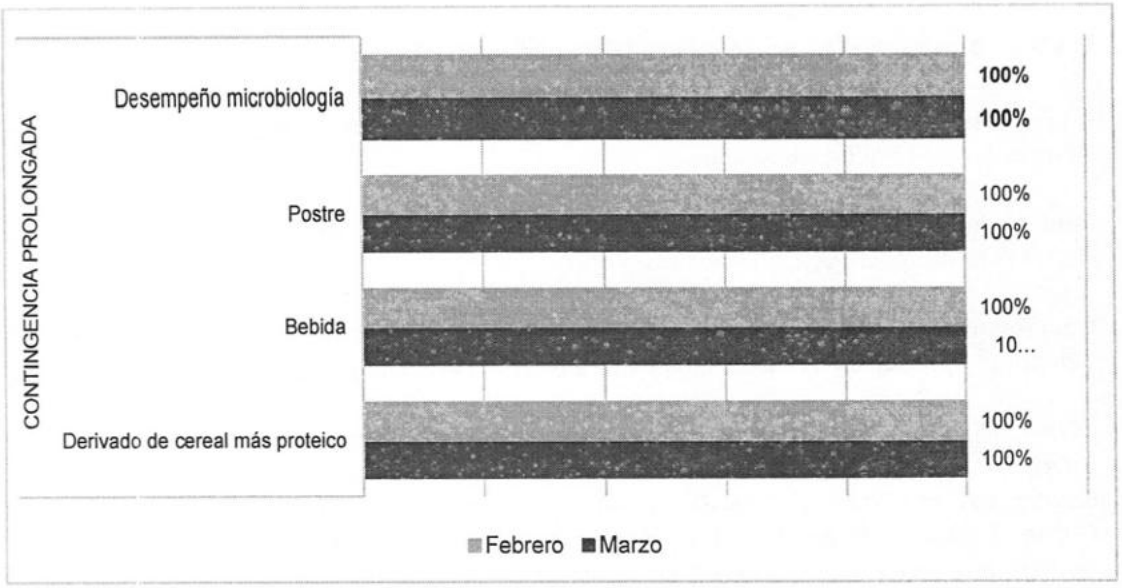
Tabla 34 Consolidado por grupo de alimentos y muestras Submodalidad SIDAE Urbano – Refrigerios Contingencia temporal/ prolongada con recursos del Sistema General de regalías

Grupo de alimentos	Muestras de rutina programadas	Muestras ejecutadas	Cumple	No Cumple	% Cumplimiento
Derivado de cereal más proteico	1	1	1	0	100%
Bebida	1	1	1	0	100%
Postre	1	1	1	0	100%
TOTAL	**3**	**3**	**3**	**0**	**100%**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En la tabla anterior, se evidencia la toma de muestra y análisis de la totalidad de las muestras programadas obteniéndose un 100% de cumplimiento. No se encuentran resultados pendientes al corte del presente informe.

Gráfica 50 Desempeño Microbiología Submodalidad SIDAE Urbano: Refrigerios Contingencia Temporal/ Prolongada con Recursos del Sistema de Regalías – Comparativo febrero y marzo 2026



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

De acuerdo con la gráfica anterior, los resultados evidencian un desempeño microbiológico del 100% para todos los componentes evaluados (derivado de cereal más proteico, bebida, postre y desempeño microbiológico general) durante los meses de febrero y marzo. Lo anterior sugiere que los procesos de recepción, almacenamiento, manipulación y distribución de los alimentos mantienen condiciones adecuadas y controladas, sin variaciones que indiquen deterioro o fallas en la implementación de las BPM por parte del Asociado.

Los resultados se pueden evidenciar en el Entregable04/CertificadoLabMGC11 y Plan de muestreo

6.1.7 Resultados y Análisis Microbiológicos Submodalidad Urbano - Refrigerios Contingencia Temporal/ Prolongada con Recursos Propios

Durante el periodo en la Submodalidad Urbano refrigerios contingencia temporal/ prolongada no se llevó a cabo el seguimiento microbiológico, a través de recursos propios.

6.1.8 Resultados y análisis Microbiológicos Submodalidad SIDAE Rural (Sumapaz)

Durante el periodo, se realizó seguimiento a los comedores escolares rurales, pertenecientes a la localidad de Sumapaz de acuerdo con los lineamientos establecidos en el Anexo Técnico de la Interventoría y teniendo en cuenta los recursos asignados a cada institución.

6.1.8.1 Resultados Y Análisis Microbiológicos Submodalidad SIDAE Rural (Sumapaz) - con Recursos del Sistema General de Regalías

Durante el periodo en la submodalidad de SIDAE Rural, se realizó seguimiento microbiológico para los comedores pertenecientes a la localidad de Sumapaz y complementos alimentarios, en donde se programaron y ejecutaron diecisiete (17) muestreos microbiológicos como parte de la rutina.

Los seguimientos de rutina fueron tomados en la Institución Educativa: Colegio Campestre Jaime Garzón (IED) Sedes Raizal y Peñalisa. Los muestreos programados se distribuyeron de la siguiente manera:

Tabla 35 Consolidado Y Resultados Del Plan De Muestreo Submodalidad SIDAE Rural y Complementos Alimentarios

Seguimiento submodalidad	Muestras Programada	Muestras Ejecutadas	Dentro de parámetros	Fuera de parámetros	% Cumplimiento
Comedores Rurales	14	14	13	1*	100%*
Complementos alimentarios	3	3	3	0	
TOTAL	17	17	16	1*	

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

**Para los ítems de aguas y ambientes no se evalúa cumplimiento respecto a la calificación asignada al Asociado, considerando que estos parámetros son parte de las condiciones de infraestructura de las sedes educativas, pero se notifican a la SED y al Asociado.*

De acuerdo con la tabla anterior, se presenta un desempeño general de 100%, teniendo en cuenta los resultados conformes evidenciados al corte del presente informe, no obstante, es importante indicar que, aunque no se ve afectada la calificación promedio, se evidenció desviación microbiológica para la muestra de agua potable tomada en la sede Peñalisa, por recuento de coliformes totales fuera de los límites establecidos en la Resolución 2115 de 2007. Es importante mencionar que, tanto para complementos alimentarios como para las sedes educativas evaluadas, no se encuentran pendientes resultados al corte del presente informe.

La distribución de muestras tomadas para análisis microbiológico y los resultados por grupo de alimentos se presentan en la tabla a continuación:

Tabla 36 Consolidado por grupo de alimentos y muestras Submodalidad SIDAE Rural y complementos alimentarios

Grupo de alimentos	Muestras de rutina	Dentro de parámetros	Fuera de parámetros	% Cumplimiento
Verdura caliente con proteico/Proteico	2	2	0	100%
Ensalada cruda/ Verdura caliente	1	1	0	100%
Cereal	1	1	0	100%
Bebida con leche/ Jugo de fruta	2	2	0	100%
Frotis de manos	2	2	0	100%

Grupo de alimentos	Muestras de rutina	Dentro de parámetros	Fuera de parámetros	% Cumplimiento
Frotis de superficies	2	2	0	100%
Ambientes *	2	2	0	NA*
Agua potable*	2	1	1*	NA*
Materia prima (carne de res)	1	1	0	100%
Queso doble crema	1	1	0	100%
Pulpa de fruta (mango)	1	1	0	100%
TOTAL	**17**	**16**	**1***	**100%**

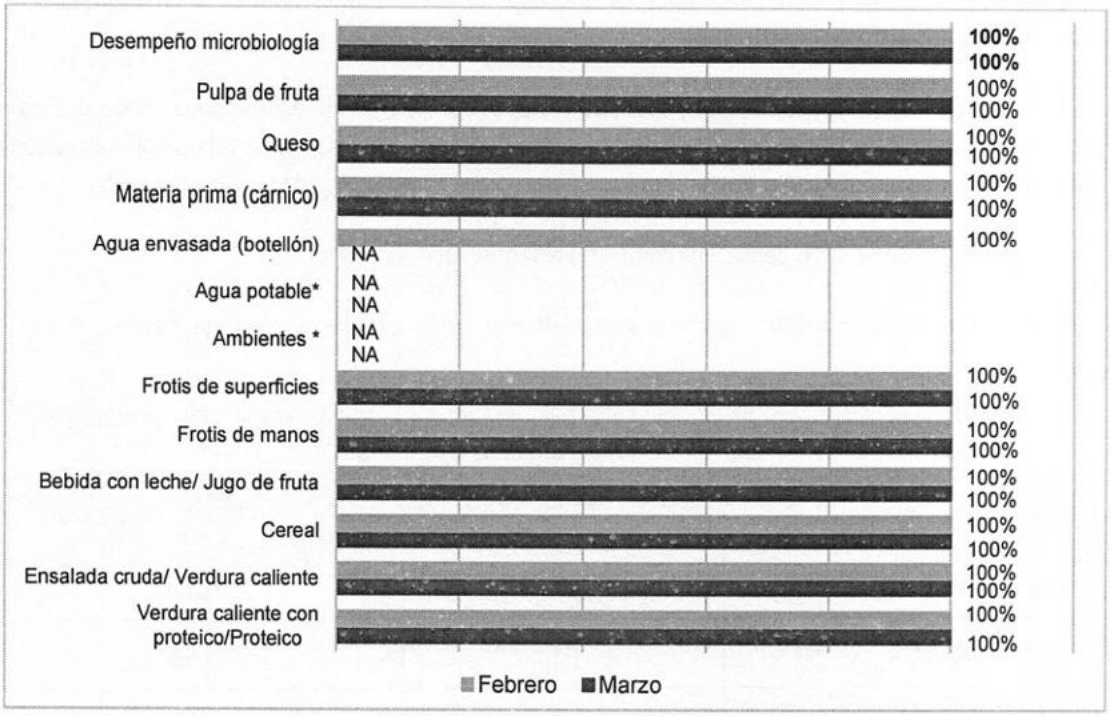
FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

**Para los ítems de agua potable y ambientes no se evalúa cumplimiento respecto a la calificación asignada al Asociado, considerando que estos parámetros son parte de las condiciones de infraestructura de las sedes educativas y se notifican a la SED.*

En la submodalidad rural se efectuó seguimiento microbiológico a diecisiete (17) muestras. De estas, nueve (9) correspondieron a alimentos clasificados como de alto riesgo, incluidos productos proteicos, verdura caliente, ensaladas crudas, jugos de fruta, bebidas con leche, cereales y agua envasada utilizada en la sede. Asimismo, se evaluaron ocho (8) muestras relacionadas con condiciones higiénico-sanitarias, dentro de las que se incluyen ambientes, frotis de manos, frotis de superficies y agua potable, identificándose en esta última un (1) resultado fuera de los límites establecidos.

Finalmente, se evaluaron los complementos alimentarios mediante el análisis microbiológico de tres (3) materias primas, conforme a los parámetros definidos para cada tipo de alimento.

Gráfica 51 Desempeño microbiología Submodalidad SIDAE Rural y complementos alimentarios Regalías – Comparativo febrero y marzo 2026



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

De acuerdo con la gráfica presentada, el análisis comparativo entre febrero y marzo para la submodalidad SIDAE Rural y complementos alimentarios evidencia un comportamiento microbiológico favorable, alcanzando un cumplimiento del 100% en los grupos analizados para ambos meses. De acuerdo con lo anterior se infiere una adecuada implementación de los controles higiénico-sanitarios durante la preparación, ensamble y distribución de los alimentos por parte del Asociado a la población beneficiaria de la localidad. Sin embargo, es importante realizar seguimiento a las condiciones microbiológicas del agua potable teniendo en cuenta la desviación evidenciada en el mes de marzo, la cual no afectó el desempeño promedio. Se aclara que no se encuentran resultados pendientes por tiempos de las pruebas.

Teniendo en cuenta las desviaciones presentadas en el mes de marzo, a continuación, se describe de manera breve el hallazgo identificado.

Agua potable: Durante el periodo se presentó una desviación en la Institución Colegio Campestre Jaime Garzón (IED) Sedes Raizal y Peñalisa, en donde se obtuvo un recuento de coliformes totales fuera de los límites establecidos en la normatividad vigente. En razón a lo anterior, se realizó por parte de la Interventoría la notificación informativa a la Entidad y al Asociado, con la finalidad de tomar las acciones pertinentes desde la Institución Educativa que presentó la novedad, teniendo en cuenta el riesgo que representa en la salud de la población beneficiaria el uso del agua con estas características, la cual podría generar síntomas gastrointestinales; por lo tanto, es importante se verifique el estado de los tanques de almacenamiento de aguas para evitar filtraciones indeseadas, evaluar daño en los sistemas de potabilización y circulación de la misma, entre otros.

Los resultados se pueden evidenciar en el Entregable04/CertificadoLabMGC12 y Plan de muestreo

6.1.8.2 Resultados y Análisis Microbiológicos Submodalidad Rural y Complementos Alimentarios con Recursos Propios

Durante el mes de marzo en la Submodalidad Rural y Complementos alimentarios se llevó a cabo seguimiento microbiológico en un (1) comedor, como parte del seguimiento de rutina correspondiente a la vigilancia microbiológica a través de recursos propios, como se describe a continuación:

1. Colegio Campestre Jaime Garzón (IED) Nazaret/Animas (IED).

Los resultados de las muestras de rutina, analizadas se distribuyen de la siguiente manera:

Tabla 37 Consolidado por grupo de alimentos submodalidad SIDAE Rural y Complementos Alimentarios con Recursos Propios SED

Grupo de alimentos/CHS	Muestras de rutina	Dentro de parámetros	Fuera de parámetros	% Cumplimiento
Verdura caliente con proteico/Proteico	1	1	0	100%
Ensalada cruda/ verdura caliente	1	1	0	100%
Bebida con leche/ jugo de fruta /Sorbete de fruta	1	1	0	100%
Cereal	1	1	0	100%
Frotis de manos	1	1	0	100%
Frotis de superficies	1	1	0	100%
Ambientes *	1	1	0	NA*
Agua potable*	1	1	0	NA*
TOTAL	**8**	**8**	**0**	**100%**

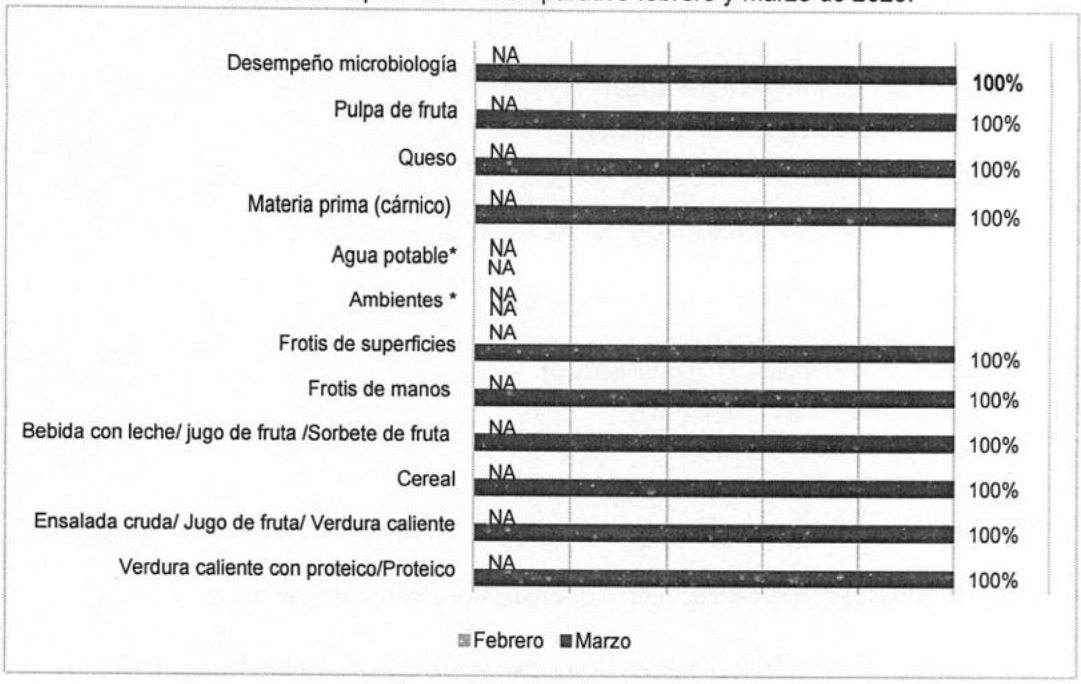
FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

**Para los ítems de aguas y ambientes no se evalúa cumplimiento respecto a la calificación asignada al Asociado, considerando que estos parámetros son parte de las condiciones de infraestructura de las sedes educativas, pero se notifican a la SED y al Asociado.*

Durante el periodo, la Interventoría programó y ejecutó un total de ocho (8) muestras, financiadas mediante recursos propios SED analizando los alimentos de alto riesgo suministrados, así como las condiciones higiénico-sanitarias, mediante la evaluación de agua potable, frotis de superficies, frotis de manos y ambientes. El desempeño durante el periodo fue del 100% debido a los resultados dentro de los límites establecidos, de acuerdo con la normatividad vigentes y parámetros SED.

A continuación, se presenta el desempeño microbiológico por grupo de alimentos y condiciones higiénico-sanitarias (CHS) para las muestras analizadas.

Gráfica 52 Desempeño Microbiología Submodalidad SIDAE Rural y Complementos Alimentarios con Recursos Propios SED– Comparativo febrero y marzo de 2026.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Como se evidencia en la gráfica anterior, para el periodo anterior (febrero) no se realizaron análisis a través de recursos propios, sin embargo, se evidencia para el mes de marzo un desempeño general del 100%, producto de los resultados para las muestras analizadas las cuales presentaron resultados conformes. De acuerdo con los resultados obtenidos se infiere una aplicación adecuada de los procedimientos de elaboración de los alimentos.

Los resultados se pueden evidenciar en el Entregable04/CertificadoLabMGC12 y Plan de muestreo

6.1.9 Resultados y análisis Microbiológicos Submodalidad SIAT con recursos del Sistema General de Regalías

En el presente periodo para la submodalidad de SIAT, la cual comprende la evaluación de muestras de Centros de Producción (CDP), centro de producción independiente SIAT y sedes educativas, se tomaron treinta y nueve (39) muestras para ser ejecutadas en el periodo de evaluación del presente informe, la totalidad de las muestras son evaluadas como parte del seguimiento de rutina correspondiente a la vigilancia microbiológica conforme a lo establecido en el Anexó Técnico.

Las muestras de rutina fueron tomadas en los CDP de las IED que se relacionan a continuación:

1. Centro de Producción Independiente
2. Colegio Antonio José Uribe (IED)
3. Colegio Instituto Técnico Industrial Piloto (IED)
4. Colegio Naciones Unidas (IED)

También se tomaron muestras en las sedes educativas relacionadas a continuación:

1. Colegio Compartir Suba (IED)
2. Colegio Francisco Primero S.S. (IED)
3. Colegio Guillermo León Valencia (IED)
4. Colegio Integrada La Candelaria (IED)
5. Colegio Isla Del Sol (IED)
6. Colegio Jorge Soto Del Corral (IED)
7. Colegio Los Pinos (IED)
8. Colegio Luis Vargas Tejada (IED)
9. Colegio Marco Antonio Carreño Silva (IED)
10. Colegio Néstor Forero Alcalá (IED)
11. Colegio Simón Rodríguez (IED)
12. Colegio Técnico Tomas Rueda Vargas (IED)
13. Colegio Veinte De Julio (IED)

Las muestras evaluadas en el periodo fueron distribuidas de la siguiente manera:

Tabla 38 Consolidado y resultados del Plan de muestreo - Submodalidad SIAT

Seguimiento submodalidad	Muestras Programadas	Muestras Ejecutadas	Muestras de rutina	Muestras de seguimiento/ contingencia	Resultados pendientes periodo anterior	Dentro de parámetros	Fuera de parámetros	% Cumplimiento
SIAT	39	39	39	4	0	43	0	100%
TOTAL	**39**	**39**	**39**	**4**	**0**	**43**	**0**	

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Para el presente período, se evidenció un desempeño general del 100 %. Durante este período, la Interventoría realizó la toma de treinta y nueve (39) muestras correspondientes a muestreos de rutina, cuatro (4) de contingencia.

La distribución de muestras tomadas para análisis microbiológicos y los resultados se presentan a continuación:

Tabla 39 Consolidado por grupo de alimentos y muestras submodalidad SIAT

Grupo de alimentos	Muestras de rutina	Muestras de contingencia/ seguimiento	Resultados pendientes periodo anterior	Dentro de parámetros	Fuera de parámetros	% Cumplimiento
Verdura caliente con proteico/Proteico	4	2	0	6	0	100%
Verdura caliente	4	0	0	4	0	100%
Agua envasada	1	0	0	1	0	100%
Verdura caliente con proteico/Proteico Sedes	14	0	0	14	0	100%
Frotis de manos	4	0	0	4	0	100%
Frotis de superficies	4	0	0	4	0	100%
Ambientes	4	0	0	4	0	NA*
Agua potable	4	2	0	6	0	NA*
TOTAL	39	4	0	43	0	100%

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

**Para los ítems de ambientes y aguas no se evalúa cumplimiento respecto a la calificación asignada al Asociado, teniendo en cuenta que estos parámetros hacen parte de las condiciones de infraestructura de las sedes educativas y por ende son notificadas a la SED.*

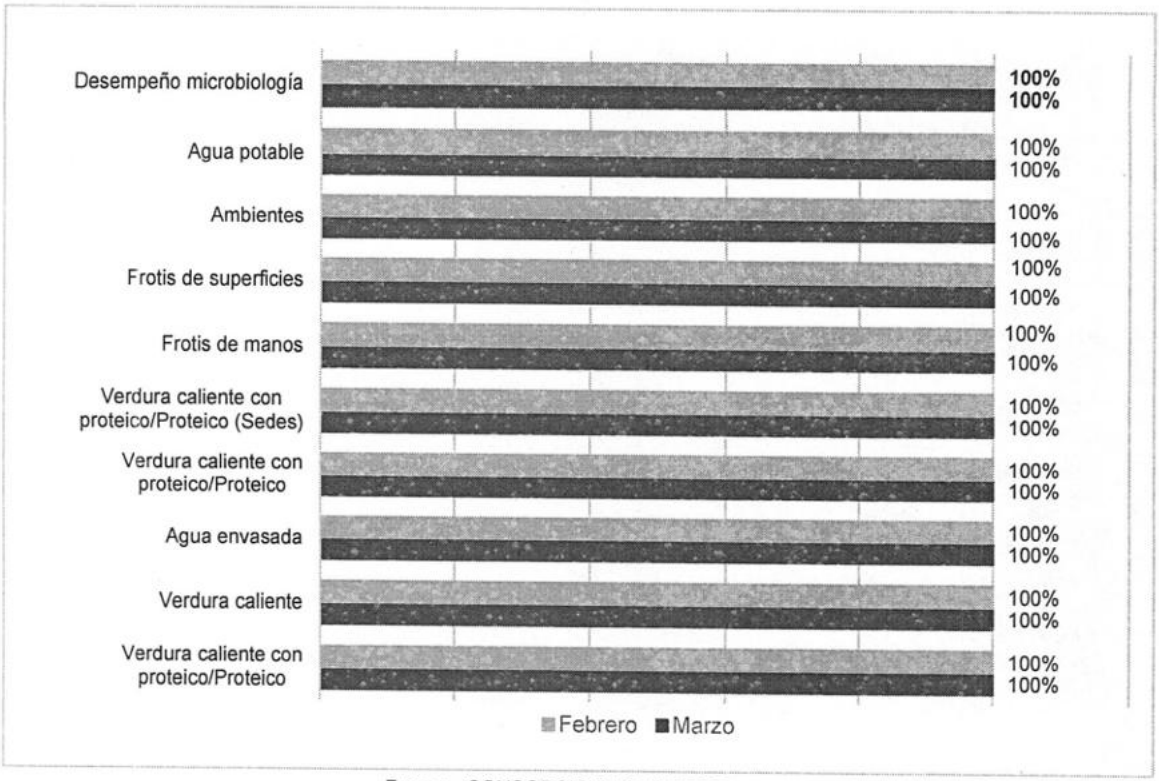
De acuerdo con la tabla anterior, para el periodo se llevó a cabo el seguimiento de la calidad microbiológica en veinticinco (25) CDP y catorce (14) muestras en sedes por rutina, así mismo, se tomaron cuatro (4) muestras correspondientes a atención a contingencias.

En el presente informe se reportan veinticinco (25) muestras de alimentos de alto riesgo, entre los que se encuentran alimentos como verdura caliente con proteico o proteicos, verdura caliente y agua envasada.

Por otra parte, se reportan diez y ocho (18) muestras de condiciones higiénico-sanitarias, las cuales corresponden a la ejecución del presente periodo. Las muestras de condiciones higiénico-sanitarias reportadas corresponden a: cuatro (4) ambientes, cuatro (4) frotis de manos, cuatro (4) de superficies y seis (6) aguas potables.

Según las desviaciones presentadas de CHS, se notificaron a la Entidad y al Asociado Compensar por correo electrónico.

Gráfica 53 Desempeño microbiología submodalidad SIAT.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

NOTA: *De acuerdo con lo indicado por la Entidad, el cálculo del porcentaje de desempeño del Asociado se realizó asignando un valor porcentual de 100% a cada una de las muestras evaluadas; cuando se presenten resultados fuera de parámetros, el cumplimiento (100%), se divide en el número parámetros analizados para la muestra. En el caso de presentarse un microorganismo patógeno, que no presente rango de tolerancia, el porcentaje de cumplimiento para la muestra que presenta el incumplimiento será 0%.*

Como se presenta en la gráfica anterior, se mantuvo un desempeño del 100% para el mes de febrero y marzo del 2026, para la vigilancia microbiológica y condiciones de calidad de los alimentos preparados en los centros de producción de la submodalidad de SIAT.

Como soporte de la información se relacionan las carpetas en Entregable 4/CertificadoLabMGC13

6.1.10 Resultados y análisis Microbiológicos Submodalidad SIAT con recursos propios

En el presente periodo para la submodalidad de SIAT, la cual comprende la evaluación de muestras de Centros de Producción (CDP), centro de producción independiente SIAT y sedes educativas con recursos propios, se tomaron setenta y cuatro (74) muestras para ser ejecutadas en el periodo de evaluación del presente informe, la totalidad de las muestras son evaluadas como parte del seguimiento de rutina correspondiente a la vigilancia microbiológica conforme a lo establecido en el Anexó Técnico.

Las muestras de rutina fueron tomadas en los CDP de las IED que se relacionan a continuación:

1. Colegio Escuela Normal Superior Distrital María Montessori (IED)
2. Colegio Fanny Mikey (IED)
3. Colegio Feliza Bursztyn (IED)
4. Colegio Francisco Antonio Zea De Usme (IED)
5. Colegio General Santander (IED)
6. Colegio La Merced (IED)
7. Colegio María Mercedes Carranza (IED)
8. Colegio Simón Rodríguez (IED)
9. Colegio Usaquén (IED)
10. Gonzalo Arango (IED)

También se tomaron muestras en las sedes educativas relacionadas a continuación:

1. Colegio Brasilia - Usme (IED)
2. Colegio Cristóbal Colon (IED)
3. Colegio Femenino Lorencita Villegas De Santos (IED)
4. Colegio Luis Ángel Arango (IED)
5. Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento (IED)
6. Colegio Manuela Beltrán (IED)
7. Colegio Panamericano (IED)
8. Colegio República de Panamá (IED)
9. Colegio Rural Quiba Alta (IED)

Las muestras evaluadas en el periodo fueron distribuidas de la siguiente manera:

Tabla 40 Consolidado y resultados del Plan de muestreo - Submodalidad SIAT

Seguimiento submodalidad	Muestras Programadas	Muestras Ejecutadas	Muestras de rutina	Muestras de seguimiento/ contingencia	Resultados pendientes periodo anterior	Dentro de parámetros	Fuera de parámetros	% Cumplimiento
SIAT	71	71	71	5	0	76	0	100%
TOTAL	**71**	**71**	**71**	**5**	**0**	**76**	**0**	

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Para el presente período, se evidenció un desempeño general del 100 %. Durante este período, la Interventoría realizó la toma de setenta y uno (71) muestras correspondientes a muestreos de rutina, cinco (5) de contingencia.

La distribución de muestras tomadas para análisis microbiológicos y los resultados se presentan a continuación:

Tabla 41 Consolidado por grupo de alimentos y muestras submodalidad SIAT

Grupo de alimentos	Muestras de rutina	Muestras de contingencia/ seguimiento	Resultados pendientes periodo anterior	Dentro de parámetros	Fuera de parámetros	% Cumplimiento
Verdura caliente con proteico/Proteico	10	2	0	12	0	100%
Verdura caliente	10	0	0	10	0	100%
Agua envasada	3	0	0	3	0	100%
Verdura caliente con proteico/Proteico Sedes	8	0	0	8	0	100%
Frotis de manos	10	0	0	10	0	100%
Frotis de superficies	10	0	0	10	0	100%
Ambientes	10	0	0	10	0	NA*
Agua potable	10	3	0	13	0	NA*
TOTAL	71	5	0	76	0	100%

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

**Para los ítems de ambientes y aguas no se evalúa cumplimiento respecto a la calificación asignada al Asociado, teniendo en cuenta que estos parámetros hacen parte de las condiciones de infraestructura de las sedes educativas y por ende son notificadas a la SED.*

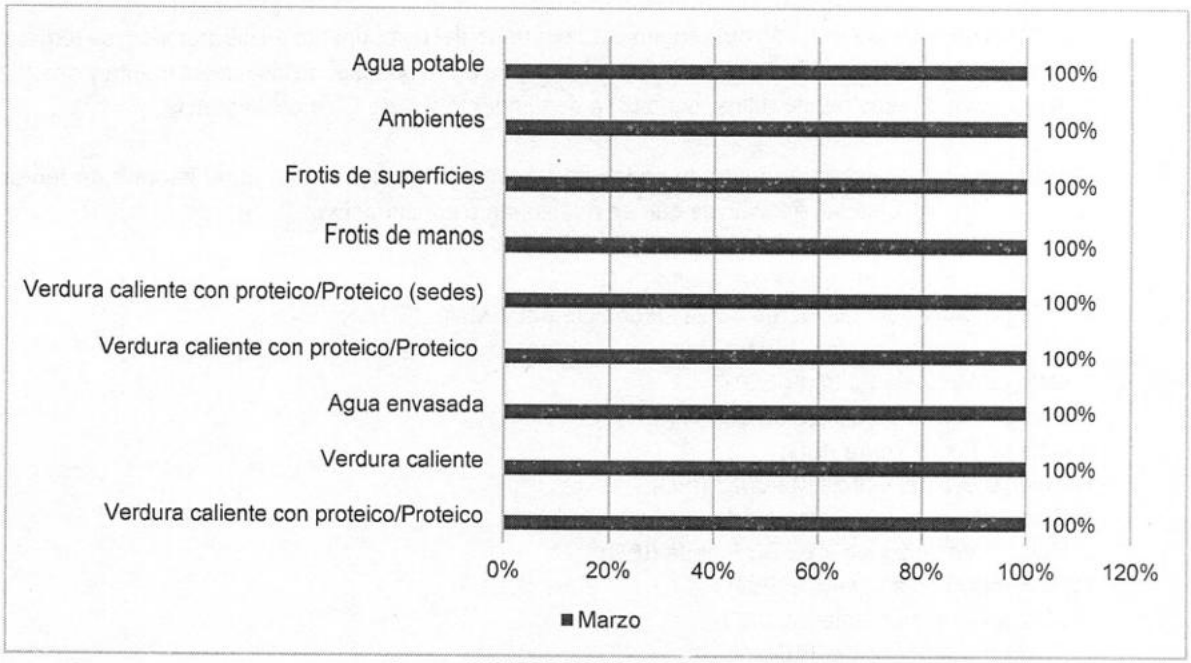
De acuerdo con la tabla anterior, para el periodo se llevó a cabo el seguimiento de la calidad microbiológica en sesenta y tres (63) CDP y ocho (8) muestras en sedes por rutina, así mismo, se tomaron cinco (5) muestras correspondientes a atención a contingencias.

En el presente informe se reportan treinta y tres (33) muestras de alimentos de alto riesgo, entre los que se encuentran alimentos como verdura caliente con proteico o proteicos, verdura caliente y agua envasada.

Por otra parte, se reportan cuarenta y tres (43) muestras de condiciones higiénico-sanitarias, las cuales corresponden a la ejecución del presente periodo. Las muestras de condiciones higiénico-sanitarias reportadas corresponden a: diez (10) ambientes, diez (10) frotis de manos, diez (10) de superficies y trece (13) aguas potables.

Según las desviaciones presentadas de CHS, se notificaron a la Entidad y al Asociado Compensar por correo electrónico.

Gráfica 54 Desempeño microbiología submodalidad SIAT.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

NOTA: *De acuerdo con lo indicado por la Entidad, el cálculo del porcentaje de desempeño del Asociado se realizó asignando un valor porcentual de 100% a cada una de las muestras evaluadas; cuando se presenten resultados fuera de parámetros, el cumplimiento (100%), se divide en el número parámetros analizados para la muestra. En el caso de presentarse un microorganismo patógeno, que no presente rango de tolerancia, el porcentaje de cumplimiento para la muestra que presenta el incumplimiento será 0%.*

Como muestra la gráfica anterior, durante el mes de febrero no se efectuaron análisis con recursos propios; no obstante, en marzo se registró un desempeño general del 100 %, basado en los resultados conformes de las muestras analizadas. Estos resultados indican una correcta aplicación de los procedimientos en la elaboración de los alimentos.

Como soporte de la información se relacionan las carpetas en Entregable 4/CertificadoLabMGC13

6.2 Resultados Fisicoquímicos

Durante el periodo correspondiente a marzo de 2026, se llevó a cabo el seguimiento fisicoquímico a la calidad del agua potable utilizada en los comedores y Centros de Producción (CDP) vinculados a la modalidad SIDAE. Este seguimiento incluyó la evaluación de muestras provenientes de comedores urbanos, cocinas móviles, comedores en administración directa, CDP, rural y de la Planta Satélite de SIAT, de acuerdo con la proporcionalidad establecida, teniendo en cuenta el receso de la semana santa y conforme a los lineamientos establecidos.

Para el mes de marzo de 2026 se programó la toma de treinta y dos (32) muestras de rutina, correspondientes al plan regular de vigilancia de la calidad del agua.

Como resultado de la ejecución del seguimiento por parte del componente de laboratorios, se tomaron en total cuarenta y siete (47) muestras fisicoquímicas de agua potable, de las cuales treinta y dos (32) corresponden a muestras de rutina, ocho (8) a seguimiento y siete (7) a contingencia.

Las quince (15) muestras de rutina tomadas en febrero que se presentan en el informe de febrero corresponden a las sedes educativas que se relacionan a continuación:

1. Colegio Magdalena Ortega De Nariño (IED)
2. Colegio Ciudadela El Recreo Sonia Osorio De Saint-Malo (IED)
3. Colegio Lisboa Toscana (IED)
4. Colegio Manuela Beltrán (IED)
5. Colegio Fernando González Ochoa (IED)
6. Colegio Paulo Freire (IED)
7. Colegio Gabriel García Márquez (IED)
8. Colegio Filarmónico Jorge Mario Bergoglio (IED)
9. Colegio Virginia Gutiérrez De Pineda (IED)
10. Colegio Nueva Zelandia (IED)
11. Colegio Técnico Palermo (IED)
12. Colegio San Vicente (IED)
13. Colegio Gimnasio Del Campo Juan De La Cruz Varela (IED)
14. Colegio La Esperanza (IED)
15. Colegio San José (IED)

Las treinta (30) muestras de rutina tomadas en marzo que se presentan en el informe corresponden a las sedes educativas que se relacionan a continuación:

1. Colegio Kimi Pernia Domico (IED)
2. Colegio Esmeralda Arboleda Cadavid (IED)
3.Colegio Jorge Eliecer Gaitan (IED)
4. Colegio La Merced (IED)
5. Colegio Jose Maria Vargas Vila (IED)
6. Colegio Alfonso Reyes Echandia (IED)
7. Colegio Argelia (IED)
8. Colegio Gerardo Molina Ramirez (IED)
9. Colegio San Pedro Claver (IED)
10. Colegio Bellavista (IED)
11. Colegio Ciudad Chengdu (IED)
12. Colegio Bernardo Jaramillo (IED)
13. Colegio Silveria Espinosa De Rendon (IED)
14. Colegio German Arciniegas (IED)
15. Colegio Instituto Tecnico Distrital Julio Florez (IED)
16. Colegio Agudelo Restrepo (IED)
17. Colegio Lucila Rubio De Laverde (IED)
18. Colegio Atanasio Girardot (IED)

19. Colegio Tecnico Benjamin Herrera (IED)
20. Colegio Venecia (IED)
21. Colegio Nicolas Buenaventura (IED)
22. Colegio Gerardo Paredes (IED)
23. Colegio Francisco De Miranda (IED)
24. Colegio El Tesoro De La Cumbre (IED)
25. Colegio Manuel Cepeda Vargas (IED)
26. Colegio San Rafael (IED)
27. Colegio Jose Eustasio Rivera (IED)
28. Colegio Villemar El Carmen (IED)
29. Colegio Cedid Ciudad Bolivar (IED)
30. Colegio Maria Josefa Canelones (IED)

Es importante aclarar que, considerando las fechas de muestreo y los tiempos de análisis los resultados de dos (2) de las treinta y dos (32) muestras de rutina se verán reflejados en el informe correspondiente al mes de abril de 2026.

Así mismo, se presentan las ocho (8) muestras de seguimiento tomadas en el mes de marzo, las cuales se relacionan a continuación:

1. Colegio Magdalena Ortega De Nariño (IED)
2. Colegio Externado Nacional Camilo Torres (IED)
3. Colegio Bicentenario De La Independencia (IED)
4. Colegio De La Bici (IED)
5. Colegio Parques De Bogota (IED)
6. Colegio Grancolombiano (IED)
7. Colegio Filarmónico Jorge Mario Bergoglio (IED)
8. Colegio San Jose (IED)

En cuanto a las siete (7) muestras de contingencia que se presenta en el informe de marzo, estas se tomaron en las siguientes sedes educativas:

1. Colegio De La Bici (IED)
2. Colegio Ciudadela El Recreo Sonia Osorio De Saint-Malo (IED)
3. Colegio Nuevo Chile (IED)
4. Colegio Parques De Bogota (IED)
5. Colegio Rodrigo Lara Bonilla (IED)
6. Colegio El Ensueño (IED)
7. Colegio John F. Kennedy (IED)

Las muestras tomadas fueron distribuidas de la siguiente manera:

Tabla 42 Consolidado y resultados del Plan de muestreo Fisicoquímico de aguas informado de marzo de 2026- modalidad SIDAE

Seguimiento submodalidad	Resultados pendientes periodo anterior*	Muestras Programadas	Muestras Ejecutadas	Muestras de rutina	Muestras de seguimiento y contingencia	Resultados pendientes	Dentro de parámetro	Fuera de parámetro
Comedores urbanos	8	16	16	16	7	0	24	7
Comedores en administración	1	1	1	1	4	0	6	0
Comedores rurales	1	0	0	0	0	0	1	0
Cocina Móvil	0	0	0	0	0	0	0	0
Centros de Producción SIAT	7	15	15	15	4	2	19	5
TOTAL	**17**	**32**	**32**	**32**	**15**	**2**	**50**	**12**

**Los resultados se encuentren pendientes por tiempos de análisis*

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Acorde a la tabla y los resultados del plan de muestreo fisicoquímico de agua potable, la Interventoría efectuó la toma para análisis fisicoquímico en marzo de 2026 de cuarenta y siete (47) muestras de agua potable, las cuales corresponden a treinta y dos (32) muestras de rutina y quince (15) a seguimiento y contingencias.

En el informe de marzo de 2026, se presentan los resultados de siete (7) muestras de contingencia, de las cuales seis (6) se encuentran dentro de los parámetros normativos según los rangos establecidos en la Resolución 2115 del 2007.

Respecto a las novedades evidenciadas en los comedores escolares, es importante indicar que teniendo en cuenta que la infraestructura de los mismos es responsabilidad de la SED en las sedes educativas urbanas, los hallazgos evidenciados no afectan el porcentaje de desempeño del Asociado; sin embargo, las novedades presentadas en los comedores fueron notificadas por la Interventoría mediante correo electrónico a la Entidad y al Asociado para la gestión pertinente.

A continuación, se describen las novedades evidenciadas para el periodo objeto de evaluación:

Tabla 43 Resultados No Conformes plan de muestreo Fisicoquímico de aguas reportados de marzo de 2026- modalidad SIDAE.

Fecha del Evento	Comedor / CDP	Submodalidad	Parámetro fuera de norma	Seguimiento	Observaciones
24/02/2026	Colegio Magdalena Ortega De Nariño (led)	SIAT	pH	Marzo	Cerrado
26/02/2026	Colegio Ciudadela El Recreo Sonia Osorio De Saint-Malo (led)	Urbano	Cloro residual libre	Marzo	Cerrado
20/02/2026	Colegio Filarmónico Jorge Mario Bergoglio (led)	SIAT	pH	Marzo	Cerrado
17/02/2026	Colegio La Esperanza (led)	Urbano	pH	Marzo	Cerrado
24/02/2026	Colegio San Jose (led)	Urbano	pH	Marzo	Cerrado
10/03/2026	Colegio Alfonso Reyes Echandia (led)	Urbano	Cloro residual libre	Abril	Abierto
10/03/2026	Colegio Argelia (led)	Urbano	Cloro residual libre	Abril	Abierto
03/03/2026	Colegio Gerardo Molina Ramirez (led)	Urbano	Cloro residual libre	Abril	Abierto
12/03/2026	Colegio San Pedro Claver (led)	Urbano	Cloro residual libre	Abril	Abierto
04/03/2026	Colegio Agudelo Restrepo (led)	SIAT	Cloro residual libre	Abril	Abierto
25/03/2026	Colegio El Tesoro De La Cumbre (led)	SIAT	Cloro residual libre	Abril	Abierto
25/03/2026	Colegio Externado Nacional Camilo Torres (led)	SIAT	pH	Abril	Abierto

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En cuanto a la incidencia de estos resultados es importante indicar que, el cloro residual es un parámetro relevante en la determinación de la calidad del agua potable para consumo humano ya que las concentraciones por debajo de 0,3 mg/L contribuyen al crecimiento microbiológico. Así mismo, es importante tener en cuenta que, debido al receso por calendario escolar, el valor de cloro residual libre se puede ver afectado, al igual que el adecuado uso de las motobombas en las sedes educativas que cuentan con este mecanismo.

Esta condición puede estar relacionada con pérdida de cloro en el sistema de almacenamiento y distribución, o variaciones en la calidad del agua de entrada. La presencia de niveles bajos de cloro residual libre compromete la inocuidad del agua destinada al consumo humano y el desarrollo seguro de las actividades de preparación de alimentos.

Un agua con un pH bajo < 6.5 podría ser ácida y corrosiva. Los metales como el hierro, manganeso, cobre, plomo y zinc pueden disolverse en el agua y afectar a accesorios de plomería y tuberías. El agua suave, o con bajo pH, tiende a llevar grandes concentraciones de metales como el manganeso y hierro, lo cual afecta la calidad del agua potable utilizada.

Un pH alto (alcalino) en el agua potable generalmente no representa un riesgo directo grave para la salud humana inmediata, pero indica una pérdida de calidad, alterando el sabor a más jabonoso o metálico. Su mayor impacto radica en el aspecto operativo, provocando incrustaciones de sarro, reducción de la eficacia del cloro y aumento de la corrosividad.

Las muestras de rutina de marzo de 2026 tomadas en las IED que no se presentan en el informe son:

1. Colegio Ciudadela Educativa De Bosa (IED)
2. Colegio La Merced (IED)

Considerando las fechas de muestreo y los tiempos de análisis, los resultados de las muestras se reflejarán en el informe de abril de 2026.

Como soporte de la información se relacionan las carpetas en el Entregable 4/CertificadoLabMGC15.

6.2.1 Resultados Bromatológicos y Especie Cárnica

Con el objetivo de verificar el cumplimiento de las características fisicoquímicas de los alimentos suministrados en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el periodo correspondiente del 1 al 27 de marzo de 2026, se realizó el seguimiento al contenido de grasa en la carne molida entregada conforme a la minuta patrón establecida por el Asociado; adicionalmente, para identificar la materia prima, se programó análisis de especie cárnica (bovina) a los diferentes proveedores del Asociado.

Por lo anterior, se presentan los resultados del muestreo para análisis de grasa realizado en el periodo.

Así mismo se presentan los dos (2) resultados de análisis de especie cárnica realizados en el periodo y las dos (2) muestras que quedaron pendientes en el mes de febrero por fechas de muestreo y tiempos de análisis.

Los muestreos de especie cárnica y de bromatología se ejecutaron según lo descrito en la siguiente tabla.

Tabla 44 Relación de muestra de seguimiento Especie Cárnica y Bromatología marzo de 2026

Análisis programado	Nombre de la Muestra	Fecha de muestreo	Proveedor	Resultado
Especie cárnica	Carne de res molida	24/02/2026	CIALTA	Dentro de parámetro
Especie cárnica	Carne de res	24/02/2026	CIALTA	Dentro de parámetro
Grasa	Carne de res	12/03/2026	LA GRAN SURTIDORA	Dentro de parámetro
Especie cárnica	Carne de res	10/03/2026	CEDISINU	Dentro de parámetro
Especie cárnica	Carne de res	17/03/2026	COMERCIALIZADORA SARODI	Dentro de parámetro

Fuente: CONSORCIO DAC PAE 2025

Respecto a la evaluación realizada al proveedor LA GRAN SURTIDORA se encontró dentro de los límites establecidos el análisis bromatológico de grasa realizado y a los proveedores CIALTA, CEDISINU y COMERCIALIZADORA SARODI, se encontró que la materia prima cámica correspondía a la especie bovina. Se aclara que, esta evaluación no afecta el desempeño de Asociado; sin

embargo, es importante mencionar que, las muestras se ejecutan con el fin de conocer la calidad de las materias primas utilizadas en el Programa de Alimentación Escolar.

Como soporte de la información se relacionan las carpetas en Entregable 4/CertificadoLabMGC14

Resultados de análisis de Aflatoxinas

En el mes de marzo de 2026 no se realiza análisis de aflatoxinas a los componentes suministrados, teniendo en cuenta la rotación establecida en el anexo técnico de la Interventoría.

Como soporte de la información se relacionan las carpetas en Entregable 4/CertificadoLabMGC14

6.2.2 Seguimiento Microbiológico a Novedades y Posibles Síntomas Gastrointestinales

Durante el mes de marzo no se registraron alertas o situaciones relacionadas con características sensoriales como abombamientos o presencia macroscópica de mohos que requirieran la atención por parte del componente vigilancia microbiológica.

No obstante, durante el periodo se registraron siete (7) alertas por Posibles Síntomas Gastrointestinales (PSGI) en las submodalidades Urbano y SIAT. Frente a cada una de ellas se activó el protocolo de atención establecido, realizando visita técnica para el levantamiento de información mediante el Formato F-GC-16 – Atención de síntomas gastrointestinales, en el cual se documentó la información reportada y los estudiantes involucrados. Asimismo, se diligenció el Formato F-GC-17 – Trazabilidad de atención y se efectuó el seguimiento y cierre de la novedad a través del Formato F-GC-18. De igual manera, se gestionó el desplazamiento del laboratorio contratado por la Interventoría para la toma de muestras a través del rubro de contingencias, de los alimentos implicados según el menú reportado, así como de agua potable utilizada en el comedor escolar. A continuación, se presentan las novedades atendidas y las instituciones educativas en las que se originó cada evento, así como las muestras proyectadas y ejecutadas:

Tabla 45 Muestras analizadas por Posibles Síntomas Gastrointestinales

Fecha de notificación	Institución Educativa	Submodalidad	Fuente de financiación	Nombre de la muestra	Análisis realizado	Resultado
04/03/2026	Colegio Liceo Femenino De Cundinamarca Mercedes Nariño (IED)	SIAT	Recursos Regalías	Carne De Res en Salsa Criolla	Resolución 1407 de 2022. Ítem 14.1.	Conforme
				Pure De Papa Criolla	Resolución 1407 de 2022. Ítem 14.1.	Conforme
				Brócoli En Salsa De Queso	Resolución 1407 de 2022. Ítem 14.1.	Conforme
				Agua Envasada	Resolución 1407 de 2022. Ítem 4.3.	Conforme
				Agua Potable CDP	Resolución 2115 de 2007	Conforme
13/03/2026	Colegio Manuel Del Socorro	Urbano	Recursos Regalías	Jugo De Mora	Resolución 1407 de 2022. Ítem 14.1.	Conforme

Fecha de notificación	Institución Educativa	Submodalidad	Fuente de financiación	Nombre de la muestra	Análisis realizado	Resultado
	Rodríguez (IED) Sede 1			Carne De Res Salteada	Resolución 1407 de 2022. Ítem 14.1	Conforme
				Lentejas Con Carne De Res Salteada	Resolución 1407 de 2022. ítem 5.10.	Conforme
				Guacamole	Resolución 1407 de 2022. ítem 5.15	Conforme
				Agua Potable-Lavamanos Área Cocina Fría	Resolución 2115 de 2007	Conforme
16/03/2026	Colegio Rural Quiba Alta IED	SIAT	Recursos Propios	Pollo con hogao	Resolución 1407 de 2022. Ítem 14.1.	Conforme
				Agua envasada	Resolución 1407 de 2022. ítem 4.3.	Conforme
				Agua Potable-Cocina Fría CDP	Resolución 2115 de 2007	Conforme
17/03/2026	Colegio Jaime Niño Diez (IED)	Urbano	Recursos Propios	Agua Potable-Cocina Fría	Resolución 2115 de 2007	Conforme
				Chocolate	Resolución 1407 de 2022. Ítem 14.1.	Conforme
				Queso Mozarella	Resolución 1407 de 2022. Ítem 1.17.	Conforme
19/03/2026	Colegio La Toscana – Lisboa (IED)	Urbano	Recursos Propios	Chocolate	Resolución 1407 de 2022. Ítem 14.1.	Conforme
				Queso Mozarella	Resolución 1407 de 2022. Ítem 1.17.	Conforme
				Agua Potable-Lavamanos Área Cocina Fría	Resolución 2115 de 2007	Conforme
				Jugo De Piña	Resolución 1407 de 2022. ítem 5.10.	Conforme
				Carne De Res Texana	Resolución 1407 de 2022. Ítem 14.1.	Conforme
				Ensalada De Melón, Zanahoria Y Lechuga	Resolución 1407 de 2022. ítem 5.15	Conforme
20/03/2026	Colegio Sierra Morena (IED) Sede 1	Urbano	Recursos Propios	Jugo De Tomate De Arbol	Resolución 1407 de 2022. ítem 5.10.	Conforme

Fecha de notificación	Institución Educativa	Submodalidad	Fuente de financiación	Nombre de la muestra	Análisis realizado	Resultado
				Carne De Cerdo En Salsa Chow Mein	Resolución 1407 de 2022. Ítem 14.1.	Conforme
				Agua Potable-Área Cocina Fría	Resolución 2115 de 2007	Conforme
26/03/2026	Colegio José María Velaz (IED)	SIAT	Recursos Propios	Arroz con pollo	Resolución 1407 de 2022. Ítem 14.1.	Conforme
				Agua Potable-Cocina Fría CDP	Resolución 2115 de 2007	Conforme

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Como se observa en la tabla anterior, se realizó el seguimiento a la totalidad de los componentes de alto riesgo suministrados, que registraron consumo por parte de los estudiantes, el día de la novedad. Al corte del presente informe, se presentan los resultados microbiológicos obtenidos, los cuales se evidencian conforme para alimentos y agua potable. La proyección de los informes correspondientes se realizará en los tiempos establecidos y se socializará en los entregables del periodo.

CAPITULO 7. COMPONENTE AMBIENTAL

El componente ambiental de la interventoría presenta a continuación, el informe de seguimiento técnico a la ejecución de la sub-modalidad de SIDAE y SIAT de las Instituciones Educativas Distritales que operaron en el periodo de marzo de 2026 y que registran la correspondiente información del desarrollo del componente. Así mismo, para el periodo objeto de análisis se reportan únicamente las modalidades que fueron efectivamente evaluadas.

7.1 Submodalidad: Urbano

7.1.1 Descripción de las acciones ambientales adelantadas en el periodo evaluado

La interventoría verificó el cumplimiento de las obligaciones ambientales contempladas en el anexo técnico de Servicios Integrales de Desayunos y Almuerzos Escolares del Programa de Alimentación Escolar (PAE) Bogotá, así como la normatividad descrita en dicho anexo.

Para el periodo de marzo de 2026, el componente ambiental de la interventoría presenta el resultado de las evaluaciones de campo, por parte del equipo técnico con respecto a las variables ambientales descritas a continuación.

Tabla 46 Variables ambientales de medición en visitas de verificación – Submodalidad Urbano. Comparativo febrero - marzo 2026.

Número de la variable según formato F-GC-25	Descripción de la variable a evaluar	Porcentaje de cumplimiento de febrero 2026	Porcentaje de cumplimiento de marzo 2026
10	Los residuos sólidos orgánicos son entregados a un gestor ambiental encargado de su aprovechamiento.	100%	100%
12	Las campanas extractoras cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente, no se omiten datos y se realizan de manera oportuna.	100%	99,65%
13	Se cumple con el protocolo establecido para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	100%	100%

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Como resultado de la inspección técnica realizada mediante la aplicación del formato F-GC-25, específicamente en los componentes ambientales (Capítulo 2.3, Variable 10) y operativos (Capítulo 2.4, Variable 13), se constató un cumplimiento satisfactorio sin observaciones que derivaran en hallazgos para el periodo de marzo de 2026.

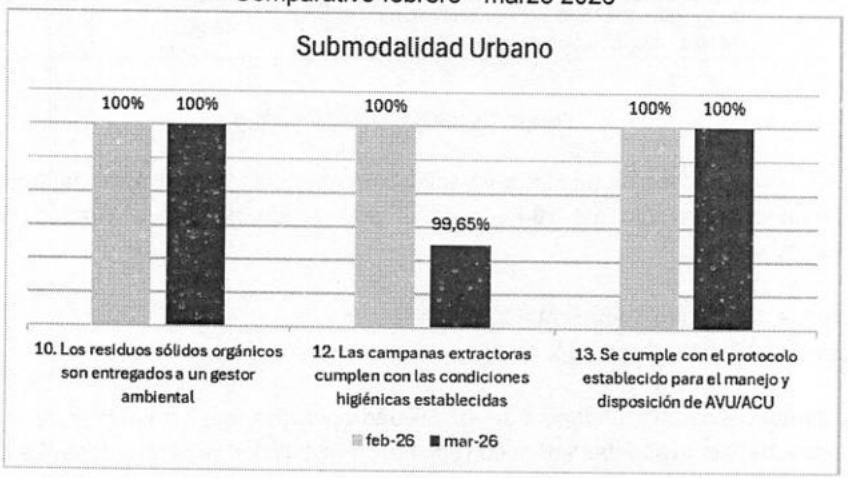
Sin embargo, tras la evaluación de la Variable 12 presentó un porcentaje de cumplimiento del 99,65%, correspondiente al mantenimiento y limpieza de los sistemas de extracción, se identificó una desviación en el IED Colegio Emma Reyes. Durante las visitas de inspección ejecutadas los días 04, 09 y 10 de marzo, se evidenció que la campana extractora se encontraba fuera de servicio, omitiéndose así el mantenimiento preventivo programado.

Esta omisión se categoriza como una posible condición sanitaria desfavorable, toda vez que la inoperatividad del sistema de extracción genera un incremento no controlado de la temperatura y humedad relativa en el área de preparación, con riesgo de contaminación ante la formación de condensación en superficies superiores, lo que representa un foco potencial de contaminación cruzada y afecta directamente las condiciones higiénico-sanitarias del servicio de alimentación.

Derivado de este hallazgo puntual, el porcentaje de cumplimiento consolidado para la submodalidad urbana durante el periodo evaluado se situó en el 99,88%.

A continuación, se muestra el comportamiento por variable de esta categoría en la siguiente gráfica.

Gráfica 55 Medición del cumplimiento de variables ambientales - submodalidad Urbano. Comparativo febrero - marzo 2026



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

7.2 Sub-modalidad: CDP

7.2.1 Descripción de las acciones ambientales adelantadas en el periodo evaluado

La interventoría verificó el cumplimiento de las obligaciones y la normativa ambiental establecidas en el anexo técnico de 'Servicios Integrales de Desayunos y Almuerzos Escolares' del PAE Bogotá.

Para el periodo de marzo de 2026, el componente ambiental presenta los resultados de las evaluaciones de campo realizadas por el equipo técnico. Asimismo, se incluye un análisis comparativo frente al cumplimiento registrado en el mes de febrero. Los hallazgos se describen a continuación:

Tabla 47 Variables ambientales de medición en visitas de verificación - Sub-modalidad CDP. Comparativo febrero – marzo 2026.

Número de la variable según formato F-GC-25	Descripción de la variable a evaluar	Porcentaje de cumplimiento de febrero	Porcentaje de cumplimiento de marzo
10	Los residuos sólidos orgánicos son entregados a un gestor ambiental encargado de su aprovechamiento.	100%	100%
12	Las campanas extractoras cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente, no se omiten datos y se realizan de manera oportuna.	100%	100%
13	Se cumple con el protocolo establecido para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	100%	100%

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

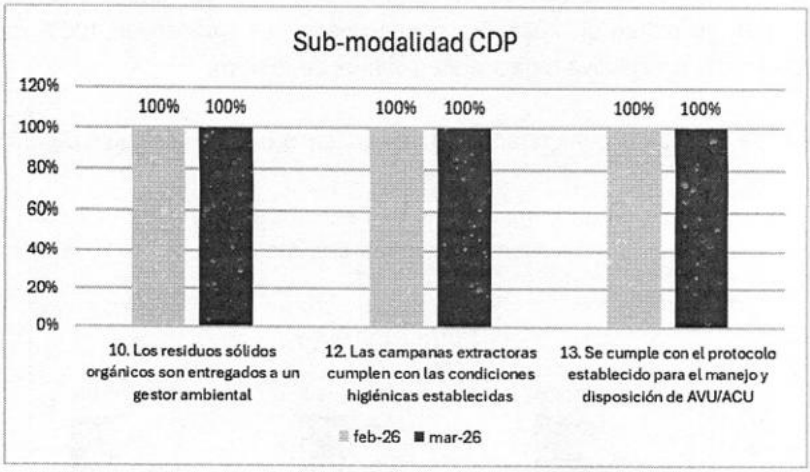
Como resultado del proceso de auditoría y verificación mediante la aplicación del formato F-GC-25, se constató un cumplimiento del 100% para el periodo de marzo de 2026 en los siguientes componentes evaluados:

- Variable 10 (Capítulo Ambiental 2.3)
- Variables 12 y 13 (Capítulo 2.4)

Este desempeño ratifica una tendencia de estabilidad operativa respecto al mes de febrero, periodo en el cual las variables evaluadas tampoco registraron desviaciones ni hallazgos. La continuidad en estos resultados demuestra un sostenimiento de los estándares de calidad y un control efectivo sobre los puntos críticos de control definidos en el anexo técnico por parte del Asociado.

A continuación, se muestra el comportamiento de esta categoría en la siguiente gráfica.

Gráfica 43 Medición del cumplimiento de variables ambientales - Sub-modalidad CDP febrero - marzo 2026



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

7.3 Planta Satélite

7.3.1 Descripción de las acciones ambientales adelantadas en el periodo evaluado

La Interventoría verificó el cumplimiento de las obligaciones ambientales contempladas en el anexo técnico de Servicios Integrales de Desayunos y Almuerzos Escolares del Programa de Alimentación Escolar (PAE) Bogotá, así como la normatividad descrita en dicho anexo.

Para el periodo de marzo de 2026, el componente ambiental de la interventoría presenta el resultado de las evaluaciones ejecutadas en campo por parte del equipo técnico con respecto a las variables ambientales descritas a continuación.

Tabla 48 Variables ambientales de medición en visitas de verificación - Planta SIAT. Comparativo febrero – marzo 2026.

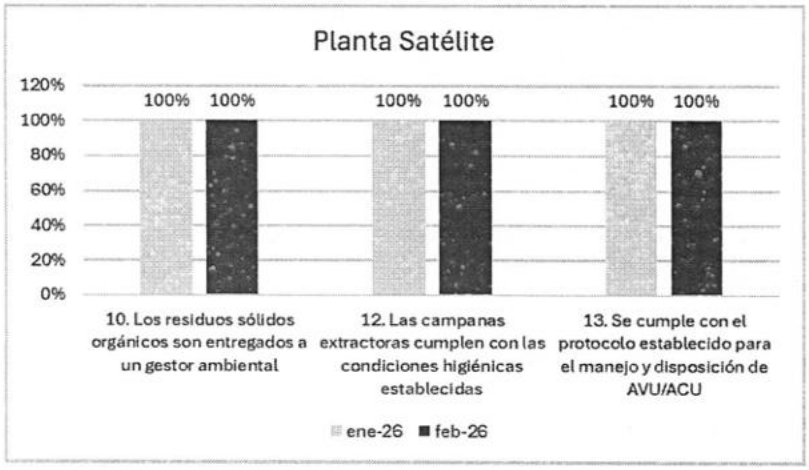
Número de la variable según formato F-GC-25	Descripción de la variable a evaluar	Porcentaje de cumplimiento de febrero	Porcentaje de cumplimiento de marzo
10	Los residuos sólidos orgánicos son entregados a un gestor ambiental encargado de su aprovechamiento.	100%	100%
12	Las campanas extractoras cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente, no se omiten datos y se realizan de manera oportuna.	100%	100%
13	Se cumple con el protocolo establecido para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	100%	100%

Fuente: CONSORCIO DAC PAE 2025

Como resultado de la verificación realizada mediante el formato de condiciones de proceso F-GC-25, no se reportaron hallazgos en la variable 10 (capítulo 2.3) ni en las variables 12 y 13 (capítulo 2.4) durante el periodo de marzo de 2026. En consecuencia, se alcanzó un 100% de cumplimiento, manteniendo la tendencia positiva registrada en el mes de febrero.

A continuación, se muestra el comportamiento de esta categoría en la siguiente gráfica.

Gráfica 56 Medición del cumplimiento de variables ambientales – Planta satélite
Comparativo febrero -marzo



Fuente: CONSORCIO DAC PAE 2025

7.4 Submodalidad Rural

7.4.1 Descripción de las acciones ambientales adelantadas en el periodo evaluado

La Interventoría verificó el cumplimiento de las obligaciones ambientales del anexo técnico de Servicios Integrales de Desayunos y Almuerzos Escolares del Programa de Alimentación Escolar (PAE) Bogotá, así como la normatividad descrita en dicho anexo.

Para el periodo de marzo de 2026, el componente ambiental de la interventoría presenta el resultado de las evaluaciones ejecutadas en campo por parte del equipo técnico con respecto a las variables ambientales descritas a continuación.

Tabla 49 Variables ambientales de medición en visitas de verificación - Submodalidad Rural. Comparativo febrero - marzo de 2026

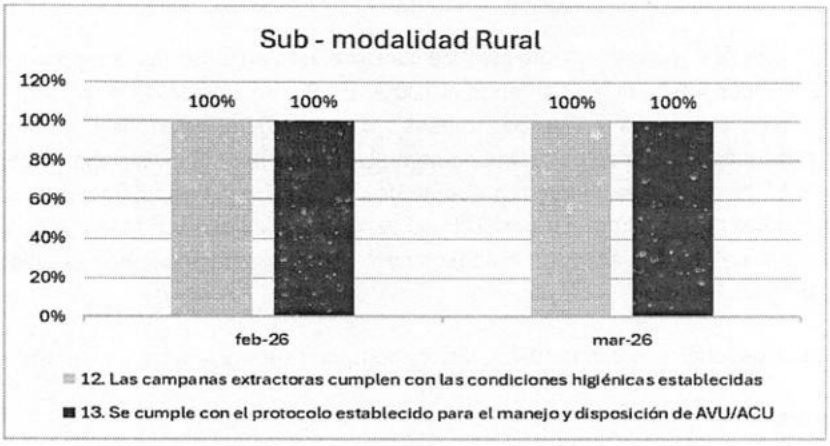
Número de la variable según formato F-GC-25	Descripción de la variable a evaluar	Porcentaje de cumplimiento de febrero	Porcentaje de cumplimiento de marzo
12	Las campanas extractoras cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente, no se omiten datos y se realizan de manera oportuna.	100%	100%
13	Se cumple con el protocolo establecido para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	100%	100%

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Como resultado de la verificación mediante el formato de condiciones de proceso F-GC-25, capítulo 2.4, variables 12 y 13, no se presentaron observaciones ni hallazgos para el periodo de marzo de 2026. Por lo anterior, el porcentaje de cumplimiento fue del 100%, manteniendo la tendencia positiva registrada en el mes de febrero, donde también se alcanzó la totalidad del cumplimiento

A continuación, se muestra el comportamiento de esta categoría en la siguiente gráfica.

Gráfica 57 Medición del cumplimiento de variables ambientales - Submodalidad Rural. febrero – marzo 2026



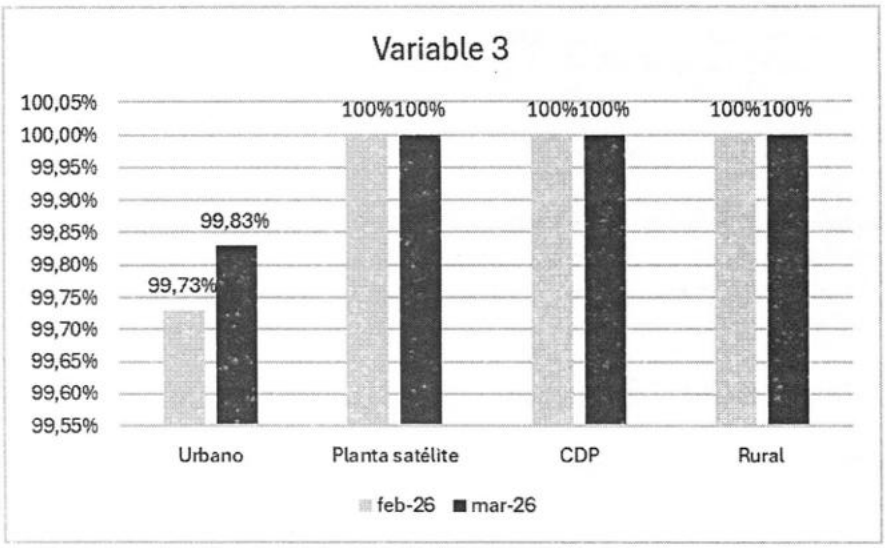
FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Es importante precisar que, para la sub-modalidad rural, la variable 10 no es objeto de evaluación. Lo anterior se debe a que la gestión de los residuos orgánicos se realiza de manera interna por parte de las instituciones educativas, conforme a la operatividad definida para este sector.

7.5 Variable 3. Submodalidades CDP – URBANO – RURAL – PLANTA SATELITE

A continuación, el componente ambiental de la interventoría presenta el resultado y comportamiento de las evaluaciones ejecutadas en campo por parte del equipo técnico en el periodo de marzo de 2026, con respecto a la variable ambiental 3 "*Se tienen buenas prácticas frente al consumo responsable de servicios públicos (Agua, Energía y Gas Natural), evitando su desperdicio*, la cual se encuentra en el formato de condiciones de proceso F-GC-25 capítulo 1.1 instalaciones.

Gráfica 58 Medición del cumplimiento de la variable 3. Comparativo febrero - marzo 2026



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

La gráfica de Variable 3 muestra un alto nivel de cumplimiento en todas las categorías durante febrero y marzo de 2026, con valores muy cercanos al 100%. En Planta satélite, CDP y Rural se mantiene un cumplimiento total del 100% en ambos meses, lo que refleja estabilidad y consistencia en el desempeño del indicador. Por su parte, el segmento Urbano presenta un cambio, pasando de 99,73% en febrero a 99,83% en marzo, lo que representa una mejora de 0,1 puntos porcentuales y evidencia un acercamiento al nivel óptimo. En general, los resultados indican un desempeño sobresaliente y sostenido de la variable evaluada, con procesos controlados y sin variaciones significativas entre los periodos analizados.

La variación correspondiente a la modalidad Urbano hace referencia a las siguientes novedades:

Mes de febrero

- Se observa un cumplimiento del 99,73%, debido a que los días 4, 6 y 13 de febrero se realizó visita al Colegio San Carlos indicando persistencia en la fuga de agua de la bomba que alimenta al Centro de Producción.

Mes de marzo

Se observa un cumplimiento del 99,83%, identificando las siguientes observaciones registradas por los profesionales de campo:

- Colegio Cundinamarca (IED): En la visita realizada el día 12 de marzo "se evidencian luces encendidas en el servicio sanitario y área de lavado en hora del día en la que hay suficiente iluminación natural y sin evidenciar personal presente en las áreas, además de agua desperdiciándose en poceta de cocina fría."
- Colegio Ciudadela El Recreo Sonia Osorio De SAINT-MALO (IED): En la visita realizada el 20 de marzo "durante la verificación realizada por la interventoría, en la IED, tiempo de comida Desayuno, Menú #16, de la modalidad urbano, se evidenció llave mal cerrada en cocina fría con pérdida de agua, la interventoría socializa la novedad con el representante del asociado con el objetivo de que se generen las acciones correctivas pertinentes, el asociado manifiesta que la llave presentó daño, por lo que fue reportada a mantenimiento, durante la visita se evidenció presencia del técnico y reparación de la llave, la novedad fue subsanada y se dio cierre en Formato FGC-25"

Finalmente, con un cumplimiento global cercano al 100%, la variable evaluada demuestra una alta consistencia operativa y una mejora progresiva en el segmento urbano. Si bien se identificaron desviaciones puntuales asociadas al desperdicio de agua e iluminación en sedes como San Carlos y Sonia Osorio, la intervención oportuna y el seguimiento de los profesionales de campo permitieron la subsanación de las novedades y el fortalecimiento de las buenas prácticas ambientales, garantizando procesos controlados y alineados con el nivel óptimo de desempeño.

CAPITULO 8. COMPONENTE TERRITORIAL

La verificación y seguimiento a los apoyos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las sedes educativas por parte de la Interventoría se realiza mediante la aplicación del instrumento F-GC-25 (Formato de Condiciones de Proceso de los Servicios Integrales de Desayunos y Almuerzos Escolares). Este instrumento se aplica en los comedores escolares correspondientes a las modalidades Urbano y CDP, permitiendo evaluar el cumplimiento de las obligaciones de las Instituciones Educativas Distritales (IED) frente a la operación del PAE, en aspectos relacionados con la conformación y funcionamiento de los Comités de Alimentación Escolar (CAE), las condiciones higiénico-sanitarias y la logística de consumo.

En la categoría de logística de consumo se integran adicionalmente los resultados obtenidos mediante la aplicación de los instrumentos FGC-35 (Evaluación de Condiciones SIAT – Servicios Integrales de Desayunos y Almuerzos Escolares) y FGC-55 (Evaluación de Condiciones de Complementos Reforzados), los cuales permiten complementar el seguimiento territorial en las distintas submodalidades del servicio. De igual manera, en este capítulo se presenta el consolidado del acompañamiento efectuado por la interventoría a los Comités de Alimentación Escolar (CAE)desarrollados durante el período evaluado en las diferentes submodalidades del SIDAE.

Como resultado del seguimiento, monitoreo y control efectuado por la Interventoría durante el período evaluado, se presentan a continuación los resultados relacionados con el acompañamiento a los Comités de Alimentación Escolar, así como las condiciones generales y aspectos logísticos asociados al consumo del servicio en las sedes educativas verificadas.

Durante el período analizado se realizó el acompañamiento a doscientos (200) Comités de Alimentación Escolar, distribuidos en las diferentes localidades del Distrito Capital, con el propósito de verificar el cumplimiento de los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), fortalecer los mecanismos de participación y control social, y promover espacios de diálogo entre los distintos actores de la comunidad educativa.

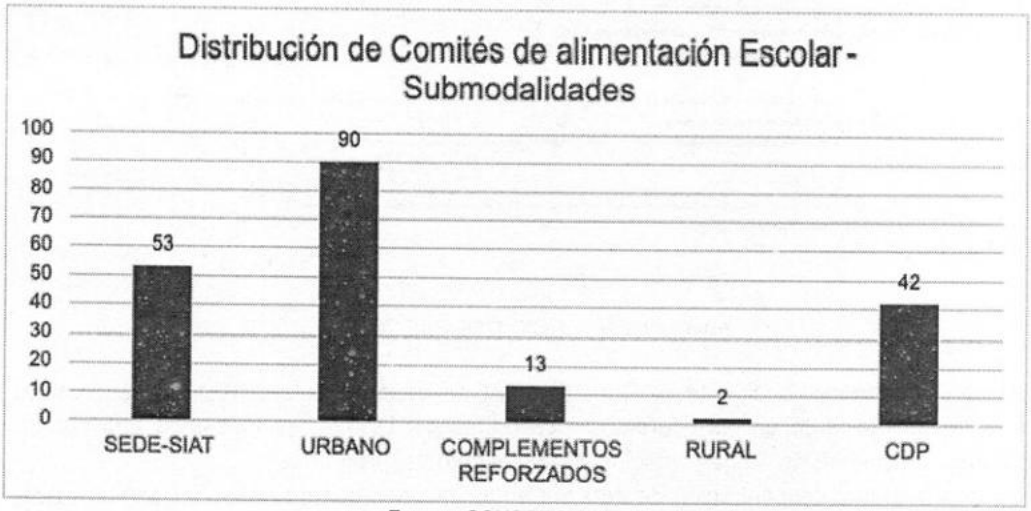
8.1 Consideraciones sobre Comités de Alimentación Escolar (CAE)

En el marco del seguimiento adelantado por la interventoría a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) durante marzo de 2026, se evidenció que estos espacios continuaron consolidándose como mecanismos de participación, control social y retroalimentación sobre la operación del Programa de Alimentación Escolar en las instituciones educativas del Distrito. Su desarrollo permitió verificar la conformación formal de los comités, la participación de los distintos actores de la comunidad educativa y la socialización de resultados de seguimiento en territorio, conforme a lo dispuesto en la Resolución PAE 003 del 2026 y en el Anexo Técnico de Interventoría

En el marco de estas disposiciones, la Interventoría Consorcio DAC PAE 2025 participó en los CAE convocados por las instituciones educativas del Distrito, con el objetivo de socializar aspectos relacionados con la operación del PAE, evaluar la aceptabilidad del servicio por parte de la comunidad educativa y recoger observaciones y propuestas orientadas al mejoramiento continuo del programa.

Estos espacios contaron con la participación de representantes del PAE, directivos docentes, docentes, padres de familia, estudiantes, personal administrativo y representantes de la interventoría, permitiendo generar escenarios de diálogo y retroalimentación sobre el desarrollo del servicio en las instituciones educativas.

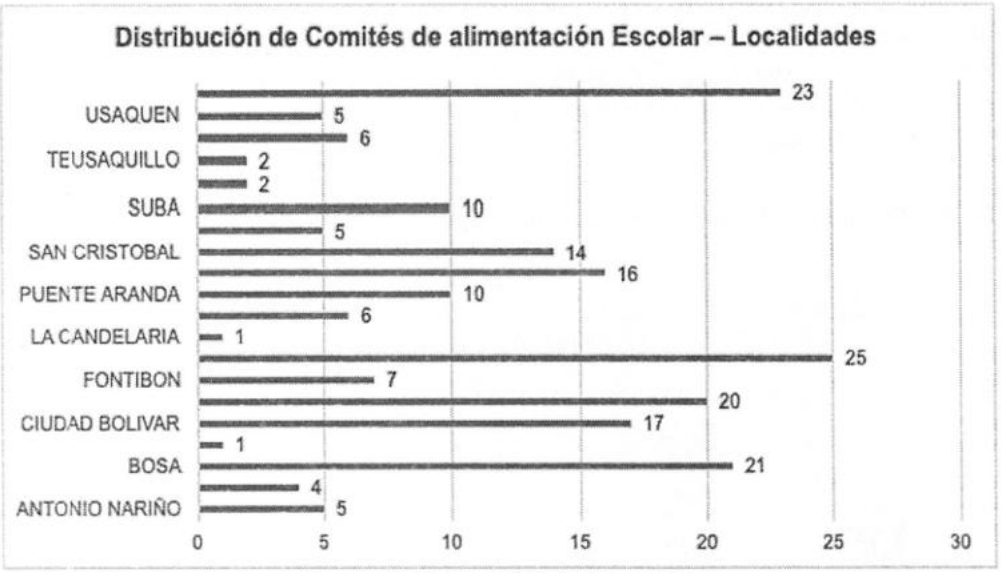
Gráfica 59 Distribución de Comités de alimentación Escolar – submodalidades marzo de 2026



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

La distribución de los CAE por submodalidad evidencia que los comités se desarrollaron en todas las modalidades de operación del programa, con mayor presencia en las submodalidades Urbano, CDP y Sede-SIAT, lo cual es consistente con la cobertura del servicio y el número de sedes atendidas.
Por su parte, las submodalidades Complementos Reforzados y Rural presentan una menor participación relativa, en coherencia con las características operativas y la dispersión geográfica de estas modalidades.
En la submodalidad Urbano, los CAE mostraron énfasis en la aceptabilidad de menús, el descomide y la necesidad de ajustes operativos y pedagógicos.
En la submodalidad Sede-SIAT, los comités se enfocaron en hábitos alimentarios, desperdicio, control de suministro y aceptación de preparaciones.
En los CAE de la submodalidad CDP, se destacaron aspectos relacionados con la dinámica del comedor escolar, tiempos de consumo, gramajes y aceptación de productos.
En la submodalidad Complementos Reforzados, se evidenciaron discusiones sobre aceptabilidad de productos y comunicación de novedades, en coherencia con los hallazgos de seguimiento en campo.
En la submodalidad Rural, los temas abordados se concentraron en condiciones básicas de operación, manejo de residuos, abastecimiento de agua y condiciones locativas.

Gráfica 60 Distribución de Comités de alimentación Escolar – Localidades marzo de 2026



Fuente: CONSORCIO DAC PAE 2025

La gráfica presenta la distribución de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) realizados durante el mes de marzo de 2026 en las diferentes localidades del Distrito, evidenciando una cobertura territorial amplia del ejercicio de participación y seguimiento del programa.
Se observa una mayor concentración de comités en localidades como Fontibón, Usaquén, Bosa y Ciudad Bolívar, seguidas por San Cristóbal, Suba y Puente Aranda, lo cual guarda relación con la densidad de instituciones educativas y la cobertura del programa en estas zonas.
El análisis cualitativo de las actas de los Comités de Alimentación Escolar (CAE), basado en la revisión de las 200 sesiones realizadas durante el período, evidencia que los temas tratados presentan una alta recurrencia y consistencia transversal entre instituciones educativas.
En este sentido, los principales ejes abordados corresponden a:

- La aceptabilidad de los menús
- El descomide y el consumo incompleto
- La organización del consumo
- La gestión de residuos
- Las condiciones locativas
- La necesidad de fortalecer acciones pedagógicas con estudiantes, familias y equipos institucionales

En relación con la aceptabilidad de los componentes alimentarios, la revisión detallada de las actas permite precisar que los productos proteicos que concentran mayores observaciones corresponden principalmente a:

- Preparaciones con huevo
- Sándwich con proteína cárnica, especialmente de cerdo
- Sándwich de queso frío
- Wrap de pollo o queso
- Preparaciones con carnes que presentan textura dura o baja jugosidad

Estas observaciones se asocian de manera recurrente a características de textura (dura, seca o arenosa), temperatura de servicio (producto frío), sabor y nivel de aceptación por parte de los

estudiantes, evidenciándose en múltiples instituciones educativas donde se reporta baja aceptabilidad de este tipo de preparaciones.
Por otra parte, la revisión de las actas permitió identificar reportes expresos asociados al ingreso, consumo o disponibilidad de alimentos externos, los cuales inciden directamente en el aprovechamiento del servicio alimentario escolar.
En particular, se documentaron situaciones en:

- **Colegio Jorge Isaacs (IED)**, donde se reporta ingreso de loncheras, bebidas energizantes y mecato, afectando el consumo del PAE
- **Colegio Eduardo Santos (IED)**, en el que se evidencia ingreso de productos ultraprocesados y alimentos externos al plantel
- **Colegio Francisco de Miranda (IED)**, donde se registra la compra de bebidas energizantes por parte de los estudiantes en el entorno inmediato del colegio
- **Colegio Brasilia – Bosa (IED)**, en el que se señala que los estudiantes traen refrigerios de casa con productos no saludables, afectando el aprovechamiento del servicio
- **Colegio Toberín (IED)**, donde se establecen medidas de restricción frente al ingreso de alimentos externos en actividades institucionales
- **Colegio Francisco Primero S.S. (IED)**, en el que se identifican observaciones relacionadas con alimentos enviados desde el hogar sin control nutricional

En estos casos, la información registrada en las actas evidencia que el consumo de alimentos externos genera una interferencia directa con el servicio alimentario escolar, disminuyendo la aceptación de los menús ofrecidos, favoreciendo la preferencia por productos de bajo valor nutricional e incrementando el descomide.
Es importante precisar que estas situaciones no se presentan de manera homogénea en todas las instituciones educativas ni bajo las mismas condiciones, sino que responden a dinámicas propias de cada contexto escolar. No obstante, su presencia en diferentes registros de la matriz permite identificar este fenómeno como un factor relevante dentro del análisis cualitativo del período, asociado a hábitos alimentarios, disponibilidad de oferta externa y prácticas familiares.

De manera transversal, la revisión de la matriz CAE permite establecer que los comités funcionaron como espacios de reporte de novedades, concertación de compromisos y fortalecimiento de la corresponsabilidad institucional y familiar.
Entre los compromisos más frecuentes se identificaron:

- Campañas de reducción de descomide
- Fortalecimiento del componente pedagógico
- Control del consumo
- Uso de canales oficiales para reporte de novedades

En relación con el acompañamiento docente, si bien el análisis cualitativo resalta su importancia en la organización del consumo, los resultados cuantitativos reportan un cumplimiento del 100%, lo que indica presencia del docente en los espacios evaluados, orientándose las oportunidades de mejora al fortalecimiento del componente pedagógico durante el consumo.
En conjunto, estos hallazgos muestran que los Comités de Alimentación Escolar (CAE) desarrollados durante el período estuvieron orientados principalmente a la mejora del aprovechamiento del alimento, la disminución del desperdicio y el fortalecimiento de las acciones pedagógicas y operativas en torno al servicio alimentario escolar.

CAPITULO 9. LOGÍSTICA CONSUMO

Frente a las verificaciones de la Interventoría para la valoración de las condiciones descritas en la logística de consumo, se aplican los Formatos de: Condiciones de Proceso SIDAE F-GC-25 para Urbano, Móvil, Administración y Rural, Evaluación de Condiciones SIAT F-GC-35 para SIAT sede y Verificación de refrigerios Reforzados F-GC-55 para Complementos Reforzados.

9.1 Urbano, Móvil y Colegios en Administración

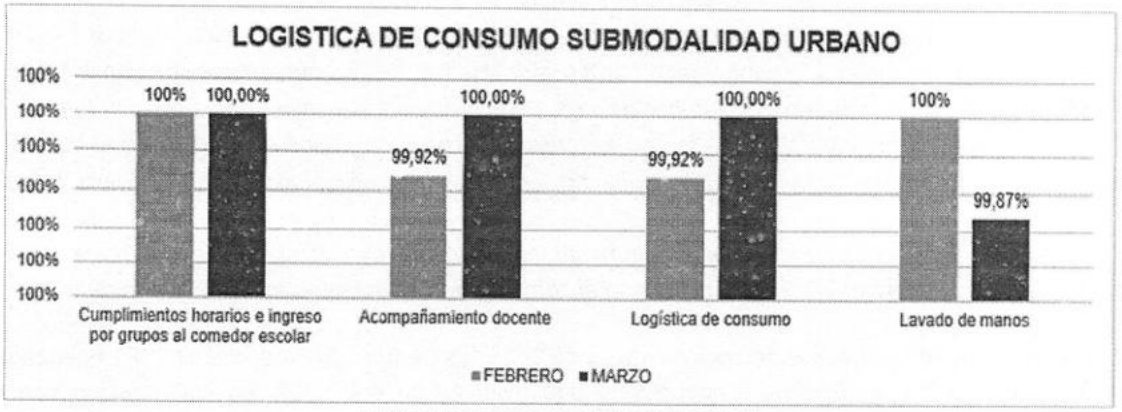
Durante el periodo evaluado de marzo de 2026, la Interventoría efectuó seguimiento a los comedores escolares de la modalidad SIDAE Urbano, cocinas móviles y colegios en administración, mediante la aplicación del formato de condiciones de proceso servicios integrales de desayunos y almuerzos escolares F-GC-25 el cual integra el capítulo IV conformado por las variables 63: *"Previamente se tienen concertados y definidos los horarios de servicio y grupos de ingreso en el comedor escolar y estos se ejecutan según lo acordado"*, variable 64: *"La logística de horarios de servicio y grupos de ingreso en el comedor escolar es apropiada para que los estudiantes consuman los alimentos dentro la franja horaria establecida y no se presenten traumatismos o retrasos"*, variable 65: *"La IED garantiza el acompañamiento docente durante el momento de consumo de los alimentos por parte de los estudiantes"* y variable 66: *"Previo al ingreso al comedor, los estudiantes realizan lavado de manos"*.

El comportamiento de las categorías asociadas a la logística del consumo en las instituciones educativas que recibieron suministro bajo las submodalidades Urbano, Móvil y Colegios en Administración fue favorable durante el periodo evaluado, a pesar de no alcanzar el 100% de cumplimiento. El resultado general registrado fue de 99,97%, evidenciándose desviaciones principalmente en el lavado de manos previo al consumo de los alimentos

No obstante, las variables relacionadas con el cumplimiento de los horarios de ingreso al comedor por grupo etario, acompañamiento de docentes durante el consumo y en la logística de ingreso al comedor escolar presentaron un comportamiento óptimo, alcanzando un 100% de cumplimiento.

Por otra parte, el resultado de cada una de las variables mencionadas anteriormente se presenta en la siguiente gráfica:

Gráfica 61 Logística de Consumo - Submodalidad: Urbano, Móvil y Colegios en Administración, marzo de 2026.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

El detalle del seguimiento efectuado en los colegios de SIDAE Urbano, cocinas Móviles y Colegios en Administración, se presenta en la siguiente tabla.

Tabla 50 Aspectos relevantes. Logística de Consumo. Submodalidad: Urbano, Móvil y Colegios en Administración, periodo marzo de 2026.

CATEGORÍA EVALUADA	ASPECTOS RELEVANTES
Cumplimientos horarios e ingreso por grupos al comedor escolar	Para el caso de la variable 64 relacionada con la concertación de los horarios e ingreso por grupos al comedor escolar, su comportamiento fue del 100%, manteniendo el mismo cumplimiento del mes de febrero, en donde se evidenció ingreso de los estudiantes al comedor de manera ordenada, facilitando la distribución del complemento alimentario cumplimiento con los horarios definidos y acordados de ingreso en el comedor escolar.
Logística de consumo	Respecto a la variable 65, relacionada con la verificación de la logística para el cumplimiento de los horarios de ingreso al comedor, se evidenció para el periodo evaluado un desempeño del 100% evidenciando incremento con relación al mes anterior donde el resultado obtenido fue del 99,92% ya que no se presentaron novedades por parte del colegio que generaran retrasos en la prestación del servicio.
Acompañamiento Docente	Respecto a la variable 66, relacionada con la verificación del acompañamiento docente durante el momento del consumo, se obtuvo un desempeño del 100% en el periodo evaluado, evidenciando un leve incremento con relación al mes de febrero donde obtuvo el 99,92%, ya que en todas las sedes educativas visitas, se evidenció el acompañamiento por parte de los docentes
Lavado de manos	En las visitas de verificación realizadas por la interventoría en el presente periodo, se presentó un 99,87%% de cumplimiento, con una leve disminución con relación al mes de febrero donde el resultado fue del 100%. La desviación obedece al Colegio República de Colombia (IED) sede 2 donde se evidenció en la visita del 10 de marzo de 2026 que no se realiza antes del consumo de los alimentos el lavado de manos debido a que no hay suficientes lavamanos y además a que los estudiantes se ponen a jugar con el agua y para evitar esto, no realizan el lavado de manos.

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

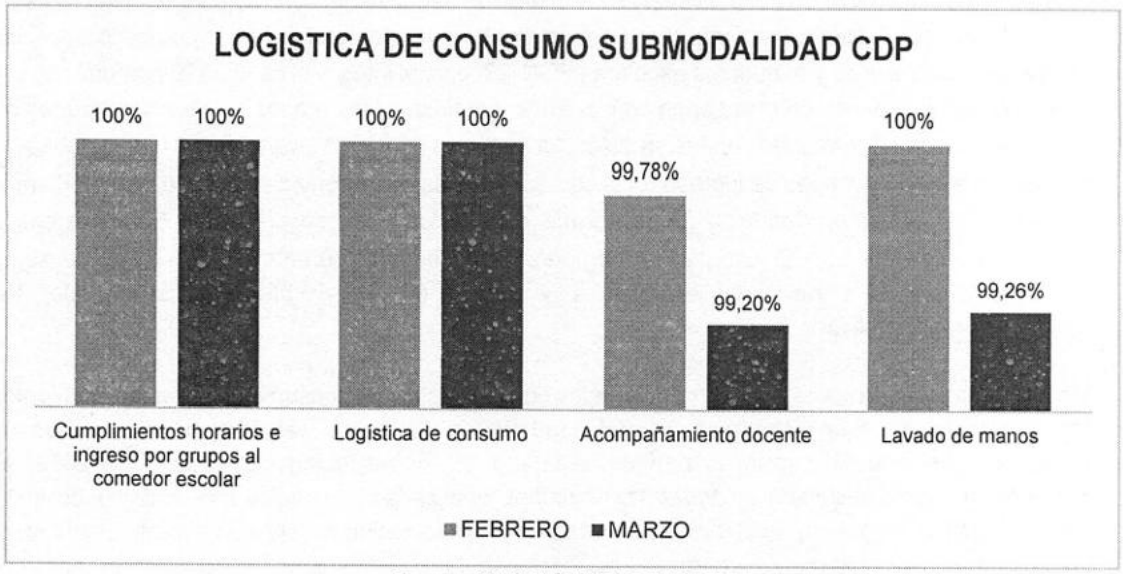
9.2 Centros de producción CDP

Durante el periodo evaluado del mes de marzo de 2026, la interventoría efectuó seguimiento a los comedores escolares de la modalidad SIDAE centros de producción CDP, mediante la aplicación del formato de condiciones de proceso servicios integrales de desayunos y almuerzos escolares FGC-25 el cual integra el capítulo IV conformado por las variables 64: *"Previamente se tienen concertados y definidos los horarios de servicio y grupos de ingreso en el comedor escolar y estos se ejecutan según lo acordado"*, variable 65: *"La logística de horarios de servicio y grupos de ingreso en el comedor escolar es apropiada para que los estudiantes consuman los alimentos dentro la franja horaria establecida y no se presenten traumatismos o retrasos"*, variable 66: *"La IED garantiza el acompañamiento docente durante el momento de consumo de los alimentos por parte de los estudiantes"* y variable 67: *"Previo al ingreso al comedor, los estudiantes realizan lavado de manos"*.

Durante el periodo evaluado del mes de marzo de 2026, los Centros de Producción (CDP) alcanzaron un cumplimiento del 99,61%, evidenciando una disminución del 0,33% en comparación con el resultado obtenido en el mes de febrero con relación a la evaluación de la logística de consumo. Esta variación en la calificación se encuentra asociada principalmente a novedades identificadas durante el proceso de verificación en campo. La disminución en el desempeño se relaciona especialmente con la verificación del acompañamiento docente durante el momento de consumo de los alimentos, donde se evidenció la ausencia del docente responsable en algunos tiempos de alimentación, situación que impacta el adecuado control y supervisión del consumo por parte de los estudiantes. Adicionalmente, se registró novedad relacionada con el proceso de lavado de manos, lo cual generó una disminución en esta variable, pasando de un 100% a un 99,26%, equivalente a una reducción del 0,74% respecto al mes anterior. En general, aunque los CDP mantienen un alto nivel de cumplimiento superior al 99%, las novedades identificadas evidencian la necesidad de fortalecer las acciones de articulación con las Instituciones Educativas (IED), especialmente en lo relacionado con el acompañamiento docente durante el consumo de alimentos y el cumplimiento de los protocolos de higiene, con el fin de garantizar condiciones adecuadas para la inocuidad alimentaria y el bienestar de los estudiantes.

Por otra parte, el resultado de cada una de las variables mencionadas anteriormente se presenta en la siguiente gráfica.

Gráfica 62 Logística de Consumo - Submodalidad: Centros de producción CDP marzo de 2026.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Tabla 51 Aspectos relevantes. Logística de consumo Submodalidad CDP

CATEGORÍA EVALUADA	ASPECTOS RELEVANTES
Cumplimiento de horarios e ingreso por grupos al comedor escolar	Para el caso de la variable 64 relacionada con la concertación de los horarios e ingreso por grupos al comedor escolar, su comportamiento fue del 100.00% para el periodo evaluado, en donde se evidenció ingreso de los estudiantes al comedor de manera ordenada, facilitando la distribución del complemento alimentario, cumplimiento con los horarios definidos y acordados de ingreso en el comedor escolar.
Logística de consumo	Frente a la variable 65, en donde se verifica la logística para el consumo de los complementos por parte de los beneficiarios, no se presentaron desviaciones en el periodo evaluado, arrojando una calificación del 100%.
Acompañamiento Docente	Frente a la variable 66, en donde se verifica el acompañamiento de docente durante el momento del consumo, se evidencia un cumplimiento del 99,20% para el periodo evaluado, en donde se evidenció falta de acompañamiento permanente de los docentes durante el consumo de los alimentos en el Colegio Saludcoop Sur (IED) para los días 19, 24, 26 y 27 del mes de marzo de 2026, donde esta falta de docentes deriva que los estudiantes dejen bandejas sobre la mesa no cumpliendo con la correcta disposición de los elementos y residuos posterior a su consumo.
Lavado de manos	En las visitas de verificación realizadas por la interventoría en el presente periodo, se evidencia una novedad en el Colegio República de Panama (IED) para el día 03/03/2026 en el cual no se evidencia lavado de manos de los estudiantes antes del consumo de los alimentos, por tanto, esto afecta la variable pasando de un 100% en el mes de febrero a un 99,26% representando así una disminución de la variable de un 0,74%.

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

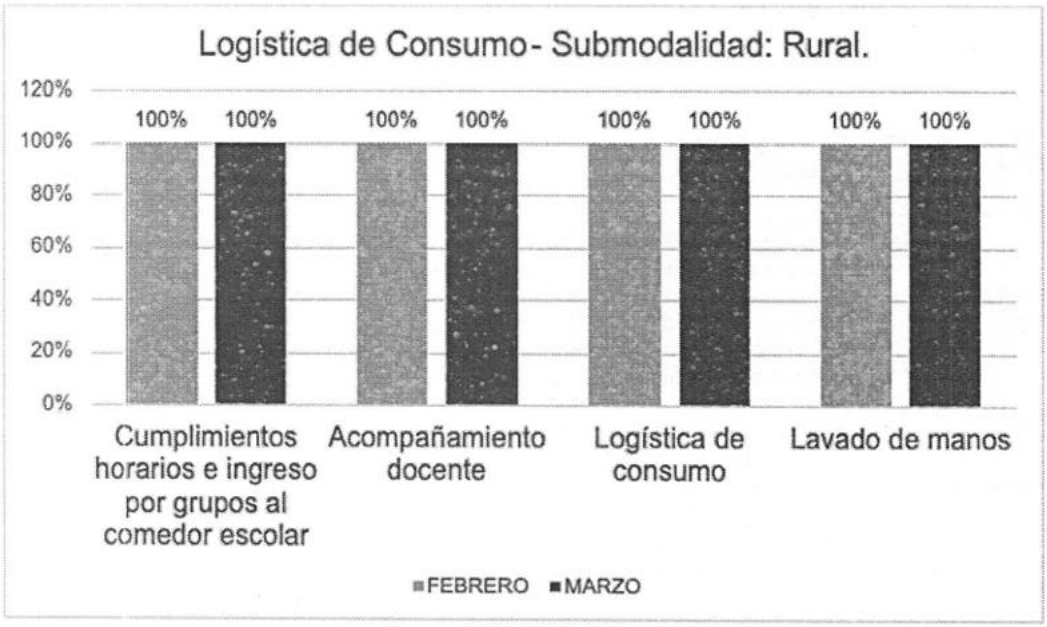
9.3 Submodalidad Rural

Durante el mes de marzo de 2026, la interventoría efectuó seguimiento a los comedores escolares de la modalidad SIDAE Rural, mediante la aplicación del formato de condiciones de proceso servicios integrales de desayunos y almuerzos escolares FGC-25, el cual integra el capítulo IV conformado por las variables 63: "Previamente se tienen concertados y definidos los horarios de servicio y grupos de ingreso en el comedor escolar y estos se ejecutan según lo acordado", variable 64: "La logística de horarios de servicio y grupos de ingreso en el comedor escolar es apropiada para que los estudiantes consuman los alimentos dentro la franja horaria establecida y no se presenten traumatismos o retrasos", variable 65: "La IED garantiza el acompañamiento docente durante el momento de consumo de los alimentos por parte de los estudiantes" y variable 66: "Previo al ingreso al comedor, los estudiantes realizan lavado de manos".

El comportamiento de las categorías relacionadas con la logística de consumo en los establecimientos donde se presentó suministro bajo la modalidad SIDAE Rural fue satisfactorio, alcanzando un desempeño del 100 % durante el período evaluado. En comparación con febrero de 2026, se mantiene el mismo resultado en todas las variables analizadas, sin registrarse variaciones entre ambos períodos. Lo anterior evidencia estabilidad en la organización del servicio durante el momento del consumo, particularmente en lo relacionado con la concertación y ejecución de horarios, organización de grupos de ingreso, acompañamiento docente y aplicación del protocolo de lavado de manos previo al ingreso al comedor escolar.

Por otra parte, el resultado de cada una de las variables mencionadas anteriormente se presenta en la siguiente gráfica:

Gráfica 63 Logística de Consumo - Submodalidad: Rural, marzo de 2026.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Tabla 52 Aspectos relevantes. Logística de consumo Submodalidad Rural

CATEGORÍA EVALUADA	ASPECTOS RELEVANTES
Cumplimiento de horarios e ingreso por grupos al comedor escolar	Para el caso de la variable relacionada con la concertación y ejecución de los horarios e ingreso por grupos al comedor escolar, su comportamiento fue del 100 % en marzo de 2026, manteniendo el mismo resultado obtenido en febrero. Durante las visitas efectuadas se evidenció ingreso ordenado de los estudiantes al comedor, cumplimiento de los horarios definidos previamente y ausencia de traumatismos o retrasos que afectaran la dinámica del consumo
Logística de consumo	Frente a la variable asociada a la logística general del consumo de los alimentos por parte de los beneficiarios, no se presentaron desviaciones en el período evaluado, registrándose una calificación del 100 % tanto en febrero como en marzo. Este comportamiento da cuenta de una organización operativa estable, que permitió el desarrollo adecuado del servicio durante el momento de consumo.
Acompañamiento Docente	En la variable que verifica el acompañamiento docente durante el momento del consumo, se presentó un cumplimiento del 100 % en marzo de 2026, manteniendo el resultado del período anterior. En las visitas realizadas se evidenció acompañamiento permanente por parte del personal docente durante el consumo de los alimentos, favoreciendo el orden, el seguimiento y la permanencia de los estudiantes durante la prestación del servicio
Lavado de manos	En las visitas de verificación realizadas por la interventoría durante marzo de 2026, no se presentaron eventos que afectaran esta variable, registrándose nuevamente un cumplimiento del 100 %, igual al observado en febrero. Se evidenció continuidad en la aplicación del protocolo de higiene, específicamente en el lavado de manos de los estudiantes antes de ingresar al comedor, lo cual confirma la sostenibilidad de esta práctica dentro de la operación de la submodalidad.

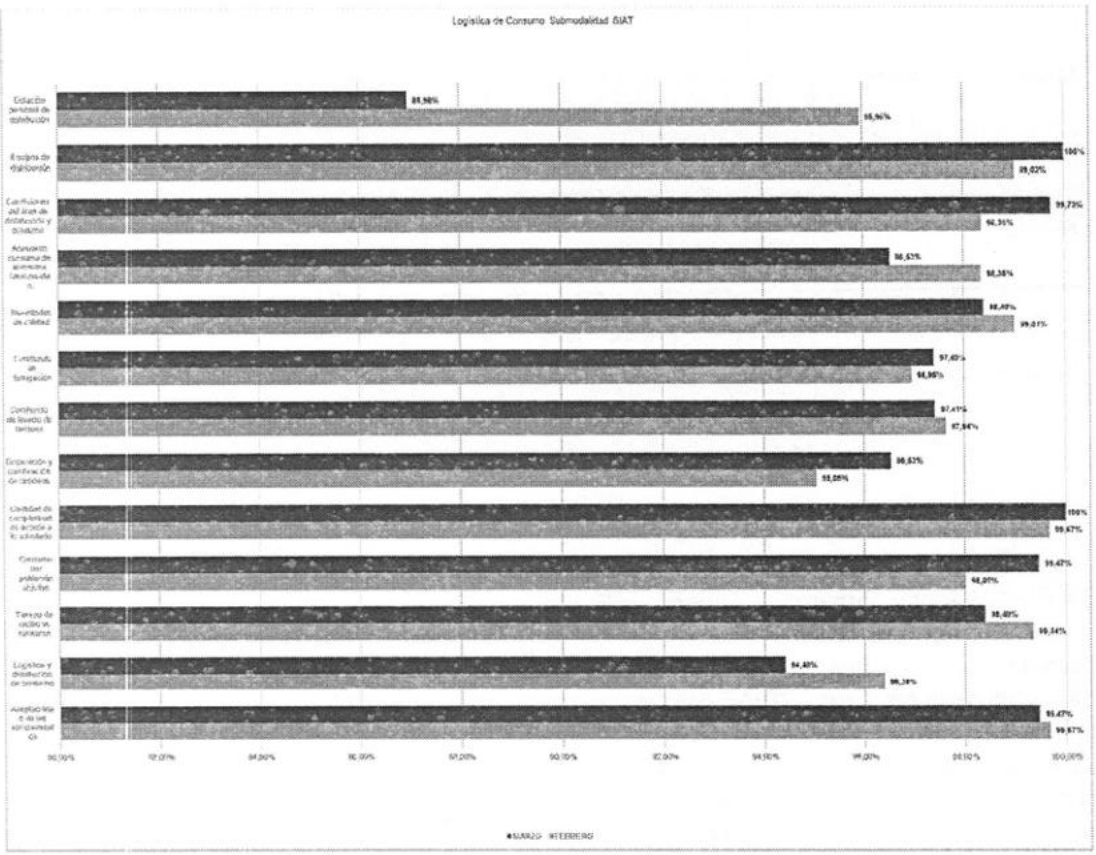
FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

9.4 SIAT (Servicio Integral de Almuerzos Transportados)

Durante el periodo febrero-marzo de 2026, la interventoría efectuó seguimiento a los comedores escolares de la modalidad SIDAE SIAT sedes, mediante la aplicación del formato de evaluación de condiciones SIAT servicios integrales de desayunos y almuerzos escolares FGC-35 el cual integra la verificación en la sede educativa conformado por las variables 24 *"Los complementos alimentarios entregados cumplen con las especificaciones establecidas en el documento contractual y presenta alto grado de aceptabilidad por los estudiantes"*, variable 25 *"La logística dispuesta por cada sede beneficiaria para la distribución y consumo de los complementos alimentarios por parte de los estudiantes es adecuada y no genera riesgos de contaminación"*, variable 26 *"Los intervalos de tiempo entre el recibo y la distribución del almuerzo, se encuentran dentro de lo establecido en los lineamientos de servicio integral de almuerzo transportado"*, variable 27 *"Los complementos alimentarios son consumidos por la población objeto del proyecto y la logística de distribución garantiza que el grado o grupo etario corresponda al tipo de complemento entregado"*, variable 28 *"Las cantidades de complemento alimentario entregados son acordes a lo solicitado por la institución"*, variable 29 *"La institución educativa aplica adecuadamente la disposición de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos"*, variable 30 *"Se cuenta con certificación vigente de lavado de tanque de agua. Fecha de vencimiento"*, variable 31 *"La sede educativa cuenta con un diagnóstico y registros de control de plagas (certificación vigente de fumigación)"*, variable 32 *"Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios"*, variable 33 *"Se evidencia un adecuado consumo de los complementos entregados (no hay desperdicio ni se observan*

estudiantes que juegan con los alimentos)", variable 34 *"Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas (novedades de infraestructura)"* variable 35 *"Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas (novedades de equipos y utensilios)"*, variable 36 *"El personal encargado de la distribución de los complementos en las instituciones educativas hace uso de la dotación suministrada"*.

Gráfica 64 Logística de Consumo - Submodalidad SIAT sedes, febrero-marzo de 2026



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Tabla 53 Aspectos relevantes. Logística de consumo Submodalidad SIAT sedes

CATEGORÍA EVALUADA	ASPECTOS RELEVANTES
Aceptabilidad de los complementos	En general, se evidencia buena aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes, con bajo nivel de rechazo. Sin embargo, se presentan casos puntuales de inconformidad asociados a características sensoriales de los alimentos. Instituciones como Antonio Nariño, Restrepo Millán, San Rafael y Miguel de Cervantes reportan observaciones que sugieren oportunidades de mejora en la aceptación. Aunque no es un problema generalizado, requiere seguimiento focalizado.

CATEGORÍA EVALUADA	ASPECTOS RELEVANTES
Logística de distribución y consumo	Se identifican debilidades en la logística, especialmente en el control de la entrega y condiciones de consumo (manipulación inadecuada y consumo en espacios no autorizados). Se destacan observaciones en instituciones como Técnico José Félix Restrepo, Antonio Nariño, Brasilia Usme y Torquigua. Estas situaciones incrementan el riesgo sanitario y evidencian fallas en la supervisión del proceso.
Tiempo de recibo vs consumo	Se presentan desfases entre la recepción y el consumo de los alimentos, afectando la oportunidad del servicio. Instituciones como Fernando Soto Aparicio, Enrique Olaya Herrera y Francisco de Paula Santander presentan observaciones recurrentes. Esto puede impactar la calidad del alimento y la organización escolar, por lo que requiere ajustes operativos.
Consumo por población objetivo	Aunque se cumple en términos generales con la entrega a la población objetivo, se evidencian casos donde no se garantiza el consumo efectivo. Instituciones como Usminia, Costa Rica y Nicolás Esguerra presentan observaciones relacionadas con cobertura o control del consumo. Se requiere fortalecer seguimiento a beneficiarios.
Cantidad de complementos acorde a lo solicitado	En la mayoría de las instituciones se cumple con las cantidades programadas; sin embargo, hay limitaciones en la verificación. No se identifican alertas críticas, aunque en instituciones como Gerardo Paredes y Toberín se reportan algunas inconsistencias. Se recomienda fortalecer mecanismos de control.
Disposición y clasificación de los residuos	Es una de las variables más críticas, con fallas generalizadas en la separación de residuos. Instituciones como Kennedy, Julio Garavito, Luis Vargas Tejada, San Carlos y Marruecos y Molinos presentan reiteradas observaciones. Se evidencia bajo cumplimiento de la Resolución 2184 de 2019, requiriendo acciones urgentes de educación ambiental.
Certificado de lavado de tanques	Se evidencia cumplimiento general con certificados vigentes; sin embargo, algunas instituciones presentan observaciones por fechas o soportes. Entre ellas destacan San Carlos, Kennedy, Ciudad de Montreal y Manuela Beltrán. Se requiere control periódico de vigencias.
Certificado de fumigación	Se mantiene una tendencia similar al lavado de tanques, con cumplimiento general pero necesidad de seguimiento. Instituciones como Kennedy, Antonio Baraya, Ciudad de Montreal y Fernando Soto Aparicio presentan observaciones puntuales. El riesgo es bajo, pero requiere control documental.
Novedades de calidad	Se reportan casos puntuales relacionados con textura, tamaño o condiciones del alimento. Instituciones como Julio Garavito, Luis Vargas Tejada, Técnico Benjamín Herrera y Marruecos y Molinos presentan observaciones relevantes. Aunque no es generalizado, sí requiere ajustes en control de calidad.
Adecuado consumo de los alimentos (descomide o desperdicio)	Se evidencian situaciones donde no se garantiza el consumo (alimentos no ingeridos o retirados). Instituciones como Kennedy, Julio Garavito, Ciudad de Montreal y Pablo de Tarso presentan observaciones importantes. Esto refleja debilidades en el control del consumo efectivo.
Condiciones del área de distribución y consumo	Se identifican oportunidades de mejora en infraestructura y condiciones de consumo. Instituciones como San Carlos, Marruecos y Molinos, Antonio Nariño y Técnico José Félix Restrepo presentan observaciones relevantes. Se requiere estandarizar condiciones adecuadas para el consumo.
Equipos de distribución	En general no se evidencian fallas críticas; sin embargo, hay limitaciones en la verificación. Algunas instituciones como Kennedy, Antonio Baraya y Andrés Bello presentan observaciones puntuales. Se recomienda fortalecer seguimiento para asegurar cumplimiento.
Dotación personal de distribución	Se identifican múltiples incumplimientos en el uso adecuado de EPP, siendo una de las variables más críticas. Instituciones como Kennedy, Antonio Nariño, Brasilia Usme, Técnico Jaime Pardo

CATEGORÍA EVALUADA	ASPECTOS RELEVANTES
	Leal y San José de Castilla presentan observaciones reiteradas. Esto representa un riesgo sanitario alto y requiere intervención prioritaria.

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

9.5 Complementos Reforzados

Con el fin de analizar el comportamiento de la categoría de Logística de Consumo en la submodalidad de Complementos Reforzados, se realizó la evaluación a partir de las visitas técnicas efectuadas durante los meses de febrero y marzo de 2026, considerando las variables de logística, tiempo de distribución, disposición de residuos, novedades durante el consumo, aprovechamiento del complemento, estado de áreas de distribución y consumo, y aceptabilidad del complemento. La lectura comparativa evidencia que, aunque el comportamiento general continuó siendo favorable, persisten hallazgos reiterativos asociados principalmente a disposición de residuos y estado de las áreas de almacenamiento o distribución, mientras que las variables de aprovechamiento y aceptabilidad presentaron mejora frente al período anterior

Con base en el análisis comparativo de la categoría de Logística de Consumo para los meses de febrero y marzo de 2026, se identificó que, aunque el comportamiento general de la submodalidad presentó mejora en varias variables, persisten instituciones educativas en las que los hallazgos se repiten de un período a otro, particularmente en lo relacionado con disposición de residuos y estado de áreas de distribución y almacenamiento temporal. La reiteración de estas situaciones permite identificar sedes que requieren seguimiento focalizado, debido a que las condiciones observadas no corresponden a eventos aislados sino a problemáticas operativas o locativas persistentes.

COLEGIO ROBERT F. KENNEDY (IED): En esta institución se presenta un hallazgo repetido en la variable de disposición de residuos. Durante febrero se había evidenciado insuficiencia de recipientes y bolsas para la separación de residuos sólidos en los salones de clase, situación que volvió a registrarse en marzo, cuando la interventoría reportó nuevamente que no se evidenciaron suficientes recipientes y bolsas para disponer y clasificar los residuos sólidos. Desde la lectura técnica, esta repetición indica que no se ha consolidado una solución efectiva para la segregación de residuos durante el consumo del complemento, manteniéndose una limitación operativa en el entorno de las aulas.

COLEGIO MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA (IED): Esta sede presenta reiteración en dos variables de la logística de consumo. En febrero se había identificado que no se disponía de recipientes suficientes para la clasificación de residuos en las aulas de consumo y que el área de alistamiento no contaba con barreras adecuadas para impedir el ingreso de plagas. En marzo, la intervención técnica volvió a evidenciar que no se dispone de recipientes y bolsas suficientes para clasificar los residuos sólidos y se mezclan, así como que la puerta del cuarto de los complementos no cuenta con burlete de protección y el ventilador no tiene anjeo, condiciones que favorecen el ingreso de plagas. La reiteración de ambos hallazgos confirma persistencia tanto en la gestión de residuos como en las condiciones locativas del área de almacenamiento temporal.

COLEGIO ALMIRANTE PADILLA (IED): En esta institución también se observa repetición de hallazgos en la variable de disposición de residuos y en el estado del área de distribución y

almacenamiento temporal. En febrero se reportó que en algunas aulas no se disponía de recipientes suficientes para la clasificación de residuos y que las puertas, marcos y ventanas del área presentaban deterioro, sin barrera de protección contra plagas. En marzo, la interventoría evidenció nuevamente que no hay recipientes suficientes para la clasificación de residuos en las aulas de consumo, así como que las puertas y marcos de puertas y ventanas siguen sin mantenimiento y no hay barrera de protección contra ingreso de plagas en la parte inferior de la puerta del área de alistamiento y distribución. Técnicamente, se trata de una recurrencia clara de hallazgos asociados a infraestructura y manejo de residuos.

COLEGIO CIUDAD DE BOGOTÁ (IED): La afectación recurrente en esta sede corresponde al estado del área de almacenamiento temporal. Durante febrero se había evidenciado desprendimiento de pintura en puerta y marcos de puerta, así como baldosas rotas en pared del área de alistamiento y distribución. En marzo, aunque se observó que las baldosas se encontraban en buen estado, persistió la novedad relacionada con el desprendimiento de pintura en el marco y la puerta de acceso al área de almacenamiento temporal. Si bien el hallazgo se presenta con menor severidad en marzo, la continuidad de la observación indica que la condición locativa no ha sido totalmente subsanada.

COLEGIO EL LIBERTADOR (IED): En esta institución se reitera la afectación sobre el estado de áreas de distribución y consumo. En febrero se había identificado desprendimiento de pintura en el piso del cuarto de almacenamiento temporal, y en marzo la interventoría volvió a evidenciar el mismo hallazgo. Adicionalmente, en marzo se incorporó una observación operativa relacionada con el tiempo insuficiente para que estudiantes de primera infancia consumieran la totalidad del complemento antes de la salida, lo que llevó a que algunos alimentos fueran llevados a casa. Desde la perspectiva técnica, la sede mantiene una novedad locativa repetida y suma una condición operativa que incide en el aprovechamiento del complemento.

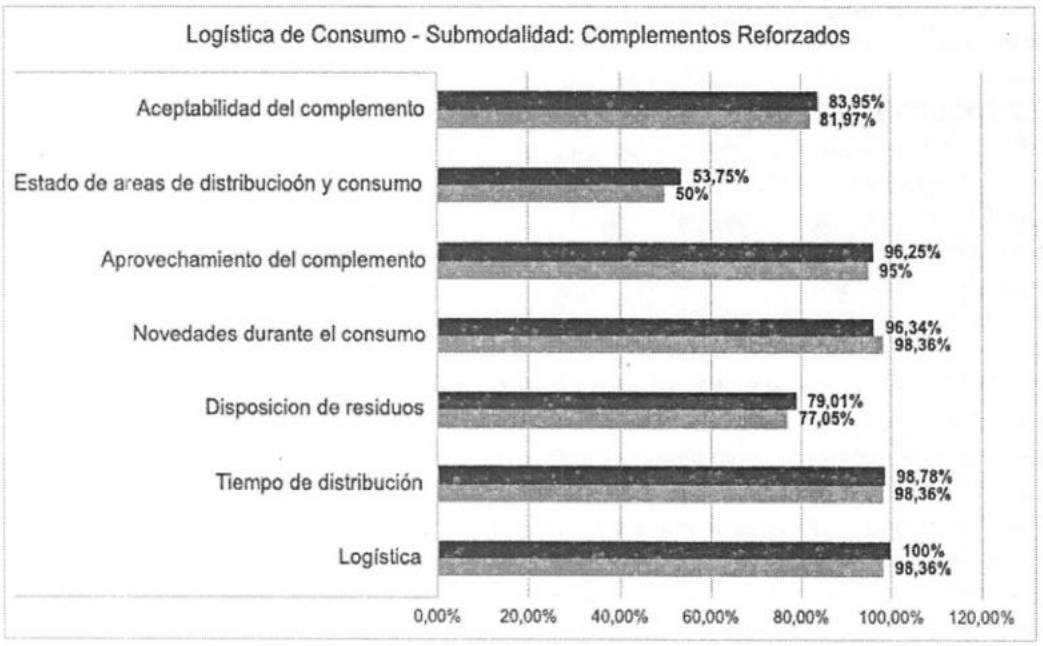
COLEGIO SAN JOSÉ NORTE (IED): En el análisis acumulado de febrero y marzo, esta institución se mantiene como una de las sedes con mayor número de afectaciones, especialmente en febrero, cuando se evidenciaron hallazgos en disposición de residuos, estado del área de almacenamiento, aceptabilidad del sánduche de carne de cerdo y la granadilla, e incluso una novedad durante el consumo por presencia de un cabello incrustado en el componente cárnico del sándwich. Aunque en los registros de marzo disponibles no se documenta nuevamente una visita con el mismo nivel de detalle para esta categoría, la severidad y simultaneidad de los hallazgos de febrero hacen que esta institución se mantenga como referencia prioritaria de seguimiento dentro del acumulado bimestral.

COLEGIO INSTITUTO TÉCNICO DISTRITAL JULIO FLÓREZ (IED): En febrero esta sede presentó observaciones relevantes relacionadas con baja aceptabilidad del rollo de pollo y la leche entera, asociadas a percepción de producto muy frío, bajo sabor y malestar estomacal reportado por estudiantes; adicionalmente, se había identificado que el área de almacenamiento temporal era abierta, permitiendo ingreso de animales y/o plagas. Para marzo, dentro de los registros revisados, la institución no aparece con una reiteración explícita del mismo hallazgo en logística de consumo; sin embargo, dado que en febrero fue una de las sedes donde coincidieron observaciones de aceptabilidad y condiciones locativas, continúa siendo una sede de especial atención en el acumulado del bimestre.

COLEGIO MARCO FIDEL SUÁREZ (IED): Durante febrero esta institución presentó dos hallazgos relevantes: retraso en el horario habitual de entrega del complemento y disposición inadecuada de

residuos, dado que en los salones solo se contaba con una caneca para todos los residuos. En los registros de marzo disponibles no se evidencia la repetición explícita de esta situación; sin embargo, se mantiene como antecedente relevante en la categoría por haber afectado simultáneamente variables de tiempo de distribución y manejo de residuos durante el período anterior.

Gráfica 65 Logística de Consumo - Submodalidad: Complementos Reforzados



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

De acuerdo con la gráfica consolidada, en marzo de 2026 la variable Logística alcanzó 100 %, superando el 98,36 %observado en febrero. El Tiempo de distribución pasó de 98,36 % a 98,78 %, mostrando una mejora marginal. La Disposición de residuos aumentó de 77,05 % a 79,01 %; sin embargo, continuó siendo una de las variables con menor desempeño. Por su parte, Novedades durante el consumo disminuyó de 98,36 % en febrero a 96,34 % en marzo, constituyéndose en la única variable con variación negativa relevante del período. En contraste, el Aprovechamiento del complemento mejoró de 95,00 % a 96,25 %, el Estado de áreas de distribución y consumo pasó de 50,00 % a 53,75 %, y la Aceptabilidad del complemento aumentó de 81,97 % a 83,95 %. En términos técnicos, el comportamiento comparativo indica mejora parcial en cinco de las siete variables evaluadas, pero con persistencia de brechas estructurales en residuos y áreas de almacenamiento temporal.

Los hallazgos del período también muestran reiteración de situaciones ya identificadas en febrero. En la variable Disposición de residuos, se observa continuidad de afectaciones en instituciones donde ya se habían reportado insuficiencias para la clasificación, entre ellas Colegio Robert F. Kennedy (IED), Colegio Miguel de Cervantes Saavedra (IED) y Colegio Almirante Padilla (IED), en las que durante marzo persistieron observaciones relacionadas con falta de recipientes y bolsas suficientes para separar residuos sólidos en aulas o áreas de consumo. Del mismo modo, en la variable Estado de áreas de distribución y consumo, se repiten hallazgos locativos en sedes como Colegio Ciudad de

Bogotá (IED), donde continuó evidenciándose deterioro en puerta y marco de acceso al área de almacenamiento temporal, y en Colegio El Libertador (IED), donde se mantuvo la observación por desprendimiento de pintura en el piso del cuarto de almacenamiento temporal. Esta recurrencia sugiere que, aunque hubo mejoras porcentuales, varias de las causas que afectan estas variables continúan siendo de naturaleza locativa o de dotación y, por tanto, requieren seguimiento sostenido. En lo relacionado con el aprovechamiento del complemento, la mejora observada en marzo se asocia a un mayor consumo efectivo en la mayoría de las sedes; no obstante, continuaron presentándose situaciones puntuales en instituciones de primera infancia, como en el Colegio El Libertador (IED), donde la interventoría evidenció que algunos estudiantes no alcanzaban a consumir la totalidad del complemento dentro de la jornada y optaban por llevarlo a casa, debido a la cercanía entre la hora de finalización del descargue y la salida de los cursos. En consecuencia, aunque la variable mejora frente a febrero, se mantienen casos aislados en los que la oportunidad del tiempo disponible para el consumo incide en el aprovechamiento real del complemento.

Respecto a la aceptabilidad del complemento, el incremento de 81,97 % a 83,95 % indica una mejor respuesta general frente a los alimentos suministrados; sin embargo, la evidencia acumulada de febrero y marzo permite afirmar que continúan concentrándose observaciones de baja aceptación en algunos componentes específicos, especialmente frutas y ciertos cereales-proteicos. En febrero, la baja aceptabilidad se concentró en productos como pera, granadilla y sándwich de carne de cerdo, con reportes en instituciones como Nueva Zelandia, Bellavista, Santa Lucía, Policarpa Salavarrieta, Alfonso López Michelsen, San José Norte, Jorge Eliécer Gaitán y Antonio Nariño. Para marzo, aunque la calificación mejora, las observaciones de CAE y de seguimiento técnico siguen mostrando preocupación institucional por productos fríos, frutas de mano y algunos componentes tipo sándwich, por lo que el avance observado debe interpretarse como una mejora parcial y no como superación definitiva de la variable.

Por otra parte, la variable Novedades durante el consumo mostró un descenso de 98,36 % a 96,34 %, lo que indica la presencia de eventos puntuales durante marzo que afectaron la percepción de normalidad operativa durante el consumo. Aunque no se observa una concentración masiva de estas novedades, la reducción del indicador sugiere que el proceso de consumo continuó expuesto a eventos aislados que ameritan seguimiento, particularmente en sedes donde coinciden otras afectaciones de logística, ambiente locativo o manejo institucional del tiempo de consumo. Esta lectura se refuerza con la persistencia de casos en los que la comunidad educativa reporta observaciones sobre oportunidad de entrega, temperatura de algunos componentes o suficiencia del tiempo para consumirlos.

En síntesis, el acumulado comparativo febrero-marzo 2026 muestra una tendencia de mejora gradual en la logística de consumo de la submodalidad, especialmente en las variables de logística general, tiempo de distribución, aprovechamiento, estado de áreas y aceptabilidad; sin embargo, persisten hallazgos repetidos que limitan una mejora más robusta, concentrados en la clasificación de residuos y en las condiciones locativas de almacenamiento temporal o distribución. Desde la perspectiva técnica, estos resultados permiten concluir que la operación mantiene condiciones funcionales de consumo, pero continúa requiriendo acciones de seguimiento focalizado en sedes donde los hallazgos se han reiterado entre ambos períodos

A continuación, se presentan los principales hallazgos identificados para cada variable evaluada.

Tabla 54 Aspectos relevantes. Logística de Consumo. Submodalidad: Complementos Reforzados. de marzo 2026

CATEGORÍA EVALUADA	ASPECTOS RELEVANTES
Logística	**Calificación marzo: 100 %** frente a **98,36 %** en febrero. El resultado evidencia mejora en la articulación general del proceso de recepción, almacenamiento temporal, alistamiento y distribución del complemento. La afectación puntual reportada en febrero en el **Colegio Santiago de las Atalayas (IED)** por exposición prolongada de los alimentos no se observa con el mismo impacto en marzo, lo que explica la recuperación del indicador.
Tiempo de distribución	**Calificación marzo: 98,78 %** frente a **98,36 %** en febrero. Se mantiene un comportamiento alto, con mejora pequeña. En febrero se había registrado retraso en **Colegio Marco Fidel Suárez (IED)** por modificación en la ruta del vehículo. Para marzo no se evidencian hallazgos de la misma magnitud, aunque persisten observaciones institucionales sobre la necesidad de ajustar horarios de entrega en algunas sedes.
Disposición de residuos	**Calificación marzo: 79,01 %** frente a **77,05 %** en febrero. Aunque la variable mejora, sigue siendo una de las de menor desempeño. Se repiten hallazgos en **Colegio Robert F. Kennedy (IED)**, **Colegio Miguel de Cervantes Saavedra (IED)**y **Colegio Almirante Padilla (IED)**, donde persistieron insuficiencias de recipientes y bolsas para separar residuos. La recurrencia de estas novedades indica que la mejora porcentual no elimina la persistencia del problema en varias sedes.
Novedades durante el consumo	Calificación marzo: 96,34 % frente a 98,36 % en febrero. Es la variable que presenta retroceso en el período comparado. El comportamiento sugiere la ocurrencia de eventos puntuales durante el consumo que afectaron el normal desarrollo de esta fase, aunque sin comprometer estructuralmente la operación del servicio. La disminución requiere seguimiento específico en sedes donde coinciden otras observaciones operativas.
Aprovechamiento de complementos	**Calificación marzo: 96,25 %** frente a **95%** en febrero. Se evidencia mejora en el consumo efectivo del complemento; sin embargo, persisten casos aislados como el **Colegio El Libertador (IED)**, donde estudiantes de primera infancia no alcanzaban a consumir la totalidad del alimento dentro del tiempo disponible y lo llevaban a casa. Esto indica que el aprovechamiento continúa condicionado por aspectos de oportunidad y dinámica escolar en algunas sedes
Estado De Áreas De Distribución Y Consumo	**Calificación marzo: 53,75 %** frente a **50 %** en febrero. Aunque presenta mejora, continúa siendo la variable más crítica. Se reiteran hallazgos locativos en **Colegio**

	Ciudad de Bogotá (IED) por deterioro de marco y puerta del área de almacenamiento temporal, en **Colegio Miguel de Cervantes Saavedra (IED)** por ausencia de barreras de protección contra plagas, y en **Colegio El Libertador (IED)** por desprendimiento de pintura en el piso del cuarto de almacenamiento. La repetición de estos hallazgos confirma que la principal limitación de esta variable es de naturaleza locativa.
Aceptabilidad	Calificación marzo: 83,95 % frente a 81,97 % en febrero. **El comportamiento comparativo evidencia una** mejora de 1,98 puntos porcentuales **en la variable de aceptabilidad; sin embargo, el resultado acumulado de** febrero-marzo**confirma que esta continúa siendo una de las categorías más sensibles dentro de la logística de consumo, debido a que las observaciones se siguen concentrando en algunos alimentos específicos y no en fallas generalizadas de la operación. En este sentido, el incremento del indicador en marzo sugiere una mejor respuesta global de los estudiantes frente al complemento alimentario, pero no permite concluir un cierre definitivo de las causas que históricamente han afectado la aceptación de determinados productos.** **En** febrero de 2026**, los menores niveles de aceptabilidad se asociaron principalmente a la** pera**, la** granadilla **y el** sándwich de carne de cerdo**, con reportes en instituciones como** Nueva Zelandia, Bellavista, Santa Lucía, Policarpa Salavarrieta, Alfonso López Michelsen, San José Norte, Jorge Eliécer Gaitán y Antonio Nariño**. En estos casos, los estudiantes manifestaron no gusto por la fruta, rechazo a la textura o sabor de la granadilla, así como observaciones sobre el cereal-proteico por su** baja palatabilidad, temperatura fría al momento del consumo y poco sabor**. Incluso en algunos reportes se indicó que ciertos componentes eran llevados a casa, regalados a otros estudiantes o desechados parcialmente, lo que evidenció una relación directa entre aceptabilidad y aprovechamiento efectivo del complemento.** **Para** marzo de 2026**, aunque la calificación mejora, la información acumulada muestra que continúan presentándose** inquietudes institucionales y comunitarias **relacionadas con la aceptación de algunos componentes, particularmente aquellos suministrados en frío o con características sensoriales menos favorables para la población beneficiaria. En el análisis de los** CAE **del período persisten observaciones sobre** productos fríos, frutas de mano y ciertos sánduches**, lo que indica que la percepción de baja aceptabilidad no desaparece del todo, aun cuando no siempre se traduce en una afectación crítica del indicador. Desde la lectura técnica, esto permite inferir que la mejoría registrada en marzo responde más a una reducción relativa en la frecuencia o intensidad de los reportes que a la eliminación estructural de los alimentos con menor preferencia.**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

CAPITULO 10. COMPONENTE PEDAGÓGICO

En el presente documento se expone el desarrollo del componente pedagógico de la interventoría para el periodo del mes de marzo de 2026, en cumplimiento de las disposiciones establecidas en el Convenio de asociación No. 8244120.

Este informe recoge la información correspondiente a los acompañamientos efectuados, donde se realizaron procesos de seguimiento, monitoreo y control, conforme a la clasificación por modalidad del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Igualmente, se presenta la cobertura poblacional alcanzada, el desagregado por roles y el nivel de cumplimiento evidenciado por el asociado Compensar en cada acción pedagógica. Finalmente, se incluyen las valoraciones efectuadas por la interventoría frente a los criterios establecidos, junto con las observaciones y justificaciones pertinentes. Para el presente periodo se ejecutaron noventa y ocho (98) seguimientos a las acciones pedagógicas ejecutadas por el asociado Compensar, entre las modalidades SIDAE y SIAT y las sub-modalidades SIDAE- CASE, SIDAE-MOVIL y SIAT RURAL. En atención a esto, en la siguiente tabla se muestra la cantidad de seguimientos para cada una de estas modalidades y sub-modalidades.

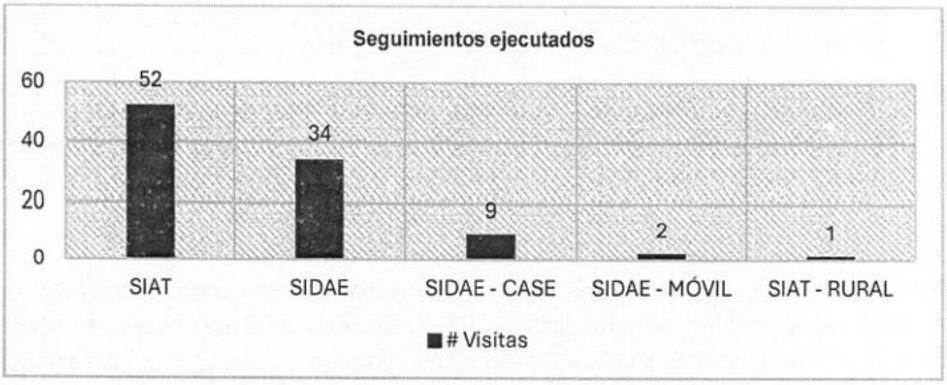
Tabla 55 Seguimientos efectuados por modalidad y sub-modalidad

Modalidad / Sub- modalidad	Cantidad de seguimientos ejecutados marzo 2026
SIAT	52
SIDAE	34
SIDAE - CASE	9
SIDAE - MÓVIL	2
SIAT - RURAL	1
Total	98

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En la tabla anterior se puede visualizar que se ejecutaron noventa y ocho (98) seguimientos en total, donde para la modalidad SIAT se evidencia la mayor cobertura con cincuenta y dos (52) visitas, así mismo, para la modalidad SIDAE se muestran treinta y cuatro (34) seguimientos y para las sub-modalidades SIDAE – CASE con nueve (9) seguimientos, la sub-modalidad SIDAE MÓVIL con dos (2) seguimientos y SIAT-RURAL fue la menor con un (1) seguimiento ejecutado.

Gráfica 66 Seguimientos ejecutados por modalidad y sub-modalidad



FUENTE. CONSORCIO DAC PAE 2025

En la gráfica anterior se observa la ejecución de noventa y ocho (98) seguimientos en total. La modalidad SIAT presenta la mayor cobertura con cincuenta y dos (52) visitas. Por su parte, la modalidad SIDAE registra treinta y cuatro (34) seguimientos. En cuanto a las submodalidades, SIDAE–CASE reporta nueve (9) seguimientos, SIDAE Móvil dos (2), y SIAT-Rural presenta la menor participación con un (1) seguimiento ejecutado.

10.1 MODALIDAD SIDAE

10.1.1. Descripción de las Estrategias Pedagógicas adelantadas en el periodo evaluado:

Para el presente periodo, se efectuaron treinta y siete (34) visitas de interventoría a las Instituciones Educativas Distritales de la ciudad de Bogotá que operan bajo la modalidad SIDAE. En el desarrollo de estas visitas, se verificó que el asociado ejecutó quince (13) acciones pedagógicas, en los bloques temáticos Jornadas de sensibilización y Conmemoraciones emblemáticas, evidenciando el cumplimiento del 100% en la ejecución de estas acciones, de acuerdo con lo programado para este periodo.

Respecto a lo anterior, se presenta el consolidado del monitoreo realizado por la interventoría del componente pedagógico, detallando las actividades desarrolladas en cada una de las acciones pedagógicas de la modalidad SIDAE.

Tabla 56 Seguimiento a las acciones en la modalidad SIDAE

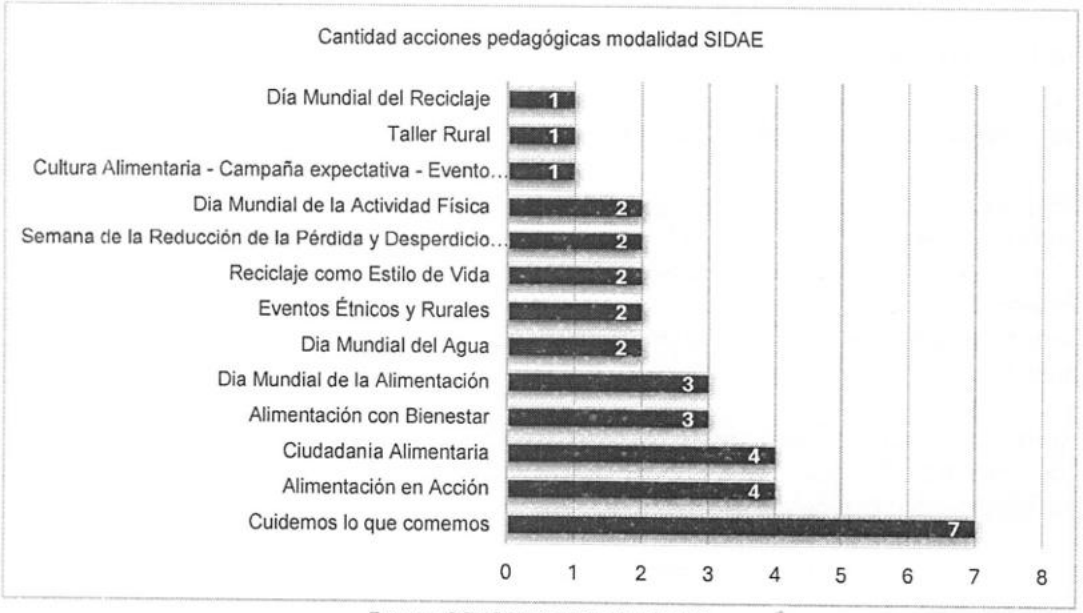
Acción Pedagógica	No. de seguimientos ejecutados marzo 2026
Cuidemos lo que comemos	7
Alimentación en Acción	4
Ciudadanía Alimentaria	4
Alimentación con Bienestar	3
Dia Mundial de la Alimentación	3
Dia Mundial del Agua	2
Eventos Étnicos y Rurales	2

Acción Pedagógica	No. de seguimientos ejecutados marzo 2026
Reciclaje como Estilo de Vida	2
Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos	2
Dia Mundial de la Actividad Física	2
Cultura Alimentaria - Campaña expectativa - Evento gastronómico	1
Taller Rural	1
Dia Mundial del Reciclaje	1
Total, visitas	**34**

FUENTE. CONSORCIO DAC PAE 2025

En referente a la información en la tabla anterior, se evidencia que la acción pedagógica con mayor número de acompañamientos en la modalidad SIDAE corresponde al eje temático "Cuidemos lo que comemos" con siete (7) visitas, en el marco del bloque temático "Jornadas de Sensibilización". Este resultado se relaciona directamente con la programación establecida por el asociado, conforme a su cronograma de trabajo remitido semanalmente a la interventoría. Es importante señalar que dichas programaciones responden a las metas internas del asociado y a la disponibilidad de espacios otorgados por las Instituciones Educativas Distritales.

Gráfica 67 Acciones pedagógicas Modalidad SIDAE



FUENTE. CONSORCIO DAC PAE 2025

En la gráfica anterior se puede visualizar un total de treinta y cuatro (34) seguimientos ejecutados por parte de la interventoría en trece (13) estrategias de acuerdo con el cronograma planteado por el asociado Compensar para este periodo.

De esta manera, para la modalidad SIDAE se muestra a continuación, la descripción de la cobertura general por actores de cada una de las acciones pedagógicas:

Tabla 57 Cobertura general modalidad SIDAE

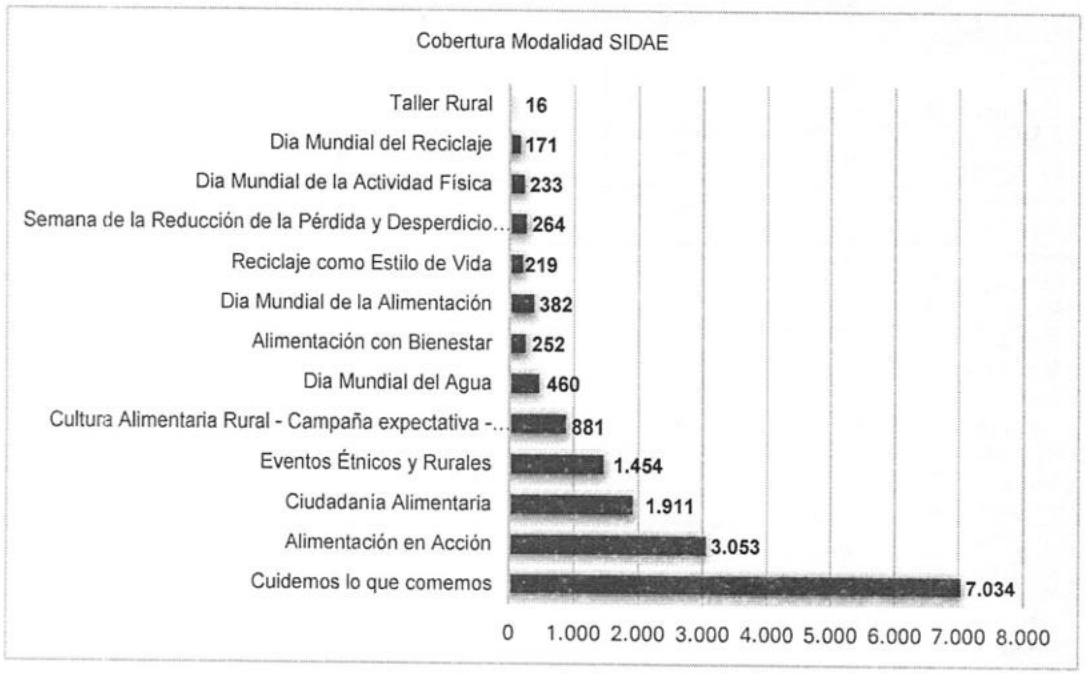
Acción Pedagógica	Número de estudiantes Participantes	Número de docentes Participantes	Número de padres/madres Participantes	Número de directivos Participantes	Número de otros Participantes	Número de población impactada
Cuidemos lo que comemos	6.901	130	0	3	0	7.034
Alimentación en Acción	3.004	49	0	0	0	3.053
Ciudadanía Alimentaria	1.871	40	0	0	0	1.911
Eventos Étnicos y Rurales	1.421	33	0	0	0	1.454
Cultura Alimentaria Rural - Campaña expectativa - Evento gastronómico	856	24	0	1	0	881
Dia Mundial del Agua	442	18	0	0	0	460
Alimentación con Bienestar	241	11	0	0	0	252
Dia Mundial de la Alimentación	375	6	0	0	1	382
Reciclaje como Estilo de Vida	212	7	0	0	0	219
Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos	254	10	0	0	0	264
Dia Mundial de la Actividad Física	227	6	0	0	0	233
Dia Mundial del Reciclaje	168	3	0	0	0	171
Taller Rural	15	0	0	1	0	16
Total	**15.987**	**337**	**0**	**5**	**1**	**16.330**

FUENTE. CONSORCIO DAC PAE 2025

En consecuencia, con los datos presentados en la tabla anterior, se obtiene una lectura cuantitativa sobre el alcance y la participación de las acciones pedagógicas desarrolladas, analizando su nivel de efectividad frente a los distintos grupos participantes y el impacto generado en la población atendida. Asimismo, se evidencia que los estudiantes constituyen el grupo con mayor participación con un total

de 15.987, lo cual se alinea con el enfoque metodológico del componente pedagógico; seguido a ello, se muestra la participación de docentes con 337 participantes evidenciando su rol de acompañamiento en las acciones realizadas en las áreas del comedor escolar, que permiten fortalecer los procesos formativos de esta población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Gráfica 68 Cobertura total impactada por acción pedagógica

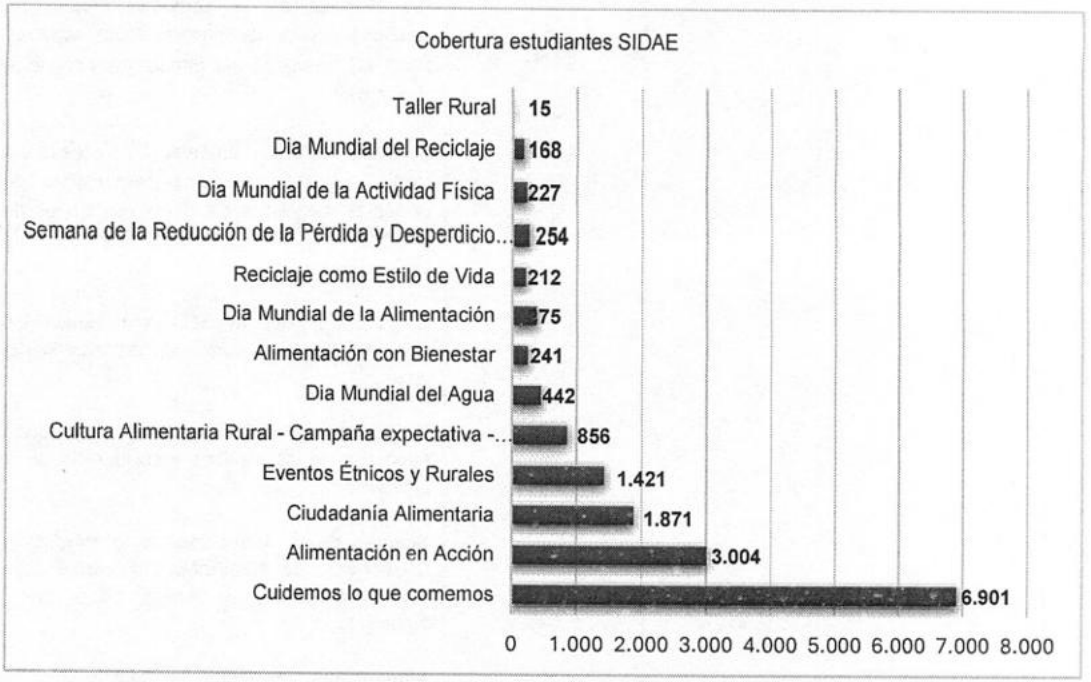


FUENTE. CONSORCIO DAC PAE 2025

Para el mes de marzo, se registró la participación de 16.330 personas, de las cuales 7.034 corresponden a la acción pedagógica "Cuidemos lo que comemos" siendo la estrategia con mayor cobertura impactada, no obstante, la acción pedagógica "Alimentación en Acción" se muestra con una participación significativa de 3.053 participantes siendo la segunda mayor acción impactada, por ser acciones que se realizan de manera masiva durante el consumo de los alimentos.

De igual manera, se identifica que la mayor cobertura corresponde a la población estudiantil, siendo el grupo al que se dirige el mayor número de acciones y estrategias desde el componente pedagógico, con un total de 15.987. A continuación, la gráfica presenta la cobertura alcanzada en estudiantes, desagregada según las distintas acciones pedagógicas desarrolladas durante el periodo.

Gráfica 69 Cobertura acciones pedagógicas ejecutadas en estudiantes



FUENTE. CONSORCIO DAC PAE 2025

Conforme a lo presentado en la gráfica anterior, se evidencian 13 acciones ejecutadas obteniendo una participación de 15.987 estudiantes en total. Se muestra la acción pedagógica "Cuidemos lo que comemos" para la modalidad SIDAE en el periodo del mes de marzo obteniendo la mayor cobertura dado que se desarrolla en el tiempo de servicio y se aborda a estudiantes de los diferentes ciclos educativo, así mismo, se evidencia en la acción "Alimentación en Acción", con una participación significativa de 3.004 estudiantes, así mismo, se evidencia la acción pedagógica "Taller rural" con una participación de 15 estudiantes siendo la más baja con relación a las demás acciones.

10.1. 2. Seguimiento a los criterios de evaluación de la acción pedagógica en la modalidad SIDAE

A partir de los seguimientos realizados por parte de la interventoría para esta modalidad, se constató el cumplimiento del 100% por parte del asociado Compensar, de los trece (13) criterios de evaluación valorados y justificados en la siguiente tabla.

Tabla 58 Consolidación de criterios de evaluación. Modalidad SIDAE

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
1	La actividad se realiza con la población objeto según la guía metodológica establecida y plan de trabajo definido.	100%	Las acciones pedagógicas estuvieron dirigidas para este periodo a los y las estudiantes desde ciclo inicial hasta grado once.
2	Se abordan los contenidos y/o temáticas establecidas en la guía metodológica.	100%	Desde la verificación por parte de la interventoría las temáticas desarrolladas contemplaron:

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
			Día Mundial de la Actividad Física: Se comparte información general sobre actividad física, factores de riesgo, protectores y espacios recreativos. **Día Mundial de la Alimentación:** Cuidado del medio ambiente, consumo responsable de alimentos, beneficios de alimentos, grupos de alimentos, cadena agroalimentaria y soberanía alimentaria. **Día Mundial del Agua**: Huella hídrica del planeta, cuidado y consumo responsable del agua. **Día Mundial del Reciclaje:** Separación adecuada de los residuos y su impacto en el ambiente. **Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos:** Diferencias entre estos conceptos y su impacto en el medio ambiente. **Alimentación con Bienestar:** Se abordaron las generalidades de la alimentación saludable, bienestar, las emociones, actividad física, relación de las emociones con los alimentos, sabores convencionales y no convencionales, momentos de la alimentación y consumo de agua. **Alimentación en Acción:** Grupos de alimentos y sus beneficios, los campesinos y la cadena agroalimentaria, sellos frontales de advertencia y cuidado del medio ambiente en relación con el no desperdicio de los alimentos. **Ciudadanía Alimentaria:** Consumo total de los alimentos, labor campesina, estilo de vida saludable, cuidado del medio ambiente. **Cuidemos lo que Comemos:** Se abordaron generalidades sobre grupos de alimentos, porciones recomendadas, aportes nutricionales, disminución del desperdicio, cuidado del medio ambiente. **Cultura Alimentaria - Campaña expectativa - Evento gastronómico:** Los temas giraron en motivar a los y las estudiantes al consumo de un alimento de una comunidad étnica. **Eventos Étnicos:** Para este periodo se hizo seguimiento a dos eventos de la comunidad palenquera y afrocolombiano, haciendo alusión a

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
			su diversidad cultural y sus alimentos tradicionales. **Reciclaje como Estilos de Vida:** Cuidado del medio ambiente implementando las 4R del reciclaje, consumo total de los alimentos y correcta disposición de residuos. **Taller Rural:** Generalidades del sistema agroalimentario y la diversidad en la alimentación.
3	Se desarrollan los momentos y secuencias según la guía metodológica (en el marco del diseño universal para el aprendizaje, se podrán omitir algunos pasos metodológicos contemplados en cada uno de los momentos, siempre y cuando corresponda a población con condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito). En este caso, en las observaciones se deberá anotar a que obedece la particularidad y cuál fue la omisión.	100%	La interventoría evidenció en cada acción pedagógica el cumplimiento ordenado de las fases de inicio, central y de cierre y para el caso de las actividades en las áreas del comedor escolar, estas se repitieron las veces necesarias hasta cubrir todos los ciclos.
4	Se implementan los formatos establecidos en la guía metodológica como evidencia del desarrollo de la acción pedagógica (lista de asistencia, formatos, notas, afiches virtuales, entre otros).	100%	Por parte del asociado se hizo el reporte poblacional en el formato de Acciones y Experiencias para cada acción pedagógica, firmado por la interventoría y el representante de la IED respectiva de manera digital, se realizó el registro fotográfico equivalente y se contó con el código QR para las encuestas.
5	Se utiliza el material didáctico de apoyo, para desarrollar la actividad descrita en la guía metodológica. En el marco del diseño universal para el aprendizaje, se podrá omitir un máximo de dos materiales o formatos contemplados para el desarrollo de la guía; siempre y cuando corresponda a población con condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito. En este caso, en las observaciones se deberá anotar a que obedece la particularidad y cuál fue la omisión.	100%	Durante el proceso de seguimiento, se evidencio el uso de los siguientes materiales de apoyo acorde con los ciclos educativos: **Día Mundial de la Actividad Física:** Se hace uso del banner "Día Mundial de la Actividad Física y la Salud", tarjetas de puntos, imágenes de deportes, tarjetas de categorías, formato de aprendizajes hojas y marcadores. **Día Mundial de la Alimentación**: Banners "informativo", "Día Mundial de la Alimentación", "Pirámide de la Alimentación", fichas con palabras, formatos de cartas, elementos y personajes de la puesta en escena, tablero alimenta tu saber, tarjetas preguntas retos y puntos, fichas triqui, tarjeta concéntrese, formato de aprendizajes y compromisos. **Día Mundial del Agua:** Banners "Día Mundial del agua", "Descubre los tesoros del agua en Bogotá", "Agüita que te cuida y te da vida", personajes y elementos de la puesta en escena, ficha ubicación; tarjeta pistas; tarjeta de imaginarios aprendizajes y compromisos.

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
			Día Mundial del Reciclaje: Banner "Día mundial de Reciclaje", formato ciudad, ficha de pistas, imágenes de acciones correctas, formato de aprendizaje y compromisos **Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos:** Banner conmemorativo "Semana de la reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos", elementos de la puesta en escena, tablero PAE-manji, fichas de personajes, dado, lista de preguntas y retos, ficha PAE-manji, tarjeta de compromisos y aprendizajes e insignia. **Alimentación con Bienestar:** Cuento "El monstruo de los colores", banners "arcoíris de las emociones", "golosa del bienestar", "conozco, reconozco y actúo", "sabores y emociones", "momentos de la alimentación", fichas de emoticones, listados de retos y preguntas, ficha Personaje "El Monstruo de los colores" y tarjeta de aprendizajes y compromisos. **Alimentación en Acción:** Banner de "Bienvenida", habladores: alimentación saludable, labor campesina, cuidado del medio ambiente, grupos frutas y verduras, granos huevos y leguminosas y mural compromisos. **Ciudadanía Alimentaria:** Cartel de bienvenida, habladores: del consumo total del alimento, consumo de agua y práctica de actividad física, cuidado del entorno y los elementos, clasificación de residuos y el tren del descomide, la labor campesina y papel del sector agrícola, ¿Qué es la ciudadanía alimentaria?, y banner "El camino hacia la ciudadanía alimentaria". **Cuidemos lo que Comemos:** Banners "Bienvenidos al reino de los alimentos", "El mandato final", habladores, farol del medio ambiente y escudo protector. **Cultura Alimentaria - Campaña expectativa - Evento gastronómico:** Habladores "NOTIPAE", elementos decorativos como bombas. **Eventos étnicos:** Banner "Tu cultura, Mi cultura", Afiche "Reconocimiento étnico" y demás elementos decorativos. **Reciclaje como Estilos de Vida:** Banners "El reciclaje compromiso de todos", "Cuidando nuestro planeta", "4R del reciclaje", tarjeta genios, habladores: tipos de contaminación, la tierra te necesita, tarjeta de aprendizajes y compromisos.

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
			Taller Rural: Canción "Toitico bien empacao", afiche "Y cuénteme, ¿Qué sabe de su tierra?", banner: "Caminos del sabor campesino", Formato "La ruralidad y el PAE comparten" y formato de aprendizajes.
6	La información que se brinda es clara para los participantes y permite el cumplimiento de los objetivos del plan de trabajo y la guía metodológica		EL componente pedagógico de la interventoría evidenció que las temáticas se comparten de manera comprensible adecuando los mensajes de acuerdo con la edad de los participantes, además las diversas puestas en escena "Un minuto para ganar", el "Mago", "Los genios del reciclaje", gustan mucho en los participantes, ya que hay una interacción permanente con los y las estudiantes.
7	Se evidencia la aplicación de la encuesta de evaluación de la experiencia pedagógica y los formatos de Pre y Pos Test (para los casos que aplique) según los criterios definidos. Se podrá realizar ajustes en el criterio de edad de los participantes para la aplicación de la encuesta, cuando se presenten algunas condiciones diferenciales que afecten la óptima participación: condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito.	100%	Se evidenció durante los seguimientos realizados la aplicación del formato individual de encuestas a docentes acompañantes y para estudiantes que cumplen con el criterio de estar en grado sexto y que la IED permita el uso del celular. Para este periodo no se realizaron seguimientos a las acciones de formación para la modalidad SIDAE, las cuales contemplan aplicación de formatos pre-postest.
8	Se cumple con los tiempos para el desarrollo de las actividades según el plan de trabajo. En el caso en que se presenten ajustes metodológicos centrados en el uso de formatos, omisión de algunos pasos o cobertura poblacional baja, el tiempo de desarrollo de la actividad podrá ser menor sin que se afecten el desarrollo de las temáticas establecidas.	100%	El componente pedagógico de la interventoría observó, el cumplimiento de los tiempos de acuerdo con la hora académica establecida por la IED y durante los tiempos de entrega y consumo del almuerzo y del desayuno.
9	El Asociado Compensar aplica la guía metodológica para plan de contingencia correspondiente a la IED.	NA	No se desarrolló esta guía, para el periodo reportado.
10	Se evidencia manejo de grupo por parte del Profesional de Intervención social.	100%	Durante los seguimientos se pudo evidenciar el adecuado manejo del grupo, generando estrategias como activadores cognitivos para mantener la atención, y se hicieron los llamados de atención respectivos, se cuenta con actos de títeres y de magia que hacen que los estudiantes disfruten más la actividad.
11	Se evidencia dominio de las temáticas tratadas según la guía metodológica por parte del profesional de intervención social.	100%	Se observó en el seguimiento realizado por la interventoría, que los profesionales de intervención social y los promotores socioculturales exponen los temas con coherencia, manejo de conceptos y elocuencia en el mensaje transmitido, en los entornos lúdicos hubo diálogos cortos y concretos, de fácil recordación.

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
12	El profesional de intervención social resuelve las dudas e inquietudes presentadas por la población y las respuestas son coherentes con los temas tratados.	100%	El componente pedagógico de la interventoría se evidenció respuesta oportuna a las inquietudes generadas, se realizaron preguntas orientadoras con múltiples ejemplos para facilitar entendimiento.
13	El profesional de intervención social inicia la actividad en el horario establecido según cronograma de actividades, en el caso de presentar cualquier novedad (cambio de sede, cambio de IED u otro relacionado con el tiempo o desarrollo de la acción pedagógica) reporta la novedad en los canales de comunicación establecidos.	100%	Las actividades se cumplieron según cronograma enviado por el Asociado. Se reportaron las siguientes novedades de manera oportuna: Cambio de horario: 17 Cambio de profesional asignado: 1

FUENTE. CONSORCIO DAC PAE 2025

En atención a las acciones pedagógicas descritas anteriormente, se continúa fortaleciendo la cultura alimentaria enfocada en brindar información a los y las estudiantes con diversas estrategias pedagógicas en relación al consumo completo de los alimentos, por ser necesarios para su desarrollo integral, además, de promover estilos de vida en procesos como el reciclaje, realización de actividad física y el cuidado y consumo del agua y promover la diversidad cultural a partir de las prácticas alimentarias de algunas comunidades étnicas

En coherencia con lo anteriormente expuesto, se resalta la gestión realizada por el asociado Compensar, la cual cumplió con los lineamientos establecidos por la Secretaría de Educación de Bogotá, alcanzando un 100% en los trece (13) ítems evaluados durante el seguimiento y generando un impacto favorable en las comunidades educativas vinculadas al PAE. Estas acciones no solo contribuyen al fortalecimiento de la recepción del servicio alimentario, sino que también enriquecen los procesos formativos mediante el acompañamiento de los profesionales de intervención social y promotores socioculturales.

Por último, se destaca la relevancia de la revisión del informe de gestión de la interventoría, dado que este documento permite reconocer los principales logros, dificultades y recomendaciones, consolidándose como una herramienta clave para el mejoramiento continuo del componente pedagógico.

10.2. Sub -Modalidad: SIDAE – CASE

10.2.1. Descripción de las Estrategias Pedagógicas adelantadas en el periodo evaluado:

Para el periodo de mes de marzo, el componente pedagógico de la interventoría llevó a cabo nueve (9) visitas de seguimiento en esta sub-modalidad, las cuales fueron ejecutadas en cinco (5) acciones pedagógicas; de acuerdo con el cronograma enviado por el asociado Compensar en relación con el

plan de trabajo establecido y aprobado por la SED. De esta manera, se muestra a continuación el alcance del impacto en la población atendida y los resultados de la evaluación emitida por la interventoría con base en el seguimiento a las acciones ejecutadas en la modalidad SIDAE–CASE.

Tabla 59 Cantidad de Seguimientos Sub - Modalidad SIDAE- CAS

Acción Pedagógica	No. de seguimientos ejecutados marzo 2026
Día Mundial del Reciclaje	3
Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos	2
Cuidemos lo que Comemos	2
Ciudadanía Alimentaria	1
Alimentación en Acción	1
Total, visitas	**9**

FUENTE. CONSORCIO DAC PAE 2025

Las anteriores acciones están enmarcadas bajo los ejes estructurales "Conmemoraciones Emblemáticas" y "Jornadas de Sensibilización", las cuales fueron ejecutadas según el cronograma enviado por el asociado Compensar. En la tabla siguiente se detalla la cobertura general alcanzada, diferenciada por actor y por estrategia pedagógica aplicada en la modalidad SIDAE - CASE.

Tabla 60 Cobertura general Sub - Modalidad SIDAE- CASE

Acción Pedagógica	Número de estudiantes Participantes	Número de docentes Participantes	Número de padres/madres Participantes	Número de directivos Participantes	Número de otros Participantes	Número de población impactada
Día Mundial del Reciclaje	562	7	0	0	0	569
Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos	467	9	0	0	1	477
Cuidemos lo que Comemos	1997	42	0	1	2	2042
Ciudadanía Alimentaria	1220	18	0	0	0	1238
Alimentación en Acción	460	12	3	0	1	476
Total	**4706**	**88**	**3**	**1**	**4**	**4802**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En atención a los resultados dados en la tabla anterior, se evidencia que, la estrategia 'Cuidemos lo que comemos' registró los niveles de participación más altos. Lo anterior responde a su ejecución en los comedores de las IED Santa Lucía y San José de Usme, donde se movilizaron 1.997 beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar PAE.

10.2.2. Seguimiento a los criterios de evaluación de las Acciones Pedagógicas en la sub-modalidad SIDAE - CASE

Con base en el seguimiento realizado en nueve (9) Instituciones Educativas Distritales de cinco (5) localidades de Bogotá, la interventoría verificó que el asociado Compensar cumplió el 100% de los criterios establecidos. Esta valoración se obtuvo a partir del análisis de los 13 criterios evaluados, cuyos resultados se presentan en la siguiente tabla.

Tabla 61 Consolidación de criterios de evaluación Sub - Modalidad SIDAE -CASE

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
1	La actividad se realiza con la población objeto según la guía metodológica establecida y plan de trabajo definido.	100%	A partir del seguimiento realizado por la interventoría las acciones pedagógicas estuvieron dirigidas a estudiantes de todos los ciclos escolares.
2	Se abordan los contenidos y/o temáticas establecidas en la guía metodológica.	100%	Desde la verificación a la acción pedagógica desarrolladas, las temáticas desarrolladas por el asociado Compensar de acuerdo con lo requerido en la guía metodológica, fueron: **Día mundial del Reciclaje:** Cuidado del medio ambiente, implementación de las 4R del reciclaje, consumo total de alimentos, clasificación de residuos **Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos:** Se abordaron temáticas relacionadas con la pérdida de desperdicio de alimentos y la diferencia de conceptos de cada término, consumo total y aprovechamiento de los alimentos, cuidado del medio ambiente. **Cuidemos lo que comemos:** Cuidado del medio ambiente y del agua, clasificación de residuos, alimentación saludable, cadena agroalimentaria. **Ciudadanía Alimentaria:** Cuidado con los elementos del comedor, consumo responsable de los alimentos, actividad física, consumo agua, adecuado manejo de residuos y la labor de los campesinos. **Alimentación en Acción:** Alimentación saludable: el cuidado del agua, el medio ambiente y la valoración del trabajo campesino.
3	Se desarrollan los momentos y secuencias según la guía metodológica (en el marco del diseño universal para el aprendizaje, se podrán omitir algunos pasos metodológicos contemplados en cada uno de los	100%	Se verificó que la secuencia pedagógica cumplió con los lineamientos técnicos, integrando correctamente las fases de inicio, desarrollo y cierre. Dicha organización permitió un flujo lógico de la sesión, asegurando que los

INFORMACIÓN PÚBLICA

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
	momentos, siempre y cuando corresponda a población con condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito). En este caso, en las observaciones se deberá anotar a que obedece la particularidad y cuál fue la omisión.		objetivos formativos se cumplieran de manera secuencial.
4	Se implementan los formatos establecidos en la guía metodológica como evidencia del desarrollo de la acción pedagógica (lista de asistencia, formatos, notas, afiches virtuales, entre otros).	100%	La interventoría verificó que se diligenciaron adecuadamente los formatos establecidos en la guía metodológica para la estrategia pedagógica, entre ellos el registro digital de Acciones y Experiencias, el registro fotográfico equivalente y el formato QR correspondiente a la encuesta para estudiantes de los grados a partir de sexto y/o docentes acompañantes. Para las actividades masivas en el comedor escolar como Ciudadanía Alimentaria, Cuidemos lo que comemos y Alimentación en Acción la guía no contempla aplicación de encuestas ni formatos pre y postest.
5	Se utiliza el material didáctico de apoyo, para desarrollar la actividad descrita en la guía metodológica. En el marco del diseño universal para el aprendizaje, se podrá omitir un máximo de dos materiales o formatos contemplados para el desarrollo de la guía; siempre y cuando corresponda a población con condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito. En este caso, en las observaciones se deberá anotar a que obedece la particularidad y cuál fue la omisión.	100%	Desde el seguimiento llevado a cabo por parte del componente pedagógico de la interventoría, se verificó el cumplimiento asociado en la utilización del material pedagógico de apoyo descrito en la guía metodológica y según la acción pedagógica: **Dia mundial del reciclaje:** Banner "Día Mundial de reciclaje", imagen de la ciudad, fichas de acciones correctas, formato de pistas y de aprendizajes y compromisos. **Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos:** Banner conmemorativo, listado retos, preguntas y adivinanzas, imágenes concéntrese, insignia, tarjeta de aprendizajes y compromisos. **Ciudadanía Alimentaria:** Se utilizó cartel de "Bienvenida", habladores: consumo total de alimento, consumo de agua y práctica actividad física, cuidador del entorno y medio ambiente, clasificación de residuos, la labor campesina y el banner "caminos hacia la ciudadanía alimentaria". **Cuidemos lo que comemos:** Banner "El decreto real", habladores: escudo protector, pergamino de las porciones recomendadas, pergamino la pócima mágica, proceso agroalimentario, farol del cuidado ambiental, banner "el mandato final"

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
			Alimentación en Acción: Banners "Bienvenida", "Mural de compromisos", habladores: alimentación saludable, grupos de alimentos, labor del campesino, cuidado del medio ambiente y del agua y demás elementos como instrumentos musicales.
6	La información que se brinda es clara para los participantes y permite el cumplimiento de los objetivos del plan de trabajo y la guía metodológica		La interventoría pedagógica constató que, durante el desarrollo de las acciones, los profesionales de intervención social y promotores socioculturales implementaron metodologías dinámicas mediante el uso de recursos didácticos. El empleo de un lenguaje asertivo y accesible favoreció procesos de reflexión y una participación activa de los actores, asegurando el cumplimiento de los objetivos propuestos.
7	Se evidencia la aplicación de la encuesta de evaluación de la experiencia pedagógica y los formatos de Pre y Pos Test (para los casos que aplique) según los criterios definidos. Se podrá realizar ajustes en el criterio de edad de los participantes para la aplicación de la encuesta, cuando se presenten algunas condiciones diferenciales que afecten la óptima participación: condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito.	100%	Durante el seguimiento, la interventoría validó la aplicación individual de la encuesta de experiencia mediante código QR, dirigida a docentes acompañantes y estudiantes desde grado sexto (en las IED que autorizan el uso de dispositivos móviles). Cabe precisar que, para el periodo reportado en la modalidad SIDAE-CASE, no se realizaron seguimientos a actividades de formación que requirieran la aplicación de formatos pre y postest.
8	Se cumple con los tiempos para el desarrollo de las actividades según el plan de trabajo. En el caso en que se presenten ajustes metodológicos centrados en el uso de formatos, omisión de algunos pasos o cobertura poblacional baja, el tiempo de desarrollo de la actividad podrá ser menor sin que se afecten el desarrollo de las temáticas establecidas.	100%	Desde el componente pedagógico, la interventoría verificó el desarrollo de las acciones pedagógicas de acuerdo con la hora académica establecida por la IED y durante la entrega y consumo del almuerzo.
9	El Asociado Compensar aplica la guía metodológica para plan de contingencia correspondiente a la IED	NA	Para este periodo no se desarrolló esta guía metodológica para plan de contingencia.
10	Se evidencia manejo de grupo por parte del Profesional de Intervención social	100%	Durante el seguimiento, la interventoría constató que el abordaje de los temas se realizó mediante una metodología dinámica y un lenguaje asertivo. Esta mediación pedagógica favoreció la participación de los asistentes, facilitando la apropiación de contenidos y la construcción colectiva de saberes.
11	Se evidencia dominio de las temáticas tratadas según la guía metodológica por parte del profesional de intervención social.	100%	Se verificó la idoneidad comunicativa de los profesionales y promotores durante cada jornada. El uso de un registro lingüístico adecuado y una comunicación no verbal coherente permitió que la información técnica

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
			se transmitiera de manera accesible y comprensible para todos los actores.
12	El profesional de intervención social resuelve las dudas e inquietudes presentadas por la población y las respuestas son coherentes con los temas tratados.	100%	Durante las jornadas, el equipo verificó constantemente la comprensión de los temas. Esto permitió resolver dudas en el momento y facilitó un mejor aprendizaje para todos los asistentes.
13	El profesional de intervención social inicia la actividad en el horario establecido según cronograma de actividades, en el caso de presentar cualquier novedad (cambio de sede, cambio de IED u otro relacionado con el tiempo o desarrollo de la acción pedagógica) reporta la novedad en los canales de comunicación establecidos.	100%	La interventoría verificó que las actividades pedagógicas iniciaran y finalizaran en el horario establecido. Sin embargo, el asociado reportó de manera oportuna el cambio de horario de inicio y finalización en cinco (5) acciones pedagógicas.

FUENTE. CONSORCIO DAC PAE 2025

Con base en estos resultados, la interventoría concluye que la sub- modalidad SIDAE-CASE alcanzó un cumplimiento del 100% en la categoría "Cumple". Este desempeño refleja una ejecución efectiva de las acciones pedagógicas, logrando fortalecer temas clave como el consumo responsable de alimentos saludables, el autocuidado, la protección del medio ambiente y el reconocimiento a la labor campesina dentro de la cadena agroalimentaria.

10.3 Sub-Modalidad: SIDAE - MÓVIL

10.3.1 Descripción de las estrategias pedagógicas adelantadas en el periodo evaluado.

El componente pedagógico de la interventoría realizó el seguimiento a dos (2) visitas, para dos (2) acciones pedagógicas, encontrando un cumplimiento del 100% por parte del asociado Compensar, frente al logro de los objetivos propuestos y la implementación de la sesión según lo estipulado en la guía metodológica.

Tabla 62 Seguimiento a las acciones en la Sub - Modalidad SIDAE- MÓVIL

Acción Pedagógica	No. de seguimientos ejecutados marzo 2026
Día Mundial del Agua	1
Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos	1
Total, visitas	**2**

FUENTE. CONSORCIO DAC PAE 2025

Las acciones pedagógicas "Día Mundial del Agua" y "Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos", se encuentran enmarcadas bajo el eje temático" Conmemoraciones Emblemáticas", las cuales fueron ejecutadas por el asociado Compensar según el cronograma enviado para el presente periodo. Por consiguiente, en la tabla que se presenta a continuación, se encuentra la descripción de la cobertura general por actor de la acción pedagógica realizada para la sub-modalidad SIDAE – MÓVIL.

Tabla 63 Cobertura general Sub - Modalidad SIDAE- MÓVIL

Acción Pedagógica	Número de estudiantes Participantes	Número de docentes Participantes	Número de padres/madres Participantes	Número de directivos Participantes	Número de otros Participantes	Número de población impactada
Día Mundial del Agua	98	1	0	0	0	99
Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos	76	2	0	0	0	78
Total	**174**	**3**	**0**	**0**	**0**	**177**

FUENTE. CONSORCIO DAC PAE 2025

A partir de la información consolidada en la tabla anterior, se evidencia que la población estudiantil representó el segmento con mayor alcance, registrando una participación de 174 beneficiarios del PAE, para estas acciones se contó con la participación de tres docentes, obteniendo una cobertura total para esta sub-modalidad de 177 participantes.

10.3.2 Seguimiento a los criterios de evaluación de la acción pedagógica en la Sub - modalidad SIDAE-MÓVIL

A partir de los seguimientos realizados para esta sub-modalidad ejecutada en las IED Agustin Fernández y La Palestina, la interventoría constató el cumplimiento del 100% por parte del asociado Compensar, a partir de los trece (13) criterios de evaluación valorados y justificados en la siguiente tabla.

Tabla 64 Consolidación de criterios de evaluación sub-modalidad SIDAE- MÓVIL

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
1	La actividad se realiza con la población objeto según la guía metodológica establecida y plan de trabajo definido.	100%	A partir del seguimiento realizado por la interventoría en la acción pedagógica, fue posible evidenciar que participaron estudiantes ciclo III, IV y V.
2	Se abordan los contenidos y/o temáticas establecidas en la guía metodológica.	100%	Desde la verificación de las acciones pedagógicas las temáticas desarrolladas fueron:

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
			Dia Mundial del Agua: Cuidado de los recursos hídricos, paramos, embalses, plantas de tratamiento, uso responsable del agua y su cuidado. **Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos:** Conceptos de pérdida y desperdicio de alimentos, sus consecuencias, acciones para minimizar el desperdicio de alimentos.
3	Se desarrollan los momentos y secuencias según la guía metodológica (en el marco del diseño universal para el aprendizaje, se podrán omitir algunos pasos metodológicos contemplados en cada uno de los momentos, siempre y cuando corresponda a población con condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito). En este caso, en las observaciones se deberá anotar a que obedece la particularidad y cuál fue la omisión.	100%	La interventoría evidenció en cada acción pedagógica el cumplimiento ordenado de las fases de inicio, central y de cierre
4	Se implementan los formatos establecidos en la guía metodológica como evidencia del desarrollo de la acción pedagógica (lista de asistencia, formatos, notas, afiches virtuales, entre otros).	100%	La interventoría constató el cumplimiento de los formatos requeridos: Registro poblacional Acciones y Experiencia digital, registro fotográfico y formato QR correspondiente a la encuesta para estudiantes de los grados a partir de sexto y/o docentes acompañantes.
5	Se utiliza el material didáctico de apoyo, para desarrollar la actividad descrita en la guía metodológica. En el marco del diseño universal para el aprendizaje, se podrá omitir un máximo de dos materiales o formatos contemplados para el desarrollo de la guía; siempre y cuando corresponda a población con condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito. En este caso, en las observaciones se deberá anotar a que obedece la particularidad y cuál fue la omisión.	100%	Durante el proceso de seguimiento, se evidencio el uso de los siguientes materiales de apoyo: **Dia Mundial del Agua:** Banner "Día Mundial del agua" y "Misión Agua", tarjetas misión Bogotá, fichas, tarjetas saberes previos y de aprendizajes y compromisos, insignia. **Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos:** Banner conmemorativo de la semana de la reducción de pérdida y desperdicio de alimentos, listado preguntas, retos y adivinanzas, imágenes, tarjeta aprendizajes y compromisos. insignia.
6	La información que se brinda es clara para los participantes y permite el cumplimiento de los objetivos del plan de trabajo y la guía metodológica		La interventoría constató que la entrega de información fue precisa y pertinente, ajustándose al contexto de los participantes y cumpliendo satisfactoriamente con los objetivos.
7	Se evidencia la aplicación de la encuesta de evaluación de la experiencia pedagógica y los formatos de Pre y Pos Test (para los casos que aplique) según los criterios definidos. Se podrá	100%	Durante los seguimientos realizados, se evidenció la aplicación del formato individual de encuestas tanto a estudiantes como a docentes acompañantes, dando

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
	realizar ajustes en el criterio de edad de los participantes para la aplicación de la encuesta, cuando se presenten algunas condiciones diferenciales que afecten la óptima participación: condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito.		cumplimiento estricto al protocolo establecido.
8	Se cumple con los tiempos para el desarrollo de las actividades según el plan de trabajo. En el caso en que se presenten ajustes metodológicos centrados en el uso de formatos, omisión de algunos pasos o cobertura poblacional baja, el tiempo de desarrollo de la actividad podrá ser menor sin que se afecten el desarrollo de las temáticas establecidas.	100%	El componente pedagógico de la interventoría observó, el cumplimiento de los tiempos de acuerdo con la hora académica establecida por cada IED.
9	El Asociado Compensar aplica la guía metodológica para plan de contingencia correspondiente a la IED.	NA	No se desarrolló esta guía, para el periodo reportado.
10	Se evidencia manejo de grupo por parte del Profesional de Intervención social.	100%	Desde la observación realizada por la interventoría, se destacó el adecuado control y la dinamización de los grupos, asegurando niveles óptimos de atención y participación por parte de los beneficiarios.
11	Se evidencia dominio de las temáticas tratadas según la guía metodológica por parte del profesional de intervención social.	100%	Cada profesional demostró seguridad, claridad y un profundo dominio de las temáticas abordadas durante cada jornada.
12	El profesional de intervención social resuelve las dudas e inquietudes presentadas por la población y las respuestas son coherentes con los temas tratados.	100%	Se constató que el equipo pedagógico mantuvo una dinámica de retroalimentación permanente. Esta labor incluyó la identificación y resolución de dudas, garantizando que la información llegara de forma clara a todos los participantes.
13	El profesional de intervención social inicia la actividad en el horario establecido según cronograma de actividades, en el caso de presentar cualquier novedad (cambio de sede, cambio de IED u otro relacionado con el tiempo o desarrollo de la acción pedagógica) reporta la novedad en los canales de comunicación establecidos.	100%	Los horarios establecidos en las actividades se cumplieron según cronograma enviado por el asociado Compensar.

FUENTE. CONSORCIO DAC PAE 2025

En atención a las acciones descritas anteriormente, se evidencian en las acciones pedagógicas actividades que conllevan a sensibilizar sobre el cuidado del agua y el aprovechamiento eficiente de los alimentos. Estas acciones se consolidan como estrategias fundamentales para mitigar el impacto ambiental y fomentar prácticas saludables y sostenibles.

10.4 Modalidad SIAT

10.4.1 Descripción de las Estrategias Pedagógicas adelantadas en el periodo evaluado.

Durante el periodo del mes de marzo, se efectuaron cincuenta y dos (52) visitas de seguimiento por parte de la interventoría a las Instituciones Educativas Distritales de la ciudad de Bogotá que operan bajo la modalidad SIAT. En el desarrollo de estas visitas, se verificó que el asociado ejecutó diecisiete (17) acciones pedagógicas, en diferentes bloques temáticos como: Jornadas de sensibilización, Conmemoraciones emblemáticas, espacios de consumo y Proceso Formativo, evidenciando el cumplimiento del 100% en la ejecución de estas acciones, de acuerdo con lo programado para este periodo.

En atención a lo anterior, se presenta el consolidado del monitoreo realizado por la interventoría del componente pedagógico, detallando las actividades desarrolladas en cada una de las acciones pedagógicas de la modalidad SIAT.

Tabla 65 Acciones pedagógicas realizadas modalidad SIAT

Acción Pedagógica	Cantidad de seguimientos ejecutados SIAT marzo 2026
Alimentación con Bienestar	8
Día Mundial del Reciclaje	5
Reciclaje como Estilos de Vida	4
Preapertura para Estudiantes	4
Día Mundial de la Actividad Física	4
Día Mundial de la Alimentación	4
Día Mundial del Agua	4
Alimentación en Acción	3
Preapertura para Padres Madres de Familia y Acudientes y Docentes	3
Descubriendo y Conociendo el PAE Aperturas Estudiantes	3
Ciudadanía Alimentaria	2
Dia de la lucha contra la Obesidad y el Sobrepeso	2
Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos	2
Cuidemos lo que Comemos	1
Campaña de Expectativa Apertura	1
Familias de Ciclo Inicial - Promotoras de vida saludable	1
Proceso Formativo Docentes	1
Total	**52**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En referencia con los datos recopilados en la tabla anterior, se evidencia que las acciones pedagógicas con mayor número de acompañamientos en la modalidad SIAT corresponde a la acción pedagógica denominada "Alimentación con Bienestar" con ocho (8) seguimientos enmarcada en el

bloque temático "Jornadas de sensibilización"; para la acción "Dia Mundial del Reciclaje" se ejecutaron cinco (5) seguimientos, así mismo, en las estrategias pedagógicas: "Reciclaje como Estilos de Vida", "Preapertura para Estudiantes", "Día Mundial de la Actividad Física", Día Mundial de la Alimentación" y "Día Mundial del Agua", se ejecutaron cuatro (4) seguimientos en cada una. Para las acciones pedagógicas: "Alimentación en Acción", "Preapertura para Padres Madres de Familia y Acudientes y Docentes", "Descubriendo y Conociendo el PAE Aperturas Estudiantes", se evidencian tres (3) seguimientos en cada una; en las estrategias "Ciudadanía Alimentaria", "Dia de la lucha contra la Obesidad y el Sobrepeso" y "Semana de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos" se ejecutaron dos (2) acciones en cada una, finalmente para las acciones "Cuidemos lo que Comemos", "Campaña de Expectativa Apertura", "Familias de Ciclo Inicial - Promotoras de vida saludable" y "Proceso Formativo Docente", se evidencia un (1) seguimiento en cada una, para un total de 52 acciones de seguimiento monitoreo y control por parte de la interventoría.

Este resultado se relaciona directamente con la programación establecida por el asociado Compensar, conforme a su cronograma de trabajo remitido semanalmente a la interventoría. Es importante señalar que dichas programaciones responden a las metas internas del asociado y a la disponibilidad de espacios otorgados por las Instituciones Educativas Distritales.

Gráfica 70 Seguimientos realizadas en modalidad SIAT



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En la anterior gráfica, se puede visualizar un total de 51 seguimientos ejecutados por parte de la interventoría en 17 estrategias de acuerdo con el cronograma planteado por el asociado Compensar para este periodo.

Respecto a la cobertura alcanzada durante la ejecución en la modalidad SIAT, se muestra la siguiente tabla con la información clasificada según la acción pedagógica desarrollada y el tipo de actor participante.

Tabla 66 Cobertura general por tipo de actor por cada acción pedagógica SIAT

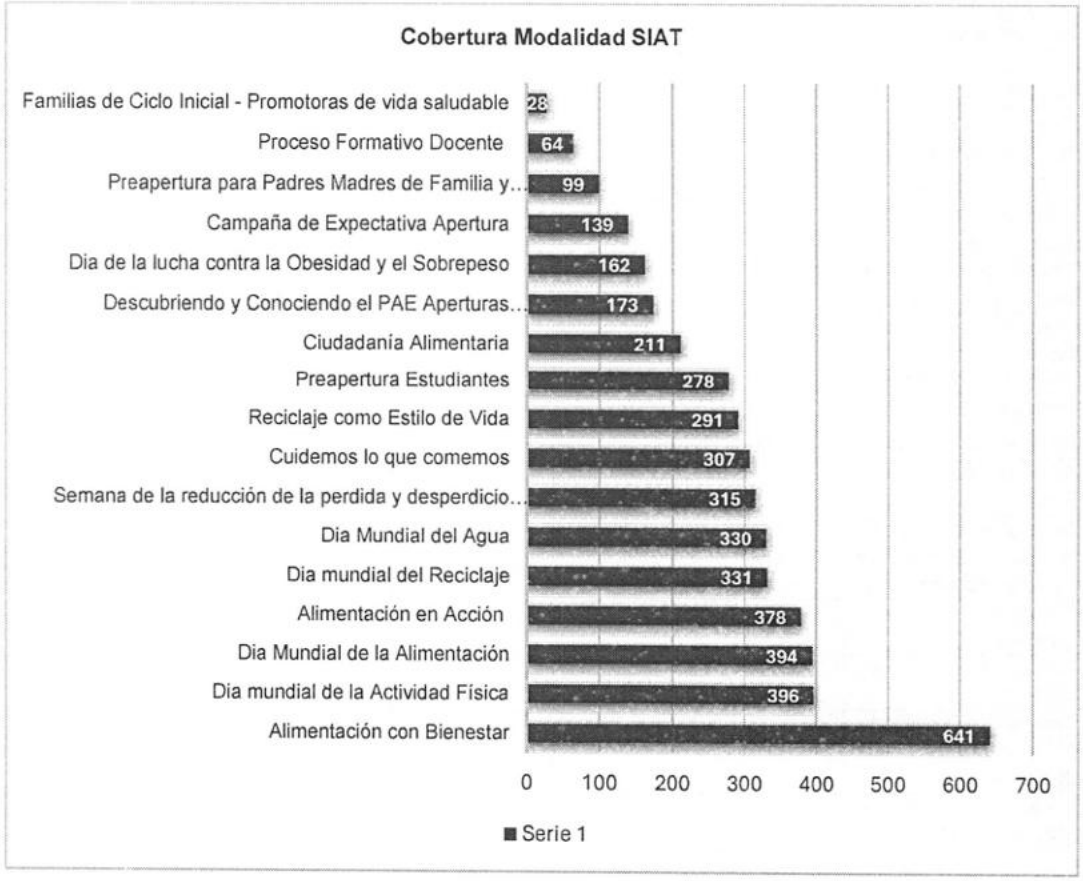
Acción Pedagógica	Número de estudiantes Participantes	Número de docentes Participantes	Número de padres/madres Participantes	Número de directivos Participantes	Número de otros Participantes	Número de población impactada
Alimentación con Bienestar	623	18	0	0	0	641
Dia mundial de la Actividad Física	387	9	0	0	0	396
Dia mundial del Reciclaje	322	9	0	0	0	331
Dia Mundial de la Alimentación	377	17	0	0	0	394
Dia Mundial del Agua	310	20	0	0	0	330
Reciclaje como Estilo de Vida	276	15	0	0	0	291
Alimentación en Acción	365	13	0	0	0	378
Descubriendo y Conociendo el PAE Aperturas Estudiantes	160	13	0	0	0	173
Preapertura para Padres Madres de Familia y Acudientes y Docentes	0	3	93	3	0	99
Preapertura Estudiantes	266	12	0	0	0	278
Ciudadanía Alimentaria	200	11	0	0	0	211
Dia de la lucha contra la Obesidad y el Sobrepeso	156	6	0	0	0	162
Semana de la reducción de la perdida y desperdicio de alimentos	306	9	0	0	0	315
Cuidemos lo que comemos	300	6	0	1	0	307
Campaña de Expectativa Apertura	130	9	0	0	0	139
Familias de Ciclo Inicial - Promotoras de vida saludable	0	0	28	0	0	28
Proceso Formativo Docente	0	60	0	4	0	64
Total	**4.178**	**230**	**121**	**8**	**0**	**4.537**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

De esta manera, con la información presentada en la tabla anterior se muestra una lectura cuantitativa del alcance y la participación de las acciones pedagógicas implementadas, lo que posibilita valorar su nivel de efectividad frente a los diferentes grupos participantes y el impacto generado en la población atendida. De igual manera, la información evidencia que la participación de **4.178** estudiantes, siendo el grupo con mayor nivel de participación, lo cual es consistente con el enfoque metodológico del componente pedagógico, el cual prioriza el fortalecimiento de los procesos formativos de estilos de vida saludable de esta población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Así mismo, dentro de las acciones pedagógicas ejecutadas se evidencia en un menor numérico de participación de docentes, padres y madres de familia y directivos de las instituciones educativas. En la siguiente ilustración se puede visualizar la cobertura impactada en cada acción pedagógica consolidando todos los actores participativos.

Gráfica 71 Cobertura total impactada por acción pedagógica

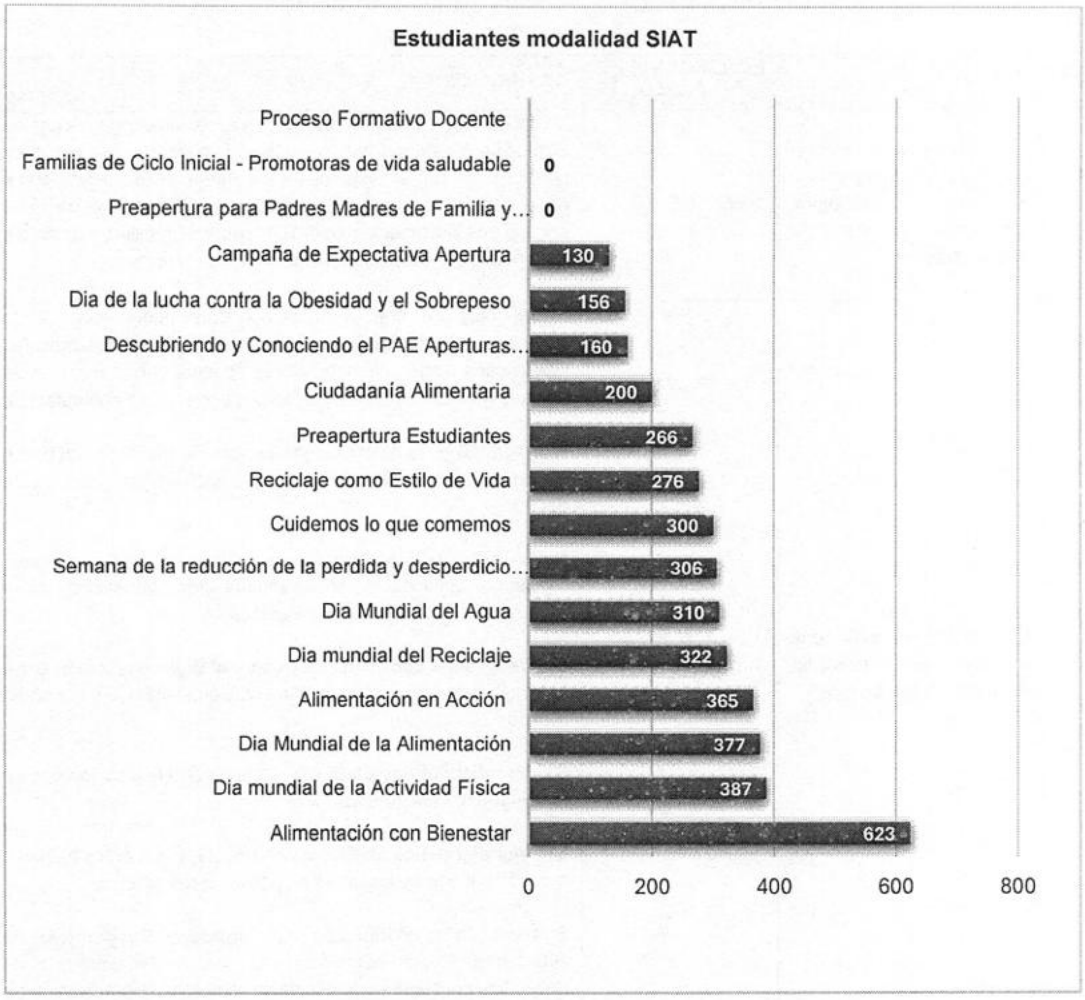


FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Para el mes de marzo, se registró la participación de 4.237 personas, de las cuales 641 corresponden a la acción pedagógica "Alimentación con Bien estar" siendo la estrategia con mayor cobertura impactada, en atención por ser una de las acciones que se realizan de manera masiva durante el consumo de los alimentos.

Así mismo, para esta modalidad se identifica que la mayor cobertura corresponde a la población estudiantil, siendo el grupo al que se dirige el mayor número de acciones y estrategias desde el componente pedagógico, con un total de 4.178 participantes. En la siguiente gráfica se puede visualizar la cobertura alcanzada en estudiantes, desagregada según las distintas acciones pedagógicas desarrolladas durante el periodo.

Gráfica 72 Cobertura estudiantes Modalidad SIAT



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Para el periodo de seguimiento, se registró una participación de 4.178 estudiantes. La mayor cobertura se alcanzó en la acción pedagógica "Alimentación con Bien estar", con un total de 623 asistentes.

10.4.2 Seguimiento a de los criterios de evaluación de las acciones pedagógicas en la modalidad SIAT

En este apartado se presenta el consolidado de los resultados del proceso evaluativo realizado por la interventoría a las acciones pedagógicas desarrolladas por el asociado Compensar, con base en los trece (13) criterios establecidos en el formato de evaluación aplicado, evidenciándose un cumplimiento del 100% en cada una de las variables evaluadas.

Tabla 67 Consolidación de criterios de evaluación. Modalidad SIAT

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
1	La actividad se realiza con la población objeto según la guía metodológica establecida y plan de trabajo definido.	100%	En coherencia con las planeaciones y espacios otorgados por las instituciones educativas se logró realizar las acciones pedagógicas con estudiantes de los grados desde ciclo inicial a once, sobre todo para aquellas acciones masivas en el comedor escolar y la vinculación a padres, madres de familias y docentes con respecto a espacios de formación y preaperturas.
2	Se abordan los contenidos y/o temáticas establecidas en la guía metodológica.	100%	En el mes de marzo, el componente pedagógico de la interventoría confirmó el abordaje de las temáticas establecidas desde cada acción pedagógica, de acuerdo con lo establecido en cada guía metodológica, tal como se describe a continuación: **Día Mundial de la Actividad Física:** Conceptos, actividad física, deporte, beneficios, consumo de agua, factores protectores y de riesgo. **Dia Mundial de la Alimentación:** Cuidado del medio ambiente, consumo responsable de la alimentación, beneficios de la alimentación y cadena agroalimentaria **Dia de la lucha contra la Obesidad y el Sobrepeso:** Diferencia entre obesidad y sobrepeso, alimentación saludable y consumo de agua. **Dia Mundial del Reciclaje**: Las 4R del reciclaje y su impacto en el cuidado del medio ambiente. **Dia Mundial del agua**: El agua en Bogotá, sus fuentes hídricas, cuidado del agua y consumo responsable del agua. **Semana de la Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos**: Conmemoración de la pérdida y desperdicio de alimentos, consumo responsable de alimentos, diferenciación de los conceptos de pérdida y desperdicio, daño medio ambiental

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
			por causa del desperdicio de alimentos, promoción de cuidado de los alimentos. **Cuidemos lo que Comemos**: Grupos de alimentos y su aporte nutricional, gratitud por complemento alimentario brindado por el PAE, labor campesina, cuidado del medio ambiente, alimentación saludable, optimización del desperdicio de alimentos y cuidado del entorno. **Alimentación en Acción**: Alimentación saludable, beneficios en la salud por el consumo total de los alimentos, proceso agroalimentario, impacto del desperdicio en el medio ambiente. **Alimentación con Bienestar:** Se abordaron generalidades sobre las emociones, acciones de autocuidado, consumo completo de los alimentos, sabores convencionales y no convencionales y momentos de la alimentación. **Ciudadanía Alimentaria:** Cuidado del comedor, cuidado de los utensilios (sillas, mesas, cubiertos, bandejas, entre otros), consumo total del alimento, ruta agroalimentaria, normas en el comedor, consumo de agua, cuidado del medio ambiente, clasificación de residuos y práctica de actividad física. **Reciclaje como estilo de vida**: cuidado del medio ambiente, 4R del reciclaje, clasificación de residuos **Descubriendo y Conociendo el PAE Aperturas Estudiantes:** alimentación saludable, clasificación de residuos, consumo, agua y realización de actividad física. **Campaña Expectativa Apertura**: Se abordaron generalidades en cuanto a aprovechar el nuevo alimento a recibir y del cuidado y consumo del agua. **Preapertura a madres, padres, acudiente y/o docentes:** se abordaron temáticas relacionadas con las generalidades del PAE y sus componentes. **Preaperturas estudiantes:** Ciudadanía alimentaria, entes funcionamiento del PAE, complemento alimentario, proceso agroalimentario, normas de convivencia. **Familias de Ciclo Inicial - Promotoras de vida saludable:** alimentación saludable, métodos de cocción, porciones de alimentos, corresponsabilidad frente a la seguridad alimentaria. **Proceso Formativo Docentes:** se abordan temáticas en relación a las generalidades del PAE, procesos administrativos, nutricionales y pedagógicos
3	Se desarrollan los momentos y secuencias según la guía metodológica (en el marco del diseño universal para el aprendizaje, se podrán omitir algunos pasos	100%	Para los seguimientos realizados por la interventoría pedagógica durante el mes de marzo, se identificó que, en las diecisiete (17) acciones pedagógicas, el asociado cumplió con todos los aspectos metodológicos acorde a lo propuesto en la secuencia de cada una de las guías. Se identificó el desarrollo correcto y completo de fase inicial, fase central y de cierre en cada una de las actividades.

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
	metodológicos contemplados en cada uno de los momentos, siempre y cuando corresponda a población con condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito). En este caso, en las observaciones se deberá anotar a que obedece la particularidad y cuál fue la omisión.		.
4	Se implementan los formatos establecidos en la guía metodológica como evidencia del desarrollo de la acción pedagógica (lista de asistencia, formatos, notas, afiches virtuales, entre otros).	100%	En cada uno de los acompañamientos se identificó el uso correcto de los formatos correspondientes; donde se utilizó en todos los casos el formato poblacional de Acciones y Experiencias por cada IED, el registro fotográfico respectivo, también el uso de QR para encuestas, pre y postest, estos últimos para el bloque de formación (proceso formativo docentes y familias ciclo inicial).
5	Se utiliza el material didáctico de apoyo, para desarrollar la actividad descrita en la guía metodológica. En el marco del diseño universal para el aprendizaje, se podrá omitir un máximo de dos materiales o formatos contemplados para el desarrollo de la guía; siempre y cuando corresponda a población con condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito. En este caso, en las observaciones se deberá anotar a que obedece la particularidad y cuál fue la omisión.	100%	En el mes de marzo, el componente pedagógico de la interventoría confirmó la implementación de material pedagógico de apoyo, de acuerdo con lo establecido en cada guía metodológica, tal como se describe a continuación: **Día Mundial de la Actividad Física:** Banner "Día mundial de la actividad física y la salud", Banner "Es tiempo de moverse", tarjeta de puntos, imágenes fichas representativas, fichas de nombres de categorías, tarjeta aprendizaje y compromisos. **Dia Mundial de la Alimentación:** Banner informativo, tablero alimenta tu saber, tarjeta de preguntas retos y puntos, tickets bonos del saber, imagen referencia, fichas triqui, letras tapas de concéntrese. tarjeta de aprendizaje y compromisos. **Dia de la lucha contra la Obesidad y el Sobrepeso:** Banner "Semáforo del cuidado", láminas con imágenes, imágenes gemas, imágenes complementos, banner guardián de la vida saludable, minicuento, tarjeta aprendizajes y compromisos, insignia. **Dia Mundial del Reciclaje:** Banner: "Cuidar el medio ambiente es divertido", ayudemos a Reciclín, nuestras Eco villas, fichas imágenes, tarjeta de compromisos. **Dia Mundial del Agua**: Banner en el Día Mundial del agua, insignia, tarjeta imaginarios, banner explora el agua en Bogotá, tarjetas misión, fichas para avanzar, tarjeta compromisos **Semana de la Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos**: Se evidencia uso de los banners: "PAEmanji", "informativo", fichas con personajes, fichas de corazones, dado, insignia y formato de aprendizaje, Banner conmemorativo de la reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos, listado de retos, imágenes, tarjeta de compromisos e insignia.

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
			Cuidemos lo que Comemos: Banner "Bienvenida" decreto real, habladores informativos, banner el mandato final. **Alimentación en Acción**: Banner bienvenida, habladores alimentación saludable, labor campesina, cuidado del medio ambiente, tarjeta compromisos. **Alimentación con Bienestar:** Banner "conozco, reconozco y actúo", "botiquín medicina para tu bienestar", "la fórmula del bienestar", fichas fórmulas del bienestar, botiquín y sus elementos, banners "arcoíris de emociones", "la golosa bienestar", emoticones, cuento, ficha monstruo de colores, Banner: conozco, reconozco y actúo, sabores y emociones, momentos de la alimentación, formatos imaginarios, aprendizajes y compromisos. **Ciudadanía Alimentaria**: Habladores informativos, Banner "El camino hacia la ciudadanía alimentaria". **Reciclaje como estilo de vida**: Banners "Un paso más, para el cuidado del medio ambiente", "El reciclaje es un compromiso de todos", "Las 4R del reciclaje", "Juntos lo lograremos", hablador "La tierra te habla", tarjetas genios y formato de aprendizajes y compromisos. **Descubriendo y Conociendo el PAE Aperturas Estudiantes:** Banner "Te damos la bienvenida", cartel "Ponte pilas con las normas", ficha "ahora ya eres parte de la liga". **Campaña Expectativa Apertura:** Se evidencia el uso de los banners "La alimentación te da superpoderes", "El superpoder del bienestar", habladores normas de convivencia y del cuidado del agua. **Preapertura a madres, padres, acudiente y/o docentes:** Actividad realizada de manera virtual se hizo proyección de la presentación "Reconociendo el PAE: Un Compromiso con el Bienestar y el Aprendizaje" **Preaperturas estudiantes:** Tarjeta imaginarios, banner e imágenes viajando por el PAE, llave, hablador, clasificación de residuos SIAT, icono bus, tarjetas aprendizajes y compromisos **Familias de Ciclo Inicial - Promotoras de vida saludable:** Banner "Aprendo y me divierto por lo sano", fichas, recomendación de porciones, tarjeta de sellos, métodos de cocción y tipos de corte, frutas y verduras y herramienta lúdica **Proceso Formativo Docentes:** Presentación "Enrólate con el PAE", elementos para la preparación de la ensalada.
6	La información que se brinda es clara para los participantes y permite el cumplimiento de los objetivos del plan de	100%	De acuerdo con las visitas efectuadas por parte de la interventoría pedagógica, se evidenció que en cada acción pedagógica los profesionales de intervención social, junto a los promotores socioculturales, comunicaron las temáticas hacia los/las estudiantes de forma acertada y comprensible, haciendo uso del lenguaje verbal y no verbal de acuerdo con la edad de

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
	trabajo y la guía metodológica.		los participantes, con ejemplos cotidianos dando claridad en las temáticas, logrando así los objetivos propuestos en cada una de las guías metodológicas.
7	Se evidencia la aplicación de la encuesta de evaluación de la experiencia pedagógica y los formatos de Pre y Pos Test (para los casos que aplique) según los criterios definidos. Se podrá realizar ajustes en el criterio de edad de los participantes para la aplicación de la encuesta, cuando se presenten algunas condiciones diferenciales que afecten la óptima participación: condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito.	100%	Desde los seguimientos efectuados en la modalidad SIAT a las diferentes acciones pedagógicas, se constató la aplicación de encuestas virtuales para docentes acompañantes y estudiantes a partir de los grados sextos. En actividades masivas realizadas en el comedor escolar, la guía no contempla aplicación de encuestas, ni formatos pretest y postest. En cuanto a la aplicación de los formatos pre y postest, estos se dieron para las estrategias de formación así: Familias Ciclo inicial: Pretest: 23 - postest: 24 Proceso formativo docente: Pretest: 64 postest: 64
8	Se cumple con los tiempos para el desarrollo de las actividades según el plan de trabajo. En el caso en que se presenten ajustes metodológicos centrados en el uso de formatos, omisión de algunos pasos o cobertura poblacional baja, el tiempo de desarrollo de la actividad podrá ser menor sin que se afecten el desarrollo de las temáticas establecidas.	100%	En cada uno de los seguimientos a las diferentes estrategias pedagógicas, se evidenciaron los cumplimientos en los tiempos según hora académica y en las actividades realizadas en el área del comedor escolar, estas variaron de acuerdo con el tiempo de la entrega y consumo del desayuno o almuerzo.
9	El Asociado Compensar aplica la guía metodológica para plan de contingencia correspondiente a la IED.	NA	Para el periodo reportado no se desarrolló la guía para plan de contingencia.
10	Se evidencia manejo de grupo por parte del Profesional de Intervención social	100%	Se observó que tanto los profesionales de intervención social, los chefs capacitadores, los profesionales de nutrición y los diferentes promotores socioculturales presentaron un buen manejo de los espacios, utilizando un tono de voz adecuado, realización de diversos activadores cognitivos para centrar la atención y los llamados al orden de ser necesario.
11	Se evidencia dominio de las temáticas tratadas según la guía metodológica por parte del profesional de intervención social.	100%	Los diferentes profesionales de intervención social, los promotores socioculturales y los chefs capacitadores, en su discurso fueron coherentes y mantuvieron el tecnicismo necesario para compartir la información respectiva.

N°	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
12	El profesional de intervención social resuelve las dudas e inquietudes presentadas por la población y las respuestas son coherentes con los temas tratados.	100%	En cada ejecución acompañada por la interventoría en el mes de marzo, en la fase final se dio espacio para aclarar dudas, donde los profesionales fueron receptivos y claros en la forma en que resolvieron cada interrogante presentado por los participantes con relación a los temas expuestos.
13	El profesional de intervención social inicia la actividad en el horario establecido según cronograma de actividades, en el caso de presentar cualquier novedad (cambio de sede, cambio de IED u otro relacionado con el tiempo o desarrollo de la acción pedagógica) reporta la novedad en los canales de comunicación establecidos.	100%	Desde los acompañamientos realizados por la interventoría, se verificó el cumplimiento en la hora de inicio de las actividades pedagógicas con relación al cronograma remitido por el asociado, Sin embargo, durante el periodo de marzo se reportaron por parte del Asociado de manera oportuna las siguientes novedades: Cambio de profesional: 2 Cambio de horario: 16

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

Teniendo en cuenta la información reportada en el formato anterior, se evidencia la ejecución de una línea pedagógica enfocada en brindar a cada comunidad educativa acciones pedagógicas de calidad, transmitiendo información pertinente y comprensible que permitió a los participantes apropiarse de los contenidos y fortalecer su comprensión sobre el alcance del Programa de Alimentación Escolar (PAE). En atención a ello, se evidencia un cumplimiento del 100% en los 13 ítems de evaluación establecidos en el formato de seguimiento en territorio (F-GN-04).

10.5. Sub-Modalidad: SIAT- RURAL

10.5.1 Descripción de la acción pedagógica ejecutada durante el periodo evaluado.

El componente pedagógico de la interventoría realizó un (1) un seguimiento para la actividad "Taller Rural", en la IED Rural Mochuelo Alto de la localidad Ciudad Bolívar, encontrándose un cumplimiento del 100% por parte del asociado Compensar, frente al logro de los objetivos propuestos y la implementación de la sesión según lo estipulado en la guía metodológica.

Tabla 68 Seguimiento sub - modalidad SIAT – RURAL

Acción Pedagógica	No. De seguimientos ejecutados marzo 2026
Taller Rural	1

Acción Pedagógica	No. De seguimientos ejecutados marzo 2026
Total, visitas	1

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

La acción pedagógica "Taller rural" se encuentra enmarcada bajo el eje temático "Jornadas de Sensibilización", y el seguimiento fue ejecutado atendiendo al cronograma enviado por asociado Compensar. En la siguiente tabla se presenta la distribución de la cobertura general por actor, según la acción pedagógica implementada en la modalidad SIAT-RURAL.

Tabla 69 Cobertura general Sub - modalidad SIAT – RURAL

Acción Pedagógica	Número de estudiantes Participantes	Número de docentes Participantes	Número de padres/madres Participantes	Número de directivos Participantes	Número de otros Participantes	Número de población impactada
Taller Rural	18	0	2	0	1	21
Total	**18**	**0**	**2**	**0**	**1**	**21**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

En atención a los datos presentados en la tabla anterior, se muestra una participación total de veintiún (21) participantes, visualizando la mayor cobertura en el rol de estudiantes con 18, en el rol de madres de familia dos (2) y en el rol de orientadora uno (1).

10.5.2 Seguimiento a los criterios de evaluación de la acción pedagógica en la Sub - Modalidad SIAT – RURAL

La interventoría ratifica un cumplimiento del 100% por parte del asociado Compensar en la IED Rural Mochuelo Alto. Dicha calificación responde a la evaluación satisfactoria de los 13 criterios aplicados a la acción "Taller Rural", los cuales se desglosan en la tabla siguiente.

Tabla 70 Consolidado criterios de evaluación Sub - Modalidad SIAT – RURAL

No	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
1	La actividad se realiza con la población objeto según la guía metodológica establecida y plan de trabajo definido.	100%	A partir del seguimiento realizado por la interventoría en la acción pedagógica, fue posible evidenciar que hubo participación de estudiantes del grado octavo y noveno, madres de familia y orientadora de la IED.
2	Se abordan los contenidos y/o temáticas establecidas en la guía metodológica.	100%	Desde la verificación a la acción pedagógica las temáticas desarrolladas en la acción pedagógica

No	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
			fueron: Ruta agroalimentaria, lugares emblemáticos de Bogotá.
3	Se desarrollan los momentos y secuencias según la guía metodológica (en el marco del diseño universal para el aprendizaje, se podrán omitir algunos pasos metodológicos contemplados en cada uno de los momentos, siempre y cuando corresponda a población con condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito). En este caso, en las observaciones se deberá anotar a que obedece la particularidad y cuál fue la omisión.	100%	El seguimiento, monitoreo y control detallado, verificó la aplicación de la estructura metodológica en cada acción pedagógica, asegurando la secuencia de inicio, actividad central y cierre.
4	Se implementan los formatos establecidos en la guía metodológica como evidencia del desarrollo de la acción pedagógica (lista de asistencia, formatos, notas, afiches virtuales, entre otros).	100%	La interventoría constató el cumplimiento de los formatos requeridos: se verificó y observó la implementación efectiva de los formatos requeridos para cada estrategia, tales como: registro fotográfico de la actividad, encuestas de experiencia y registro de acciones y experiencias digital gestionados y compartidos con la institución educativa por el profesional de intervención social.
5	Se utiliza el material didáctico de apoyo, para desarrollar la actividad descrita en la guía metodológica. En el marco del diseño universal para el aprendizaje, se podrá omitir un máximo de dos materiales o formatos contemplados para el desarrollo de la guía; siempre y cuando corresponda a población con condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito. En este caso, en las observaciones se deberá anotar a que obedece la particularidad y cuál fue la omisión.	100%	Desde el seguimiento llevado a cabo por parte del componente pedagógico de la interventoría, se verificó el cumplimiento asociado a la utilización del material pedagógico de apoyo descrito en la guía metodológica, según acción pedagógica, evidenciando: Banner y cuénteme qué sabe de su tierra, canción impresa, banner caminos sabor campesino, formato la realidad el PAE comparte sabores, figuras, tarjeta de aprendizajes y compromisos
6	La información que se brinda es clara para los participantes y permite el cumplimiento de los objetivos del plan de trabajo y la guía metodológica		La información transmitida permitió que los estudiantes asociaran su alimentación con su contexto cultural y personal.
7	Se evidencia la aplicación de la encuesta de evaluación de la experiencia pedagógica y los formatos de Pre y Pos Test (para los casos que aplique) según los criterios definidos. Se podrá realizar ajustes en el criterio de edad de los participantes para la aplicación de la encuesta, cuando se presenten algunas condiciones diferenciales que afecten la óptima participación: condición de discapacidad, no adquisición del código lecto escrito.	100%	Se llevó a cabo la aplicación de la encuesta a estudiantes y docentes acompañantes. La guía no contempla aplicación de formatos pretest y postest.
8	Se cumple con los tiempos para el desarrollo de las actividades según el	100%	El componente pedagógico de la interventoría observó, el cumplimiento de los tiempos descritos

No	VARIABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
	plan de trabajo. En el caso en que se presenten ajustes metodológicos centrados en el uso de formatos, omisión de algunos pasos o cobertura poblacional baja, el tiempo de desarrollo de la actividad podrá ser menor sin que se afecten el desarrollo de las temáticas establecidas.		en la guía metodológica tomando un espacio de 65 minutos aproximadamente.
9	El Asociado Compensar aplica la guía metodológica para plan de contingencia correspondiente a la IED	NA	No se desarrolló esta guía, para el periodo reportado.
10	Se evidencia manejo de grupo por parte del Profesional de Intervención social	100%	El seguimiento y control demostró la habilidad de los profesionales para captar la atención de la población objetivo, utilizando estrategias metodológicas efectivas que motivaron el interés y la participación de cada grupo.
11	Se evidencia dominio de las temáticas tratadas según la guía metodológica por parte del profesional de intervención social.	100%	Se constató un claro dominio de las temáticas tratadas por las profesionales, evidenciando conocimiento y claridad en la información transmitida.
12	El profesional de intervención social resuelve las dudas e inquietudes presentadas por la población y las respuestas son coherentes con los temas tratados.	100%	Se ofreció un espacio para comentarios y preguntas, y se proporcionaron respuestas a las dudas planteadas de manera adecuada
13	El profesional de intervención social inicia la actividad en el horario establecido según cronograma de actividades, en el caso de presentar cualquier novedad (cambio de sede, cambio de IED u otro relacionado con el tiempo o desarrollo de la acción pedagógica) reporta la novedad en los canales de comunicación establecidos.	100%	La interventoría verifico el cumplimiento del desarrollo de la actividad. El asociado reporto novedad de cambio de horario al inicio de la actividad, teniendo en cuenta la llegada de la población convocada por la IED.

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

De acuerdo con la programación de Compensar para este periodo, se realizó el seguimiento a la actividad pedagógica de esta sub-modalidad. Durante su ejecución, se evidenció un fortalecimiento en la conciencia de los estudiantes sobre la alimentación saludable como pilar de su bienestar y desarrollo socioemocional, partiendo del reconocimiento agrícola de su contexto.

Con base en lo expuesto, se destaca la gestión del asociado Compensar, la cual dio cumplimiento a los lineamientos de la Secretaría de Educación de Bogotá, alcanzando el 100% en los trece (13) ítems de evaluación. Este desempeño generó un impacto positivo en las comunidades educativas del PAE, pues las acciones pedagógicas no solo fortalecen la recepción del servicio alimentario, sino que complementan los procesos formativos mediante el acompañamiento de los profesionales sociales y promotores socioculturales.

Finalmente, se resalta que el informe de gestión de la interventoría es una herramienta esencial para el mejoramiento continuo del componente pedagógico, ya que permite identificar logros, dificultades y recomendaciones clave.

CAPITULO 11. OTROS SEGUIMIENTOS

11.1 Puntos de Hidratación

11.1.1 Seguimiento Monitoreo y control del Componente Técnico

En cumplimiento de la obligación contractual establecida en el Anexo Técnico de la Interventoría, numeral 7. Componente Técnico, punto 17, relacionada con la elaboración y entrega de informes trimestrales sobre el seguimiento a la implementación y uso de los dispensadores de agua en las instituciones educativas con SIDAE, la Interventoría adelantó durante el mes de marzo de 2026 las actividades de verificación correspondientes.

Este seguimiento comprende la evaluación del estado físico de los equipos, las condiciones de mantenimiento, las acciones implementadas por el Asociado para promover su uso por parte de los estudiantes y la identificación de oportunidades de mejora orientadas a garantizar su adecuado funcionamiento y aprovechamiento.

Los resultados consolidados de este proceso serán presentados en el informe trimestral correspondiente al mes de abril de 2026. No obstante, en los apartados posteriores del presente informe se exponen los avances del seguimiento mensual adelantado desde los componentes de microbiología, mantenimiento y pedagógico en relación con los puntos de hidratación, evidenciando el cumplimiento integral de las obligaciones a cargo de la Interventoría.

En relación con el mecanismo para la medición del consumo de agua, es de señalar que el Asociado Compensar, mediante comunicación del 5 de enero de 2026, en respuesta al informe de revisión de puntos de hidratación con radicado No. DACPAE2025_124, expuso los argumentos asociados a la cotización realizada con el proveedor Culligan y las dificultades operativas identificadas para la instalación de medidores, concluyendo la no viabilidad técnica y operativa de su implementación en los puntos de hidratación. En atención a lo anterior, y conforme al concepto emitido por la Interventoría y lo definido en comité coordinador, se estableció la modificación de la obligación mediante la implementación de un pilotaje en cuarenta y un (41) IED previamente definidas.

Sin embargo, a la fecha de corte del presente informe, el Asociado no ha remitido información detallada que permita identificar las instituciones educativas priorizadas ni el estado de avance del plan piloto, lo cual limita la verificación en campo de esta actividad. En consecuencia, la Interventoría continuará realizando el seguimiento correspondiente durante el mes de abril de 2026, en el marco de las obligaciones establecidas en el Anexo Técnico.

11.1.2 Seguimiento Monitoreo y control del Componente Vigilancia Microbiológica

Se realizó durante el mes de marzo seguimiento microbiológico a los dispensadores de agua potable, para los comedores pertenecientes a las submodalidades urbano, administración y móvil, en donde se programaron y ejecutaron para el periodo, veinte tres (23) muestreos microbiológicos como parte de la rutina.

Los puntos de tomade muestra, así como los resultados de los muestreos programados se distribuyeron de la siguiente manera:

Tabla 71 Consolidado Y Resultados Del Plan De Muestreo – Puntos de Hidratación

Institución Educativa	Dentro de parámetros	Fuera de parámetros	% Cumplimiento
Colegio Nuevo Chile (IED)	1	0	100%
Colegio Angela Restrepo Moreno (IED)	1	0	
Colegio El Nogal (IED)	1	0	
Colegio Gabriel Garcia Marquez (IED)	1	0	
Colegio Virginia Gutiérrez De Pineda (IED)	1	0	
Colegio La Estrellita (IED)	1	0	
Colegio Republica Del Ecuador (IED)	1	0	
Colegio Laurel De Cera (IED)	1	0	
Colegio Charry (IED)	1	0	
Colegio Nueva Constitucion (IED)	1	0	
Colegio Villemar El Carmen (IED) Sede 1	1	0	
Colegio Maria Cano (IED)	1	0	
Colegio Juan Lozano Y Lozano (IED)- Primera Infancia Ana Mercedes Hoyos Mejia	1	0	
Colegio Saludcoop Norte (IED)	1	0	
Colegio Ciudad De Villavicencio (IED)	1	0	
Colegio Delia Zapata Olivella (IED)	1	0	
Colegio Miravalle	1	0	
Colegio Divino Maestro (IED)	1	0	
Colegio Ciudad Chengdu (IED)	1	0	
Colegio German Arciniegas (IED)	1	0	
Colegio Instituto Tecnico Industrial Piloto (IED)	1	0	
Colegio Manuel Cepeda Vargas (IED)	1	0	
TOTAL	23	0	

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

De acuerdo con la tabla anterior, durante el mes de marzo se evidenció un desempeño del 100 % en la vigilancia microbiológica de los puntos de hidratación, teniendo en cuenta que las muestras de agua potable analizadas cumplieron con los parámetros establecidos en la Resolución 2115 de 2007.

Los resultados se pueden evidenciar en el Entregable04/CertificadoLabMGC11 y Plan de muestreo

11.1.3 Seguimiento Monitoreo y control del Componente Pedagógico

Respecto a la obligación de la interventoría contemplada en el Anexo Técnico de la interventoría, numeral 7.2.14 ACCIONES DE LA GESTIÓN PEDAGÓGICA DEL SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS Y COMPLEMENTOS ESCOLARES AM/PM DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR que refiere "Verificar el cumplimiento de la gestión pedagógica en el marco de las modalidades que se implementen en el PAE, realizando seguimiento al plan de trabajo y cronograma de las actividades propuestas y generar observaciones o recomendaciones". El componente pedagógico valida con la SED el respectivo alcance, verificación y monitoreo la obligación del asociado estipulado en el Anexo Técnico punto 11 relacionado a los puntos de hidratación que estipula:

PUNTOS DE HIDRATACIÓN: "*Con el fin de favorecer el consumo de agua por parte de los estudiantes, y se cuente en cualquier momento de disponibilidad del líquido, el Asociado debe gestionar el arrendamiento, adecuación, operación, divulgación, mantenimiento y monitoreo de al menos 1 punto de hidratación en cada comedor urbano. Estos puntos de hidratación deben contar con un mecanismo que permita la medición del consumo de agua, con el objetivo de generar un reporte mensual a la SED de estos valores de consumo por cada comedor escolar, el cual deberá ser entregado como anexo al informe mensual de componente pedagógico.*"

En atención a lo anterior, el día 27/01/2026 la interventoría a través de la profesional pedagógica realiza consulta a la entidad sobre el alcance del componente a cargo de lo indicado en el anexo técnico y la SED emite respuesta a través de correo electrónico del 30/01/2026 a la interventoría indicando que actualmente no se está realizando la medición del consumo de agua de los puntos de hidratación, por lo tanto, el asociado no realiza un informe al respecto y aun así no le corresponde al componente pedagógico de la interventoría realizar este seguimiento.

Así mismo, se da claridad que las acciones pedagógicas referentes a la sensibilización del consumo de agua en las instituciones donde existe los puntos de hidratación están enmarcadas en las estrategias pedagógicas bajo el eje temático: "Conmemoraciones Emblemáticas" con la acción pedagógica "Día Mundial del Agua" para su respectivo seguimiento, monitoreo y control desde el componente pedagógico de acuerdo con el plan de trabajo establecido del asociado y aprobado por la SED.

En consecuencia, el componente pedagógico de la interventoría continuará realizando el seguimiento, monitoreo y control de la estrategia pedagógica en las instituciones educativas que el asociado refiera en su cronograma semanal enmarcada en la estrategia "Día Mundial del Agua" como verificación bajo el marco de la obligación contractual del asociado referente a los puntos de hidratación. Sin embargo, en el siguiente periodo se remitirá a la SED, mediante comunicación formal, la solicitud de alcance de esta obligación contractual por parte del asociado Compensar, con el fin de que, desde la interventoría del componente pedagógico, se realice el respectivo seguimiento a la información reportada en el informe de gestión que presenta el asociado mensualmente.

11.2 Comedores en Contingencia

Según la obligación de la Interventoría, contemplada en el Anexo Técnico de la Interventoría, numeral 7.2.6. ALIMENTACIÓN POR CONTINGENCIA : "*El cambio de suministro de comida caliente a modalidad contingencia debe estar autorizado por la SED en todas las ocasiones, y puede*

presentarse en cualquiera de los siguientes eventos: a) Daños en la infraestructura del comedor escolar, que impidan la operación de este b) Corte de servicios públicos c) Marchas, movilizaciones o tomas de las instalaciones de la institución educativa por parte de los estudiantes d) Medidas sanitarias interpuestas por la SDS sobre el área del comedor escolar Cuando por algún evento, alguno de los comedores escolares se encuentre en contingencia, deberá realizar el seguimiento del menú propuesto de acuerdo con las siguientes actividades: 2. Realizar la inspección de las condiciones higiénicas del vehículo y evaluar si el sistema que mantiene la temperatura está en funcionamiento. 3. Realizar inspección de las características higiénicas del transportador y del encargado del descargue de los menús de contingencia. 4. Verificar y evaluar si los menús de contingencia encuentran organizados en canastillas, contenedores o recipientes adecuados según la temperatura requerida para su conservación, en la unidad de transporte del carro. 5. Realizar inspección y evaluar si el interior de la unidad de transporte está provisto de estibas (si aplica) y las canastillas, contenedores o recipientes estén en adecuadas condiciones de limpieza. 6. Verificar y evaluar las condiciones de higiene del personal manipulador de alimentos, así como el uso correcto de la dotación completa (gorro, uniforme y tapabocas)".

Para el periodo de marzo, se identificaron once colegios, los cuales requirieron la entrega de suministros alimentarios mediante la modalidad de contingencia para garantizar la continuidad del servicio de alimentación, dado que la infraestructura de las diferentes áreas de producción se encontraba intervenidas, debido a situaciones asocian principalmente a afectaciones de infraestructura física, fallas de equipos y presencia de vectores.

La mayor proporción de casos corresponde a afectaciones de infraestructura física, las novedades incluyen filtraciones en cubiertas que generan disconfort térmico, intervención y cambio de cubiertas en áreas sociales, problemas de infraestructura que dejaron las cocinas sin condiciones adecuadas para la operación; mantenimiento en el área de motores de cuartos fríos debido a filtraciones y acumulación de agua, e intervención de pisos en áreas de lavado por problemas de filtraciones y drenajes. En general, todas las situaciones están relacionadas con deficiencias locativas y mantenimiento de infraestructura, las cuales impactan la operación normal del servicio y requirieron intervenciones por parte de infraestructura para garantizar condiciones adecuadas de funcionamiento.

Las novedades asociadas a presencia de vectores, principalmente roedores, corresponden al segundo motivo con mayor recurrencia y se presentaron en varias instituciones educativas de diferentes localidades como Fontibón, Bosa y San Cristóbal. Estas situaciones generaron en su mayoría contingencias prolongadas en la prestación del servicio, especialmente en almuerzos y desayunos, mientras se realizaban las actividades de control de plagas, seguimiento y verificación de ausencia de vectores para poder reiniciar la operación. En varios casos se evidencia que las novedades fueron cerradas una vez el proveedor de control de plagas realizó las intervenciones y no se encontraron nuevos indicios, lo que muestra atención oportuna; sin embargo, la repetición de estos eventos sugiere la necesidad de fortalecer las acciones preventivas como control de residuos, limpieza profunda, sellamiento de puntos de acceso, orden en bodegas y áreas de almacenamiento, con el fin de reducir la probabilidad de nuevas contingencias que afectan la continuidad del servicio.

Las novedades relacionadas con daño en equipos se presentaron principalmente en cuartos de refrigeración, ya sea por fallas en funcionamiento o por equipos fuera de parámetros, lo que afecta directamente la cadena de frío y la conservación adecuada de los alimentos. Estas situaciones generaron contingencias prolongadas mientras se realizaban reparaciones, reubicación de equipos o

verificación del correcto funcionamiento por parte de proveedores de mantenimiento. Aunque en los casos reportados se observa gestión para la entrega de cuartos fríos y validación técnica antes de reiniciar la operación, este tipo de novedades evidencia la importancia de fortalecer los planes de mantenimiento preventivo y revisiones periódicas de los equipos de refrigeración, con el fin de evitar fallas que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, la operación normal del servicio y la continuidad en la prestación de los suministros a los estudiantes.

A nivel general, analizando el tiempo de duración de las contingencias, se evidenció que la mayoría corresponden a contingencias prolongadas, principalmente aquellas asociadas a infraestructura y daños en equipos, las cuales presentan tiempos de solución que superaron varios meses, como se observa en casos donde las intervenciones iniciaron desde julio de 2025 o enero de 2026. Por otro lado, las contingencias relacionadas con vectores presentan tiempos de atención más cortos, generalmente entre una y dos semanas, debido a que dependen de intervenciones de control de plagas y verificación sanitaria para el cierre de la novedad. En general, se evidencia que el tiempo de duración de las contingencias está directamente relacionado con el tipo de novedad, siendo las de infraestructura las de mayor duración e impacto en la operación, mientras que las operativas como vectores o algunos daños en equipos tienden a resolverse en menor tiempo, aunque igualmente generan afectaciones temporales en la prestación del servicio.

El impacto operativo asociado a las contingencias es significativo en términos de volumen de raciones afectadas, observándose varias sedes con más de mil raciones diarias en desayuno o almuerzo bajo modalidad de contingencia. Esta situación incrementa la complejidad logística de la operación, y se pierde el objetivo del programa de alimentación escolar bajo la modalidad de SIDAE el cual busca entregar comida caliente a la población estudiantil del Distrito, además los costos en la entrega de la alimentación por contingencia aumenten dado que su valar es superior al del suministro de alimentación en sitio.

En la siguiente, tabla se presentan los colegios que estuvieron en contingencia prolongada y temporal, lo cual llevó a la entrega de menú de contingencia:

Tabla 72 Consolidado Comedores en contingencia con menú de contingencia en el mes de marzo de 2026

COLEGIO	SEDE	MOTIVO	DETALLE MOTIVO	FECHA DE INICIO
COLEGIO HERNANDO DURAN DUSSAN (IED)	1	Infraestructura sed	Disconfort térmico - filtraciones en cubierta	14-jul-25
COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS (IED)	1	Daño en equipo	Daño en cuarto de refrigeración – reubicación de equipo	26/ene/2026
COLEGIO SIERRA MORENA (IED)	2	Infraestructura sed	Intervención infraestructura y traslado de aulas a área social_ cocina sin condiciones de calidad para operación finaliza 15 junio	26/ene/2026
COLEGIO ATAHUALPA (IED)	2	Vectores	Presencia – roedores	16-mar-26
COLEGIO BRASILIA - BOSA (IED)	2	Vectores	Presencia – roedores	16-mar-26
COLEGIO GERARDO PAREDES (IED)	1	Infraestructura sed	Intervención pisos en área de lavado	16-mar-26

COLEGIO	SEDE	MOTIVO	DETALLE MOTIVO	FECHA DE INICIO
COLEGIO CARLO FEDERICI (IED)	1	Vectores	Presencia – roedores	16-mar-26
COLEGIO KIMI PERNIA DOMICO (IED)	1	Daño en equipo	Cuarto de refrigeración fuera de parámetros	18-mar-26
COLEGIO SAN VICENTE (IED)	1	Vectores	Vectores - roedores	24-mar-26
COLEGIO FANNY MIKEY (IED)	1	Infraestructura sed	Intervención manto – área de motores cuartos fríos	24-mar-26
COLEGIO EL MINUTO DE BUENOS AIRES (IED)	2	Infraestructura sed	Intervención cubierta – área social	24-mar-26

Fuente: CONSORCIO DAC PAE 2025

Las novedades con mayor impacto en términos de raciones afectadas se concentran en un grupo reducido de instituciones donde las contingencias están asociadas principalmente a infraestructura crítica y fallas en equipos, generando afectaciones superiores a las 1.000 raciones por tiempo de comida. Casos como los IED Hernando Durán Dussan (1.695 almuerzos), Gerardo Paredes (1.060 desayunos y 1.171 almuerzos), Kimi Pernía Domico (hasta 1.300 raciones CDP y 1.250 almuerzos) y Fanny Mikey (más de 1.000 raciones entre desayunos y almuerzos) evidencian que las intervenciones estructurales y fallas en cadena de frío tienen un impacto operativo alto y sostenido, incrementando la dependencia de soluciones técnicas y la entrega de suministros bajo las modalidades de contingencia. Un segundo grupo de instituciones presenta afectaciones medias, entre 300 y 600 raciones, como Carlo Federici, Atahualpa y San Francisco de Asís, donde si bien el impacto es menor, continúa siendo relevante para la operación diaria. Finalmente, se identifican afectaciones más bajas, aunque no menos importantes, como en Brasilia Bosa, con menos de 200 raciones afectadas, generalmente asociadas a eventos de vectores o contingencias de menor complejidad. En conjunto, este comportamiento evidencia que el mayor riesgo operativo se concentra en pocas sedes con alta carga de raciones, donde las contingencias prolongadas generan un impacto significativo en la logística, el control de calidad y la continuidad del servicio.

El anterior análisis se origina por parte de la SED según correo recibido por la Interventoría el 24 de marzo del presente año.

La interventoría recomienda a la SED priorizar las adecuaciones estos comedores escolares, dado que para el caso del colegio Hernando Duran Dussan (IED) se encuentra en contingencia hace más de 7 meses, se sugiere realizar mesas técnicas periódicas con responsables de obra para control de cronograma, hitos verificables y fechas de cierre comprometidas, dado que no se está garantizando el suministro de comida caliente a la población estudiantil.

Por otra parte, como resultado del seguimiento por parte de la Interventoría según lo establecido en el respectivo anexo técnico y mencionado al inicio de este numeral, las verificaciones relacionadas con la higiene del vehículo y su sistema de temperatura, las condiciones sanitarias del transportador y del personal de descargue, la correcta organización y limpieza de canastillas o contenedores dentro de la unidad de transporte, y el uso adecuado de la dotación por parte de los manipuladores de alimentos, dichas verificaciones se realizaron en cada una de las visitas de campo mediante la aplicación del formato de condiciones de proceso servicios integrales de desayunos y almuerzos escolares, en lo que respecta a las variables 14,15,17,18,19,20,21 y 22 del formato FGC-25. El

restado de este seguimiento no arrojo ninguna observación, novedad u no conformidad, dado que el Asociado dio cumplimiento a los parámetros establecidos en las mismas así:

Tabla 73 Resultado de la evaluación de las variables relacionadas con el seguimiento a las condiciones de la contingencia – marzo 2026

Variable	Categoría	subcategoría	Resumen en pasado
14	Personal manipulador	Estado de salud y certificación	Se verificó que el personal manipulador no presentó afecciones de la piel ni enfermedades infectocontagiosas y contó con certificación médica vigente.
15	Personal manipulador	Dotación del personal	Se evidenció que el personal contó con dotación completa, limpia y en buen estado, y la utilizó adecuadamente conforme a la normatividad.
16	Personal manipulador	Dotación para visitantes	Se confirmó la disponibilidad de batas desechables para visitantes, no se reutilizaron y se registraron en la planilla; se garantizó el uso de dotación y BPM por visitantes.
17	Personal manipulador	Buenas Prácticas de Manufactura	Se constató que se cumplieron las Buenas Prácticas de Manufactura en todas las etapas del proceso.
18	Operaciones de fabricación / recepción	Condiciones sanitarias del vehículo	Se verificó que el vehículo transportador presentó condiciones sanitarias adecuadas de higiene y limpieza en estructura y elementos internos.
19	Operaciones de fabricación / recepción	Certificación sanitaria del vehículo	Se evidenció que el vehículo contó con certificación sanitaria vigente con concepto favorable de la autoridad competente.
20	Operaciones de fabricación / recepción	Conductores y auxiliares	Se confirmó que los conductores y auxiliares cumplieron requisitos documentales, portaron dotación reglamentaria e implementaron BPM.
21	Operaciones de fabricación / recepción	Recepción	Se observó que las materias primas se recibieron en área limpia y en condiciones que minimizaron riesgo de contaminación o alteración.
22	Operaciones de fabricación / recepción	Criterios de aceptación y control	Se verificó el cumplimiento de criterios de aceptación, control de fechas, lotes, empaques y temperatura de productos refrigerados y congelados.

Fuente: CONSORCIO DAC PAE 2025

A continuación, se presenta los comedores con novedades de infraestructura, pero los cuales, a la fecha de este informe, no presentaron la entrega de menú de contingencia y siguen realizando el suministro convencional, pero las cuales presentan situaciones de riesgo que están en seguimiento.

Tabla 74 Consolidado Comedores en contingencia, con condiciones particulares durante el mes de marzo de 2026

COLEGIO	SEDE	MOTIVO	DETALLE MOTIVO	FECHA DE INICIO
COLEGIO CEDID CIUDAD BOLIVAR (IED)	1	Filtración en techo	Filtración de agua en techo de área de lavado de menaje	1-sep-25
COLEGIO LA GIRALDA (IED)	1	Daño eléctrico	Afectación eléctrica área social – punto entrega comida caliente	2-sep-25
COLEGIO TECNICO	1	Filtración en piso	Daño en piso de la móvil	3-jun-25

COLEGIO	SEDE	MOTIVO	DETALLE MOTIVO	FECHA DE INICIO
ALDEMAR ROJAS PLAZAS (IED)				
COLEGIO SAN RAFAEL (IED)	1	Infraestructura sed	Construcción del shut de basuras de la IED	19/Aug/2025
COLEGIO JUAN REY (IED)	1	Daño en equipo	Cableado invertido - afectación en cuarto de refrigeración y congelación - daño en piso por soporte de las neveras en préstamo (por daño en cuartos fríos)	27/Jan/2025
COLEGIO CRISTOBAL COLON (IED)	1	Filtración en techo	Filtración en techo de cuartos fríos	20/Jan/2026
COLEGIO KENNEDY (IED)	1	Filtración en piso	Filtración en piso de cocina caliente- afecta sala de sistemas -cuarto de congelación	6-may-25
COLEGIO LAS AMERICAS (IED)	1	Daño eléctrico	Fluctuación de energía	5-Mar-26
COLEGIO ARBORIZADORA ALTA (IED)	1	Daño en motobomba	Mantenimiento programado de motobombas	27-Mar-26

Fuente: CONSORCIO DC PAE 2025

El análisis de las condiciones particulares evidencia que las afectaciones se concentran principalmente en problemas de infraestructura, filtraciones y fallas eléctricas o de equipos, las cuales generan impactos importantes en el volumen de raciones atendidas, en varios casos superiores a 1.000 raciones diarias. Se destacan instituciones como CEDID Ciudad Bolívar con más de 2.000 raciones en modalidad CDP-SIAT, La Giralda con 1.338 raciones tanto en desayuno como almuerzo, y Arborizadora Alta con más de 1.100 raciones en ambos servicios, lo que refleja una alta presión operativa bajo condiciones no óptimas. Asimismo, se evidencian casos con afectaciones medias entre 500 y 800 raciones, como Juan Rey, Kennedy y Cristóbal Colón, donde las novedades están asociadas a fallas en equipos, filtraciones en áreas críticas y problemas eléctricos. En general, estas condiciones particulares presentan un comportamiento mixto, combinando eventos prolongados asociados a infraestructura con situaciones más puntuales de tipo técnico, lo que evidencia la necesidad de fortalecer tanto el mantenimiento preventivo como la intervención estructural, dado que estas novedades impactan directamente la capacidad operativa, la calidad del servicio y la continuidad en la atención de los beneficiarios.

Finalmente, la interventoría recomienda a la SED priorizar las adecuaciones estos nuevos comedores escolares, con el fin de no materializar la contingencia en el suministro y garantizar la entrega de la alimentación en la modalidad SIDAE.

11.3 Compras Públicas

Según la obligación de la Interventoría, contemplada en el Anexo Técnico de la Interventoría, numeral 7.2.15. COMPRA LOCAL: "*Revisar el informe de compra local presentado por el contratista y/o asociado mensualmente, de acuerdo con lo definido en el anexo técnico correspondiente, incluyendo los avances que presente en este ítem. Se deberá presentar análisis de este, recomendaciones y conclusiones, en concordancia con la 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 y con lo definido en el anexo técnico. El informe técnico de la interventoría en la modalidad de SIDAE deberá incluir el análisis y resultados de compra local adelantado por el contratista y/o asociado, así como las recomendaciones y conclusiones a las que haya lugar."

De igual manera, este enfoque se encuentra alineado con los lineamientos definidos en el CONPES 4023 de 2021, que reconoce las compras públicas de alimentos como un instrumento para fortalecer los sistemas de abastecimiento territorial y promover la inclusión productiva rural mediante esquemas de comercialización directa y circuitos cortos de comercialización.

En el ámbito distrital, estas disposiciones se articulan con la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Bogotá 2019–2031 (CONPES D.C. 113 de 2020), la cual establece como uno de sus ejes estratégicos el fortalecimiento de los sistemas alimentarios territoriales, el abastecimiento sostenible de alimentos y la promoción de circuitos de comercialización que permitan la articulación entre productores rurales y mercados institucionales. Asimismo, este componente se relaciona con los lineamientos establecidos en el Plan Distrital de Desarrollo 2024–2027 "Bogotá Camina Segura", el cual contempla dentro de sus estrategias el fortalecimiento de los sistemas de abastecimiento alimentario y la promoción de economías rurales y regionales vinculadas a programas institucionales de alimentación.

En este contexto, el PAE se configura como un instrumento estratégico de política pública que contribuye simultáneamente a la garantía del derecho a la alimentación de la población escolar y al fortalecimiento de la producción agropecuaria local.

En el mes de marzo de 2026, el Asociado Compensar radicó ante la interventoría el informe de economía local correspondiente al período de febrero de 2026, el cual fue objeto de revisión técnica conforme a los lineamientos establecidos en la normatividad vigente.

Teniendo en cuenta la información reportada por el Asociado en el informe del mes de febrero del año en curso, desde el inicio del Convenio de Asociación No. CO1.PCCNTR.8244120 de 2025, Compensar, reporta un total de 26.769.997.250 en compras locales y que de acuerdo con lo establecido en la ley 2046 de 2020 equivale al 26,3%. Ahora frente al periodo del informe de economía local del mes de febrero del año en curso, el total de compra local que reporta el Asociado es de $6.802.544.763 equivalente al 23.8%, teniendo en cuenta que el total de compras a corte del 28 de febrero fue de $28.533.594.316

Este resultado evidencia una tendencia progresiva hacia el cumplimiento del porcentaje mínimo establecido por la normativa nacional; sin embargo, el indicador acumulado aún se mantiene por debajo del umbral del 30% exigido por la Ley 2046 de 2020, implica la persistencia de una brecha frente al estándar normativo vigente; por otra parte, dentro del informe no se evidencia en ninguno de los apartes la confirmación de los proveedores de estar inscritos en la plataforma SUMERDE.

11.3.1 Análisis, recomendaciones y conclusiones del informe de compras locales del mes de febrero de 2026:

En cumplimiento de las funciones de interventoría y con el propósito de verificar la aplicación de la normatividad vigente en materia de compra pública de alimentos, se realizó el análisis técnico de la

información reportada por el Asociado Compensar en relación con el componente de compra local para la operación del Programa de Alimentación Escolar en la modalidad Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares – SIDAE. El presente concepto se emite con base en los datos de compras reportadas, la metodología de abastecimiento implementada, la clasificación de proveedores y las acciones de fortalecimiento de la oferta de la agricultura campesina, familiar y comunitaria.
El análisis de este indicador evidencia que, si bien el porcentaje reportado refleja una participación significativa de proveedores locales dentro del sistema de abastecimiento del programa, el resultado obtenido se ubica 6,2 puntos porcentuales por debajo del umbral mínimo del 30 % establecido en la Ley 2046 de 2020, razón por la cual no se configura el cumplimiento pleno del estándar normativo para el período evaluado.

La primera modalidad que reporta el Asociado para el mes de febrero corresponde a la compra mediante circuitos cortos de comercialización, la cual representó el 91 % del total de compras locales realizadas durante el período evaluado. Este esquema articula productores locales con operadores logísticos o comercializadores que consolidan la oferta de diferentes unidades productivas, facilitando su vinculación a mercados institucionales como el PAE. Su implementación resulta clave para garantizar condiciones de volumen, continuidad en el suministro, trazabilidad y cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad requeridos en la operación del programa.
La segunda modalidad corresponde a la compra directa a organizaciones productivas, la cual representó el 9% del total de compras locales realizadas. Este mecanismo promueve la participación directa de asociaciones de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, fortaleciendo circuitos de comercialización más cortos y favoreciendo una mayor apropiación del valor por parte de los productores.

De acuerdo con la información reportada, durante el período evaluado participaron 36 unidades productivas, las cuales aportaron al proceso de abastecimiento institucional del Programa de Alimentación Escolar en la modalidad Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares – SIDAE, alcanzando una compra local por valor de $6.802.544.763 frente a un total de compras de alimentos de $28.533.594.316, lo que corresponde a un 23,8 % para el mes de febrero. Asimismo, el acumulado de la vigencia alcanza un 26,3 %, evidenciando un avance progresivo en la incorporación de proveedores locales.

Desde la perspectiva técnica, la diferencia entre el porcentaje alcanzado y el umbral mínimo del 30 % establecido en la Ley 2046 de 2020 se asocia a factores estructurales como la limitada capacidad de oferta de algunos productores locales, las brechas en el cumplimiento de requisitos sanitarios y documentales, y las exigencias logísticas propias de un programa de alta cobertura como el PAE. Estas condiciones inciden directamente en la velocidad de vinculación efectiva de nuevos proveedores al esquema de abastecimiento institucional.

El informe evidencia el desarrollo de acciones orientadas al fortalecimiento de la compra local, entre las que se destacan la realización de espacios de articulación con asociaciones de productores (FEDEARROZ, ASOUCAMPO, ACOAMBIENTAL, DIGNIDAD AGROPECUARIA, ASOAGRICUND, ASOCAMPOMETA, ASEMBRAR y ASOCOLFRUVER), en los cuales se socializó el proceso de habilitación de proveedores y se validaron aspectos clave como capacidad de oferta, origen, logística, requisitos de calidad e inocuidad, y procesos de trazabilidad. Asimismo, se resalta la participación en la Rueda de Negocios del Programa Pez Total (Regional Bogotá), orientada a identificar y vincular oferta del sector pesquero y acuícola al abastecimiento institucional.

Adicionalmente, se reporta el fortalecimiento de los procesos de registro, validación de procedencia local y cargue de información en plataformas internas y sistemas del Gobierno Nacional, lo cual permite garantizar la trazabilidad de los alimentos, realizar seguimiento al indicador de compra local y sustentar técnicamente las decisiones de abastecimiento cuando se requiere complementar la compra en otras regiones, priorizando la cercanía con la Región Central.

Es necesario que el Asociado en los siguientes informes de economía local, confirme que los proveedores tanto de circuito corto como de compra directa se encuentren inscritos en la plataforma SUMERCE. El registro de los proveedores de economía local en la plataforma SUMERCE adquiere relevancia como un mecanismo que fortalece la transparencia, trazabilidad y verificación del cumplimiento de los criterios establecidos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, en la medida en que facilita la identificación de actores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria. En este sentido, el uso de SUMERCE se configura como una buena práctica que aporta soporte documental, estandarización de la información y mayor rigurosidad en la verificación del origen de los productos.

11.4 Seguimiento a las Fichas Técnicas del Asociado

Según la obligación de la Interventoría, contemplada en el Anexo Técnico de la Interventoría, numeral 7.2. ACTIVIDADES TÉCNICAS DE LA INTERVENTORÍA EN EL SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL 18. *"Aprobar las fichas técnicas, realizando la verificación de la notificación, permiso o registro sanitarios, de los alimentos utilizados en los comedores escolares para el Servicio Integral de Desayunos, Almuerzos, Cenas y Complementos Escolares am/pm del Programa de Alimentación Escolar y realizar seguimiento al cumplimiento de estas en las visitas, asimismo, realizar las validaciones cuando el asociado cambie de proveedor(es)".*

En el mes de marzo del año en curso se remitió al Asociado el oficio DACPAE2025-330, mediante el cual se informaron las observaciones relacionadas con los resultados de la revisión realizada a la información de fichas técnicas remitida a la Interventoría por correo electrónico el 5 de marzo de 2026, en el cual se informó lo siguiente:

- **Oficio DACPAE2025-330:** se evidenciaron observaciones relacionadas con el proveedor Maizarepa, debido a que no concuerda la información de la ficha técnica y la notificación sanitaria.

Al corte de este informe el Asociado se encuentra en tiempos de emitir la respuesta a las observaciones efectuadas por la Interventoría, y en el siguiente informe presentaremos los resultados de este seguimiento.

CAPITULO 12 CONDICIONES GENERALES

El presente capítulo presenta el seguimiento realizado durante el periodo de febrero a las condiciones generales asociadas a la operación del servicio de alimentación escolar. Este seguimiento comprende la revisión del estado de los conceptos higiénico-sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente, así como el monitoreo de las actividades relacionadas con lavado de tanques de almacenamiento de agua y control de plagas (fumigaciones) en los comedores escolares.

De igual manera, se incluyen los resultados derivados de la verificación de las condiciones generales de los servicios de alimentación, a través de la aplicación del instrumento FG-C-26 – Formato de Condiciones Generales de los Servicios Integrales de Desayunos y Almuerzos Escolares, en los comedores escolares correspondientes a las submodalidades Colegio Urbano, Cocinas Móviles, Urbano Cenas y Colegios en Administración, así como en los Centros de Producción de Alimentos (CDP) y en la planta satélite, de acuerdo con las actividades de seguimiento, monitoreo y control establecidas para la interventoría en el componente técnico.

A continuación, se presentan los resultados correspondientes al periodo evaluado en el presente informe.

12.1.1 Conceptos Higiénico Sanitarios

En cumplimiento de lo establecido en el Anexo Técnico de Interventoría, numeral 7.2.3.10 Conceptos sanitarios, el cual establece *"Como actividad verificar en cada comedor escolar el concepto sanitario emitido por la autoridad sanitaria competente con el fin de generar alertas y realizar seguimiento a los aspectos asociados a la operación del servicio de alimentación, así como presentar mensualmente un consolidado con la información correspondiente al colegio, sede, fecha de visita, número de acta, concepto emitido, puntaje y observaciones"*, la interventoría realizó el seguimiento a los conceptos higiénico-sanitarios emitidos por la Secretaría Distrital de Salud (SDS) en los comedores escolares, Centros de Producción de Alimentos (CDP) y demás infraestructuras asociadas a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Para el periodo de marzo de 2026, la interventoría realizó el seguimiento a los conceptos sanitarios de 228 establecimientos educativos que se encontraban activos con sumisnitro de alimentación en las submodalidades de SIDAE Urbano, SIAT – CDP, así como en la Planta satélite.

Es importante señalar que el Convenio de Asociación No. CO1.PCCNTR 8244120 de 2025, vigente desde el 1 de septiembre de 2025, cuenta con dos fuentes de financiación: Sistema General de Regalías (SGR) y Recursos Propios; por lo tanto, los resultados del seguimiento se presentan diferenciados de acuerdo con la fuente de financiación de los establecimientos educativos intervenidos. Cabe aclarar que los recursos de la fuente de financiación del Sistema General de Regalías (SGR) finalizaron después del 16 de marzo del 2026, debido a que se cumplió con el número de raciones (26.437.933) estipuladas de este fondo.

En la siguiente tabla se presenta la relación de los comedores escolares visitados a corte del 31 de marzo 2026 con concepto favorable, favorable con requerimientos y los que aún no han sido visitado por la Entidad Sanitaria Competente.

Tabla 75 Estado de los Conceptos Sanitarios

Concepto	Sistema General de Regalías		Recursos Propios	
	No. de comedores/CDP y planta	Porcentaje	No. de comedores/CDP	Porcentaje
FAVORABLE	104	47	2	40%
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	114	51	0	0
SIN VISITA DE LA SDS	5	2	3	60%
TOTAL, GENERAL	**223**	**100%**	**5**	**100%**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

El resultado del seguimiento a los conceptos sanitarios evidencia que, para el Sistema General de Regalías, el 98% de los comedores/CDP cuentan con algún nivel de concepto favorable (47% favorable y 51% favorable con requerimientos), lo que indica un cumplimiento, a las condiciones sanitarias estipuladas en la normatividad sanitaria vigente del país y del Distrito, aunque más de la mitad requieren algún tipo de ajustes o mejoras. Y por otra parte el 2% no cuenta con visita de la SDS, lo que representa un rezago mínimo en la evaluación, pero una debilidad en el acampamiento de la Institución Sanitaria, teniendo en cuenta que el suministro de la alimentación está enfocada a la población estudiantil.

Por su parte, en los recursos propios, el 40% de los comedores cuenta con concepto favorable, mientras que el 60% no ha sido visitado por la SDS, evidenciando una brecha importante en el seguimiento sanitario. En conjunto, si bien los resultados son positivos en términos de cumplimiento general, se identifica la necesidad de fortalecer la gestión sobre los requerimientos pendientes y priorizar las visitas en las sedes sin evaluación, especialmente en el componente de recursos propios. Desde la Interventoría se aclara que en las visitas de condiciones sanitarias y en los comités escolares a los que somos convocados se socializa la necesidad de gestionar la visita de la SDS desde las rectorías de las IED.

De acuerdo con el seguimiento realizado por la interventoría, se identificaron ocho (8) sedes educativas que no registran visita por parte de la Secretaría Distrital de Salud y, por tanto, no cuentan con concepto sanitario emitido por la autoridad competente. Estas sedes se encuentran en la siguiente tabla.

Tabla 76 Listado de colegios sin visita de SDS

No.	Sede Educativa	Localidad	Fuente de financiación
1	Colegio Campestre Jaime Garzón (IED)_4 Tabaco	SUMAPAZ	Proyecto Regalías
2	Colegio Gimnasio Del Campo Juan De La Cruz Varela (IED)_7 San José	SUMAPAZ	Proyecto Regalías
3	Colegio Gimnasio Del Campo Juan De La Cruz Varela (IED)_9 Erasmo León Valencia	SUMAPAZ	Proyecto Regalías
4	Colegio Jaime Niño Diez (IED)_1	SUBA	Recursos Propios
5	Colegio Maria Josefa Canelones (IED)_1	FONTIBON	Proyecto Regalías

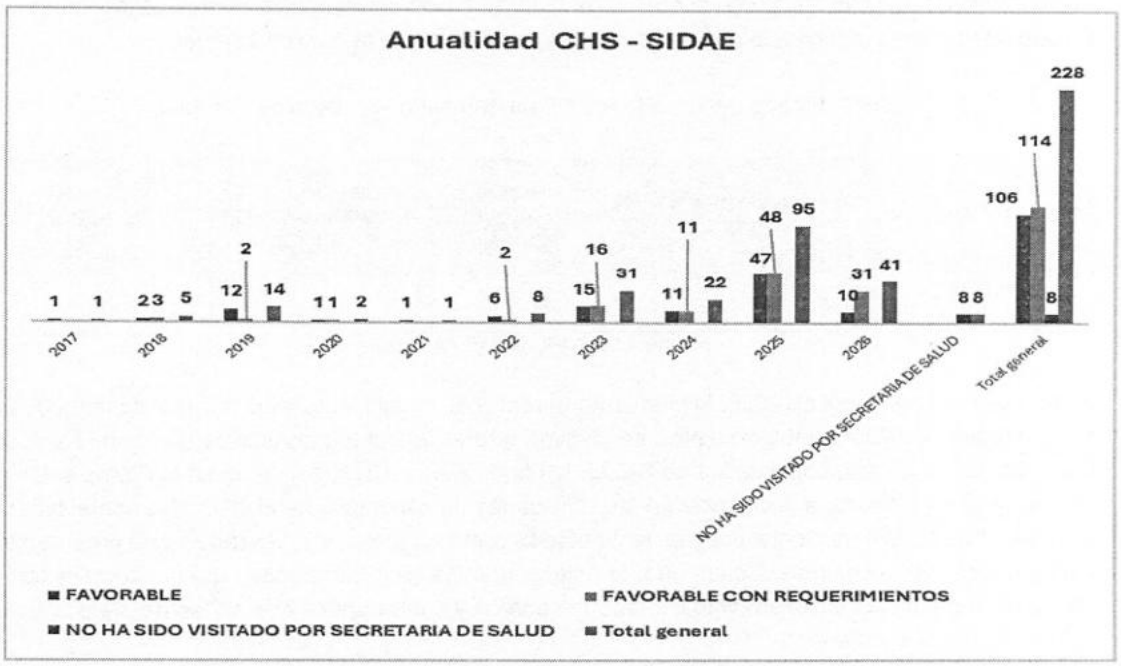
No.	Sede Educativa	Localidad	Fuente de financiación
6	Colegio Marsella (IED)_2	KENNEDY	Proyecto Regalías
7	Colegio San Pedro Claver (IED)_1	KENNEDY	Recursos Propios
8	Colegio Villemar El Carmen (IED)_3	FONTIBON	Recursos Propios

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE 2025

De acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico de la Interventoría, los Conceptos Higiénico Sanitarios emitidos por la Secretaría Distrital de Salud (SDS) en el marco de las visitas de Inspección, Vigilancia y Control no tienen fecha de caducidad, dado que la frecuencia de estas visitas se define bajo un enfoque de riesgo. No obstante, cuando un concepto sanitario de un comedor escolar supera los doce (12) meses desde su expedición, el interventor de campo informa esta situación al rector de la institución educativa en el Comité de Alimentación Escolar, con el fin de sugerir la realización de la solicitud formal de una nueva visita ante la SDS. Esta directriz ha sido socializada durante las visitas técnicas realizadas en el periodo correspondiente al presente informe.

A continuación, se presenta el estado y anualidad de los conceptos sanitarios de los comedores escolares, CDP y planta satélite, en los cuales se realizó la verificación y actualización de la información relacionada con las visitas efectuadas por la Secretaría Distrital de Salud (SDS).

Gráfica 73. Conceptos Sanitarios por año de emisión



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

Con respecto al estado de la vigencia de los conceptos sanitarios, se evidencia una mejora significativa en la cobertura y gestión a partir de 2023, con un incremento notable en el número de visitas y conceptos emitidos, alcanzando su punto más alto en 2025 con 95 registros, seguido de 2026 con 41. Se observa que el estado predominante es favorable con requerimientos (114 casos), seguido de favorable (106 casos), lo que indica que, aunque existe un nivel de cumplimiento sanitario, una proporción importante de comedores aún requiere ajustes para alcanzar condiciones óptimas. En contraste, los años anteriores a 2022 presentan una baja cantidad de registros, lo que puede asociarse a menor cobertura o frecuencia de visitas.

La matriz consolidada de conceptos sanitarios se presenta en el anexo correspondiente a Conceptos Sanitarios dentro de los entregables técnicos del presente informe, Entregable 5 Anexotecnico05CS

12.1.2 Lavado de Tanques de Agua

Según lo establecido en el Anexo Técnico de Interventoría, numeral 7.2.3.8 – Saneamiento, el cual indica que se debe "*Entregar en medio magnético la relación de los certificados del Plan de Saneamiento Básico Institucional (lavado de tanques y control de plagas), así como realizar seguimiento a su vigencia y emitir recomendaciones a las Instituciones Educativas que presenten certificados próximos a vencer o vencidos, información que debe quedar registrada en el informe remitido a la Secretaría de Educación del Distrito (SED)*", la interventoría efectuó la verificación de la vigencia de las actividades de lavado de tanques de almacenamiento de agua en los comedores escolares que se encontraban en operación durante el periodo evaluado.

A continuación, se presenta la relación de las actividades de saneamiento verificadas en las Instituciones Educativas, así como el detalle de la información correspondiente a aquellas sedes en las que se aproxima la fecha de renovación de los certificados de lavado de tanques.

Tabla 77 Estado de actividades de saneamiento – Lavado de Tanques

ACTIVIDAD	EN TIEMPOS DE 6 A 3 MESES	PRÓXIMOS A VENCER DE 3 A 1 MES	ALERTA VECIMIENTO MENOS DE UN MES	VENCIDO
LAVADO DE TANQUES	157	68	23	0

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

Para el periodo de marzo de 2026, la interventoría realizó el seguimiento a los lavados de tanques de agua potable de 228 establecimientos educativos que se encontraban activos con suministro de alimentación en las submodalidades de SIDAE Urbano, SIAT – CDP, así como en la Planta satélite, se realizó el seguimiento a la vigencia de las actividades de saneamiento relacionadas con el lavado de tanques de almacenamiento de agua, tanto aéreos como subterráneos, utilizados en la preparación y manipulación de alimentos. Es importante aclarar que los tanques de agua que se contemplaron para este seguimiento incluyen tanto los tanques aéreos y subterráneos que surten de agua potable a los comedores escolares.

El análisis del estado de la actividad de lavado de tanques evidenció una adecuada gestión preventiva, dado que la mayor proporción de casos (157) se encuentra en el rango de 6 a 3 meses antes de su vencimiento, lo que indica una planificación oportuna de esta labor. Sin embargo, se observa un volumen significativo de actividades próximas a vencer (68) entre 3 y 1 mes y (23) en estado de alerta con menos de un mes, lo que sugiere la necesidad de fortalecer la programación a corto plazo para evitar posibles incumplimientos con la normatividad sanitaria vigente. Es importante resaltar que no se registraron actividades vencidas, lo cual refleja un control efectivo hasta la fecha, aunque se recomienda priorizar la ejecución de los casos en alerta para mantener este indicador en niveles óptimos.

Tabla 78 Instituciones educativas con actividades de saneamiento con alerta vencimiento menos de un mes – lavado de tanques

Nro.	Modalidad	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Sede	Fecha de Realización del Último lavado	Estado
1	CDP	COLEGIO USAQUEN (IED)	1	8/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
2	URBANO	COLEGIO TOBERIN (IED)	1	20/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
3	URBANO	COLEGIO SAN JOSE (IED)	1	27/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
4	URBANO	COLEGIO ALFONSO REYES ECHANDIA	1	1/10/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
5	URBANO	COLEGIO SAN CAYETANO (IED)	1	28/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
6	URBANO	COLEGIO SALUDCOOP SUR	1	13/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
7	URBANO	COLEGIO RURAL CHIZACA (CED)	1	20/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
8	URBANO	COLEGIO NUEVA ZELANDIA (IED)	2	19/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
9	URBANO	COLEGIO MARSELLA (IED)	1	20/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
10	URBANO	COLEGIO ARBORIZADORA ALTA (IED)	1	11/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
11	URBANO	COLEGIO MARSELLA (IED)	1	20/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
12	URBANO	COLEGIO MARIA CURREA MANRIQUE (IED)	1	12/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
13	URBANO	COLEGIO MANUEL DEL SOCORRO RODRIGUEZ	1	15/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
14	URBANO	COLEGIO LUCILA RUBIO DE LAVERDE (IED)	1	14/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
15	URBANO	COLEGIO LAS MARGARITAS (IED)	1	4/10/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
16	URBANO	COLEGIO LA TOSCANA - LISBOA (IED)	4	15/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
17	URBANO	COLEGIO JOSE MARIA VARGAS VILA (IED)	1	13/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
18	URBANO	COLEGIO JOSE FRANCISCO SOCARRAS (IED)	1	27/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
19	URBANO	COLEGIO JOSE FRANCISCO SOCARRAS (IED)	1	27/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
20	URBANO	COLEGIO INSTITUTO TECNICO LAUREANO GOMEZ (IED)	1	27/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
21	CDP	COLEGIO FERNANDO GONZALEZ OCHOA (IED)	1	13/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
22	URBANO	COLEGIO EMMA REYES (IED)	1	1/10/2025	Alerta vencimiento menos de un mes
23	CDP	COLEGIO EL TESORO DE LA CUMBRE (IED)	3	13/09/2025	Alerta vencimiento menos de un mes

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

En estos casos, durante las visitas técnicas realizadas por la interventoría se informó a las instituciones educativas sobre la proximidad del vencimiento del certificado, recomendando adelantar las gestiones necesarias para programar la ejecución del nuevo lavado de tanques y actualizar los soportes correspondientes del Plan de Saneamiento Básico Institucional. Estas acciones buscan garantizar condiciones adecuadas de calidad del agua utilizada en la preparación de alimentos y contribuir al mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los comedores escolares.

El detalle completo de la verificación realizada, incluyendo modalidad, sede, fecha de realización del último lavado y estado del certificado, se presenta en la matriz de seguimiento de actividades de saneamiento – lavado de tanques, incluida en los anexos técnicos del presente informe.

Ver Anexotecnico03CHSmarzo, Anexotecnico02tanq.

12.1.3 Fumigaciones

En cumplimiento de lo establecido en el Anexo Técnico de Interventoría, numeral 7.2.3.8 – Saneamiento, el cual establece la obligación de *"Entregar la relación de los certificados del Plan de Saneamiento Básico Institucional (lavado de tanques y control de plagas), así como realizar seguimiento a su vigencia y emitir recomendaciones a las Instituciones Educativas cuando se identifiquen certificados próximos a vencer o vencidos"*, la interventoría realizó la verificación de la vigencia de los certificados de fumigación y el seguimiento a las fechas de ejecución y vencimiento reportadas por las Instituciones Educativas.

Este ejercicio permitió identificar oportunamente posibles alertas relacionadas con la vigencia de los certificados y realizar las recomendaciones correspondientes para la gestión de su renovación cuando fue necesario. A continuación, se presenta el consolidado de las actividades de saneamiento relacionadas con fumigación verificadas en los comedores escolares, CDP y planta satélite, incluyendo el detalle de aquellas sedes cuyos certificados se encuentran próximos a vencer.

Tabla 79 Estado de actividades de saneamiento – Fumigación

ACTIVIDAD	EN TIEMPOS DE 6 A 3 MESES	PRÓXIMOS A VENCER DE 3 A 1 MES	ALERTA VECIMIENTO MENOS DE UN MES	VENCIDO
FUMIGACIÓN	179	19	30	0

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

Para el periodo de marzo de 2026, la interventoría realizó el seguimiento a la vigencia de las fumigaciones en 228 establecimientos educativos que se encontraban activos con suministro de alimentación en las submodalidades de SIDAE Urbano, SIAT – CDP, así como en la Planta satélite,

El análisis de la actividad de fumigación muestra un comportamiento mayoritariamente favorable, con 179 casos en el rango de 6 a 3 meses antes de su vencimiento, lo que evidencia una adecuada

planificación y control preventivo. No obstante, se identifican 19 actividades próximas a vencer (entre 3 y 1 mes) y 30 en estado de alerta con menos de un mes, lo que representa un punto de atención, ya que estas últimas superan a las próximas a vencer y podrían derivar en incumplimientos si no se gestionan oportunamente. A pesar de ello, no se registran actividades vencidas, lo cual indica que, hasta el momento, se ha mantenido el cumplimiento; sin embargo, es necesario priorizar la ejecución de las actividades en alerta para evitar afectaciones en el indicador.

A continuación, se relacionan comedores escolares, CDP y planta, cuyos certificados de fumigación presentan una alerta de vencimiento menor a un mes. En concordancia con la normatividad sanitaria vigente, el Asociado ha realizado la respectiva evaluación del riesgo de infestación para definir la periodicidad de las intervenciones; en este contexto, la Interventoría efectúa seguimiento bajo un enfoque de riesgo, validando que la vigencia de los certificados no supere los seis (6) meses. En consecuencia, se identifica que los vencimientos se encuentran proyectados para el mes de abril de 2026 en las siguientes instituciones educativas, sobre las cuales se realiza monitoreo y gestión oportuna para garantizar la continuidad de las condiciones sanitarias.

Tabla 80 Instituciones educativas con actividades de saneamiento con alerta vencimiento menos de un mes – Fumigación

No	Modalidad	Comedor /CDP /Planta	Sede	Fecha de Realización de la Última fumigación	Estado
1	CDP Independiente	PLANTA SATÉLITE	NA	20/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
2	URBANO	COLEGIO SAN PEDRO CLAVER (IED)	1	21/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
3	URBANO	COLEGIO SAN JOSE SUR ORIENTAL (IED)	1	11/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
4	CDP	COLEGIO O.E.A. (IED)	2	8/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
5	URBANO	COLEGIO NUEVO CHILE (IED)	1	12/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
6	URBANO	COLEGIO NIDIA QUINTERO DE TURBAY (IED)	1	1/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
7	CDP	COLEGIO NICOLAS BUENAVENTURA (IED)	1	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
8	URBANO	COLEGIO MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA (IED)	1	10/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
9	URBANO	COLEGIO GIMNASIO SABIO CALDAS (IED)	1	22/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
10	URBANO Rural	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	14	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
11	RURAL	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	13	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
12	RURAL	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	12	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
13	RURAL	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	10	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
14	RURAL	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	9	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
15	RURAL	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	8	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
16	RURAL	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	6	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
17	RURAL	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	5	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
18	RURAL	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	4	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes

No	Modalidad	Comedor /CDP /Planta	Sede	Fecha de Realización de la Última fumigación	Estado
19	RURAL	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	3	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
20	RURAL	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	2	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
21	RURAL	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	1	2/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
22	CDP	COLEGIO FRIEDRICH NAUMANN (IED)	1	1/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
23	URBANO	COLEGIO FRANCISCO ANTONIO ZEA DE USME (IED)	1	1/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
24	URBANO	COLEGIO ESCUELA NORMAL SUPERIOR DISTRITAL MARIA MONTESSORI (IED)	2	8/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
25	URBANO	COLEGIO EMMA REYES (IED)	1	25/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
26	URBANO	COLEGIO DE LA BICI (IED)	1	4/11/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
27	URBANO	COLEGIO CHUNIZA FAMACO (IED)	1	22/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
28	URBANO	COLEGIO CARLOS PIZARRO LEON GOMEZ (IED)	1	11/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
29	URBANO	COLEGIO ALFONSO REYES ECHANDIA	1	1/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes
30	URBANO	COLEGIO LUCILA RUBIO DE LAVERDE (IED)	1	6/10/2025	Alerta Vencimiento menor a un mes

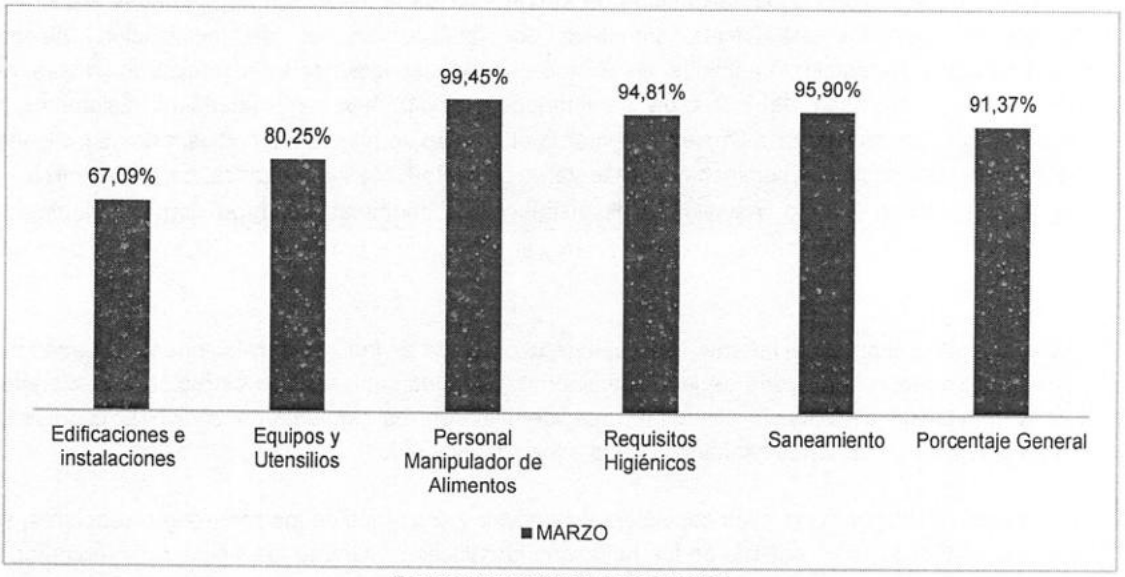
FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

El detalle completo de los establecimientos verificados, incluyendo fecha de última fumigación, estado de vigencia y fecha estimada de próximo vencimiento, se presenta en la matriz de seguimiento de actividades de saneamiento – fumigación, incluida en los anexos técnicos del presente informe. Ver Anexotecnico03CHSfebrero, Anexotecnico01fumig.

12.2 Resultados de la aplicación del FG-26

Mediante la aplicación del formato FGC-26 de condiciones generales, el cual evalúa cinco categorías: edificaciones e instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos y requisitos higiénicos y de saneamiento, a continuación, se presenta el resultado de su aplicación en las IED (comedores escolares y CDP) Planta satélite activas durante el periodo correspondiente al mes de marzo de 2026.

Gráfica 74 Resultado Aplicación FGC-26 Condiciones Generales periodo marzo de 2026.



FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

A continuación, se presentan los resultados correspondientes a cada una de estas categorías.

Para el mes de marzo se realizaron un total de 223 visitas a comedores escolares y Centros de Distribución de Preparaciones (CDP) con suministro de menú regular, así como a la Planta Satélite. Es importante precisar que a los colegios que durante este periodo se encontraban operando bajo menú de contingencia no se les efectuó la visita de verificación de condiciones generales, en aplicación de la indicación emitida por la SED en la reunión del 17 de febrero del año en curso.

Una vez estos comedores y/o CDP finalicen la contingencia y retomen la operación regular, la Interventoría procederá a realizar la correspondiente evaluación mediante el formulario FGC-26.

A continuación, se relacionan los comedores que se encontraron en estado de contingencia durante el periodo evaluado.

Tabla 81 Colegios en Contingencia – marzo 2026

Localidad	Nombre Institución Educativa	Sede Comedor
KENNEDY	COLEGIO HERNANDO DURAN DUSSAN (IED)	1
LOS MÁRTIRES	COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS (IED)	1
CIUDAD BOLÍVAR	COLEGIO SIERRA MORENA (IED)	2
BOSA	COLEGIO BRASILIA - BOSA (IED)	2
SUBA	COLEGIO GERARDO PAREDES (IED)	1
CIUDAD BOLÍVAR	COLEGIO FANNY MIKEY (IED)	1

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

12.2.1 Edificaciones e Instalaciones

Esta categoría se enfocó en la validación que el comedor de la institución en el cual se elabora la alimentación para los estudiantes cumpliera con las condiciones de localización, diseño, infraestructura y saneamiento exigidas. Se evaluó que las instalaciones se mantuvieron limpias, en buen estado y aisladas de focos de insalubridad, construidas con materiales resistentes e impermeables que facilitaron la limpieza y evitaron el ingreso de plagas. Los pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación e iluminación presentaron características adecuadas para garantizar la higiene y el mantenimiento. Asimismo, las instalaciones sanitarias contaron con los elementos necesarios y señalización adecuada para promover las buenas prácticas de higiene del personal manipulador

Para el periodo del presente informe, el desempeño obtenido en las 223 instalaciones evaluadas fue del 67,09%; aunque la mayoría de las instalaciones visitados contaron con estructuras funcionales para la prestación del servicio alimentario, se identificaron las siguientes situaciones, en diseño, mantenimiento y condiciones sanitarias de los espacios evaluados.

En el marco del seguimiento a las condiciones locativas y sanitarias de los comedores escolares, se realizó la consolidación y análisis de los hallazgos identificados durante las visitas de interventoría, organizándolos en cuatro categorías principales: (i) pisos y paredes, (ii) techos, puertas y ventanas, (iii) instalaciones sanitarias y (iv) localización y diseño asociados a condiciones de infraestructura.

De manera general, se evidencia una alta recurrencia de hallazgos relacionados con el deterioro de superficies, presencia de humedad, desprendimiento de pintura, corrosión en elementos metálicos y deficiencias en el diseño o mantenimiento de áreas clave. Estas condiciones afectan directamente la capacidad de garantizar ambientes higiénicos, seguros y acordes con la normatividad sanitaria vigente. A continuación, se presenta el análisis por categoría, iniciando con aquella que concentra el mayor número de hallazgos.

En primer lugar, la categoría de **pisos y paredes** presenta la mayor recurrencia de novedades. Se identifican deficiencias asociadas a la pérdida de emboquillado y la presencia de superficies porosas en áreas de cocina (caliente y fría), zonas de lavado, línea de servicio, cuartos fríos y pasillos, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección, favoreciendo la acumulación de suciedad y el riesgo de contaminación. Asimismo, se evidencian desprendimientos de pintura y deterioro de recubrimientos en paredes, medias cañas, cárcamos y columnas, generando superficies no sanitarias y posible desprendimiento de material contaminante.

Adicionalmente, se observan baldosas rotas, agrietadas o fracturadas tanto en pisos como en paredes de diferentes áreas (lavado, cocina, baños y línea de servicio), lo que propicia la acumulación de suciedad y limita la adecuada higienización, constituyendo un riesgo físico. Se suma a lo anterior el deterioro o ausencia de medias cañas, así como el desgaste en las uniones piso–pared y pared–pared, generando puntos muertos que impiden una limpieza efectiva y favorecen la contaminación.

Dentro de las novedades de recurrencia media, se identifica la presencia de óxido en pisos, paredes, cárcamos y zonas cercanas a equipos, evidenciando procesos de deterioro y potencial riesgo de contaminación física. Igualmente, se presentan grietas y fisuras en superficies, principalmente en áreas de alto tránsito y lavado. Se evidencian también desniveles en pisos con acumulación de agua,

especialmente en zonas de lavado y cocina caliente, generando encharcamientos que representan riesgos sanitarios y de accidentes. A lo anterior se suma el deterioro de cárcamos, rejillas y sifones.

Finalmente, entre las novedades de menor recurrencia, se encuentra la condensación en paredes en áreas como la línea de servicio y cuartos fríos, condición que puede favorecer la humedad y la proliferación microbiana.

En segundo lugar, la categoría de techos, iluminación y ventilación presenta una alta recurrencia de novedades asociadas principalmente al deterioro de elementos estructurales y funcionales. Se identifican marcos de puertas y ventanas con presencia de óxido y corrosión, especialmente en su parte inferior, así como desprendimiento de pintura, bisagras, manijas y marcos en mal estado. Estas condiciones afectan directamente la inocuidad de los alimentos, al representar riesgo de contaminación, facilitar el ingreso de plagas e incumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en cuanto a la exigencia de superficies lisas, no porosas y resistentes a la corrosión. Lo anterior evidencia, además, una deficiente implementación de mantenimiento preventivo, especialmente en zonas con alta humedad como áreas de lavado, baños y cuartos fríos.

En relación con los techos, se observa desprendimiento de pintura, presencia de grietas y fisuras, humedad, filtraciones, goteras y condensación, así como superficies no lisas o con acumulación de suciedad y presencia de óxido en estructuras metálicas. Estas condiciones están asociadas a problemas estructurales y deficiencias en los sistemas de ventilación, generando riesgo de caída de partículas sobre los alimentos, afectación de las condiciones higiénicas y evidenciando falta de impermeabilización y adecuada extracción de vapor. Se trata de una problemática recurrente y de carácter progresivo, que puede escalar a un riesgo sanitario alto si no se interviene oportunamente.

En cuanto a ventanas y ventilación, se identifican deficiencias como la ausencia de película de seguridad en vidrios, presencia de vidrios rotos o faltantes, mallas anti insectos deterioradas o inexistentes, así como problemas de condensación y ventilación insuficiente. Estas condiciones representan riesgos de contaminación física, principalmente por fragmentos de vidrio, y favorecen el ingreso de vectores como insectos y otras plagas.

Respecto a las luminarias y el sistema eléctrico, se evidencian novedades de menor recurrencia, tales como lámparas fundidas o intermitentes, luminarias sin protección, desprendimientos o daños estructurales y zonas con niveles insuficientes de iluminación. Estas condiciones pueden afectar la seguridad operativa del personal y generar riesgos eléctricos.

En rejillas, angeos y extractores, se observa acumulación de polvo y grasa, mallas rotas o desprendidas y extractores en mal estado o sin protección, lo cual se asocia a deficiencias en los procesos de limpieza y mantenimiento, así como a fallas en los sistemas de ventilación.

Finalmente, entre los hallazgos menos frecuentes, se identifican la ausencia de medias cañas en las uniones techo–pared, la presencia de espacios abiertos que incrementan el riesgo de ingreso de plagas, elementos eléctricos expuestos y daños puntuales en la infraestructura.

En tercer lugar, la categoría de **instalaciones sanitarias** evidencia una recurrencia importante de hallazgos asociados principalmente a deficiencias en el funcionamiento, diseño y mantenimiento de

los sistemas hidráulicos y sanitarios, los cuales son fundamentales para garantizar condiciones adecuadas de higiene.

Dentro de las novedades más recurrentes, se identifican lavamanos con accionamiento manual en áreas de manipulación de alimentos y servicios sanitarios, lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada al no garantizar un adecuado control higiénico en el lavado de manos, en contravía de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. Asimismo, se evidencian unidades sanitarias en mal estado, como inodoros sin sello hidráulico o con funcionamiento deficiente, lo que favorece la emisión de olores, la posible proliferación de vectores y la pérdida de condiciones sanitarias adecuadas. Se presentan también fugas de agua en tuberías, griferías y conexiones, así como deficiencias en el suministro o presión del agua, afectando directamente las actividades de limpieza, desinfección y operación del servicio de alimentación. De igual forma, se identifican sifones en mal estado, sin sellos adecuados o con acumulación de residuos, lo que puede generar retorno de olores y contribuir a la contaminación del ambiente.

En cuanto a las novedades de recurrencia media, se observa deterioro en lavamanos, sanitarios y otros accesorios, incluyendo fisuras, corrosión y desgaste de materiales, lo que limita su funcionalidad y dificulta su limpieza. También se evidencian deficiencias en el drenaje, con evacuación inadecuada de aguas residuales que puede generar encharcamientos y condiciones propicias para la proliferación de microorganismos. Adicionalmente, se identifican falencias en la dotación o ubicación de elementos para la higiene de manos, como dispensadores de jabón, toallas desechables o sistemas de secado, lo cual afecta el cumplimiento de los protocolos de higiene por parte del personal manipulador.

Finalmente, entre los hallazgos menos frecuentes, se encuentran deficiencias puntuales en la ventilación de baterías sanitarias, conexiones improvisadas o no técnicas y ausencia de señalización en algunas áreas, aspectos que, aunque menos recurrentes, inciden en las condiciones generales de salubridad y organización del espacio.

En cuarto lugar, la categoría de **localización y diseño** presenta hallazgos relacionados con la disposición inadecuada de áreas, flujos operativos no funcionales y deficiencias en la planificación de los espacios, los cuales inciden directamente en la inocuidad del proceso de preparación y suministro de alimentos.

Dentro de las novedades más recurrentes, se identifican deficiencias en la separación de áreas, evidenciando cruces entre zonas limpias y sucias (por ejemplo, entre áreas de preparación, lavado y disposición de residuos), lo que incrementa el riesgo de contaminación cruzada. Asimismo, se observan diseños que no garantizan una secuencia lógica del proceso (recepción, almacenamiento, preparación, servido y disposición final), afectando la eficiencia operativa y el cumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias, en contravía de los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

Se evidencia también la inadecuada localización de áreas sensibles, como cuartos fríos cercanos a fuentes de calor, zonas de almacenamiento próximas a baterías sanitarias o áreas de preparación con exposición a factores externos, lo cual compromete la conservación de los alimentos y aumenta el riesgo sanitario. Adicionalmente, se identifican espacios insuficientes para el desarrollo de las actividades, generando congestión operativa y dificultando la correcta ejecución de los procesos de limpieza y desinfección.

En cuanto a las novedades de recurrencia media, se observan deficiencias en la delimitación física de áreas, ausencia de señalización funcional y falta de barreras sanitarias, lo que dificulta el control de flujos del personal, alimentos y residuos. También se evidencian accesos inadecuados o no controlados, que permiten el ingreso de personal ajeno o incrementan el riesgo de contaminación. Finalmente, entre los hallazgos menos frecuentes, se identifican aspectos como la ausencia de rutas de evacuación claramente definidas, limitaciones en accesibilidad y condiciones puntuales de diseño que no cumplen completamente con criterios técnicos; si bien su recurrencia es baja, estos elementos pueden impactar la seguridad, funcionalidad y cumplimiento normativo de la infraestructura.

Finalmente, con menor frecuencia se evidencian novedades puntuales relacionadas con fugas de agua, condensación, fallas en sifones o drenajes, filtraciones de humedad en techos y presencia de malos olores provenientes de alcantarillado, así como algunos hallazgos asociados a materiales no sanitarios o estructuras provisionales en ciertas áreas. Aunque estas situaciones se presentan en menor número, pueden generar impactos importantes en la operación y en las condiciones higiénico-sanitarias del servicio si no se corrigen oportunamente.

En términos generales, se identificaron hallazgos recurrentes relacionados principalmente con el deterioro de superficies (pisos, paredes y techos), corrosión en elementos metálicos, deficiencias en instalaciones sanitarias, fallas en ventilación y problemas en la distribución y diseño de los espacios. Estas condiciones afectan la limpieza, la desinfección, la inocuidad de los alimentos y la seguridad operativa.

Como posibles acciones inmediatas, se recomienda la reparación de pisos, paredes y techos deteriorados; mantenimiento preventivo de marcos, bisagras, luminarias y sistemas de ventilación; adecuación y funcionalidad de sanitarios y lavamanos; y reorganización de áreas para asegurar flujos adecuados, separación de zonas limpias y sucias, y control de riesgos de contaminación. La intervención rápida permitirá mitigar riesgos sanitarios, mejorar la seguridad y garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente.

Frente a la calificación de esta categoría en los comedores escolares, CDP y planta satélite el resultado fue el siguiente:

Tabla 82 Semáforo de Calificación – Edificaciones e Instalaciones

% Calificación	Cantidad de Colegios de acuerdo con el % de calificación
Favorable (90-100%)	10
Favorable con Requerimientos (60-89,9%)	171
Desfavorable (<60,9%)	42
Total	**223**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

Considerando la tabla anterior, se puede establecer que, del total de 223 comedores escolares y/o CDP, planta satélite, donde se evaluaron las edificaciones e instalaciones, la mayoría de los colegios

se encuentra en la categoría "Favorable con Requerimientos (60-89,9%)", con 171 instituciones, lo que equivale aproximadamente al 77.7% del total evaluado. Este hallazgo evidencia que, si bien estas sedes cumplen de manera general con las condiciones evaluadas, presentan ciertos aspectos que requieren mejoras o ajustes, principalmente relacionados con condiciones locativas y mantenimiento de la infraestructura. Por lo tanto, es necesario dar seguimiento a los requerimientos identificados, con el objetivo de asegurar el cumplimiento completo de las condiciones sanitarias y operativas establecidas.

En segundo lugar, 42 colegios, equivalentes a aproximadamente 18.8%, obtuvieron una calificación "Desfavorable (<59,9%)", lo que evidencia que en estas sedes se presentan incumplimientos significativos en los criterios evaluados, con novedades como deterioros generales en pisos, paredes, techos, puertas y ventanas, presencia de óxido en marcos y equipos, deficiencias en ventilación, filtraciones de humedad, pisos y paredes porosos, así como instalaciones sanitarias compartidas y lavamanos de accionamiento manual. Además, se identificó almacenamiento inadecuado de materias primas y residuos, y riesgo de vectores. Se recomienda resanar pisos y paredes, reparar puertas y vidrios, mejorar ventilación, controlar humedad, reubicar lavamanos y establecer Vestier independiente, organizar adecuadamente el almacenamiento y realizar mantenimiento preventivo de techos, luminarias y carpintería metálica, garantizando así condiciones de higiene y seguridad para el funcionamiento del comedor escolar.

Finalmente, 10 colegios, que corresponden a cerca del 4.5% del total, obtuvieron una calificación "Favorable (90-100%)", evidenciando un alto nivel de cumplimiento de los criterios evaluados durante las visitas de verificación. Estas sedes presentan condiciones adecuadas en términos de infraestructura, operación y cumplimiento de los lineamientos establecidos, lo que refleja una gestión adecuada del servicio y el mantenimiento de las condiciones requeridas para la prestación del programa de alimentación escolar.

En términos generales, la evaluación de los 223 comedores escolares evidencia que la mayoría cumple de manera adecuada con las condiciones de infraestructura y operación, aunque algunas sedes requieren mejoras en mantenimiento, seguridad e higiene. Un pequeño grupo presenta altos niveles de cumplimiento, mientras que otras requieren atención inmediata para corregir deterioros y garantizar condiciones óptimas para el funcionamiento del programa de alimentación escolar. En consecuencia, es necesario dar seguimiento a los requerimientos identificados, asegurando que todas las sedes operen bajo estándares adecuados de infraestructura, higiene y seguridad.

A continuación, se presentan los hallazgos de los 42 colegios que para el periodo evaluado presentaron la menor calificación inferior al 59% y que en el Semáforo de Calificación – Edificaciones e Instalaciones se encuentran en color rojo.

Tabla 83 Colegios con menor calificación en la categoría de Edificaciones e Instalaciones

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
1	COLEGIO CARLO FEDERICI (IED)	30,00%	NA	En el primer piso, en el área de recepción de materia prima, se	Durante la visita de interventoría se evidencian las siguientes	Durante la visita de interventoría se evidencian las siguientes

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				observan pisos con grietas que comprometen más de 10 baldosas. En las escaleras, los escalones presentan grietas, además de ausencia de cinta antideslizante y falta de pasamanos. En el segundo piso, específicamente en las áreas de cocina caliente y olleros, se evidencian baldosas en las paredes con grietas. Se identifican canaleta desprendida en cuarto de almacenamiento de basuras y en el área de lavado de menaje. Se observan pisos manchados en el área de ingreso al comedor (área social) y en la zona de cocina caliente, esta última con presencia de manchas de óxido. En paredes del área de cocina caliente se evidencia desprendimiento de pintura.	condiciones: En el área de línea, comida caliente, ensamble y distribución, los techos presentan desprendimiento de pintura. En el área de almacenamiento de materia prima en seco, se evidencia humedad en el techo, con presencia de filtración (gotera) durante eventos de lluvia. La puerta de ingreso del primer piso, la puerta del cuarto de productos químicos y la puerta del cuarto de congelación presentan presencia de óxido.	condiciones: Los lavamanos ubicados en los baños de mujeres y hombres cuentan con accionamiento manual. En el baño de hombres, el inodoro no presenta sello hidráulico; al accionar la descarga, este queda sin nivel de agua.
2	COLEGIO CARLOS ALBAN HOLGUÍN (IED)	30,00%	Se evidencio que alrededor del comedor hacía el frente queda la huerta de la Institución Educativa, el cual la malla está por encima del piso y la maleza está alto, por lo tanto, se puede ingresar los vectores.	Se evidencio en pisos de área de cocina fría, cocina caliente, pasillo con falta emboquillado así mismo en área de cocina caliente cerca la barbita el piso se encuentra con óxido - Se evidencio en área de almacenamiento paredes inferior con	Se evidencio en área social del comedor vidrio de ventana roto donde ingresan los estudiantes, Se evidencio en puertas del cuarto de refrigeración y congelación presencia de óxido, Se evidencio en área de lavado de menaje en	Se evidenció en cocina fría la ubicación del lavamanos del personal el cual presenta contaminación cruzada ya que el área es utilizada constantemente para procesamiento de alimentos y por tanto interfiere con el lavado de manos del

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				desprendimiento de pintura y pintura soplada detrás de la puerta de almacén - Se evidencio al ingresar a los cuartos fríos pisos con falta emboquillado y en cuarto de refrigeración detrás de la puerta falta emboquillado también	escotilla con cierre con oxido	personal manipulador no obstante se indica a la sociedad que se debe reubicar el lavamanos analizando el espacio sería en el área de químico ya que cuenta con grifo de agua para su instalación
3	COLEGIO DIVINO MAESTRO (IED) SEDE 3	30,00%	Instalaciones físicas del Comedor en General presenta grietas en paredes y pisos con exposición del material de base (concreto) dificultando la efectividad de los procedimientos de limpieza y desinfección que se llevan a cabo diariamente.	PISOS: Se evidenció a nivel general en el Comedor pisos porosos y con pérdida de emboquillado importante. PAREDES: * Desprendimiento de baldosas de pared lateral de la ventanilla de distribución y entrega de los Complementos Alimentarios, en el área social del Comedor Escolar. * Se observó que paredes en general de todo el Comedor presentan desprendimiento de la pintura epódica y deterioro. * Se observan paredes con agrietamiento significativo con exposición del material base (concreto) el cual presenta signos de desprendimiento en diferentes zonas. MEDIAS CAÑAS PISO-PARED:	PUERTAS Y MARCOS: * Se observó que a nivel general en el Comedor Escolar las puertas y marcos presentan deterioro significativo (signos de corrosión), desprendimiento de pintura y presencia de óxido * Malla anti-insecto de la puerta principal de acceso al Comedor presenta deterioro-rota. TECHOS: * Se evidenció agrietamiento techos con signos de desprendimiento del material de recubrimiento en área de cocina caliente, cocina fría y área de línea. VENTANAS ÁREAS DE PROCESO: Vidrios de ventanas de áreas de proceso NO cuentan con película protectora de seguridad ante	Grifos de accionamiento manual en el lavamanos del área de baños.

INFORMACIÓN PÚBLICA

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				* Se observó falta de empate pared-media caña hacia la zona inferior en pared del área de Línea; justo donde se ubica la mesa de trabajo empotrada. * Se evidenció falta de empate pared-media caña hacia la zona inferior en pared del área de lavado de menaje; justo donde se ubica el mesón empotrado	posibles eventos de ruptura	
4	COLEGIO REPUBLICA DEL ECUADOR (IED)	30,00%	Se evidenció condensación de vapores en todas las paredes del comedor escolar.	Se evidenció pisos porosos en el área de cocina caliente. Se evidenció levantamiento de pintura en cárcamo del área de cocina fría. área de cocina caliente. Se evidenció levantamiento de pintura en cárcamo del área de cocina fría.	Ventilación del comedor escolar es insuficiente, lo que genera abundante condensación.	Se evidenció lavamanos del baño del personal de accionamiento manual (tipo push).
5	COLEGIO INEM SANTIAGO PÉREZ (IED)	40,00%	El piso exterior en la entrada de recepción de materia prima se observa riesgo de acumulación de aguas y barro. En el momento que llueve se ve mayor acumulación. Los pisos y paredes del área social presentan deterioro.	Los pisos del área de entrada de materia prima (el corredor) se encuentra agrietado. Las paredes del corredor de la entrada de materias primas, cocina fría, alistamiento y servicio demuestran deterioro, baldosas quebradas y partes porosas. Los pisos de toda el área del ollero, debajo de todas las máquinas y líneas de servicio 1 se observa poroso y con manchas de oxido y suciedad. Los drenajes de línea 1 y	Durante la verificación se evidencia que en el área de lavado sobre la ventanilla de recepción de menaje sucio se encuentra desprendimiento de pintura por humedad. Las puertas de los vistieres, almacén, lavado y entrada a la cocina y recepción de materia prima evidencian oxido y deterioro, el techo del corredor en la parte en que ubican los carros isotérmicos se observa desprendimiento. En la parte alta de la línea 2 de servicio se observa suciedad	El lavamanos del baño de mujeres es de accionamiento no manual

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				almacenamiento de menaje son con rejillas alargadas.	y una baldosa rota. Una de las rejillas de ventilación del área de alistamiento de cocina fría . presenta desprendimiento.	
6	COLEGIO RURAL CHIZACA (CED)	40,00%	Se evidencio que la puerta de acceso al área social del comedor escolar no tiene en su parte inferior banda protectora anti plagas que garantice su hermeticidad.	Se evidencio el deterioro de emboquillado de baldosas de pisos en cocina junto a estante de abarrotes y baldosas de área social ubicadas junto a mesas, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección de los mismos. Se evidencio desprendimiento y agrietado de pintura en pared junto a puerta de acceso al área de cocina y pared del área social junto a mesas.	Se evidencio desprendimiento del emboquillado en media caña de área social, unión techo-pared, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección de las mismas. Se evidencio separación de láminas de PVC del techo de cocina, junto a estante de abarrotes del servicio, lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección de estas. Se evidencio que persiste vidrio de ventana en área de producción, junto a estufa, no cuenta con película protectora en caso de ruptura. Se evidencio que persiste la presencia de oxido en parte inferior de puertas de ingreso al área de producción, además que no son lisas lo cual dificulta los procesos de limpieza y desinfección de las mismas.	Se evidencio que el lavamanos disponible para el personal ubicado al interior del área de producción es de acción manual. Se evidencio que los sanitarios disponibles para el personal son compartidos con los del colegio.
7	COLEGIO VEINTIÚN ÁNGELES (IED)	40,00%	No hay separación entre el área de recibo de materia prima y el área de preparación. No se observa secuencia lógica	Se observa emboquillado de paredes en zona de lavado, pared de congelador en su parte externa, zona de cocina	Rejillas de ventilación de almacenamiento secos con acumulación de polvo, cuartos fríos con	Tapa del sanitario de hombres y mujeres no permite cierre, ya que son más pequeñas que el sanitario.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
			de proceso desde recepción hasta la línea de servicio. La puerta ubicada en zona de lavado de traperos y acumulación temporal de asura, se encuentra en comunicación directa con zona de desinfección de producto crudo y cocina fría.	fría y alistamiento. Deterioro en muro de piso de poceta en zona de ollas en la parte de atrás de la zona de lavado. Cárcamo de sifones con presencia de óxido y pintura que obstruye el funcionamiento normal. Media caña de zona de cocina caliente y lavado con deterioro general. En bodega se observa canaleta y caja eléctrica sueltas y en mal estado.	presencia de suciedad en techos, cuarto de congelación con daño en empaque de la puerta y presencia de hielo lo que indica mal sellado de la puerta y el marco. Daño en acrílico de ventana de salida de ducto de la campana extractora en zona de cocina fría. Techo y pared de baño de hombres con gotera y escurrimiento en las paredes.	
8	COLEGIO ANDRÉS BELLO (IED)	50,00%	Se evidencia contraflujo de operaciones en misma puerta de ingresa materias primas y personal	-Se evidencia una baldosa de pared rota en área de lavado -Se evidencia desprendimiento de boquilla en piso de cuartos fríos	-Malla de protección de puerta de área almacenamiento elementos de aseo está desprendida -Techo del área de almacenamiento de elementos de aseo y área de lavado presenta desprendimiento de pintura	- Se evidencia puerta de locker está deteriorada - No se cuenta con suficientes locker para almacenamiento de objetos personales - Unidad sanitaria es compartida con área de Vestier
9	COLEGIO ANTONIO GARCÍA (IED)	50,00%	1. Se evidencia deterioro en shut de basura. 2. Se evidencia canecas del shut de basura sin tapa. 3. En área de shut de basura, se evidencia área de registro deteriorado sin tapa. 4. Área de comedor escolar es susceptible al ingreso de palomas. 5. Se evidencia avisos de señalización con desgaste. 6. Se evidencia falta de	1. Se evidencia deterioro en pisos de almacén de abarrotes y Fruver, en cuarto de canastillas, en cocina caliente debajo de estufa enana y satén basculante; en mesones de cocina fría y comedor escolar. 2 se evidencia deterioro en medias cañas de cuarto de congelación. 3. Se evidencia deterioro en pared y techo exterior del cuarto de congelación. 4. Se evidencia deterioro en piso y	1. Se evidencia que vidrios de zona de cocina fría y área administrativa no cuentan con película de protección. 2. Se evidencia deterioro por oxido en puerta de almacén de abarrotes, puerta de sanitarios, puerta de lavado de ollas y puerta de salida. 3. Se evidencian rastros de filtración en área social-comedor en el techo.	1. Lavamanos del servicio sanitario y áreas de preparación de accionamiento manual. 2. Se evidencian lockers insuficientes.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
			señalización en algunas áreas.	pared del área de lavado. 5. Se evidencia deterioro en pared posterior del satén basculante. 6. Se evidencia deterioro en paso de ingreso al cuarto de congelación. 7. Se evidencia deterioro en pared de ingreso al área de lavado de ollas.		
10	COLEGIO AQUILEO PARRA (IED)	50,00%	Área social con techo y laterales con carpa, lo cual permiten ingreso de agua al área social y/o plagas.	Persiste presencia de óxido en escalera de dos pasos, ubicada en la entrada de acceso a cocina caliente a la cocina móvil. Persiste presencia de óxido en paredes exteriores de la móvil. se observó antideslizantes deteriorados en cocina caliente y área de lavado. Presencia de óxido en piso al lado de la línea de servicio. Se observó piso del área social del comedor no es de fácil limpieza es de cemento y presenta agrietamiento. Media caña del área de cocina caliente y área de lavado rotas.	Persiste falta de emboquillado de media caña pared-techo Persiste lámpara suelta ubicada en la campana extractora que está sobre el horno combi. Persisten fisuras en la carpa del techo del área social del comedor, por lo cual en temporada de lluvias se moja el comedor y las mesas. Se observó malla extractora del área de lavado suelta. Persiste manijas de puerta de ingreso a la cocina móvil y área de lavado con desprendimiento de pintura.	Persiste falta de poceta para limpieza de los elementos de aseo la actividad se genera al exterior del comedor. Presencia de humedad en techo de baño. Falta ventilación en baño lo cual genera olor a humedad
11	COLEGIO CEDID CIUDAD BOLÍVAR (IED)	50,00%	Se observa zonas verdes en área aledaña y/o exterior al CDP, con pasto crecido. Área exterior y contigua al ingreso del CDP, se observa	Extractor de calor en pared de línea de ensamble 2, con acumulación de mugre en aspas y malla anjeo. Piso de cocina caliente, contigua	Luminaria en techo de cuarto de refrigeración presenta desprendimiento. Área de escaleras, cuenta con lámparas averiada, zona de	Área de sanitarios no cuentan con zona exclusiva de Vestier. Grifos de los lavamanos en área de sanitarios, baño hombres y

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
			almacenamiento de canastillas vacías. Área de pasillos, contigua a cuartos fríos, se observa almacenamiento de materias primas FRUVER en canastillas. En área exterior, se observa almacenamiento de objetos en desuso como: mesones, tapas, rejas metálicas.	a equipos marmita, estufas, presentan deterioro crítico por desgaste, formación de manchas, porosidad en baldosas y grietas en reuniones. Cárcamos en áreas de cocina caliente y pasillos, contiguo a cuartos fríos, presentan desprendimiento de pintura. Se sigue observando manchas negras y/o formación de moho por humedad en pared de tomacorriente de cuarto de congelación, así como en borde externo de guillotinas en área de entrega de alimentos y descomide. Se observó deterioro de baldosas en paredes y muro de área de cocina caliente, área de zona de descargue de ascensor, área de lavado, área de olleros, área de pesaje de materias primas en la recepción, unidades con desportilla miento, fracturas y grietas. Piso de las áreas de procesos: cocina fría, lavado de menaje, línea de ensamble, área exterior para lavado de cambros, pasillos en escaleras, presentan deterioro por formación de: manchas,	con poca iluminación. Lámparas del salón social del comedor, no cuentan con protección. Techo-pared, pared-pared de área del comedor y/o salón social, presenta acumulación de mugre y telarañas. Ventanas de bodega de almacenamiento de materias primas presentan oxidación. Puertas y marcos ubicados en las áreas de: elementos de aseo, cuarto de químicos, área de salida al salón social, área de lavado, almacenamiento de ollas, con oxidación. Techos en área de cocina fría de alistamiento y línea ensamble línea 1, se observa formación de grietas, así como en área de almacenamiento de cambros. Tapa falsa y/o panel de acceso en techo de pasillo y contiguo al ingreso de cuartos fríos, presenta grieta y/o fisura. Ventana de cocina fría, área de bodega, son en material vidrio la cual no cuentan con película protectora en caso de eventual accidente. Chapa de puerta al ingreso del CDP y recepción de materias primas, presenta fisura y/o	baño mujeres desajustados.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				porosidad, formación de grietas, áreas no cuentan con la pendiente de inclinación adecuada para el normal drenaje de las aguas servidas. Pared en área de lavado de menaje se observa 2 registros sin tapa ciegas. Muro de carga y descargue del equipo ascensor, presenta grietas. Piso-pared en área externa a cuartos fríos, presenta medias cañas con superficies irregular, se observa en panel formación de óxido. Área pared-pared de zona de escaleras, almacenamiento de menaje, bodega de almacenamiento, área de sanitarios, área de olleros y menaje, no cuentan con medias cañas redondeadas. Lámina metálica en borde e ingreso al cuarto de congelación, con desprendimiento de pintura.	grieta. Área de techo-pared de bodega de almacenamiento de materias primas, escaleras, baños, línea de ensamble, no cuentan con medias cañas redondeadas.	
12	COLEGIO CRISTÓBAL COLON (IED)	50,00%	Persiste almacenamiento de Fruver en pasillo	Novedad sigue abierta persiste piso sin emboquillado del área de cocina. Novedad sigue abierta, persiste piso sin emboquillado del área cocina, lavado de menaje, área social del comedor. Se observan	Novedad sigue abierta por marco de puertas con óxido del área social y servicios sanitarios. -Persiste novedad por ventilación con marco desprendido en área de cocina fría.	Persisten puertas de instalaciones sanitarias con desprendimiento de óxido.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				baldosas de pared fisuradas en área de lavado y cocina fría.		
13	COLEGIO DIANA TURBAY (IED)	50,00%	En área de pasillo se evidencia almacenamiento de agua envasada	Se evidencia piso poroso y quemado en área de cocina caliente. Se evidencia tubo drenaje del horno combi sin empotrar en la red del acueducto. Se evidencia en diferentes paredes del área de la cocina caliente con condensación	Se evidencia lámpara en área de alistamiento y cocina caliente con intermitencia	Se evidencia que no cuentan con Vestier, los casilleros se encuentran ubicados dentro del área de servicios sanitarios
14	COLEGIO EL MINUTO DE BUENOS AIRES (IED) SEDE 2	50,00%	Techo del salón social del comedor escolar está inhabilitado por intervenciones locativas de mantenimiento. Se siguió evidenciando foco de contaminación por punto provisional de recolección de residuos sólidos sin las condiciones adecuadas establecidas en el plan de saneamiento, manejo de residuos sólidos. En área exterior a la IED y contigua al shut de basuras, posterior a la recolección por la empresa de aseo, personal de aseo de la IED realiza limpieza del área. En zonas de techo-pared de áreas de: sanitarios, recepción de materias primas, cocina fría, cocina caliente, lavado de menaje, presenta zonas críticas y/o puntos muertos, la cual impide un	Paredes de cuartos fríos, siguen evidenciándose con desprendimiento de pintura y presencia de oxidación. Se presenta falta de medias cañas redondeadas en techo-pared de las áreas de: sanitario, cocina fría, pasillos, área de elementos de aseo y almacenamiento de materias primas del CDP. Se sigue evidenciando pisos con formación de grietas, porosidad, manchas en las áreas de: lavado de menaje, cocina caliente, cocina fría, olleros, línea de ensamble, no cuentan con la pendiente de inclinación para el adecuado drenaje de las aguas servidas. Se observan grietas en techo-pared de área de elementos de	Puerta del Shut de basura en presencia de óxido. Puerta del cuarto de congelación presenta desajuste en bisagra Medias cañas, techo-pared de lavado presenta desprendimiento. Vidrios en ventanas de recepción de materias primas y sanitario, no cuentan con película protectora en caso de eventual accidente. Techo exterior al área perimetral de línea de ensamble y contigua al comedor, presenta zona hueca, lo que permite acumulación de suciedad. Techo del salón social se observa en intervención y/o arreglo locativo dado que, en épocas de	Caneca para la disposición de residuos sólidos en área de lavado de manos, del área de sanitarios, es de tipo vaivén, se encuentra averiadas. Área de baños disponible es de uso mixto, no cuentan con zona de Vestier independiente.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
			adecuado y eficiente procedimiento de L&D. Área de pasillos se observó almacenamiento de materia prima en canastillas.	aseo y área de sanitarios. Baldosas en pared de cocina caliente desportilladas.	lluvia presentaba goteo.	
15	COLEGIO FERNANDO MAZUERA VILLEGAS (IED)	50,00%	Se evidencia contraflujo de operaciones, misma puerta de recibo de materia prima-salida de producto terminado.	Se evidencia desprendimiento de pintura en cárcamo a la salida del cuarto de congelación. Se evidencia rejilla de cárcamo rota a la salida del cuarto de congelación.	Se evidencia desprendimiento de bisagra en la puerta de shut de basuras en la parte inferior.	Se evidencia lavamanos de accionamiento manual en área de sanitarios.
16	COLEGIO FRIEDRICH NAUMANN (IED)	50,00%	Se evidencia pisos porosos con desgate de embochillado, baldosas desprendidas área de preparación cocina caliente, frío lavado de menaje, ollero Falta hermeticidad en área de materias primas que impacta ingreso de corrientes de aire y material particulado	Se evidencia pisos porosos con desgaste de emboquillado, baldosa desprendida área cocina caliente, manchados. Área de lavado de ollas baldosas con fisuras en muro y poceta. Área de almacenamiento de materia primas compartida con la oficina donde el muro de separación presenta desprendimiento de pintura y agrietamiento	Techo área de lavado de menaje presenta humedad, agrietamiento y oxidación Puertas de diferentes áreas presentan oxidación en parte inferior Servicio de bodega pintura desgastada	Lavamanos de accionar manual, chapas de puertas desprendidas tanto baño de mujeres y hombres.
17	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) SEDE 7	50,00%	NA	NA	- Se evidencia espacio en estructura techo – pared el cual posibilita el albergue de plagas. - Unión techo pared de forma no redondeada.	- Instalaciones sanitarias compartidas entre personal y comunidad estudiantil, lavamanos con grifo de accionamiento manual. - No se cuentan con lavamanos en área de procesos o cerca de esta.
18	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) SEDE 5	50,00%	Se evidencia presencia de condensación en área de proceso	Piso con desgaste y presencia de oxido en área de proceso. Paredes con desprendimiento	- Ventana sin protección en caso de ruptura.	- Servicios sanitarios compartidos. - Punto de lavado de manos de acción manual.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				de pintura en área de proceso y consumo. Uniones no redondeadas pared - techo.		- Puertas con oxido
19	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED)	50,00%	NA	Se evidencian cárcamos en todas las áreas del comedor escolar con deterioro y perdida de pintura, así como rejillas con presencia de óxido. - Pisos en área de lavado desgastados. – Uniones pared – piso no redondeadas en diferentes áreas del comedor. - Se evidencia en ventana de entrega de menaje columna en concreto sin revestimiento con desprendimiento de material.	- Techos de todas las áreas con grietas en división de estructura, así como desprendimiento de pintura. – Ventana en área de producción y área de distribución con vidrios sin película de seguridad en caso de ruptura.	Lavamanos en Instalaciones sanitarias y en área de procesos cuentan con grifos de accionamiento manual.
20	COLEGIO INSTITUTO TÉCNICO INDUSTRIAL PILOTO (IED)	50,00%	Interventoría observo que no cuentan con suficiente espacio para el almacenamiento de materia prima y lo realizan en pasillo	durante visita de interventoría se observó pisos porosos en cocina fría y área de lavado de menaje, escalón partido en escaleras, piso cuarto de congelación partido, pared de ollero rayada, falta emboquillada en cocina fría, muro pared del sótano falta pintura, caja suelta en área de lavado de ollero, dispensador o soporte de producto de aseo oxidados.	se observó techo en áreas en general con orificios, techo bodega de sótano con desprendimiento de pintura, caja del techo de cocina caliente tapa pegada con cinta, falta protector de enchufe en área de cocina, cableado área social suelto, falta protección toma corriente área social, oxido en puerta área de refrigeración, empaque de la puerta del cuarto de refrigeración suelto.	Baño mixto, lavamanos con accionamiento manual y falta del locker para el personal.
21	COLEGIO INTEGRADA LA CANDELARIA (IED)	50,00%	Se evidencia barrera tipo lona en pasillo contiguo a las zonas de ingreso de	Se evidencia paredes del área de sanitarios con desprendimiento de pintura, al igual	Techos: Se evidencia hueco en techo del área de almacenamiento	Se evidencia que el lavamanos es de accionamiento manual.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
			proceso y almacenamiento por motivo de obra que se adelanta en otro sector de la IED.	que en pared del área de almacenamiento. Se evidencian chazos y falta de resane en área de cocina caliente - producción, baldosas rotas en áreas de lavado y área de locker. Desprendimiento de pintura en cárcamos ubicados en todas las áreas del servicio.	de secos. Puerta: Se evidencia burlete en puerta de ingreso del área social al área de producción. Se evidencia luminaria en mal estado (fundidas) en pasillo, área de distribución, batería y sanitaria.	
22	COLEGIO JORGE ELIECER GAITÁN (IED) SEDE 2	50,00%	Interventoría evidencia: • Piso desgastado - poroso – en diferentes áreas del servicio: cocina caliente, línea entrega de alimentos, lavado de menaje, área de prealistamiento, y bodega de alimentos. • Equipos isotérmicos almacenados en salón comedor. • Peldaños de escalera en servicio alimentario presenta cinta antideslizante desgastada, lo mismo, cinta antideslizante ubicada frente al ascensor deteriorada. • Desagüe del lavamanos del primer piso, no conecta con tubería principal.	Interventoría evidencia: • Piso poroso, con emboquillado levantado, tabletas vencidas en diferentes áreas del servicio: cocina caliente, línea entrega de alimentos, lavado de menaje, área de prealistamiento, y bodega de alimentos. Piso con pintura desgastada en cárcamos en cocina caliente y cerca al almacenamiento de los equipos isotérmicos. • Media caña - unión piso vs pared – desgastada, en todo el servicio de cocina. • Pared cerca al montaplatos en primer piso con tabletas desprendidas. Pared con pintura desgastada cerca al mesón de trabajo en cocina caliente y parte superior del montaplatos. • Paredes externas cerca a la ventana de entrega de	Interventoría evidencia: • Ventanas auxiliares en área de lavado de maneje y cerca al equipo baño maría presenta corrosión. • Base de puertas presentan corrosión en baño y cerca a la poceta de aseo. • Lámparas averiadas, (1) área bodega de alimentos secos y (1) área de lavado de menaje.	Interventoría evidencia: Lavamanos del segundo piso de accionamiento manual. No se cuenta con área Vestier, se comparte con pasillo de ingreso.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				alimentos y área de lavado de menaje con pintura desgastada y emboquillado levantado. • Paredes con baldosas fracturadas en área de cocina caliente, cerca al extintor multipropósito. Esquineros cerca de la línea de entrega de alimentos interrumpidos, lo mismo, en área de bodega de productos químicos.		
23	COLEGIO JOSÉ MARTÍ (IED)	50,00%	En visita de interventoría se evidencia que el comedor se encuentra cerca de zona verde con vías de acceso en obra gris; área se evidencia con lodo y polvo de manera constante.	Aún se evidencian baldosas de pared rotas en área de cocina fría; se evidencia aun piso poroso en el área de ollero y con desprendimiento de pintura. Se evidencia piso sin emboquillar en áreas de cocina fría y área de línea de servicio.	Se observa que las puertas de ingreso al comedor y puertas de baño, al igual que el marco de puerta en el área de lavado de traperos presentan óxido Aun se evidencia techo con desprendimiento de pintura en el área de lavado.	Aún se evidencian lavamanos de accionamiento manual para baños de hombres y mujeres.
24	COLEGIO LA FELICIDAD (IED)	50,00%	Se continúa observando, presencia de humedad en el techo del área social. Anjeos del área social, en los costados se observa con deterioro, desprendimiento, algunos presentan inadecuada condición higiénica, ya que se observa plumas, polvo.	Se evidencia que el comedor no cuenta con unión pared-pared, y unión pared-techo en todas las áreas. Pisos con pérdida de emboquillado, en áreas en general del comedor, baldosas con fracturas en área de ollero, poceta de área de almacenamiento de residuos sólidos. Piso de cuarto de químicos con presencia de óxido, al igual que área de marmita,	Se evidenció desprendimiento de pintura en área de techo de zona de lavado de menaje, al igual que en techo del área de almacenamiento de residuos sólidos temporal. Puertas con presencia de óxido y corrosión, en la puerta de ingreso de personal, proveedor, salida área de shut, que es compartida con la IED, salida hacia área social.	Se evidenció dos lockers en área de Vestier sin puertas, adicionalmente se observa almacenamiento de papelería (archivo) y canecas para disposición de residuos sin uso, almacenados en área de Vestier. Se evidenció en área de baño de hombres, desprendimiento de un tornillo y presencia de humedad en piso, del lavamanos, en el accionamiento de pedal, el

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				se observa manchado.		mecanismo le falta un tornillo.
25	COLEGIO LEONARDO POSADA PEDRAZA (IED)	50,00%	Durante la visita de interventoría se evidenció ingreso de palomas al área social del comedor donde los estudiantes consumen los complementos alimentarios	Durante la visita de interventoría se evidenciaron paredes, principalmente en zonas de limpieza y desinfección con manchas de desgaste en la cerámica instalada. Así mismo debajo de la marmita presenta desgaste y agrietamiento. Desprendimiento de pintura medias cañas puerta cuarto frío.	Durante la visita de interventoría se evidenció vidrios de puertas sin películas de protección. Así mismo, la puerta de lavado hacia el área social, se evidenció presencia de óxido en área de pasadores.	Durante la visita de interventoría se evidenció puertas de baños y pedales de accionamiento de lavado de manos con presencia de óxido.
26	COLEGIO LOS ALPES (IED)	50,00%	En visita realizada el día 25-03-2026, se evidencia almacenamiento de canastillas con materias primas en el pasillo de recepción e ingreso, puesto que no cuenta con el espacio adecuado.	Se observa pisos porosos en cocina caliente, en área de lavado, alistamiento y en la línea de distribución. En el área de lavado de ollero se evidencia columna, con las baldosas sin emboquillar Paredes rayadas y con cerámica rota en cocina caliente donde colocan las ollas. En área de aseo, con rejillas con orificio alrededor y media caña rota. Piso con manchas en cocina caliente. Tapa de llave de agua en cocina caliente y lavado sueltas Rejilla en Cárcamo en cocina caliente rota	En visita, se evidencia desprendimiento de pintura en techo en área de distribución, En área de lavado se observa ventana con malla anti-insecto desprendida y otra con crecimiento de vegetal. Puertas en área de químicos, baños y almacén, con presencia de óxido.	Los casilleros son insuficientes para la cantidad de personal del comedor
27	COLEGIO MAGDALENA ORTEGA DE NARIÑO (IED)	50,00%	Se observó que la capacidad del comedor es insuficiente. Se observó canastillas de materia prima ubicada en pasillos.	Se observo pisos emboquillados y porosidad en general. N3891: Se observó falta de mediacañas en las uniones de las paredes del comedor. Se observó baldosas de paredes	Se observó puertas con oxidación en área de químicos, entrada al comedor, lavado y baño. N3890: Se evidencio angeos con suciedad en cocina caliente fría, almacén de	Se observó techo de servicio sanitario (lockers) con falta de mantenimiento.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				agrietadas y con falta de boquilla en lavado y pasillo	empaque SIAT. Se observó techo de área de locker y área de aseo con deterioro.	
28	COLEGIO MARSELLA (IED) SEDE 2	50,00%	Se evidencia una sola puerta para el ingreso de personal y materias primas; adicional a ellos se encuentra entre el área de lockers y recepción de materia prima el área de lavado de ollas (ollero) por lo tanto el flujo del proceso no es unidireccional.	se evidencia que el drenaje tipo canaleta esta completo sin embargo el piso contiguo y el sellamiento lateral del drenaje presentan deterioro visible (grietas) que pueden favorecer la acumulación de residuos y humedad. Se evidencia que la unión entre la puerta metálica de acceso al cuarto de residuos sólidos y la pared no se encuentra emboquillada.	Se evidencia el techo del área social con tuberías y superficies expuestas que pueden acumular polvo y suciedad. se evidencian ventanas sin película protectora en el área de cocina fría. Se evidencia desprendimiento de pintura en el techo del área de cocina caliente ubicado en la unión entre la superficie del techo y la estructura de la campana extractora generando riesgo de caída de partículas sobre el área de preparación de alimentos.	Se evidencian lockers de personal y completo faltan tres y dos lockers en mal estado con puerta suelta
29	COLEGIO NACIONAL NICOLAS ESGUERRA (IED)	50,00%	1. Al rededor de la cocina móvil se evidencian viveros de la IED que posibilitan la presencia de vectores y la acumulación de agua. 2. Puerta de IED, continua a cabina móvil permite el ingreso de vectores. 3. Ubicación de la cabina móvil la hace susceptible al ingreso de plagas como moscas, palomas y roedores. 4. Se evidencia que, en el área designada como cocina móvil, la apertura de la ventana genera una corriente de	1. Se evidencia paredes exteriores de la cabina móvil con desprendimiento de pintura y presencia de oxido. 2. Se evidencia paredes de cabina móvil con desprendimiento de pintura. 3. Se evidencia deterioro y desprendimiento de medias cañas de cabina móvil. 4. Se evidencia pared del baño de manipuladores en bloque y sin terminación. E5. En área de almacén, a la altura de la ubicación de los cuartos fríos, se	1. Se evidencia en área de alistamiento techos con uniones a pared con porosidad y acabados no uniformes. 2. Se evidencian angeos desgastados y con acumulación de partículas.	1. Las canecas de los servicios sanitarios son de tipo vaivén.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
			aire directa y constante sobre la línea de servicio. Esta situación provoca que los alimentos (específicamente los últimos almuerzos de la jornada) queden expuestos a factores ambientales externos y partículas en suspensión, comprometiendo la inocuidad y la temperatura de los mismos. 5. Se evidencia desprendimiento de material.	evidencian paredes con grietas, sin alisado uniforme de los acabados y sin medias cañas.		
30	COLEGIO NACIONES UNIDAS (IED)	50,00%	En visita de la interventoría el día 18/03/2026 se evidencia cambio de escalera de 2 pisos; área de recepción de materia prima reducida para un alto flujo de recepción y almacenamiento.	En visita de la interventoría el día 18/03/2026 se evidencia uniones entre piso y pared del área de almacenamiento de desechables con desprendimiento de pintura; falta y desgaste de emboquillado en área de cocina caliente, cocina fría y lavado; se evidencia orificio alrededor de cajas eléctricas en área social del comedor	En visita de la interventoría el día 18/03/2026 se evidencia desprendimiento de pintura en unión de pared y techo en área de cocina fría, cocina caliente y lavado; además las mismas no se encuentran redondeadas en toda el área de producción; se observa espacio entre teja y pared del área del comedor sin barrera de protección	En visita de la interventoría el día 18/03/2026 se evidencia área de lockers compartida con servicios de batería sanitaria; se evidencia adecuación de lavamanos al ingreso de la operación con accionamiento de pedal
31	COLEGIO NICOLAS BUENAVENTURA (IED)	50,00%	Se evidencia en área de recibo de materia prima que su acceso no tiene superficie pavimentada recubierta de materiales que faciliten el mantenimiento sanitario que impidan la generación de polvo. Se evidencia falta de hermeticidad en área salón comedor en la	Se evidencia: en área social del comedor en área de la guillotina en la parte externa pared de material no higiénico sanitario, pared en área de lavado no hermética. En área de cocina caliente, en área de lavado y en área de lavado de utensilios de aseo pocetas en mal estado con baldosas	Se evidencia: En área del techo del comedor escolar presencia de humedad. Se evidencia en shut de basura toma eléctrica rota. Se evidencia puerta del área de recibo, del área de lavado y del shut de basura con presencia de óxido	En visita de interventoría se evidencia que la cantidad de lockers no es suficiente para el personal

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
			parte del techo para evitar ingreso de palomas. Se evidencia que no existe separación física para proteger el ambiente de producción e impida la entrada de polvo y el ingreso y refugio de plagas	despicadas. En área de almacenamiento piso con baldosas rotas. Puertas del shut de basuras y área de lavado con presencia de óxido		
32	COLEGIO NUEVA DELHI (IED)	50,00%	Se evidencia maleza sobre techo de comedor en parte posterior.	Grietas en baldosas de pared en área de baño, lavamanos - sanitario. Falta de boquilla en mesón de área de distribución Rampa de acceso de cocina a distribución presenta deterioro en cinta antideslizantes	Evidencia de puerta del baño y Vestier caídas, desprendida el marco. Se evidencia falta de mantenimiento en techo área de almacén materia prima y neveras.	Se evidencia que no cuenta con suministro de toalla de manos desechables
33	COLEGIO NUEVA ROMA (IED)	50,00%	El área de preparación y la de distribución están ubicadas en niveles diferentes, sin conexión directa. El traslado de alimentos se realiza de forma manual por parte de las manipuladoras mediante azafates con productos calientes, a través de un recorrido externo que incluye escaleras y rampa; en condiciones de lluvia, se utiliza una ruta interna que también implica el uso de escaleras. Esta condición se registra como parte de la verificación del diseño como un riesgo potencial.	Se evidencia la persistencia de pisos porosos, permeables y absorbentes, con presencia de grietas y defectos que dificultan los procesos de limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. Se observan cintas antideslizantes rotas y desgastadas en las áreas de preparación, ollero y oficina. Se identifica ausencia de emboquillado en las juntas del revestimiento del piso en el área caliente y de ollero. El contorno del área de la marmita presenta baldosas rotas y emboquillados deteriorados. Se evidencia presencia de	Área de almacenamiento: En la parte superior (pared-techo) se evidencia superficie porosa. Área de lavado menaje: puertas con huella de deterioro y oxido, ausencia de pintura. perdida de recubrimiento de pintura plástica de color claro en superficies desnivel techo.	Área de servicios sanitarios: Se observa mal funcionamiento en un pedal para el lavamanos, al presentar adherencia en su mecanismo, ubicado en el primer lavamanos cerca del dispensador de toallas de papel. Se evidencia que una de las papeleras carece de sistema de accionamiento no manual y presenta desprendimiento de la tapa.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				óxido en el área de ollero y en el marco inferior de la puerta de ingreso al área de preparación y alistamiento. En la parte superior (pared-techo) del área de almacenamiento se evidencia superficie porosa. Área lavado menaje: perdida de recubrimiento de pintura plástica de color claro en pared. Drenaje con presencia de oxido y deterioro.		
34	COLEGIO SAN CARLOS (IED) SEDE 2	50,00%	Interventoría evidencio que no cuentan con suficiente capacidad de almacenamiento de materia prima y lo realizan en el pasillo	falta emboquillado en piso en general, piso área de descomide tableta rota, piso área de trampa de grasa desprendida, pared con grietas en área social y desprendimiento de pintura, baldosa partida en el piso debajo de la marmita, pared sin emboquillar en área de cuartos fríos.	ventanas en área de lavado e ingreso de materia prima oxidadas, puerta del shut sin angeo y oxidada, puerta oxidada en área social, techo suelto en área social, fisura en el techo con desprendimiento de pintura en la parte de arriba de la campana, desprendimiento de pintura en el ventilador del 3 cuarto de refrigeración, toma corriente de la parte interna del área social sin protección.	baño mixto con lavamanos con accionamiento manual
35	COLEGIO SAN JOSÉ SUR ORIENTAL (IED)	50,00%	Se evidenció que el área de recepción de materia prima resulta insuficiente en relación con el volumen de producción. Asimismo, esta área es compartida con el almacenamiento de alimentos perecederos y con el ingreso del personal operativo, según lo registrado,	Se evidenció que las áreas donde se ubican la estufa enana en la cocina caliente y el mantenedor en el área de distribución presentan presencia de óxido en los pisos, según lo registrado en el material fotográfico (imágenes 4 y 5). Lo anterior no cumple con lo	En la visita de interventoría se evidenció que las puertas de ingreso al comedor, salida hacia el área social e instalaciones sanitarias presentan presencia de óxido en su parte inferior, según lo registrado en los soportes fotográficos N.° 24 a 27.Lo anterior no cumple con lo	Se evidenció que las uniones pared–pared en las instalaciones sanitarias no cuentan con medias cañas, las cuales facilitan los procesos de limpieza y desinfección. Puertas con presencia de oxido en la parte inferior. La situación descrita se encuentra soportada en el

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
			conforme a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo I, Artículo 6, numeral 2.3. Adicionalmente, en el área de almacenamiento de alimentos no perecederos no se cumplen las distancias perimetrales establecidas conforme a lo dispuesto en la Resolución en el Capítulo VII, Artículo 28, numerales 4 y 5.	establecido en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo VIII, Artículo 33, numeral 1. Hallazgo Power BI N°3455. Se evidenció que las paredes de las áreas de cocina caliente, cocina fría, lavado de menaje, almacenamiento de ollas, lavado ollero, área de almacenamiento de elementos de aseo y las zonas de ingreso y salida del comedor en el área social presentan baldosas deterioradas por el uso, con presencia de grietas y secciones incompletas. La situación descrita se encuentra soportada en los registros fotográficos N.° 6 a 12. Lo anterior no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo I, Artículo 6, numeral 2. Se evidenció que las uniones pared–pared en el área de comedor no cuentan con medias cañas, las cuales facilitan los procesos de limpieza y desinfección. Esta condición puede propiciar la acumulación de partículas y aumentar el riesgo de contaminación en los procesos.	establecido en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo I, Artículo 7, numeral 5 (puertas 5.1). Hallazgo Power BI N°3056. En el área de ollero (lavado de ollas) se evidenció que el techo presenta desprendimiento de pintura y/o fisuras. Según registro fotográfico N.° 28 y 29, esta condición no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo I, Artículo 7, numeral 3. Hallazgo Power BI N°3456. Se evidenció que el área de lavado presenta presencia de óxido en el marco de la ventana utilizada para la recepción de bandejas una vez finalizado el consumo, previo a su proceso de lavado y desinfección, según lo registrado en el soporte fotográfico N.° 30 y 31. Lo anterior no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo I, Artículo 7, numeral 4 (ventanas 4.1).	registro fotográfico N.° 32 y 33. Lo anterior no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo I, Artículo 7, numeral 2 (paredes 2.2).

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				La situación descrita se encuentra soportada en los registros fotográficos N.° 13 a 23. Lo anterior no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo I, Artículo 7, numeral 2 (paredes 2.2). Hallazgo Power BI N°3056.		
36	COLEGIO SAN PEDRO CLAVER (IED)	50,00%	En vista realizada por la interventoría el día 18/03/2026 se evidenció que la cocina móvil presenta filtración de agua desde el interior de áreas de lavado y alistamiento al exterior generando acumulación de la misma, El Pasto ubicado al lado del área de almacén es alto. Falta de protección externa de extractores laterales y posterior de cocina.	En vista realizada por la interventoría el día 18/03/2026 se evidenció unión piso pared con deterioro en área de alistamiento. Cárcamos de áreas de lavado, línea de servicio, alistamiento y recepción de materia prima son angostos y no permiten la evacuación de agua de forma adecuada.	En vista realizada por la interventoría el día 18/03/2026 se evidenció ventanas de áreas de línea de servicio, alistamiento y recepción de materia prima no están protegidas en caso de ruptura.	En vista realizada por la interventoría el día 18/03/2026 se evidenció lavamos de accionamiento manual en área de servicio sanitario.
37	COLEGIO SAN RAFAEL (IED)	50,00%	El comedor no cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos. al ingreso del comedor se evidencio en el piso faltante de baldosas.	En área de lavado la poceta no tiene rejilla en el sifón de desagüe. En área de almacenamiento de agua y oficina se evidenció cinta antideslizante con desgaste.	En área de cocina caliente e ingreso de materia prima se evidenció ventanas sin protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	No se cuenta con área de Vestier para el personal.
38	COLEGIO TECNICO CEDID GUILLERMO CANO ISAZA (IED)	50,00%	Se evidencia en alrededores del comedor (parte lateral de la oficina y alistamiento) comedero y espacio de descanso de gatos.	Poceta de lavado de ollas con grietas-porosa, en mal estado. Se evidencia que los pisos de cocina caliente, línea y alistamiento se encuentran manchados debajo de equipos (marmita, basculante, estufa	Se evidencia las puertas con presencia de óxido y con corrosión (deterioradas en parte baja) en áreas almacén, cuarto de químicos, lavado, baño, pasillo cocina hacía social. N3899	- Se evidencia lavamanos de accionamiento manual (Push).

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
				y mesones). N3897 - Se evidencia que las paredes de cocina caliente, área de alistamiento y lavado están con pérdida de juntas entre baldosas, cerámicas quebradas, y unión pared-ventana con grietas en área de procesamiento falta de boquilla. N3898 - Medias cañas faltan en uniones pared-pared y techo-pared en el comedor en general, todas las áreas. N3214	- Se evidencia que ventilador extractor del área de línea y cocina caliente se encuentra sin rejilla protectora y dañado, fuera de servicio. N3900 - Se evidencia luminarias del área social sin protección. - Se evidencia cárcamos con porosidad y grietas en área cocina caliente con grietas e cocina caliente. N3211 - Se evidencia rejillas ventilación área línea (parte baja) falta pintura, con óxido.	
39	COLEGIO TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA (IED)	50,00%	En el seguimiento realizado se evidencia marcos y puertas oxidadas en la puerta de entrada de la cocina y baños del personal.	En el seguimiento realizado se evidencia 37 baldosas partidas en las paredes, en el área de cocina fría y ollero.	En el seguimiento realizado se evidencia desprendimiento de pintura en el techo en el área de lavado y corredor.	En el seguimiento realizado se evidencia que los lavamanos de los baños del personal operativo son de accionamiento manual.
40	COLEGIO USAQUEN (IED)	50,00%	En visita de interventoría realizada el 18/03/2026 se evidencio: . Bajantes de agua lluvia sin protección contra posibles plagas y residuos, ubicado al costado de la puerta principal. . Piso poroso y con emboquillado desgastado en diferentes áreas, lavado de menaje, línea de servido, recepción de alimentos, bodega de alimentos secos, bodega de Fruver, cuarto de refrigeración. Piso sin recubrimiento sanitario en el	En visita de interventoría realizada el 18/03/2026 se evidencio: . Piso poroso y con emboquillado desgastado en diferentes áreas, lavado de menaje, línea de servido, recepción de alimentos, bodega de alimentos secos, bodega de Fruver, cuarto de refrigeración. Piso sin recubrimiento sanitario en el cárcamo del área de lavado de menaje. . Paredes sin recubrimiento sanitario parte	En visita de interventoría realizada el 18/03/2026 se evidencio: . Techo en área línea de entrega y área almacenamiento de agua envasada con pintura abombada, con pintura desprendida. . Ventanas de ventilación en área de cocina caliente no cuenta con la totalidad de divisiones. El servicio presenta condensación durante las actividades de producción.	En visita de interventoría realizada el 18/03/2026 se evidencio: . Casilleros son insuficientes para el personal, y uno de ellos no cuenta con tapa. . Servicio no se cuenta con área de Vestier, es compartido con pasillo de ingreso.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
			cárcamo del área de lavado de menaje. . Salón comedor no cuenta con hermeticidad requerida, esquina cerca de las mesas pequeñas no cuenta con angeo.	superior de la línea de entrega de alimentos, Paredes con baldosas fracturadas en diferentes áreas del servicio, lavado de menaje, lavado de ollas. Esquinero interrumpido en bodega de Fruver. Paredes con pintura desgastada en el área de almacenamiento productos químicos de aseo. Pared aledaña al cuarto frío presenta humedad, con pintura desgastada, levantada, abombada	. Puerta con presencia de corrosión en marco y base en diferentes áreas del servicio, lavado de menaje, ingreso de materia prima, bodega de alimentos secos y baño. Puerta con pintura desgastada en el área de almacenamiento de ollas. . Lámparas averiadas: (1) área de producción, (5) salón comedor.	
41	COLEGIO VENECIA (IED)	50,00%	Se evidencia piso en área de cocina con porosidad y grietas, deterioro y desprendimiento de las juntas (emboquillado) por lo cual se cumple parcialmente con la condición de que las instalaciones deben ser de materiales resistentes impermeables no porosos libres de grietas.	Se evidencian pisos con porosidad a nivel general, sin embargo, en el comedor de bachillerato se requieren intervención por: baldosa en área de lavado con fisura, medias cañas deterioradas. Piso del área debajo de la marmita no es de material sanitario, paredes de color azul en área social con desprendimiento de pintura. Condensación en paredes de almacén de abarrotes	Se observa: techos con grietas presencia de suciedad y manchas, además de goteras encima de la línea del servicio comedor bachillerato. Se requiere de limpieza externa en techo de comedor social puerta de ingreso con sociedad y óxido ventanas externas del comedor bachillerato con acumulación de suciedad, angeos ubicados en ventanas y puertas del comedor sucio, manchado y en mal estado. Vidrio en ventanas sin película protectora, lámpara en almacenamiento de agua sin protección sin protección.	Durante la visita se evidencia que el comedor cuenta con un solo baño destinado para todo el personal no se encuentra separado para hombres y mujeres. Cabe resaltar que el personal operativo corresponde a 25 personas aproximadamente. El lavamanos del comedor de bachillerato no cuenta con dispensador de jabón ni toalla para secado.

No.	Sede educativa	Calificación	Observaciones 1. 1. Localización y Diseño	Observaciones 1. 2. Pisos y Paredes	Observación 1. 3. Techos, iluminación y ventilación	Observaciones 1. 4. Instalaciones Sanitarias
42	PLANTA SATÉLITE	50,00%	Se evidencia que no cuentan con áreas exclusivas de almacenamiento para canastillas limpias, lavado de canastillas, canastillas de proveedores, carros isotérmicos limpios y sucios, menaje limpio; dichas áreas no son suficientes según el volumen de producción. Flujo de procesos de estas actividades no son secuenciales, guarda escoba del área de cargue horno se encuentran porosas.	Se evidencia pisos con desgaste operativo, baldosas con grietas o sin boquilla continua en área de recepción de materia prima, área de tránsito de materia prima, producción y ensamble, almacén de abarrotes, pisos con porosidad y quemado debajo de marmitas. Baldosa de lavado de traperos se encuentro rota, cárcamos en general presenta boquilla no continua a su alrededor o desprendimiento de material; líneas de demarcación con desprendimiento de pintura, uniones redondeadas en cuarto frío de refrigeración rotas y en área de lavado con desprendimiento de pintura. No cuenta con pendiente para drenaje de residuos en lavado de utensilios, cocina caliente, alistamiento. Drenaje de cuarto frio sin protección.	Se evidencia techo de almacenamiento de abarrotes, empaque y área de despacho no presenta acabados lisos. Techo cuarto frío de refrigeración cuenta con hermeticidad parcial y área de almacenamiento de cambros presenta oxidación. Se evidencia Se evidencia poca iluminación en área de lavado de canastillas, cuartos de almacenamiento sin iluminación suficiente. Puerta entrega de canastilla proveedor con oxidación en su parte inferior. Puerta de separación de producción-despacho presento óxido en la parte inferior y se evidencio luz en la parte inferior.	Se evidencio lavamanos área despacho con oxidación y desprendimiento de material.

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

El detalle de cada evento materializado en las 223 instalaciones evaluadas se encuentra en el Anexotecnico04CG ubicado en la carpeta entregables 3 de los productos radicaos por la Interventoría.

12.2.2 Equipos y Utensilios

En esta categoría se evaluaron los equipos, utensilios, menaje y superficies empleados en la prestación del servicio, con el fin de validar que cumplieran con los requisitos de calidad e idoneidad de materiales, al ser resistentes al uso, a la corrosión y a los agentes de limpieza y desinfección, además de facilitar las labores de aseo y mantenimiento. Se comprobó que los equipos utilizados en operaciones críticas contaron con los instrumentos y accesorios necesarios para la medición y registro de variables del proceso, garantizando el control operativo. Asimismo, se observó que el menaje, mesas, sillas y demás elementos fueron suficientes y adecuados al volumen del servicio, encontrándose en buen estado de conservación y funcionamiento, lo que contribuyó al cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.

Para el periodo del presente informe, el desempeño obtenido en las 223 instalaciones evaluadas fue del 80,25%, como resultado de la revisión de las observaciones registradas durante las visitas de interventoría, se identifican diferentes novedades recurrentes relacionadas con las condiciones de equipos, utensilios y superficies de contacto con el alimento, las cuales representan desviaciones o riesgos potenciales frente a los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013. El análisis permite evidenciar que estas novedades se repiten en varios comedores escolares y CDP, principalmente asociados al deterioro de equipos metálicos, presencia de óxido, desgaste de superficies de trabajo y fallas en equipos de refrigeración y congelación.

- ✓ En primer lugar, la novedad más recurrente corresponde a la presencia de óxido o corrosión en equipos y estructuras metálicas como estufas (bases, quemadores y parrillas), carros transportadores de canastillas, mesas de trabajo, láminas de acero en los equipos de congelación, básculas, escaleras metálicas, soportes de filtros de agua, tornillos, bisagras y bases rodantes de mesones. La persistencia de este problema en diversas áreas refleja una falta de mantenimiento preventivo lo que no solo acelera el daño físico de los equipos, sino que, desde la perspectiva de seguridad alimentaria, esto representa un riesgo crítico, ya que las superficies irregulares impiden una desinfección efectiva y aumentan la probabilidad de contaminación cruzada física o química.

- ✓ En segundo lugar, se identifican observaciones relacionadas con el deterioro de superficies de contacto con el alimento, como lo es mesones construidos en granito con presencia de porosidad, grietas, desgaste o fisuras, tanto en áreas de proceso, lavado, alistamiento y distribución. Estas condiciones se reportan de forma reiterada y al no ser superficies herméticas ni lisas, facilitan la proliferación de microorganismos. Adicionalmente, el óxido encontrado en las estructuras metálicas y rodachines de apoyo subraya la urgencia de ejecutar un plan de sustitución o reparación de estos elementos para cumplir con los estándares de higiene.

- ✓ Por otra parte, la tercera novedad recurrente corresponde a fallas operativas o equipos fuera de servicio, entre los cuales se destacan máquinas de lavado, marmitas, licuadoras, hornos combi, baño maría, basculantes, mantenedores de calor y equipos de refrigeración, que durante algunas visitas se encontraron inhabilitados por daños mecánicos, eléctricos o falta de mantenimiento correctivo. La presencia de estos equipos en desuso dentro de las zonas de producción no solo obstruye el flujo operativo, sino que compromete el orden y la limpieza, convirtiéndose en un obstáculo para la eficiencia y la higiene de los procesos.

- ✓ De igual forma, se evidencia que los cuartos de refrigeración y congelación presentan un estado operativo deficiente debido a fallas en termostatos, desprendimiento de acabados y pérdida de hermeticidad en las puertas. La presencia de humedad en techos y difusores, sumada a la acumulación de escarcha, evidencia un rendimiento térmico comprometido. Es necesario corregir estas fallas de forma inmediata para evitar fluctuaciones de temperatura que afecten la calidad microbiológica de los productos.

- ✓ Por último, se identificaron casos específicos de deterioro en utensilios y menaje, incluyendo ollas y pailas con daños estructurales (falta de agarres o deformaciones), así como recipientes y canastillas fracturadas. Si bien estos hallazgos son menos frecuentes, subrayan la urgencia de establecer un plan de reposición o de mantenimiento de estos utensilios ya que es fundamental para asegurar un proceso de preparación higiénico y proyectar una imagen adecuada en el mobiliario de las áreas sociales.

El diagnóstico general revela que la problemática se concentra sistemáticamente en la corrosión de equipos, el deterioro físico de los mesones y fallas técnicas en la cadena de frío. Para mitigar estos riesgos, se recomienda a la SED robustecer los protocolos de intervención técnica y realizar la reposición de activos. Estas medidas son fundamentales para garantizar el cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente y del adecuado funcionamiento de la operación.

Frente a la calificación de esta categoría en los comedores escolares, CDP y planta satélite el resultado fue el siguiente:

Tabla 84 Semáforo de Calificación – Equipos y Utensilios

% Calificación	Cantidad de Colegios de acuerdo con el % de calificación
Favorable (90-100%)	75
Favorable con Requerimientos (60-89,9%)	106
[illegible]	[illegible]
Total	**223**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

Teniendo en cuenta la anterior tabla, se puede concluir que, del total de 224 colegios evaluados en el componente de condiciones de equipos y utensilios, se evidencia que la mayor proporción de sedes se ubica en la categoría "Favorable con Requerimientos (60–89,9%)", con 106 colegios, lo que corresponde aproximadamente al 47,53% del total. Este resultado indica que, aunque estos comedores cumplen en términos generales con los criterios evaluados, aún presentan aspectos que requieren mejoras o mantenimiento, principalmente relacionados con el estado de algunos equipos, presencia de desgaste en utensilios, o necesidad de mantenimiento preventivo y correctivo para garantizar condiciones óptimas de operación.

En segundo lugar, 75 colegios, equivalentes a aproximadamente 33,63%, obtuvieron una calificación "Favorable (90–100%)", lo que evidencia que en estas sedes los equipos y utensilios se encuentran en condiciones adecuadas de uso, conservación e higiene, cumpliendo con los lineamientos sanitarios establecidos.

Por otra parte, 42 colegios, que representan cerca del 18,83% del total evaluado, se clasificaron en la categoría "Desfavorable (<59,9%)", lo cual evidencia la presencia de deficiencias importantes en el estado de equipos y utensilios. Estas condiciones pueden estar asociadas a deterioro, presencia de corrosión, equipos fuera de servicio o utensilios en mal estado, situaciones que requieren intervenciones prioritarias y seguimiento por parte de los responsables del servicio, con el fin de garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y operativas requeridas.

A continuación, se presentan los hallazgos de los 42 colegios que para el periodo evaluado presentaron la menor calificación inferior al 59% y que en el Semáforo de Calificación – Equipos y Utensilios se encuentran en color rojo.

Tabla 85 Hallazgos

No	Sede Educativa:	Calificación	Observaciones 2. 1. Condiciones de Equipos y Utensilios	Observación 2. 2. Superficies de Contacto con el Alimento
1	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) Sede 11	50,00%	Se observó base de la estufa con presencia de óxido.	Se observó mesones en granito con presencia de grietas.
2	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) sede 14	50,00%	Nevera presenta óxido en bisagras y ausencia de recubrimiento en parte superior.	Mesones construidos en granito estos se encuentran con desgaste y presencia de grietas.
3	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) sede 8	50,00%	Presencia de óxido y corrosión en la base y parrillas de estufa, así como en base de filtro de potabilización y tanque de agua. Nevera dúplex marca supernordico fuera de uso, la nevera funcional presenta óxido en puerta de congelación y de refrigeración.	Mesones construidos en granito estos se encuentran con desgaste y porosidad.
4	COLEGIO CAMPESTRE JAIME GARZÓN (IED) sede 14	50,00%	Se observó estufa industrial con parillas y estructura con presencia de óxido, mango del haragán oxidado.	Se observó mesones en granito con presencia de grietas y porosidad.
5	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) sede 13	50,00%	Manguera de gas con ubicación no adecuada. Estufa con oxido Base del sistema de filtrado con oxido.	Mesón con grietas.
6	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) sede 4	50,00%	Filtro y estufa con presencia de oxido	Mesón en granito deteriorado
7	COLEGIO CAMPESTRE JAIME GARZÓN (IED) sede 6	50,00%	Se observó quemadores y hornillas de la estufa con presencia de óxido, sartén, olletas y tapas en mal estado.	Se observó mesones en granito con presencia de grietas y porosidad.
8	COLEGIO GIMNASIO DEL	50,00%	Estufa con presencia de oxido.	Mesón con grietas.

No	Sede Educativa:	Calificación	Observaciones 2. 1. Condiciones de Equipos y Utensilios	Observación 2. 2. Superficies de Contacto con el Alimento
	CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) sede 5			
9	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) sede 12	50,00%	La estufa se evidencia deteriorada y con presencia de óxido desgaste de la parrilla y quemadores.	Mesones construidos en granito se evidencia porosos y desgastados.
10	COLEGIO CAMPESTRE JAIME GARZÓN (IED) sede 13	50,00%	El sistema de microfiltración de agua presenta oxido en su base metálica, la estufa tiene presencia de oxido en los quemadores.	Los Mesones construidos en granito poroso y se evidencian desgastados.
11	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) sede 10	50,00%	El sistema de microfiltración de agua presenta oxido en su base metálica, la estufa tiene presencia de oxido en los quemadores, bandejas de recolección de residuos de la estufa se recomienda mejorar la limpieza.	Mesones construidos en granito poroso y se evidencian desgastados.
12	COLEGIO CAMPESTRE JAIME GARZÓN (IED) sede 4	50,00%	Sistema de microfiltración con base oxidada	Mesones construidos en granito agrietado.
13	COLEGIO CAMPESTRE JAIME GARZÓN (IED) sede 5	50,00%	Se observó hornillas de la estufa con presencia de óxido, ollas sin manijas, mueble en mal estado y soporte de los botellones de agua con presencia de óxido.	Se observó mesones en granito con presencia de grietas, porosidad y presunto moho.
14	COLEGIO GRANCOLOMBIANO (IED) sede 3	50,00%	Durante visita de Interventoría se evidenció báscula electrónica empleada para el peso de residuos orgánicos con presencia de óxido en base.	Durante visita de Interventoría se evidenció menaje en desuso en área de recepción de materia prima
15	COLEGIO LA FELICIDAD (IED) sede 1	50,00%	Se evidenció cuarto de congelación con presencia de condensación, en techo al igual que desprendimiento de cinta antideslizante en el piso.	Se evidenció soportes o bases de mesones de línea con presencia de óxido, en la parte de las ruedas.
16	COLEGIO GONZALO ARANGO (IED) sede 1	50,00%	En cuarto de congelación se evidencia óxido en la media caña. Tornillo de soporte de cuarto de congelación con presencia de oxido Bisagras de puerta de acceso de cuarto de congelación con presencia de oxido	En área de alistamiento de verduras se evidenció tornillos con óxido en los soportes de los mesones

No	Sede Educativa:	Calificación	Observaciones 2. 1. Condiciones de Equipos y Utensilios	Observación 2. 2. Superficies de Contacto con el Alimento
17	COLEGIO CEDID CIUDAD BOLIVAR (IED) sede 1	50,00%	Se observó baño de María, línea 2 presenta fuga de agua alimentada en su parte inferior. Equipo máquina lavaloza, se observa fuera de funcionamiento por fallas técnicas. En cocina caliente, se observó uso de dos baldes con fractura en su estructura. Cajas organizadoras con fractura. Equipo estufa industrial de cuatro puestos, presenta desprendimiento de lámina de acero inoxidable en su parte inferior. Equipo baño de María línea 1, presenta abertura en borde la cual permite escape del vapor de agua, situación que expone directamente las auxiliares de cocina al calor directo durante la operación de ensamble.	Se observa bases rodantes de mesones en área de: lavado, área de almacenamiento de aceite usado, línea de servicio, en presencia de óxido. Se observa cambros con fractura en tapas y display de temperaturas no funcionan
18	COLEGIO OFELIA URIBE DE ACOSTA (IED) sede 1	50,00%	Se siguió observando cuchillos de corte con deterioro en la punta. Se siguió observando mesas deterioradas del área social del comedor escolar. Carro transportador, falta una rueda y con presencia de óxido.	Se sigue observando procesador de alimentos en desuso.
19	COLEGIO NUEVA CONSTITUCION (IED) sede 1	50,00%	Cuarto de congelación con condensación en techo	Mesa de madera en oficina Caneca de jugos deteriorada en uso
20	COLEGIO EL TESORO DE LA CUMBRE (IED) sede 3	50,00%	La máquina de lavado aún se encuentra en desuso, los cuartos de refrigeración y congelación presentan precipitación y el de congelación tiene partes quemadas en el difusor. Adicional los dos cuartos tienen cintas antideslizantes deterioradas. Adicional los cuartos no tienen medias cañas.	Se observa estante de abarrotes de cocina caliente, roto.
21	COLEGIO CHARRY (IED) sede 1	50,00%	Continúa evidenciándose condensación en techo del cuarto de congelación. Se evidenció equipo baño maría, con falla en el controlador de temperatura, se realizó intervención por personal de mantenimiento, se solicitó repuesto de termocupla, la cual se encuentra a la espera. El equipo garantiza temperaturas requeridas.	Se evidenció base de mesones de línea con presencia de óxido en la parte de las ruedas.
22	COLEGIO INSTITUTO TECNICO RODRIGO DE TRIANA (IED) sede 1	50,00%	- Condensación en cuarto congelación. - Cuartos con desprendimiento de medias cañas, deterioro en piso cuarto de refrigeración, lamina de acero con oxido en congelación. - Oxido en tornillos del elevador. Hallazgos en base Res2674;2013, Art. 7.	- Menaje en desuso cerca del área de servicio piso 2, almacenamiento de papelería cerca al área de lavado. - Pies de los muebles con oxido en línea piso 2. Hallazgos en base Res.2674;2013, Cap 2, Cap 4 y Art 7.

INFORMACIÓN PÚBLICA

No	Sede Educativa:	Calificación	Observaciones 2. 1. Condiciones de Equipos y Utensilios	Observación 2. 2. Superficies de Contacto con el Alimento
23	COLEGIO RAFAEL URIBE URIBE (IED) sede 1	50,00%	Se evidencia condensación en cuarto de congelación, en techos, tubería y cortina de ingreso. Marmita en desuso ubicada en área de recepción de alimentos. Grifo del área de lavado no funciona correctamente.	Se evidencia marmita en desuso ubicada en área de recepción de materia prima.
24	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) sede 3	50,00%	Estufa sin puertas inferiores y con presencia de oxido. Soporte de filtro con oxido.	Mesón deteriorado.
25	COLEGIO GUILLERMO LEON VALENCIA (IED) sede 1	50,00%	En visita de Interventoría realizada el día 18/03/2026 se evidenció techo de PVC en el cuarto de congelación con deterioro visible, presentando desgaste y posible desprendimiento superficial del material. Durante la visita, el asociado no ejecutó acciones correctivas inmediatas, manteniéndose la condición estructural en incumplimiento de los requisitos sanitarios relacionados con infraestructura.	En visita de Interventoría del 18/03/2026 se evidenció en el área de ingreso de materia prima menaje en desuso, condición que afecta el orden del área y favorece la acumulación innecesaria de elementos. No se ejecutaron acciones correctivas durante la visita.
26	COLEGIO EMMA REYES (IED) sede 1	50,00%	Se evidenció la presencia de oxidación en la parte posterior del mesón ubicado en el área de lavado, lo cual afecta las condiciones sanitarias.	Durante la visita de interventoría, se observó un equipo mantenedor de calor en el área de cocina caliente que se encuentra fuera de uso, debido a que no cuenta con tomacorriente para su conexión.
27	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) sede 6	50,00%	Se observó hornillas de la estufa con presencia de óxido y base del filtro de agua con presencia de óxido.	Se observó mesones en granito con presencia de grietas.
28	COLEGIO USAQUEN (IED) sede 1	50,00%	Básculas con presencia de óxido, báscula de brazo N. 14357262, báscula digital N. 210286. Marmita no cuenta con protección en tableros eléctricos generando puntos muertos. Escalera metálica de dos pasos y patín empleado para el traslado de canastillas con presencia de óxido. Ollas deterioradas con bordes irregulares.	Bandejas azules desgastadas
29	COLEGIO NUEVA ROMA (IED) sede 1	20,83%	La paila de fritura presenta deterioro estructural y leve acumulación de suciedad en los bordes. El equipo de frío identificado como R5 presenta deficiencia en la hermeticidad del empaque.	La paila de fritura presenta deterioro estructural y leve acumulación de suciedad en los bordes.
30	COLEGIO JOHN F. KENNEDY (IED) sede 1	50,00%	Se observo presencia de condensación en cortinas y techo del cuarto de congelación. Res. 2674/2013 Art.34.	Se observo olla la cual presenta deterioro. Res. 2674/2013 Art.8.

No	Sede Educativa:	Calificación	Observaciones 2. 1. Condiciones de Equipos y Utensilios	Observación 2. 2. Superficies de Contacto con el Alimento
31	COLEGIO VEINTIUN ANGELES (IED) sede 1	50,00%	Base de la plancha de la estufa con deterioro en la soldadura, ruedas del retenedor de alimentos oxidada, empaque del retenedor de alimentos en puerta derecha parte superior sin empaque. Rejillas de estufa oxidadas, abrazaderas de tubo de gas dañadas.	Bordes de ollas deterioradas, bandejas de recolección de residuos de las estufas con bordes deteriorados.
32	COLEGIO CAMPESTRE JAIME GARZÓN (IED) sede 2	50,00%	La estufa tiene presencia de oxido en los quemadores. El sistema de microfiltración de agua presenta oxido en su base metálica. Cárcamos oxidados.	Mesones construidos en granito poroso y deteriorados se evidencian desgastados. Paredes de los mesones se evidencian con desprendimiento de pintura.
33	COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) sede 2	50,00%	La estufa tiene presencia de oxido en los quemadores y en el armazón, Mueble con las ruedas oxidadas.	Mesones construidos en granito poroso y se evidencian desgastados.
34	COLEGIO SOLEDAD ACOSTA DE SAMPER (IED) sede 1	50,00%	Se evidencia báscula de materia prima con presencia de óxido en el base inferior así mismo en la parte inferior de la estantería y mesón de lavado de área de lavado.	Se evidencia Refrigerador y Baño de María fuera de servicio por falta de Mantenimientos correctivos
35	PLANTA SATELITE	50,00%	Se evidencio cuarto frio de refrigeración con boquilla no continua y cárcamo con desprendimiento de pintura. Cauchos de mantenedores se encontró rotos o en mal estado. Mesas en áreas húmedas presentaron oxidación en su parte inferior. Carros de azafates y cambros isotérmicos con oxidación en sus llantas. Estiba con punto muerto de suciedad.	Se evidenció canastillas en área de canastillas limpias con puntos muertos de residuos de alimentos.
36	COLEGIO ABEL RODRIGUEZ CESPEDES (IED) sede 1	50,00%	Tornillos oxidados de compresor de cuarto de congelación. Óxido en pedal de lavamanos. Baño María #1050596 con una resistencia con daño. Licuadora #105097 con soporte suelto.	Mantenedor marca Winston ubicado en cocina fría, se encuentra en desuso.
37	COLEGIO EL DESTINO (IED) sede 1	50,00%	Se evidencio el área social provisto de sillas con espaldar partida aun en servicios, mesas también con desgaste en superficie lisa.	Se evidencia rodachin del mesón móvil con óxido.
38	COLEGIO CIUDAD DE VILLAVICENCIO (IED) sede 1	50,00%	Se evidencio el área social provisto con mesas con deterioro en su recubrimiento y sillas con espaldar partido.	Se evidencia mantenedor en desuso en cocina fría, bascula digital con óxido, escalera de dos pasos con óxido, tornillo del congelador con óxido.
39	COLEGIO CAMPESTRE JAIME GARZÓN (IED) sede 9	50,00%	- Se evidencia presencia de óxido en parrillas, quemadores y base de estufa doméstica.	- Se evidencian mesones construidos en granito con presencia de grietas y desgaste
40	COLEGIO ANTONIO JOSE URIBE (IED) sede 1	50,00%	se evidencia cuarto de congelación con condensación, se evidencia puntos de oxidación en el panel de control del motor, se observa media caña rota dentro del cuarto	se evidencia punto de oxido en patas de mesas

No	Sede Educativa:	Calificación	Observaciones 2. 1. Condiciones de Equipos y Utensilios	Observación 2. 2. Superficies de Contacto con el Alimento
41	COLEGIO EL MINUTO DE BUENOS AIRES (IED) sede 2	50,00%	Cambros isotérmicos presentan display de temperatura rotos, 2 unidades presentan levantamiento de base interna por calor. Bases rodantes de mesón, ubicado en cocina caliente presenta oxidación. Perilla de encendido de estufa con plancha asadora en cocina caliente, desajustada. Bisagras de puerta del cuarto de congelación, presenta desajuste. Estantería plástica de menaje presenta fractura.	Se observó 2 ganchos jaladores de canastillas, presentan oxidación en su estructura. Tornillos de tapas ciegas ubicadas en pared de área de lavado y cocina fría, en presencia de óxido.
42	COLEGIO NUEVA DELHI (IED) sede 1	50,00%	Se evidencia balde de manejo de alimentos, el cual está sin manija	Se evidencia balde sin manija para su manipulación

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

El detalle de cada evento materializado en las 223 instalaciones evaluadas se encuentra en el Anexotecnico04CG ubicado en la carpeta entregables 3 de los productos radicaos por la Interventoría.

12.2.3 Personal Manipulador

En esta categoría se verificó la implementación de medidas orientadas a prevenir la contaminación de los alimentos por parte de personal que pudiera presentar enfermedades transmisibles, heridas infectadas o afecciones cutáneas. Asimismo, se constató que el personal manipulador contó con certificación médica vigente que acreditó su aptitud para la manipulación de alimentos y que, en los casos requeridos, se realizaron reconocimientos médicos y seguimiento a los tratamientos indicados, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

De igual manera, se verificó que el personal manipulador recibió formación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, lo que permite evidenciar su capacidad para aplicar medidas preventivas que eviten la contaminación o deterioro de los alimentos. También se validó la existencia de un plan de capacitación continuo y permanente, con una intensidad mínima de 10 horas anuales, dirigido al personal manipulador de alimentos y desarrollado por personal o entidades con idoneidad técnica en higiene de los alimentos y sistemas de aseguramiento de la inocuidad.

Para el periodo del presente informe, el desempeño obtenido en las 223 instalaciones evaluadas fue del 99,45%, en donde se evidenciaron fortalezas en lo referente al seguimiento del estado de salud y reconocimiento médico del personal manipulador. Por otra parte, se evidenciaron oportunidades de mejora principalmente con el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por parte de los manipuladores de alimentos y la gestión de los procesos de capacitación del personal.

En relación con el numeral 3.3 Prácticas Higiénicas, se identificaron principalmente novedades asociadas al uso de petos en mal estado, lo cual refleja debilidades en el control del cumplimiento de las BPM. De igual forma, se observó personal manipulador con uso inadecuado de tapabocas.

Por otra parte, en el numeral 3.4 Educación y Capacitación, la mayoría de las sedes no presentaron novedades; sin embargo, se identifican debilidades en la gestión documental y en la implementación de los procesos de capacitación en algunas instituciones ya que se evidenció ausencia de un plan de capacitación continúa documentado en los colegios de la localidad de Sumpaz COLEGIO GIMNASIO DEL CAMPO JUAN DE LA CRUZ VARELA (IED) sedes 3, 4, 5 y 13 y en el COLEGIO CAMPESTRE JAIME GARZÓN (IED) sedes 1, 5 y 14 lo cual constituye una oportunidad de mejora en la gestión del talento humano y en el fortalecimiento de las competencias del personal manipulador de alimentos.

En términos generales, el análisis evidencia que los principales hallazgos se concentran en la formalización de los procesos de capacitación, lo que resalta la necesidad de fortalecer los programas de formación continua, con el fin de garantizar que los manipuladores de alimentos cuenten con los conocimientos y hábitos sanitarios necesarios para la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.

Frente a la calificación de esta categoría en los comedores escolares, CDP y planta satélite el resultado fue el siguiente:

Tabla 86 Semáforo de Calificación – Personal Manipulador de Alimentos

% Calificación	Cantidad de Colegios de acuerdo con el % de calificación
Favorable (90-100%)	220
Favorable con Requerimientos (60-89,9%)	3
Desfavorable (<59,9%)	0
Total	**223**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

A partir de los resultados del Semáforo de Calificación – Personal Manipulador de Alimentos, se evidenció que la gran mayoría de los colegios evaluados presentan cumplimiento en los criterios relacionados con el personal manipulador. De los 224 colegios evaluados, 220 obtuvieron una calificación Favorable (90–100%), lo que representa aproximadamente el 98,65% del total. Este resultado indica que, en la mayoría de las sedes, el personal manipulador cumple adecuadamente con los requisitos sanitarios, prácticas higiénicas, uso de elementos de protección personal y procesos de capacitación, conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

Por otra parte, 3 colegios, equivalentes a cerca del 1,34%, se ubicaron en la categoría Favorable con Requerimientos (60–89,9%). En estos casos se identificaron aspectos puntuales que requieren mejora, generalmente relacionados con el uso adecuado de los elementos de protección personal, el cumplimiento estricto de las prácticas higiénicas o la necesidad de fortalecer los procesos de capacitación del personal manipulador.

Finalmente, es importante destacar que ningún colegio obtuvo calificación Desfavorable (<59,9%), lo cual evidencia que, en términos generales, las condiciones relacionadas con el personal manipulador

de alimentos se encuentran en un nivel adecuado de cumplimiento dentro de los comedores escolares evaluados.

El detalle de cada evento materializado en las 223 instalaciones evaluadas se encuentra en el Anexotecnico04CG ubicado en la carpeta entregables 3 de los productos radicaos por la Interventoría.

12.2.4 Requisitos Higiénicos

En esta categoría, se verificaron las condiciones sanitarias y de calidad requeridas para la recepción, manejo, almacenamiento y procesamiento de materias primas e insumos en la industria alimentaria, conforme a las Resoluciones 5109 de 2005, 1506 de 2011 y 683 de 2012, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir su contaminación, alteración o deterioro. Las materias primas deben recibirse en condiciones que eviten su contaminación, estar debidamente identificadas, inspeccionarse y, de ser necesario, someterse a análisis de laboratorio para verificar su calidad; además, deben limpiarse y, si aplica, descontaminarse antes de su uso. Los alimentos congelados deben descongelarse de forma controlada y no volver a congelar. El almacenamiento debe realizarse en áreas separadas para materias primas y productos terminados, con condiciones de refrigeración o congelación adecuadas para evitar la contaminación cruzada, prohibiendo la presencia de sustancias peligrosas en zonas de preparación o depósito. Los equipos y utensilios deben limpiarse y desinfectarse antes de reutilizarse, y el hielo en contacto con alimentos debe elaborarse con agua potable. Se establecen controles de temperatura para impedir el crecimiento microbiano -refrigeración no mayor a 4°C ±2°C, congelación mantenida y alimentos calientes sobre 60°C- los cuales deben registrarse adecuadamente. Las operaciones de fabricación deben ser continuas y secuenciales para prevenir la proliferación de microorganismos, y cuando haya pausas, los alimentos deben mantenerse a temperaturas seguras. En conjunto, estas disposiciones conforman un sistema de Buenas Prácticas de Manufactura que asegura la inocuidad, calidad y cumplimiento normativo en la producción de alimentos.

Para el periodo del presente informe, el desempeño obtenido en las 223 instalaciones evaluadas fue del 94,81%, evidenciando que, durante las visitas de verificación en los diferentes comedores escolares, la mayoría de las novedades se concentran principalmente en las condiciones de almacenamiento de las materias primas.

En primer lugar, respecto al control de materias primas e insumos, en la mayoría de las sedes no se evidenciaron novedades, lo que indica que, en general, se están aplicando los controles básicos durante la recepción y manejo de materias primas. Sin embargo, se identificaron algunas situaciones puntuales que requieren mejora, como el caso del Colegio Jose Francisco Socarrás (IED), donde se evidenció cilantro con presencia de alteración en hojas con coloración amarilla textura viscosa y humedad no conforme en cuartos de refrigeración en canastilla. Asimismo, en algunas sedes como Colegio María Mercedes Carranza (IED) y Colegio Instituto Técnico Industrial Piloto (IED) y Colegio Atabanzha (IED) se evidenció almacenamiento de materias primas en áreas de tránsito o pasillos, lo que puede generar riesgos de contaminación o deterioro del producto.

En relación con el numeral 4.2 Prevención de la Contaminación Cruzada, se evidenció que la en la totalidad de las sedes evaluadas no presentaron novedades, lo cual indica que, durante la verificación, se observó cumplimiento de las medidas establecidas para evitar el contacto entre alimentos,

superficies o elementos que puedan generar contaminación cruzada durante los procesos de almacenamiento, preparación o distribución.

De igual manera, en el numeral 4.3 Manejo de Temperaturas, en la mayoría de los casos no se reportaron novedades, evidenciando que se mantienen las condiciones adecuadas para el control de temperaturas en los equipos de refrigeración y congelación. No obstante, se identificó un caso puntual en el Colegio El Kimi Pernia Domenico (IED), donde el cuarto de refrigeración presentaba fallas y desviación de temperatura. Por otro lado, en el Colegio Veintiún Ángeles (IED) se evidenció queso expuesto a temperatura ambiente por más de una hora.

Por otra parte, el numeral 4.4 Condiciones de Almacenamiento concentra la mayor cantidad de novedades, evidenciándose principalmente deficiencias en la infraestructura y organización de las áreas destinadas al almacenamiento de materias primas. Entre las situaciones más recurrentes se encuentra el uso compartido de las áreas de almacenamiento con espacios administrativos u oficinas, condición observada en un número significativo de instituciones educativas. Esta situación contraviene lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, la cual señala que las áreas destinadas al almacenamiento deben ser exclusivas para esta actividad y contar con condiciones que eviten la contaminación o alteración de los alimentos.

Adicionalmente, se identificaron limitaciones en la capacidad de almacenamiento, lo que ha generado que en varias sedes las materias primas sean ubicadas en pasillos, áreas de recepción, corredores o zonas de circulación, así como el compartir el almacén de abarrotes con la oficina del gestor como se evidenció en instituciones como Villemar El Carmen, José Martí, Marsella, Manuela Beltrán, María Josefa Canelones, entre otras. Este tipo de prácticas puede afectar el orden del área y aumentar el riesgo de contaminación de los alimentos.

También se observaron deficiencias en las condiciones físicas del almacenamiento, tales como ausencia de distancias perimetrales entre los productos y las paredes, estanterías empotradas sin separación adecuada, o almacenamiento de productos junto a elementos en desuso o insumos químicos.

En términos generales, el análisis permite concluir que los procesos relacionados con control de materias primas, prevención de contaminación cruzada y manejo de temperaturas presentan un adecuado nivel de cumplimiento, con novedades puntuales. No obstante, se evidencia que las principales oportunidades de mejora se concentran en las condiciones de almacenamiento, particularmente en la falta de espacios exclusivos, limitaciones de capacidad y organización inadecuada de las áreas, se recomienda a la SED, la implementación de acciones, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en la normativa vigente.

Frente a la calificación de esta categoría en los comedores escolares, CDP y planta satélite el resultado fue el siguiente:

Tabla 87 Semáforo de Calificación – Requisitos Higiénicos

% Calificación	Cantidad de Colegios de acuerdo con el % de calificación
Favorable (90-100%)	215
Favorable con Requerimientos (60-89,9%)	7
Desfavorable (<59,9%)	1
Total	**223**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

A partir de los resultados del Semáforo de Calificación de los Requisitos Higiénicos, se observa un alto nivel de cumplimiento en los criterios evaluados durante las visitas de interventoría en los comedores escolares. De un total de 224 colegios evaluados, 215 obtuvieron una calificación Favorable (90–100%), lo que representa aproximadamente el 96,41% del total. Este resultado evidencia que, en la gran mayoría de las instituciones, se cumplen de manera adecuada los requisitos relacionados con las condiciones higiénico–sanitarias, incluyendo aspectos como el suministro de agua, el manejo de residuos, el control de plagas, los procesos de limpieza y desinfección y la existencia de soportes documentales de saneamiento.

Por otra parte, 7 colegios, equivalentes al 3,13%, se ubicaron en la categoría Favorable con Requerimientos (60–89,9%), lo que indica que, si bien se mantienen condiciones generales tolerables, se identificaron algunos aspectos que requieren fortalecimiento o acciones de mejora. Estos requerimientos suelen estar asociados a condiciones puntuales en el manejo de residuos, infraestructura sanitaria o ejecución de los programas de limpieza y desinfección, los cuales deben ser atendidos para asegurar el cumplimiento total de los requisitos higiénicos establecidos.

Por último, 1 colegio, que representan cerca del 0,44% del total evaluado, se clasificaron en la categoría "Desfavorable (<59,9%)", lo cual evidencia la presencia de deficiencias importantes en el estado de equipos y utensilios. Estas condiciones pueden estar asociadas a deterioro, presencia de corrosión, equipos fuera de servicio o utensilios en mal estado, situaciones que requieren intervenciones prioritarias y seguimiento por parte de los responsables del servicio, con el fin de garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y operativas requeridas.

A continuación, se presentan los hallazgos del colegio que para el periodo evaluado presentaron la menor calificación inferior al 59% y que en el Semáforo de Calificación – Requisitos Higiénicos se encuentran en color rojo.

Tabla 88 Hallazgos

No	Sede Educativa	Calificación	Observaciones 4. 2. Prevención de la Contaminación Cruzada	Observación 4. 4. Condiciones de Almacenamiento
1	COLEGIO MARIA JOSEFA CANELONES (IED) sede 1	56,00%	Se evidencio que la sede no cuenta con espacio suficiente para almacenar materia prima como Fruver, empacados y alimentos de alto riesgo (huevos), dado que son almacenadas en el espacio por donde ingresa el personal en área de ingreso de materia prima.	Se evidenció que el asociado no cuenta con espacio suficiente para almacenar frutas y verduras en el área destinada, sin embargo, almacenan en área de recepción de materias primas / ingreso del personal.

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

El detalle de cada evento materializado en las 223 instalaciones evaluadas se encuentra en el Anexotecnico04CG Condiciones Generales ubicado en la carpeta entregables 3 de los productos radicaos por la Interventoría.

12.2.5 Plan De Saneamiento

En esta categoría se evalúa, sí establecimiento cuenta con un sistema adecuado de abastecimiento y control sanitario del agua, disponiendo de un tanque de almacenamiento de material higiénico y hermético, con capacidad suficiente para un día de producción, agua de calidad potable conforme a la Resolución 2115 de 2007 y limpieza periódica del mismo. Además, dispone de trampa de grasa en buen estado, adecuada gestión de residuos sólidos en áreas definidas y protegidas, y un programa integral de control de plagas respaldado con registros, cronogramas y fichas técnicas actualizadas. Las áreas de elaboración poseen sistemas apropiados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, construidos con materiales resistentes y provistos de agua caliente y fría, garantizando condiciones higiénicas óptimas. Se evidencian procedimientos documentados y periódicos de limpieza, desinfección, manejo de desechos y control ambiental, que en conjunto aseguran la inocuidad de los alimentos, la prevención de contaminación cruzada y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

Para el periodo del presente informe, el desempeño obtenido en las 223 instalaciones evaluadas fue del 95,9%; los resultados de la evaluación evidenciaron los siguientes resultados.

En lo referente a las Condiciones de Saneamiento, que incluye los componentes de suministro y calidad de agua potable, manejo de residuos líquidos, manejo de residuos sólidos, control de plagas, limpieza y desinfección y soportes documentales, se evidencia que las principales situaciones identificadas durante las visitas de interventoría se concentran en el manejo de residuos sólidos y las condiciones de los cuartos o puntos de almacenamiento temporal de basuras, seguidas por deficiencias en residuos líquidos (principalmente ausencia de trampas de grasa) y condiciones relacionadas con el suministro de agua potable en las sedes de Sumapaz, ya que el asociado maneja agua en bidón.

En relación con el manejo de residuos líquidos, una de las situaciones más recurrentes identificadas fue la ausencia de trampas de grasa en los comedores escolares, hallazgo evidenciado en varias sedes, entre ellas Colegio Gimnasio del Campo Juan de la Cruz Varela, Colegio Campestre Jaime

Garzón, Colegio San Vicente y Colegio Miguel de Cervantes Saavedra. La falta de este sistema puede generar afectaciones en las redes de drenaje y en las condiciones sanitarias del sistema de disposición de aguas residuales. Adicionalmente, se evidenciaron casos puntuales relacionados con deficiencias en la conexión de desagües o falta de impermeabilización en zonas de manejo de residuos líquidos, lo cual requiere acciones correctivas para garantizar el adecuado manejo de las aguas residuales generadas durante la operación del comedor como es en el Colegio Villemar el Carmen (IED) sede 3. Además, se evidenció en el Colegio Divino Maestro (IED) sede 3 que el certificado de lavado de la trampa de grasa supera los 4 meses de ejecución.

Por otra parte, el manejo de residuos sólidos, la mayor cantidad de desviaciones o novedades registradas durante las visitas se presenta por el uso de recipientes de residuos con tapa de accionamiento manual, aspecto observado en un número significativo de instituciones educativas. Este tipo de recipientes no cumple con la recomendación sanitaria de contar con sistemas de accionamiento no manual (tipo pedal), debido al riesgo de contaminación cruzada por contacto directo con las manos. Además, que se evidenció que estas tapas se encuentran deterioradas, rotas o inexistentes, lo que incrementa el riesgo de contaminación durante los procesos.

Asimismo, se identificaron deficiencias en la infraestructura de los cuartos o puntos de almacenamiento temporal de residuos, tales como pisos deteriorados o porosos, presencia de óxido en puertas, falta de mallas o angeos en rejillas y ventanas, ausencia de drenajes o puntos de agua, falta de señalización, acumulación de residuos sobre el piso y el caso de área de residuos compartida con la institución educativa. En algunos casos también se identificó que los espacios de almacenamiento temporal de residuos se encuentran a la intemperie o construidos con materiales no sanitarios, lo cual puede favorecer la proliferación de vectores y plagas.

En cuanto al control integral de plagas, se observaron condiciones estructurales que pueden favorecer el ingreso de vectores, como lo son puertas sin burletes, espacios entre puerta y piso, ausencia o deterioro de mallas de protección (angeos) en ventanas o rejillas de ventilación y falta de hermeticidad en cuartos de residuos. Estas situaciones representan riesgos potenciales que deben ser intervenidos para garantizar la adecuada prevención de plagas.

Respecto a los procesos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, se evidenció que en la mayoría de las sedes educativas que los procesos se realizan de manera manual, lo cual genera la necesidad de fortalecer los controles operativos y la correcta aplicación de los procedimientos establecidos. En algunos casos específicos se identificaron deficiencias en la ejecución de los procesos de limpieza, tales como canastilla y estiba en área de canastillas limpias con procesos de limpieza y desinfección deficientes en la Planta Satélite.

Respecto a la gestión documental, se observó una brecha entre lo planificado y lo ejecutado. Si bien existen planes de saneamiento, su implementación es parcial o presenta discrepancias con los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento). Se detectó, además, que actividades como la limpieza de campanas extractoras no cumplen con los cronogramas estipulados, y también falta de actualización de los programas de saneamiento dependiendo de la necesidad de la operación.

En términos generales, se evidencia que las principales oportunidades de mejora mencionadas anteriormente requieren la implementación de acciones correctivas y de mejora por parte de las instituciones educativas y los operadores, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos

sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y asegurar condiciones adecuadas de inocuidad en la operación de los comedores escolares.

Frente a la calificación de esta categoría en los comedores escolares, CDP y planta satélite el resultado fue el siguiente:

Tabla 89 Semáforo de Calificación – Plan de saneamiento

% Calificación	Cantidad de Colegios de acuerdo con el % de calificación
Favorable (90-100%)	198
Favorable con Requerimientos (60-89,9%)	25
Desfavorable (<59,9%)	0
Total	**223**

FUENTE: CONSORCIO DAC PAE2025

A partir de los resultados del Semáforo de Calificación de la categoría denominada Plan de Saneamiento, se evidenció un desempeño general favorable en la implementación y cumplimiento de los programas asociados a saneamiento en los comedores escolares evaluados. De un total de 224 colegios, 198 instituciones alcanzaron una calificación Favorable (90–100%), lo que corresponde aproximadamente al 88,4% del total. Este resultado indica que la mayoría de las instituciones cumplen adecuadamente con los lineamientos establecidos para los programas de saneamiento, tales como manejo de residuos, limpieza y desinfección, control de plagas y condiciones sanitarias del entorno.

Por otra parte, 25 colegios, equivalentes al 11,21%, se ubicaron en la categoría Favorable con Requerimientos (60–89,9%), lo que refleja que, aunque presentan condiciones generales tolerables, se identificaron aspectos puntuales que requieren fortalecimiento o ajustes. Estos requerimientos suelen estar relacionados con la mejora en la infraestructura destinada al manejo de residuos, el mantenimiento de áreas sanitarias, el estado de recipientes o shut de basuras, así como el cumplimiento de algunos procedimientos operativos establecidos en el plan de saneamiento.

Es importante destacar que ninguna institución obtuvo una calificación Desfavorable (<59,9%), lo que evidencia que todas las sedes evaluadas mantienen un nivel mínimo aceptable de cumplimiento en este componente. En conclusión, los resultados muestran un adecuado desempeño en la implementación del Plan de Saneamiento, aunque se recomienda continuar con las acciones de seguimiento y mejora en aquellas instituciones que presentan requerimientos, con el fin de fortalecer las condiciones sanitarias y garantizar la inocuidad en la operación de los comedores escolares.

El detalle de cada evento materializado en las 223 instalaciones evaluadas se encuentra en el Anexotecnico04CG Condiciones Generales ubicado en la carpeta entregables 3 de los productos radicaos por la Interventoría.

CAPITULO 13. CONCLUSIONES

13.1 Componente alimentario y nutricional

- Aunque la minuta patrón mantiene porcentajes cercanos al 100%, se siguen presentando situaciones asociadas a gramajes por debajo de lo establecido en la minuta patrón, con mayor número de casos en el componente proteico, el cual, como ya se ha expresado, es un nutriente vital en el crecimiento y desarrollo de la población beneficiaria.

- Durante el periodo de marzo de 2026, todas las modalidades presentaron un comportamiento muy estable respecto al mes de febrero. Esto refleja una gestión operativa adecuada y una implementación consistente de los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

- El porcentaje de cumplimiento del ciclo de menús se vio afectado por una alta frecuencia de intercambios no autorizados o no reportados en la base de cambios al momento de realizar la visita. Aunque muchos se deben a variaciones operativas o desabastecimiento de proveedores, vale la pena enfatizar en la importancia de contar con un reporte oportuno con el fin de contribuir a la disminución de hallazgos de este tipo o incluso de evitar estas desviaciones. De igual forma vale la pena resaltar que si bien al final del periodo los intercambios son aprobados, es importante tener en cuenta que el hallazgo en este aspecto se fundamenta principalmente en la solicitud de autorización de manera extemporánea.

  Con relación a lo anterior, teniendo en cuenta que el Anexo Técnico, frente a los intercambios establece que *"De manera excepcional podrá informar el intercambio hasta el mismo día en que se realizará el intercambio"* se mitiga un poco la cantidad de hallazgos por este concepto

- Respecto al aporte nutricional, En términos generales, de acuerdo con la información expuesta en las tablas de aporte nutricional en cada submodalidad permite concluir que el programa logra garantizar un aporte nutricional suficiente en la mayoría de los menús con predominio de menús adecuados y un promedio que se mantiene por encima del estándar de referencia. No obstante, es importante vigilar de cerca aquellos casos aislados de subadecuación y exceso con el fin de que se mantenga un desempeño sólido en la planificación y ejecución de menús, asegurando que los beneficiarios reciban una alimentación escolar con cobertura nutricional consistente.

- Finalmente, con relación a las preparaciones que incluyen lentejas, así como la de "brócoli en salsa de queso" es fundamental que desde la Entidad se brinden las consideraciones e indicaciones que se consideren pertinentes frente a la revisión de los gramajes por volúmenes y rendimiento

13.2 Modalidad Urbano

Durante el mes de marzo de 2026, la Interventoría realizó 1218 visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control a las condiciones higiénico-sanitarias de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la submodalidad Colegios Urbano, Móvil, Urbano Cenas y Colegios en Administración. De este total, 501 visitas correspondieron a la operación financiada con recursos

propios y 701 a la operación financiada con recursos del Sistema General de Regalías. Los resultados obtenidos reflejan un comportamiento general estable en las condiciones higiénico-sanitarias evaluadas, con resultados de 99,74 % en recursos propios y 99,66 % en recursos de regalías, asociados a la verificación de aspectos relacionados con edificaciones e instalaciones, plan de saneamiento, personal manipulador, operaciones de fabricación y aseguramiento y control de la calidad durante la prestación del servicio.

Para la submodalidad Urbano, el componente de Condiciones Higiénico-Sanitarias (CHS) evidenció un comportamiento estable y con niveles de desempeño altos durante el mes de marzo de 2026, tanto en las visitas realizadas con recursos propios como con recursos del Sistema General de Regalías. Este resultado refleja una operación que, en términos generales, cumple con los lineamientos establecidos y mantiene condiciones adecuadas para la prestación del servicio de alimentación.

A nivel de subcategorías, Edificaciones e instalaciones se consolida como una fortaleza, al mantener condiciones adecuadas de infraestructura, organización de áreas y dotación sanitaria. Por su parte, las subcategorías de Plan de saneamiento, Personal manipulador y Operaciones de fabricación presentan un comportamiento consistente, aunque con oportunidades de mejora relacionadas con la ejecución continua de las rutinas de limpieza y desinfección, el manejo de residuos, la aplicación de buenas prácticas de manufactura, el control de temperaturas, el manejo de materias primas y el funcionamiento de equipos.

La subcategoría de Aseguramiento y control de la calidad concentra la mayor parte de las observaciones, evidenciando debilidades en el diligenciamiento de registros, la trazabilidad de la información y el uso adecuado de instrumentos de medición. En general, las situaciones identificadas corresponden a desviaciones operativas puntuales y recurrentes, tales como inconsistencias en registros, fallas en equipos, debilidades en la aplicación de protocolos y eventos asociados a riesgos de inocuidad, incluyendo condiciones que pueden favorecer la presencia de vectores.

En términos generales, aunque estas situaciones no comprometen de manera significativa la prestación del servicio, sí evidencian la necesidad de fortalecer la consistencia en la operación y el seguimiento a los controles establecidos en cada etapa del proceso.

En los aspectos contractuales evaluados, se evidenció una adecuada gestión operativa por parte del Asociado y el cumplimiento de la mayoría de los lineamientos establecidos. No obstante, se identificaron hallazgos en algunas sedes educativas relacionados principalmente con insuficiencia de personal, condiciones del menaje los cuales impactaron levemente la calificación del periodo. Frente a estas situaciones, la Interventoría realizó el respectivo seguimiento y dejó observaciones para la implementación de acciones correctivas orientadas a garantizar la continuidad y calidad del servicio de alimentación escolar.

En cuanto al seguimiento a las actividades desarrolladas por los Apoyos PAE en la submodalidad Urbano, Móvil y Colegios en Administración, se evidenció un cumplimiento del 100% manteniendose el resultado frente al mes anterior, reflejando una adecuada ejecución de las funciones relacionadas con el registro de novedades, control en la entrega de refrigerios y manejo adecuado de los insumos, lo que contribuye al correcto desarrollo de la operación del programa en las sedes educativas.

El seguimiento a la logística de consumo en las instituciones educativas de la submodalidad Urbano, Móvil y Colegios en Administración durante marzo de 2026 evidenció un comportamiento favorable,

donde las desviaciones identificadas fueron puntuales y estuvieron relacionadas con lavado manos, frente a lo cual la interventoría reiteró la importancia de fortalecer esta actividad con los estudiantes previo al consumo de los alimentos.

El desempeño microbiológico mostró una mejora global en marzo (99,6%) frente a febrero (99,1%), principalmente por la disminución en las desviaciones en frotis de superficie. Aunque persiste una ligera variación en frotis de manos, se observó una recuperación significativa en las muestras analizadas correspondientes a dispensadores de agua y un cumplimiento del 100% en los demás grupos evaluados incluidos alimentos. En conjunto, los resultados evidencian el fortalecimiento de los controles y la reducción de desviaciones respecto al mes anterior.

En marzo de 2026 se presentaron novedades en los muestreos fisicoquímicos realizados al agua potable en los parámetros cloro residual libre y pH, los cuales se evidenciaron fuera del límite establecido en siete (7) comedores urbanos, lo que puede incidir en la potabilidad del agua.

13.3 Modalidad CDP

En los aspectos contractuales se evidenció algunos casos puntuales relacionados con falta de menaje, retrasos en la operación, lo que refleja debilidades en la planeación operativa y el control administrativo. Aunque no se evidencian suspensiones del servicio, estas condiciones pueden afectar la calidad, oportunidad y cumplimiento normativo del PAE.

En las condiciones higiénico-sanitarias se evidenciaron desviaciones, con un patrón marcado de reincidencia, especialmente en las subcategorías de plan de saneamiento, mantenimiento de equipos, infraestructura y control de procesos. Se destacan deficiencias reiterativas en la aplicación de los POES, evidenciadas en suciedad acumulada, presencia de residuos en equipos y utensilios, inadecuada organización de áreas y fallas en la segregación de residuos. Asimismo, se identificaron condiciones inadecuadas de equipos críticos (cuartos fríos, baños maría, carros isotérmicos), las cuales pueden ser controladas con plan de manteniendo oportuno y eficaz, lo que compromete el control de temperatura y la inocuidad de los alimentos, durante los procesos operativos. Adicionalmente, se presentan no conformidades relacionadas con materia prima y contaminación física, así como fallas en prácticas del personal y en el aseguramiento de la calidad (registros incompletos o inconsistentes). En general, el panorama refleja debilidades estructurales en la implementación y sostenibilidad de las BPM, con mayor criticidad en los CDP CEDID Ciudad Bolívar y el Instituto Técnico Industrial Piloto, donde los hallazgos son recurrentes y sin cierre efectivo al cierre del mes.

Para el componente de laboratorio, esta submodalidad obtuvo un cumplimiento del 100 %, evidenciándose conformidad en la totalidad de las muestras tomadas en CDP.

13.4 Modalidad Rural

Durante el mes de marzo de 2026, la Submodalidad Rural mantuvo un desempeño operativo favorable, en concordancia con los lineamientos técnicos, sanitarios y contractuales establecidos para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en la localidad de Sumapaz. El seguimiento realizado por la interventoría evidenció continuidad en la operación, sin afectaciones que

comprometieran la prestación del servicio ni la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a la población beneficiaria.

El período evaluado mostró cumplimiento total en la vigilancia microbiológica, el componente ambiental, el componente alimentario y nutricional y el componente pedagógico, lo que confirma estabilidad en los procesos esenciales de la submodalidad. No obstante, se observaron variaciones puntuales en condiciones higiénico-sanitarias y aspectos contractuales, asociadas a situaciones específicas de limpieza, mantenimiento locativo y cumplimiento de horario en algunas sedes, sin que ello derivara en afectaciones estructurales sobre la operación.

En términos generales, los resultados de marzo permiten concluir que la Submodalidad Rural conserva una base operativa sólida, con adecuados niveles de control y seguimiento en territorio. En este contexto, resulta pertinente continuar fortaleciendo las acciones de mejora relacionadas con el mantenimiento locativo, los protocolos de limpieza y la rigurosidad en el cumplimiento de los horarios establecidos, con el fin de sostener la estabilidad de los indicadores durante el desarrollo de la vigencia.

Durante el período evaluado, el componente de vigilancia microbiológica presentó un desempeño del 100 %, sin registro de desviaciones en los análisis efectuados en las sedes educativas objeto de seguimiento en la localidad de Sumapaz.

13.5 Modalidad Planta satélite

Durante el periodo evaluado en el mes de marzo de 2026, la planta satélite evidenció un desempeño general favorable en el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y aspectos contractuales, reflejando avances en la organización operativa, optimización de los procesos productivos y fortalecimiento de las actividades relacionadas con el plan de saneamiento y el cumplimiento de los horarios establecidos. No obstante, se identificaron algunas desviaciones relacionadas con el uso inadecuado de elementos de protección personal, deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección de utensilios, inconsistencias en la aplicación de criterios de aceptación de materia prima, manejo inadecuado de alimentos durante etapas del proceso productivo e inconsistencias en el diligenciamiento de registros operacionales. Estas situaciones evidencian la necesidad de mantener un control permanente sobre las actividades críticas que pueden representar riesgos para la inocuidad de los alimentos y la trazabilidad de los procesos. En términos generales, la operación mantiene condiciones adecuadas para la prestación del servicio; sin embargo, los hallazgos identificados durante el periodo evaluado resaltan la importancia de fortalecer las acciones de seguimiento y control en los procesos operativos y administrativos.

El 100% de las muestras tomadas en planta cumplieron satisfactoriamente con los estándares de vigilancia microbiológica.

13.6 Modalidad SIAT sedes

En términos generales, la submodalidad SIAT presenta un alto nivel de cumplimiento (99,15%) para el periodo febrero-marzo de 2026, evidenciando una operación alineada con los lineamientos técnicos

del PAE. Sin embargo, el desempeño global se ve levemente afectado por oportunidades de mejora en los componentes higiénico-sanitario y aspectos contractuales.

Desde el punto de vista operativo, se identifican debilidades recurrentes en la logística de distribución y consumo, incluyendo manipulación inadecuada de alimentos, consumo en espacios no autorizados y desfases entre el recibo y la entrega. Adicionalmente, se evidencian situaciones que afectan la calidad del servicio como retrasos, faltantes, intercambios no autorizados y casos puntuales de inocuidad (presencia de cuerpos extraños y condiciones inadecuadas en alimentos). Estas situaciones reflejan brechas en el control operativo y en la supervisión en sede.

Asimismo, se identifican problemas estructurales y de gestión en infraestructura, equipos y condiciones de transporte, así como incumplimientos en procesos documentales (registros, publicación de menús, control de despachos). Estas condiciones, junto con las 33 novedades técnicas reportadas en el periodo, evidencian un latente impacto en la calidad y oportunidad del servicio, especialmente en instituciones con alta demanda de raciones.

13.7 Modalidad complementos reforzados

La submodalidad de Complementos Reforzados presentó durante el período evaluado un desempeño favorable en las categorías objeto de seguimiento, evidenciando cumplimiento mayoritario en las variables asociadas a condiciones higiénico-sanitarias, oportunidad de entrega, control de temperaturas, trazabilidad operativa, rotulado, empaque y correspondencia de los componentes con los menús establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar.
De manera general, los proveedores evaluados mantuvieron un comportamiento estable en los componentes de Condiciones Higiénico-Sanitarias y Aspectos Contractuales, con cumplimiento pleno o variaciones puntuales que no afectaron la continuidad del servicio. En el Componente Alimentario y Nutricional se registraron algunas situaciones específicas relacionadas con la aceptabilidad de ciertos productos, intercambios autorizados y condiciones locativas de almacenamiento temporal, las cuales incidieron en el resultado consolidado de la submodalidad, sin comprometer la inocuidad ni la entrega efectiva de los complementos a la población beneficiaria.
El componente de Vigilancia Microbiológica mantuvo un cumplimiento del 100 %, lo que confirma que los alimentos industrializados suministrados durante el período evaluado cumplieron con los criterios de inocuidad establecidos. Este resultado evidencia condiciones sanitarias adecuadas en la cadena de suministro y distribución de los complementos alimentarios.
En términos generales, los resultados del período permiten concluir que la submodalidad conserva una operación técnicamente controlada, con oportunidades de mejora focalizadas principalmente en variables de logística de consumo, especialmente en disposición de residuos, condiciones de algunas áreas de almacenamiento temporal y aceptabilidad de ciertos componentes del menú. En este sentido, resulta pertinente continuar fortaleciendo el seguimiento a estos aspectos, con el fin de preservar la estabilidad de los indicadores y mejorar progresivamente el desempeño integral de la submodalidad.

Durante el periodo evaluado, el componente de Vigilancia Microbiológica registró un cumplimiento del 100% en los análisis aplicados a la planta de alimentos Thearion SAS, lo que confirma que los productos ensamblados y distribuidos por parte del Asociado Compensar cumplen con los criterios de inocuidad establecidos por la Entidad.

13.8 Componente ambiental

El componente ambiental evidenció un alto nivel de cumplimiento en las submodalidades CDP, Planta Satélite y Rural alcanzando un 100% de cumplimiento. Las variables evaluadas relacionadas con la gestión de residuos orgánicos, mantenimiento de campanas extractoras y manejo de aceite vegetal no presentaron registro de hallazgos durante el periodo. Para la submodalidad urbano presentó un cumplimiento promedio de las tres (3) variables del 99,88% teniendo una leve desviación en la variable 12 asociada al no funcionamiento de la campana de extracción del Colegio Emma Reyes (para esta variable presentó un cumplimiento del 99,65%).

Asimismo, la variable asociada a las buenas prácticas en el consumo responsable de servicios públicos presentó resultados cercanos al 100% en todas las submodalidades, evidenciando un adecuado control en el uso de recursos. En términos generales, los resultados reflejan una gestión ambiental adecuada y el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el anexo técnico del PAE.

13.9 Componente pedagógico

El componente pedagógico de la interventoría ejecutó noventa y ocho (98) procesos de seguimiento en territorio a las acciones pedagógicas ejecutadas por el asociado, se aplicó para cada uno de ellos el formato de seguimiento en territorio F-GN-04 que aborda 13 ítems de evaluación, en los cuales se evidenció un cumplimiento del 100% para cada uno de éstos, observando la aplicación de los estándares definidos en la guía metodológica (inicio, parte central y cierre) en cada una de las estrategias pedagógicas implementadas.

La ejecución de los seguimientos abordados evidenció el cumplimiento de los objetivos establecidos en los trece (13) ítems de evaluación para cada sesión, destacándose el desempeño de los profesionales de intervención social, las dinámicas desarrolladas y la metodología utilizada para la transmisión de las temáticas propuestas dando el abordaje en los cuatro bloques temáticos y las estrategias pedagógicas con un alcance de cumplimiento en el marco de las obligaciones contractuales.

CAPITULO 14. RECOMENDACIONES

14.1 Componente Alimentario y Nutricional

- Implementar un seguimiento en la estandarización de porciones, con énfasis en el componente proteico. Esto incluye capacitación continua al personal de cocina en técnicas de porcionado, verificación diaria del uso correcto de utensilios calibrados (cucharas porcionadoras, grameras) y la ejecución sistemática de chequeos rutinarios para garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos.
- Consolidar el procedimiento de reporte y autorización de modificaciones o cambios de menú, sensibilizando a los equipos operativos sobre la importancia y obligatoriedad del aviso o solicitud de autorización previa.
- Se recomienda reforzar el canal de comunicación ágil entre las áreas de operación, nutrición e interventoría, además de implementar mecanismos de alerta temprana frente a posibles desabastecimientos, con el fin de anticipar y gestionar adecuadamente los ajustes necesarios.
- Reforzar los procesos de estandarización en cocina mediante la disponibilidad de recetas impresas en cada punto de preparación y la capacitación en técnicas culinarias, ingredientes, procedimientos y factores de cocción específicos para cada insumo.
- Brindar al Asociado las consideraciones e indicaciones que se consideren pertinentes frente a la revisión de los gramajes por volúmenes y rendimiento, especialmente en lo concerniente a las preparaciones que incluyen lentejas, así como la de "brócoli en salsa de queso".

14.2 Modalidad Urbano

Se recomienda fortalecer el seguimiento al componente de Condiciones Higiénico-Sanitarias (CHS) en la submodalidad Urbano, asegurando la aplicación uniforme de los procedimientos en todas sus subcategorías, con énfasis en la ejecución constante de las actividades del Plan de saneamiento, el manejo adecuado de residuos y el mantenimiento del orden y limpieza en las áreas de proceso. Es fundamental reforzar el control y diligenciamiento de registros en la subcategoría de Aseguramiento y control de la calidad, garantizando información completa, oportuna y trazable en todas las etapas del proceso, especialmente en lo relacionado con temperaturas, recepción de materias primas y control de producción.

Se sugiere fortalecer la supervisión al personal manipulador, promoviendo el cumplimiento riguroso de las Buenas Prácticas de Manufactura, el uso adecuado de la dotación y la correcta manipulación de alimentos durante toda la operación. Así mismo, se recomienda implementar y hacer seguimiento a los programas de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, priorizando aquellos críticos para la operación, con el fin de evitar afectaciones en la continuidad del servicio y en la inocuidad de los alimentos.

Finalmente, es importante reforzar los controles en la subcategoría de Operaciones de fabricación, especialmente en el manejo de materias primas, control de temperaturas y prevención de riesgos de contaminación, así como establecer seguimiento específico a las sedes con hallazgos recurrentes, con el propósito de asegurar la mejora continua y la sostenibilidad de los resultados obtenidos.

Se recomienda al Asociado Compensar garantizar el cumplimiento de los requerimientos establecidos en el Anexo Técnico respecto a la dotación mínima de personal auxiliar de cocina y la disponibilidad de menaje en buen estado para la operación del servicio, realizando ajustes oportunos en la asignación de talento humano y en la reposición o redistribución del menaje según los documentos contractuales.

De acuerdo con los resultados del seguimiento microbiológico ejecutado durante el periodo, se recomienda al Asociado Compensar continuar reforzando la capacitación y supervisión del personal en prácticas de lavado y desinfección de manos, revisar la adecuada aplicación de los POES y verificar la eficacia de los productos y tiempos de contacto utilizados, con el fin de prevenir recurrencia de desviaciones y minimizar riesgos de contaminación cruzada.

14.2 Modalidad CDP

Se recomienda al Asociado el fortalecimiento del cumplimiento de los POES, con el objetivo de garantizar la eficacia del plan de mantenimiento preventivo y correctivo para equipos críticos (cuartos fríos, baños maría, carros isotérmicos), y asegurar su operatividad y el control adecuado de temperaturas en toda la cadena. Asimismo, se debe reforzar el control de calidad en la recepción y almacenamiento de materias primas, evitando el uso de productos no conformes. Se recomienda también fortalecer y aumentar la cultura de BPM en el personal manipulador, incluyendo el uso adecuado de dotación, prácticas higiénicas y cumplimiento de procedimientos. Finalmente, es clave mejorar la gestión documental y trazabilidad de los procesos, asegurando registros veraces, completos y oportunos, junto con un seguimiento riguroso a los hallazgos recurrentes hasta su cierre efectivo.

14.3 Modalidad Rural

Para el periodo evaluado correspondiente al mes de febrero, se recomienda fortalecer los mecanismos de control relacionados con la ejecución del ciclo de menús en la submodalidad Rural, garantizando que cualquier ajuste o intercambio de preparaciones cuente con la solicitud y autorización previa por parte de la interventoría, conforme a lo establecido en el Anexo Técnico del Programa de Alimentación Escolar. Lo anterior con el fin de asegurar la trazabilidad de las modificaciones realizadas y mantener la coherencia con la planeación nutricional definida para la población beneficiaria.
De igual forma, se recomienda realizar seguimiento a las condiciones locativas identificadas en algunas sedes educativas, particularmente aquellas relacionadas con superficies de trabajo y recipientes destinados para la disposición de residuos sólidos, con el fin de implementar las acciones correctivas necesarias que permitan fortalecer las condiciones higiénico-sanitarias en las áreas de manipulación de alimentos. Asimismo, se sugiere mantener las estrategias de control y monitoreo implementadas durante el periodo evaluado, las cuales han permitido sostener niveles adecuados de calidad e inocuidad en la prestación del servicio en la submodalidad Rural.

14.4 Modalidad Complementos Reforzados

Para el periodo evaluado correspondiente al mes de febrero, se recomienda fortalecer los procesos de seguimiento y control operativo en la submodalidad de Complementos Reforzados, particularmente

en lo relacionado con el registro de la información, la verificación de las condiciones del servicio y la trazabilidad de las actividades desarrolladas durante la entrega de los complementos alimentarios. Así mismo, se recomienda al asociado reforzar los mecanismos de supervisión interna en los puntos de operación, con el fin de asegurar la aplicación consistente de los lineamientos establecidos en el Anexo Técnico y mantener las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad en la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar.

14.5 Modalidad Planta Satélite

De acuerdo con las visitas realizadas y al análisis de los resultados obtenidos por parte del asociado compensar, se recomienda fortalecer los procesos de capacitación y reinducción al personal manipulador, haciendo énfasis en el uso adecuado de elementos de protección personal, cumplimiento estricto de los protocolos de limpieza y desinfección, control de tiempos y temperaturas durante el proceso productivo y aplicación de los criterios de aceptación y rechazo de materia prima. Adicionalmente, se recomienda reforzar la supervisión y verificación del diligenciamiento de los registros operacionales, asegurando la coherencia entre las condiciones observadas y la información documentada, así como mantener las estrategias implementadas que permitieron el cumplimiento del 100% en los aspectos contractuales, con el fin de sostener y mejorar los resultados obtenidos en los próximos periodos de evaluación.

14.5 Modalidad SIAT sedes

Se recomienda a la Secretaría de Educación fortalecer los mecanismos de control y supervisión en la operación en cada una de las sedes, especialmente en la logística de distribución y consumo, mediante la implementación de protocolos más estrictos de entrega, seguimiento al consumo efectivo y control del cumplimiento de horarios. Es clave reforzar la articulación con las instituciones educativas para asegurar condiciones adecuadas de consumo y minimizar riesgos sanitarios.

De igual manera, se sugiere priorizar la intervención en infraestructura, mantenimiento de equipos y condiciones de transporte, particularmente en aquellas instituciones con mayores afectaciones operativas. Esto incluye inversiones en adecuaciones físicas, renovación de equipos y fortalecimiento del mantenimiento preventivo, con el fin de garantizar condiciones óptimas para la prestación del servicio y evitar contingencias que afecten la cobertura.

Finalmente, se recomienda consolidar estrategias orientadas al fortalecimiento del cumplimiento técnico y documental del Asociado, incluyendo control riguroso de ciclos de menú, estandarización de procesos, registros operativos y gestión de novedades. Asimismo, se debe promover la implementación efectiva de planes de mejora y acciones correctivas, así como el fortalecimiento de procesos de capacitación en buenas prácticas de manufactura, calidad-inocuidad y gestión operativa en las sedes educativas.

14.7 Componente Pedagógico

Se recomienda continuar fortaleciendo los procesos pedagógicos dirigidos a los profesionales de intervención social (PIS), en función de la apropiación de las recomendaciones emitidas por la interventoría en campo, orientadas a optimizar los próximos seguimientos. En este sentido, se prioriza

el fortalecimiento de estrategias didácticas y la identificación de alternativas que faciliten la ejecución de las acciones en territorio.
Lo anterior, con el fin de anticipar y gestionar adecuadamente posibles situaciones relacionadas con la disponibilidad de recursos o modificaciones en los espacios destinados al desarrollo de las actividades pedagógicas, garantizando así el cumplimiento oportuno de los tiempos concertados y minimizando las novedades derivadas de ajustes en los horarios.

Se recomienda evaluar e implementar estrategias complementarias para la aplicación de encuestas, considerando que, en algunas ocasiones, la inestabilidad en la conexión a internet ha dificultado el desarrollo oportuno de esta actividad. Estas situaciones generan demoras en la ejecución y afectan la oportunidad en la recolección de la información requerida. En consecuencia, resulta pertinente contemplar alternativas que permitan mitigar estos inconvenientes, como la programación anticipada de espacios en los que se garantice una conexión estable.

14.8 Componente Ambiental

De acuerdo con los resultados obtenidos en el periodo evaluado, se recomienda mantener las buenas prácticas ambientales implementadas en las diferentes submodalidades, dado que se alcanzó un 100% de cumplimiento en la mayoría de las variables evaluadas durante marzo de 2026. Así mismo, es importante continuar fortaleciendo el seguimiento a la aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y las buenas prácticas en el consumo responsable de servicios públicos, con el fin de prevenir desviaciones y garantizar la mejora continua en la gestión ambiental del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Consorcio
DAC PAE
2025

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL

DEL CONSORCIO DAC PAE 2025

CON NIT No. 901.997.944-4

CERTIFICA:

Que según la información contable, desde su creación a la fecha de entrega de la presente certificación, el consorcio ha realizado los pagos de los aportes de nuestros empleados vinculados por contrato de trabajo a los sistemas de: Empresas promotoras de Salud, Administradora de Riesgos Profesionales, Administradora de Fondos de Pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, encontrándose a PAZ Y SALVO por tales conceptos.

Lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 del 2002, modificada por la Ley 828 de 2003.

Expedida en Bogotá, D.C., a los nueve (09) días del mes de abril del año dos mil veintiséis (2026).

Atentamente,

Monica Torres (10 abr.. 2026 09:38:49 CDT)

MONICA LUCIA TORRES MATIZ
CC. 52.145.933 de Bogotá
Representante Legal

Proyectó: Valentina Gómez / Gestora Financiera
Revisó: Adriana Medina / Directora Financiera

ConsultoraCapital

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL Y REVISORA FISCAL

CONSULTORA CAPITAL S.A.S. BIC

CON NIT No. 901.480.564-9

CERTIFICA:

Que, según la información contable, desde su constitución a la fecha de entrega de la presente certificación, la compañía ha realizado los pagos de los aportes de nuestros empleados vinculados por contrato de trabajo a los sistemas de: Empresas promotoras de Salud, Administradora de Riesgos Profesionales, Administradora de Fondos de Pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, encontrándose a PAZ Y SALVO por tales conceptos.

Lo anterior de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 del 2002, modificada por la ley 828 de 2003. Se encuentra exonerado de los aportes parafiscales de acuerdo con el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, modificado por el 114-1 del ET

Expedida en Bogotá, D.C., el primer día (01) día del mes de abril del año dos mil veintiséis (2026).

Atentamente,

ALFONSO MEDINA FUENTES
Representante Legal
CC. 79.626.892 de Bogotá

DIANA BERNAL MONTENEGRO
Revisora Fiscal
T.P 189637-T

Consultora Central

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL Y LA REVISORA FISCAL DE

CONSULTORA CENTRAL S.A.S. BIC

CON NIT No. 901.665.975-8

CERTIFICA:

Que, según la información contable, durante los últimos 6 (seis) meses a la fecha de entrega de la presente certificación, la compañía ha realizado los pagos de los aportes de nuestros empleados vinculados por contrato de trabajo a los sistemas de: Empresas promotoras de Salud, Administradora de Riesgos Profesionales, Administradora de Fondos de Pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, encontrándose a PAZ Y SALVO por tales conceptos.

Lo anterior de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 del 2002, modificada por la ley 828 de 2003. Se encuentra exonerado de los aportes parafiscales de acuerdo con el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, modificado por el 114-1 del ET.

Expedida en Bogotá, D.C., a los dos días (02) días del mes de marzo del año dos mil veintiséis (2026).

Atentamente,

ALFONSO MEDINA FUENTES
Representante Legal
CC. 79.626.892 de Bogotá

DIANA BERNAL MONTENEGRO
Revisora Fiscal
T.P 189637-T

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Informe de Seguimiento
Contrato de Interventoría N° 8443253 de 2025
Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Información General

N° de Informe	6
Fecha Informe:	16/04/2026

1. Información General

Firma Interventora:	Consorcio DAC PAE 2025	Fecha Suscripción:	16/10/2025	Plazo:	Seis (6) meses 18 (dieciocho) días.	Valor del contrato	$ 6.920.030.313
Objeto del contrato:	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.						

2. Información Contractual

Fecha de Inicio:	Fecha finalización:	Fecha prorroga:
16/10/2025	18/03/2026	30/04/2026

2.1. Otrosí en el contrato

Otrosí N°:	Fecha de Inicio:
1	17/03/2026

2.2. Suspensión de contrato

N° de Acta	Fecha de Suspensión:	Tiempo suspensión	Fecha de Reinicio:
	DD/MM/AAAA		DD/MM/AAAA
	DD/MM/AAAA		DD/MM/AAAA

Ejecución Financiera del Contrato

	Mes	Valor Programado	Valor Girado (valor programado - Valor Descuento)	Valor ejecutado	% de Ejecución mes	% de Girados mes	Saldo mes
1	Octubre_2025	$ 1.090.581.704	$ 928.214.467	$ 928.214.467	85,1%	85,1%	$ 162.367.237
2	Noviembre_2025	$ 1.590.618.079	$ 1.386.036.255	$ 1.386.036.255	87,1%	87,1%	$ 204.581.824
3	Diciembre_2025	$ 846.383.402	$ 339.080.095	$ 339.080.095	40,1%	40,1%	$ 507.303.307
4	Enero_2026	$ 753.911.775	$ 752.600.790	$ 752.600.790	99,8%	99,8%	$ 1.310.985
5	Febrero_2026	$ 1.630.703.398	$ 1.556.976.265	$ 1.556.976.265	95,5%	95,5%	$ 73.727.133
6	Marzo_2026	$ 1.561.134.152	$ 1.541.539.703	$ 1.541.539.703	98,7%	98,7%	$ 19.594.449
							$ -
							$ -
							$ -
							$ -
	TOTALES	$ 7.473.332.510	$ 6.504.447.575	$ 6.504.447.575	TOTALES		$ 968.884.935

5. Resumen del contrato

	VALOR	%
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 6.920.030.313	77,62%
ADICIÓN No. 1	$ 1.995.243.960	22,38%
		0,00%
OR REDUCCIONES/DISMINUCIONES EN VALOR		0,00%
VALOR DEVOLUCIONES/REINTEGRO		0,00%
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	**$ 8.915.274.273**	**100%**
VALOR TOTAL EJECUTADO	$ 6.504.447.575	72,96%
VALOR TOTAL GIRADO	$ 6.504.447.575	72,96%
SALDO CONTRATO	$ 2.410.826.698	27,04%

4. Reducciones y/o disminuciones en valor

Periodo	Descripción	Valor Descuento
Total	$	-

6. Observaciones Interventoría

En el sexto mes de ejecución, se realizó la entrega de los productos a cargo; el valor no girado corresponde a ejecución real vs valor proyectado inicial por la Entidad.

En el marco de la revisión de los soportes asociados al personal vinculado, la Entidad manifestó su decisión de no reconocer, para el presente periodo, los valores correspondientes a dos profesionales, en razón a la ausencia de los soportes para validación a los aportes al Sistema de Seguridad Social que ingresaron en el mes de febrero 2026.

No obstante, se deja constancia de que la situación fue objeto de análisis por parte de la interventoría, la cual expuso las consideraciones técnicas y normativas correspondientes. En este sentido, la Entidad indicó que dichos casos quedarán sujetos a revisión, estableciendo que, en el evento de subsanarse los aspectos observados, los valores podrán ser reconocidos en periodos posteriores.

La interventoría continuará realizando seguimiento a esta situación, con el fin de garantizar la adecuada trazabilidad y eventual reconocimiento de los valores asociados, en el marco de las condiciones contractuales y normativas aplicables.

7. Observaciones Equipo de supervisión contrato de interventoría

Componente de laboratorios: Durante el mes de marzo, la ejecución del programa se desarrolló conforme a lo planificado en lo referente a la toma de muestras para laboratorio. El valor ejecutado en el mes de marzo asciende a la suma de $ 75.897.428.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Informe de Seguimiento
Contrato de Interventoría N° 8443253 de 2025
Programa de Alimentación Escolar (PAE)

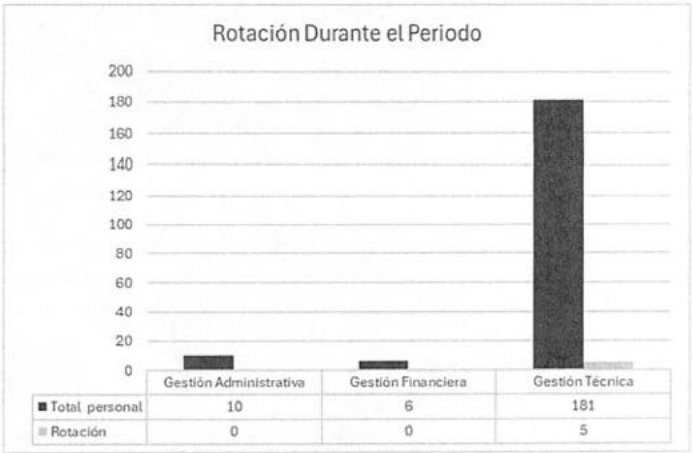
Información Ejecución

N° de Informe	6
Fecha Informe:	16/04/2026

8. Relación contratación derivada interventoría

RELACIÓN DEL NÚMERO DE PERSONAL POR COMPONENTE - ANALISIS Y GRAFICAS DE ROTACION DEL PERSONAL

Cargo	Cantidad
Director de Proyecto	1
Coordinador Gestión Financiera y Administrativa	1
Coordinador Gesttión Técnica	1
Coordinador Gestión Juridica	1
Prof. Gestión Información	1
Analista Gestión Información	1
Prof. Soporte Gestión Administrativa y Talento huma	1
Profesion en Seguridad y Salud en el Trabajo	1
Auxiliar Administrativo	1
Auxiliar de Mensajería	1
Profesional Soporte Gestión Jurídica	1
Profesional Financiero	2
Auxiliar Financiero	4
Auxiliar Administrativo Técnico	1
Profesional Soporte Gestión Técnica	8
Analista gestión de novedades técnicas	1
Profesional Mantenimiento	3
Profesional Ambiental	2
Profesional Pedagógico	1
Profesional Campo Pedagógico	6
Profesional Soporte Laboratorio	1
Profesional Microbiología	1
Profesional Fisicoquímica y Metrología	1
Profesional Campo Técnico	155
Total	**197**



9. Ejecución física del contrato de interventoría

Actividad	Ejecución			% de Ejecución
Visitas realizadas a sedes educativas modalidad SIDAE Urbano	Programado	1383	Visitas	99,9%
	Ejecutado	1382		
Visitas realizadas a sedes educativas modalidad SIDAE Rural	Programado	26	Visitas	100,0%
	Ejecutado	26		
Visitas realizadas a sedes educativas modalidad CDP	Programado	590	Visitas	100,0%
	Ejecutado	590		
Visitas realizadas a sedes educativas modalidad SIAT-SEDES	Programado	331	Visitas	100,0%
	Ejecutado	331		
Visitas realizadas a sedes educativas modalidad SIAT-RUTAS	Programado	7	Visitas	100,0%
	Ejecutado	7		
Visitas realizadas a sedes educativas modalidad SIDAE Complemento Reforzado	Programado	90	Visitas	97,8%
	Ejecutado	88		
Visitas realizadas a sedes educativas modalidad SIDAE SIAT-Planta independiente de producción	Programado	54	Visitas	100,0%
	Ejecutado	54		
Visitas realizadas componente AMBIENTAL modalidad SIDAE	Programado	8	Visitas	112,5%
	Ejecutado	9		
Visitas realizadas componente PEDAGÓGICO modalidad SIDAE	Programado	98	Visitas	100,0%
	Ejecutado	110		
Muestreo microbiológico SIDAE urbano	Programado	246	Muestras	100,0%
	Ejecutado	246		
Muestreo microbiológico SIDAE rural	Programado	25	Muestras	100,0%
	Ejecutado	25		
Muestreo fisicoquímico de agua de suministro SIDAE urbano	Programado	32	Muestras	100,0%
	Ejecutado	32		
Muestreo microbiológicos contingencia SIDAE urbano	Programado	37	Muestras	100,0%
	Ejecutado	37		
Muestreo microbiológico SIDAE transportada CDP	Programado	88	Muestras	100,0%
	Ejecutado	88		
Muestreo microbiológico SIDAE transportada SEDES	Programado	22	Muestras	100,0%
	Ejecutado	22		
Muestreo fisicoquímico de agua de suministro SIDAE rural	Programado	NA	Muestras	0%
	Ejecutado	NA		
Cuentas conciliadas- SIDAE	Programado	2	Cuentas conciliadas	100,0%
	Ejecutado	2		
Cuentas facturadas- SIDAE	Programado	2	Cuentas facturadas	100,0%
	Ejecutado	2		

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Informe de Seguimiento
Contrato de Interventoría N°8443253 de 2025
Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Avances y Logros

N° de Informe	6
Fecha Informe:	16/04/2026

10. Relación acta de comité de aprobación de entregables

Periodo	N° acta de comité	Fecha acta	Productos ejecutados	Productos aprobados	Producto no aprobado
2025/10	ACTASIDAE031	18/11/2025	6	6	
2025/11	ACTASIDAE055	12/12/2025	6	6	
2025/12	ACTASIDAE078	19/01/2026	3	3	
2026/01	ACTASIDAE099	13/02/2026	6	6	
2026/02	ACTASIDAE125	16/03/2026	6	6	
2023/03	ACTASIDAE145	16/04/2026	6	6	

11. Acciones de gestión de productos no aprobados

No se presentaron en el periodo

11. El contrato presenta acciones administrativas que deben ser analizadas y tenidas en cuenta

Avances y logros	Retrasos y soluciones
Referente a la información de vinculación de mujeres en el equipo de trabajo en el termino de ejecución del contrato, para el presente periodo la Interventoría realizó la vinculación del personal a corde a los perfiles establecidos, donde se evidencio que del total de personas vinculadas el 66% son mujeres. Así mismo, se presento el certificado de mujeres, teniendo en cuenta que se debe presentar cada dos (2) meses. Del componente SST, se realizó las visita mensual al asociado y las actividades de prevencion y promoción en Seguridad y salud en el trabajo para la interventoria	Durante el presente periodo se presentaron desistimientos en el área de gestión técnica, sin embrago, la Interventoría implemento todas las acciones necesarias con el fin de cumplir con el total del personal.

12. El contrato presenta acciones financieras que deben ser analizadas y tenidas en cuenta

Avances y logros	Retrasos y soluciones
Cumplimiento en la meta de las raciones del sistema general de regalías. Se realizó entrega de las proyecciones, generando las alertas relacionadas con la ejecución de cada uno de los determinantes de costo.	Notificación para la aprobación de las raciones objeto de reubicaciones, derivado de la no entrega en los horarios establecidos, situación que generó retrasos en la certificación dada la no aceptación del Asociado para el no reconocimiento de estas raciones. Se identificó una ejecución superior a la esperada en la certificación contable, en especial en los rubros de Otros Gastos de operación y Plan de Adherencia, por lo cual se remitió solicitud a Compensar de los soportes y evidencias que den cuenta de la ejecución; derivado de esto se generó provisión de estos rubros en la certificación contable, situación que impactó directamente en el no cumplimiento en la ejecución del PAC.

13. El contrato presenta acciones jurídicas que deben ser analizadas y tenidas en cuenta

Avances y logros	Retrasos y soluciones
En marzo de 2026, la Interventoría desarrolló de manera oportuna el seguimiento jurídico al Convenio de Asociación No. CO1.PCCNTR.8244120 de 2025, logrando el cierre de la mayoría de los requerimientos formulados al Asociado y la atención integral de las PQR, quejas y derechos de petición dentro de los términos legales. Así mismo, verificó la vigencia y suficiencia de las pólizas contractuales sin evidenciar inconsistencias, no identificó circunstancias que hicieran necesaria la modificación del convenio y dio continuidad al control del cumplimiento laboral mediante la validación progresiva del talento humano, sin detectar desnaturalización de	Al cierre del periodo se identificaron algunos requerimientos en estado abierto, principalmente vinculados a hallazgos técnicos y microbiológicos, así como una queja pendiente de respuesta formal por parte del Asociado, lo que impidió su cierre de fondo dentro del mes. Frente a ello, la Interventoría mantuvo seguimiento activo, fijó compromisos de respuesta y exigió acciones correctivas, incluyendo ajustes documentales en materia laboral, especialmente respecto de personal vinculado a través de empresas temporales, fortaleciendo con ello la trazabilidad y mitigación de riesgos jurídicos

14. El contrato presenta acciones técnicas que deben ser analizadas y tenidas en cuenta

Modalidad SIDAE	
Avances y logros	Retrasos y soluciones
Durante el periodo del mes de marzo, correspondiente a las acciones realizadas por el componente de gestión técnica, se destaca la verificación de cumplimiento de calidad nutricional, asociada con el seguimiento riguroso de minutas patrón, lográndose tener un informe consolidado y ampliado que fue objeto de felicitación por parte de entidad en cuanto a contenido, forma y análisis, sin determinarse ningúna subsanacion mayor de fondo. En la misma línea se presenta para el componente alimentario, en donde se destaca los resultados objeto de seguimiento, que permite garantizar acciones inmediatas para el cumplimiento del objeto del convenio por parte del Asociado. Se realiza seguimiento riguroso a las novedades técnicas tramitadas por los canales establecidos, que aunque se observa un incremento considerable con relación a meses anteriores, se ha logrado el trámite debido, sin presentarse situaciónes de mayor consideración, frente a afectacion o impacto negativo hacia la población	Durante enl periodo y frente al avance de las acciones de la interventoria, se ha logrado identificar oportunidades de mejora en algunas situaciones que han permitido, revisar y ajustar los procedimientos iniciales, que aunque no han ocaionado retrasos, si han solucionado algunos vacios que se evidenciaron con la aplicación de los procedimientos iniciales. Se ha visto incremento tanto en atención de novedades como en solicitudes de visitas del componente de mantenimiento, que aunque se han atendido en orden de solicitud, por la gran cantidad de reuqerimientos, se ha observado unos tiempos mayores de envio de informes a los inicialmente propuestos que se debe al tramite frente al volumen recibido, sin afectar la calidad de losdichos productos. Esta situación se mejoraria si se dispusiera de mayor cantidad de personal asociado a estos temas para garantizar los tiempos inicialmente contemplados. Adicionalmente, se observa una mayor cantidad de

15. El contrato presenta acciones en gestión de la información que deben ser analizadas y tenidas en cuenta

Avances y logros	Retrasos y soluciones
Durante este periodo considerando la finalizacion de la entrega de suministros con funtes de financiacion del sistema general de regalias, se realizo una mesa conjunta de conciliacion entre la entidad, Copensar y la intervetoria, lo que permitio concertar las raciones entregadas y dar asi avance al proceso de certificacion.	Durante este periodo no se presentarion retrasos lo que permidio dar cumplimiento con las obligaciones del componente

16. El contrato presenta acciones en el componente pedagógico que deben ser analizadas y tenidas en cuenta

Avances y logros	Retrasos y soluciones
Para el periodo del mes de marzo el componente pedagógico ejecutó 98 visitas de seguimiento a las acciones pedagógicas que ejecuta el asociado Compensar. En estas, se realizaron visitas a la IED en 17 localidades de Bogotá incluyendo el colegio Juan de La Cruz Varela en la localidad de Sumapaz visualizando la acción pedagó gica "Taller Rural". Así mismo, el componente ha efectuado visitas de seguimiento a las acciones de aporte no monetario y ponderables, haciendo los seguimientos en las acciones pedagógicas: "Cocineritos", "PAEmprender" y "Corazones Verdes" para un total de 12 acciones en el mes de marzo.	Para el presente periodo se reportaron algunas novedades referentes a reprogramaciones y/o cancelaciones de las acciones pedagógicas que ejecuta el asociado Compensar, las cuales fueron notificadas en su momento y se lograron reprogramar los profesionales pedagógicos de campo de la interventoría para el seguimiento en otras IED.

16. El contrato presenta acciones en el componente ambiental que deben ser analizadas y tenidas en cuenta

Avances y logros	Retrasos y soluciones
Durante el período objeto de evaluación, la interventoría realizó la recepción formal de la información correspondiente al mes de febrero de 2026, bajo la modalidad de análisis mes vencido, conforme a los lineamientos contractuales establecidos. De igual manera, se adelantó el proceso de revisión técnica, análisis documental y validación de soportes, culminando con la emisión de los respectivos conceptos de aprobación de la información . Lo anterior se desarrolló considerando la dinámica operativa. Así mismo, para el mes de marzo se ejecutaron 8 visitas técnicas y 1 de corazones verdes dando cumplimiento al cronograma enviado a la SED.	En el periodo analizado no se presentaron retrasos o novedades que hayan generado planes de mejora.

17. Aprobación

MONICA LUCIA TORRES MATIZ	DANIEL MORA CASTAÑEDA
Representante legal	Dirección de Bienestar Estudiantil
Consorcio DAC PAE 2025	Secretaría de Educación del Distrito

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
EDUCACIÓN
Secretaría de Educación

ACTA DE SUPERVISION

PARA AUTORIZAR EL PAGO No. 06
DIRECCIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
CONTRATO DE INTERVENTORIA No. CO1.PCCNTR. 8443253 DEL 15 DE OCTUBRE DEL 2025
Correspondiente al periodo: Del 1 al 31 de marzo de 2026

En Bogotá D.C., a los 16 días del mes de abril del 2026, se reunieron las siguientes personas: **DANIEL EDURADO MORA CASTAÑEDA** con cédula de ciudadanía **No. 79.683.203,** Director de Bienestar Estudiantil en su calidad de Supervisor, **CLAUDIA YANETH LEÓN VELAZCO** con cédula de ciudadanía **No. 52.739.629** en su calidad de apoyo a la supervisión y **MONICA LUCIA TORRES MATIZ,** identificada con **C.C.52.145.933**, obrando en nombre y representación del **CONSORCIO DAC PAE 2025** con **NIT No. 901.997.944-4,** en su condición de contratista con el fin de revisar las actividades desarrolladas en cumplimiento de lo establecido en el Contrato **CO1.PCCNTR 8443253 DE 2025,** cuyas condiciones generales se enuncian a continuación:

OBJETO:	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.
VALOR (señalar valor inicial y adiciones o modificaciones):	Valor inicial: *SEIS MIL NOVECIENTOS VEINTE MILLONES TREINTA MIL TRESCIENTOS TRECE PESOS MCTE ($6.920.030.313), IVA incluido y demás impuestos de ley, al igual que todos los costos y gastos para el cumplimiento del objeto del contrato.* *Adición 1: MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS MCTE ($1.995.243.960) IVA Incluido.* *Valor total: OCHO MIL NOVECIENTOS QUINCE MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL TRECIENTOS VEINTITRÉS PESOS MCTE ($8.915.275.323) IVA Incluido.*
FORMA DE PAGO:	Mensual
PLAZO PACTADO (señalar plazo inicial y prórroga o modificaciones):	Plazo Inicial: Cinco (5) meses y dos (2) días. Prorroga 1: Un (1) mes y trece (13) días Plazo Total: seis (6) meses y quince (15) días
FECHA DE INICIO:	16 de octubre de 2025
FECHA PREVISTA DE TERMINACIÓN:	30 de abril de 2026
SUPERVISOR:	**Daniel Eduardo Mora Castañeda**

La supervisión verificó el cumplimiento de las actividades a cargo del contratista, en virtud de lo cual se establece la procedencia de la autorización del pago No.,6 el cual corresponde a **$ 1.541.539. 703.oo M/cte.**, correspondientes al periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2026, alcanzando un porcentaje de ejecución acumulado del **72.96 %.**

Av. El Dorado No. 66-63 - PBX 3241000 - FAX 3153448 www.sedbogota.edu.co Información: Línea 195

INFORMACIÓN PÚBLICA

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

MONICA LUCIA TORRES MATIZ
C.C. **52.145.933**
Representante Legal
CONSORCIO DAC PAE 2025

DANIEL EDUARDO MORA CASTAÑEDA
C.C. 79.683.203
Director de Bienestar Estudiantil
Secretaría de Educación del Distrito

CLAUDIA YANETH LEÓN VELAZCO
C.C. 52.739.629
Profesional Apoyo a la Supervisión
Dirección de Bienestar Estudiantil
Secretaría de Educación del Distrito

Consorcio DAC PAE 2025 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FORMATO ACTA DE REUNIÓN Y/O COMITÉ SERVICIOS INTEGRALES DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)	Código: F-GC-39	Página 1 de 8
		Versión: 05	Fecha: 15/09/2023

N° de Acta	ActaSIDAE145	Fecha Reunión:	16/04/2026	Lugar Reunión:	Virtual TEAMS
Localidad	N/A	Nombre Institución Educativa: N/A		Motivo de Reunión: Reunión de aprobación informe No. 6 – marzo del 2026 de interventoría	
Hora de Inicio:	15:00				
Hora Finalización:	15:40				
Responsable Levantamiento del Acta:		Sandra Torres Arteaga		Cargo:	Profesional de proyecto

Agenda de la reunión	
1. Validación productos del periodo marzo 2026.	2. Aprobación entregables
3. Valor total a pagar	NA

Desarrollo de la Agenda

Se inicia la presentación por parte de Zolanlly García, de la SED, quien indica la metodología de la reunión para la aprobación de los entregables correspondientes al mes de marzo, se tuvieron en cuenta para los seis entregables que corresponden al contrato de interventoría, de acuerdo con los soportes previamente cargados en el repositorio de la Entidad. Se realizará la lectura de la descripción del entregable, así como de los anexos que corresponden, posteriormente el profesional de la SED que haya realizado el proceso de validación realizará la retroalimentación con sus observaciones si a ello hubiere lugar y luego indicarán si se encuentra aprobado o pendiente.

Adicional precisa que Zolanlly García socializará las observaciones del componente nutricional y pedagógico, ya que las profesionales se encuentran en otra reunión

Entregable 1

Las especificaciones del entregable y el responsable de la SED que realizó la revisión, es la siguiente:

No.	ENTREGABLES	ANEXOS DE LOS ENTREGABLES	RESPONSABLE
1	Matriz consolidada y normalizada de suministro autorizado, conciliado y certificado de la modalidad SIDAE.	Matrices anexas: · Reubicaciones · Novedades técnicas · Bajas y complementos adicionales . Mantenimientos correctivos . Costo logístico y certificación contable	Franci Pinilla Orlando Castillo

El responsable por componente, de la Entidad, realiza la siguiente retroalimentación:

- Componente Financiero: El profesional Orlando Castillo indica, Se realizaron observaciones del acta de certificación de las dos fuentes de financiación, ya que faltaba diligenciar el total por tipología; se requirió ajuste de la matriz de bajas y componentes adicionales para tener consistencia con la información reportada en la matriz de certificación. Con esto se solicitó la actualización de la matriz de bajas incluyendo la información de marzo. Adicional se generó una observación en regalías en el desagregado de la segunda entrega un ajuste de forma.
  Con relación a la base de mantenimiento se solicitó a la interventoría realizar la entrega del consolidado para verificar la consistencia con lo certificado, la estructura será validada en mesa de trabajo de seguimiento de las proyecciones

La interventoría realizó los ajustes y el producto se encuentra aprobado sin observaciones.

Novedades técnicas: La profesional Franci Pinilla indica, Con la validación de la matriz de novedades técnicas se realizaron observaciones de forma, como unificar formato de fecha, aclaración con el trámite de las novedades. La interventoría realizó los ajustes y el producto se encuentra aprobado sin observaciones.

Adicional se genera la recomendación, de verificar el cargue de las subsanaciones para que correspondan con la última versión que se ha actualizado. Esto derivado a la situación particular generada con la validación del presente informe, lo cual generó retrasos en la entrega y validación de la SED para aprobación.

Zolanlly reafirma lo mencionado por Franci, ya que de forma particular para este informe se presentaron dificultades con las versiones de los informes, lo cual generó dificultad y recomienda para futuros informes verificar la información antes de reportarla a la Entidad.

En conclusión, el entregable 1, Se encuentra aprobado sin observaciones ya que las observaciones fueron atendidas por la interventoría.

Entregable 2

Las especificaciones del entregable y el responsable de la SED que realizó la revisión, es la siguiente:

No.	ENTREGABLES	ANEXOS DE LOS ENTREGABLES	RESPONSABLE
2	Soportes de facturación mensual con todos los documentos que justifiquen la certificación de pagos.	Soportes: · FRS Comedores, SIAT, CR y demás · Acta certificación · Soportes mantenimientos correctivos · Soportes bajas y complementos adicionales . Soportes Anexo 9	Orlando Casilllo Juan Guillermo

Los responsables por componente, de la Entidad, realizan la siguiente retroalimentación:

- Componente Financiero: El profesional Orlando Castillo indica, que no se presentaron observaciones y se encuentra aprobado el producto.
  Juan Guillermo Hennesse indica que se validaron las actas de las dos fuentes de financiación con relación a los valores, saldos y porcentajes y se realizó retroalimentación de forma con relación a las observaciones finales registradas en el acta. Las cuales fueron ajustadas por la interventoría y se encuentra aprobado

En conclusión, el entregable 2, Se encuentra aprobado sin observaciones.

Entregable 3

Las especificaciones del entregable y el responsable de la SED que realizó la revisión, es la siguiente:

No.	ENTREGABLES	ANEXOS DE LOS ENTREGABLES	RESPONSABLE
3	Informe técnico de la operación de SIDAE y demás que se establezcan por la entidad.	Anexos: · Matriz de seguimiento y trazabilidad de observaciones novedades y no conformidades . Informe técnico componente nutricional · Demás para la generación del informe	Lorena Moreno Franci Pinilla Laura Vallejo Ximena Rojas Andrea Sandoval Marcela Diaz Sandra Santamaria Dagoberto Linan Salud y Seguridad Zolanlly García

El responsable por componente, de la Entidad, realiza la siguiente retroalimentación:

- Componente técnico: Lorena Moreno realiza la retroalimentación, en la cual se identificaron temas de forma, periodo de evaluación se relacionó febrero y la calidad de las gráficas. Los ajustes se realizaron y el entregable se encuentra aprobado.
- Componente novedades técnicas: La profesional Franci Pinilla indica que, no se presentaron observaciones y se encuentra aprobado el entregable.
- Componente nutricional: La profesional Zolanlly indica, se hicieron observaciones de forma las cuales se acogieron por la interventoría y el entregable se encuentra aprobado.
- Componente pedagógico: La profesional Zolanlly indica, se hicieron observaciones de forma las cuales se acogieron por la interventoría y el entregable se encuentra aprobado.
- Componente de laboratorios y metrología: La profesional Ximena Rojas indica que, no se presentaron observaciones, por lo cual se encuentra aprobado el entregable.
- Componente ambiental: La profesional Andrea Sandoval indica, se presentaron observaciones relacionadas con los porcentajes de cumplimiento, las cuales fueron ajustadas por la interventoría y se encuentra aprobado el entregable.
- Componente de gestión de la información: La profesional Marcela Diaz indica, se presentaron dos observaciones relacionadas con el uso del guion bajo, el cual aplica solo para después de la fecha, este no se usa para separar palabras, ya que todo debe ir unido y para diferenciar las palabras se puede hacer uso de las mayúsculas. El ajuste se realizó, por lo tanto, se encuentra aprobado el entregable.
- Gestión territorial: Sandra Santamaría indica solicitud con relación a redacción, nombres que no correspondía con los colegios. El ajuste se realizó, por lo tanto, se encuentra aprobado el entregable.
- Componente técnico: La profesional Zolanlly García indica, se realizaron observaciones con las actas y su relación con los PDF y el cronograma. Se evidenció duplicidad de actas. Se aclara que esta duplicidad solo aplica para el seguimiento de la planta SIAT por el seguimiento que se realiza por varios interventores. La interventoría realizó el ajuste y se encuentra aprobado el entregable.

En conclusión, el entregable 3, Se encuentra aprobado sin observaciones.

Entregable 4

Las especificaciones del entregable y el responsable de la SED que realizó la revisión, es la siguiente:

No.	ENTREGABLES	ANEXOS DE LOS ENTREGABLES	RESPONSABLE
4	Análisis mensuales de Laboratorio de microbiología y bromatología y sus contingencias	Soportes: · Certificados de análisis de laboratorio · Soportes de la gestión metrológica · Comprobante de toma de muestras · Informe de contingencias y eventos SGI	Ximena Rojas

La profesional Ximena Rojas de la SED, indica que los soportes se encuentran acorde con el plan de muestreo inicial para marzo se cumplió la ejecución de acuerdo con lo programado. Con esto el valor aprobado es de $75.897.428 (SETENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS VEINTIOCHO PESOS, valor confirmado por la interventoría para su reconocimiento.

En conclusión, el entregable 4, Se encuentra aprobado sin observaciones.

Entregable 5

Las especificaciones del entregable y el responsable de la SED que realizó la revisión, es la siguiente:

No.	ENTREGABLES	ANEXOS DE LOS ENTREGABLES	RESPONSABLE
5	Informe de gestión de la operación de SIDAE.	Anexos: · Matriz de talento humano · Soportes de contratación y SGSS · Cronograma de interventores · Demás para la generación del informe	Lorena Moreno Franci Pinilla Laura Vallejo Ximena Rojas Andrea Sandoval Marcela Diaz Dagoberto Linan Sandra Santamaria Zolanlly García

El responsable por componente, de la Entidad, realiza la siguiente retroalimentación:

- Componente técnico: Lorena Moreno indica que posterior a la revisión en coincidencia con el informe técnico las observaciones fueron de forma. Las cuales fueron subsanadas y el informe se encuentra aprobado.
- Componente novedades: La profesional Fanci Pinilla indica, se presentaron observaciones con relación al indicador reportado. Observación que fue ajustada y el entregable se encuentra aprobado.
- Componente nutricional: La profesional Zolanlly indica, se hicieron observaciones de forma las cuales se acogieron por la interventoría y el entregable se encuentra aprobado.
- Componente pedagógico: La profesional Zolanlly indica, se hicieron observaciones de forma las cuales se acogieron por la interventoría y el entregable se encuentra aprobado.
- Componente de Laboratorio y metrología: La profesional Ximena Rojas indica, La observación correspondió a temas de forma con el tipo de letra y coincidencia de cifras. Del anexo de indicadores se hizo observación frente al título. Los ajustes se realizaron y se encuentra aprobado el entregable.

- Componente ambiental: La profesional Andrea Sandoval indica, se presentaron observaciones relacionadas con redacción y pertinencia de algunos análisis relacionados; las cuales fueron ajustadas y el entregable se encuentra aprobado.
- Componente de gestión de la información: La profesional Marcela Diaz indica, se presentaron observaciones relacionadas con el uso de caracteres especiales. Las observaciones fueron subsanadas por la interventoría y el entregable se encuentra aprobado.
  Se recomienda realizar la validación detallada de la denominación de los archivos para evitas estas situaciones
- Componente jurídico: Dagoberto Liñan indica que las observaciones se realizaron con la gestión jurídica, las cuales fueron acogidas de forma detallada y felicita por el nivel de detalle que se incorporó para atender la observación.
  Recomienda que se mantenga esa calidad para futuros informes, y con relación al seguimiento de la reforma laboral sugiere incluir diagramas ya que se pueden generar análisis que por medio de una gráfica se podrán ver y analizar mejor. Las observaciones fueron subsanadas por la interventoría y el entregable se encuentra aprobado.
- Gestión territorial: Sandra Santamaría indica que no se tienen observaciones. Por lo cual se encuentra aprobado.
- Zolanlly García, menciona observaciones relacionadas con las actas de las visitas no correspondía con las relacionadas en el cronograma y observaciones en conclusiones y recomendaciones.
  Resalta la importancia de verificar la última versión corresponda con la versión definitiva.
  Con relación a las actas de reunión, se realiza la observación se encontraron dos actas sin firmas, para ello resalta la importancia de incluir las versiones finales en el entregable 5 ya que es este el que se verifica para la aprobación del informe.
  Con lo anterior, los ajustes fueron realizados por la interventoría y el entregable se encuentra aprobado.
- Componente SST: no se identificaron los soportes de pago de seguridad social de dos personas que ingresaron el 27 de febrero, los profesionales son Neiber Alberto Hernandez Meza y Mónica Bedoya. Información que fue socializada por correo electrónico.
  Con la validación se toma la determinación por parte de la SED no realizar el reconocimiento de estos dos profesionales, esto derivado del contrato que suscribió la SED con la interventoría

n conclusión, el entregable 5, se encuentra aprobado sin observaciones.

Entregable 6

Las especificaciones del entregable y el responsable de la SED que realizó la revisión, es la siguiente:

No.	ENTREGABLES	ANEXOS DE LOS ENTREGABLES	RESPONSABLE
6	Informe de seguimiento a la ejecución financiera y saldos del convenio de asociación, programación y ejecución bimestral de PAC.	Anexos: ·Notificación de proyecciones y alertas ·Matriz de relación de CNC . Matriz programación y ejecución PAC	Orlando Casillo Juan Guillermo

Los responsables por componente, de la Entidad, realizan la siguiente retroalimentación:

- Componente Financiero: El profesional Orlando Castillo indica, con la validación realizada, respecto de la proyección y del informe no se presentaron observaciones.
  Con relación al PAC, Juan Guillermo Hennessey de la SED, precisó que, no se presentaron observaciones y el entregable se encuentra aprobado.

En conclusión, el entregable 6, se encuentra aprobado sin observaciones.

Zolanlly García, realiza la retroalimentación general con relación a la metodología para atender las observaciones, y la versión 2 del informe

En general, realiza la recomendación para mantener solo una versión del informe y validar la información entregada que corresponda con la versión final.

De acuerdo con la aprobación de los entregables el valor final para reconocimiento es el reflejado en la siguiente imagen, que corresponde a **$ 1.541.539.703 (MIL QUINIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS TRES PESOS M/CTE)**, para determinar el valor se realiza el no reconocimiento de las dos personas mencionadas.

Se solicita desde la SED que, una vez validados estos valores al interior de la Entidad, la factura que remita la interventoría no debe tener decimales y ésta debe ser cargada en SECOP. El informe físico, debe ser entregado el 17 de abril en la SED.

El valor final, ha sido previamente verificado en conjunto con la interventoría; sin embargo, con la validación del entregable 5 se identificó el no reconocimiento de estos dos profesionales.

Javier Amortegui de la interventoría menciona que las situaciones que se presentaron en este informe quedan como lección aprendida. Resalta lo indicado por Dagoberto del área jurídica, ya que se viene trabajando con ahínco el fortalecimiento de la construcción de los informes.

Con relación al valor notificado para pago, manifiesta no estar de acuerdo, ya que esto corresponde a los pagos de febrero y se remitió comunicado refleja la justificación para la situación mencionada con relación a los pagos de aportes.

Adicional a esto Dagoberto Liñan de la SED indica que se presentará la respuesta al oficio remitido por la representante legal de la interventoría y aclara que el valor podrá ser reconocido en la siguiente certificación.

Con la aclaración del área jurídica la interventoría acepta el valor relacionado para reconocimiento con la claridad que éste podrá ser reconocido con posterioridad, no obstante, se deja constancia de que la situación fue objeto de análisis por parte de la interventoría, la cual expuso las consideraciones técnicas y normativas correspondientes. En este sentido, la Entidad indicó que dichos casos quedarán sujetos a revisión, estableciendo que, en el evento de subsanarse los aspectos observados, los valores podrán ser reconocidos en periodos posteriores.

La interventoría continuará realizando seguimiento a esta situación, con el fin de garantizar la adecuada trazabilidad y eventual reconocimiento de los valores asociados, en el marco de las condiciones contractuales y normativas aplicables.

Consorcio DAC PAE 2025

Informe 06_ Marzo 2026

CONCEPTO	VALOR POR PAGAR
VALOR MENSUAL	$ 1.557,457,699
VALOR LABORATORIOS EJECUTADOS	$ 75,897,428
VALOR POR PAGAR EJECUCION DEL MES	$ 1.541.539.703

Compromisos de la Reunión

N°	Actividad	Responsable	Fecha de Cumplimiento
1.	Radicación en la tienda virtual y cargue en el SECOP de la facturación	Interventoría	17-04-2026
2.	Entrega del informe	Interventoría	17-04-2026

Asistentes a la Reunión

N°	Nombres y Apellidos	Empresa / Entidad	Cargo	Firma
1.	Zolanlly García	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
2.	Orlando Castillo	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
3.	Lily Collazos	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
4.	Ximena Rojas	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
5.	Sandra Santamaría	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
6.	Martha Cecilia Martínez	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
7.	Juan Guillermo Hennessey	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
8.	Dagoberto Linan	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
9.	Adriana Córdoba	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
10.	Ginna Marcela Diaz	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
11.	Yojana Monsalve	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
12.	Paola Sandoval	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
13.	Lorena Moreno	SED	Contratista	Asistencia TEAMS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE EDUCACIÓN — Consorcio DAC PAE 2025	FORMATO ACTA DE REUNIÓN Y/O COMITÉ SERVICIOS INTEGRALES DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)	Código: F-GC-39	Página 8 de 8
		Versión: 05	Fecha: 15/09/2023

Asistentes a la Reunión				
N°	Nombres y Apellidos	Empresa / Entidad	Cargo	Firma
14.	Javier Amórtegui	Consorcio DAC PAE 2025	Coordinador Adm. y financiero	Asistencia TEAMS
15.	Franci Pinilla	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
16	Claudia León	SED	Contratista	Asistencia TEAMS
16.	Juan Parra	Consorcio DAC PAE 2025	Profesional Interventoría	Asistencia TEAMS
17	John Freddy Alvis	Consorcio DAC PAE 2025	Profesional Juridico	Asistencia TEAMS
20.	Sandra Torres A.	Consorcio DAC PAE 2025	Profesional de proyecto	Asistencia TEAMS

1. Resumen

Título de la reunión	Aprobación Informe 06 Marzo 2026_Consorcio DAC PAE 2025
Participantes que asistieron	6
Hora de inicio	4/16/26, 2:49:12 PM
Hora de finalización	4/16/26, 3:15:31 PM
Duración de la reunión	26 min 18 s
Tiempo medio de asistencia	7 min 42 s

2. Participantes

Nombre	Primera entrada	Última salida	Duración de la reunión	Correo electrónico	Id. de participante (UPN)	Rol
YOJANA PAOLA MONSALVE ROJAS	4/16/26, 2:56:46 PM	4/16/26, 3:01:57 PM	5 min 10 s	ymonsalve@educacionbogota.gov.co	ymonsalve@educacionbogota.gov.co	Moderador
SANDRA YOLIMA SANTAMARIA GUERRERO	4/16/26, 2:59:40 PM	4/16/26, 3:09:26 PM	9 min 45 s	sysantamaria@educacionbogota.gov.co	sysantamaria@educacionbogota.gov.co	Moderador
FREDY JERLEYN GOMEZ GOMEZ	4/16/26, 3:00:17 PM	4/16/26, 3:01:35 PM	1 min 17 s	fgomezg@educacionbogota.gov.co	fgomezg@educacionbogota.gov.co	Moderador
[illegible]d.ai meeting notes (No [illegible]omprobado)	4/16/26, 3:00:19 PM	4/16/26, 3:15:31 PM	15 min 12 s			Moderador
ORLANDO ENRIQUE CASTILLO ORTIZ	4/16/26, 3:02:17 PM	4/16/26, 3:07:06 PM	4 min 48 s	ocastillo@educacionbogota.gov.co	ocastillo@educacionbogota.gov.co	Moderador
Sandra Torres	4/16/26, 3:05:01 PM	4/16/26, 3:15:00 PM	9 min 58 s	sandra.torres@cmconsultores.com.co	sandra.torres@cmconsultores.com.co	Moderador

3. Actividades de la reunión

Nombre	Hora de entrada	Hora de salida	Duración	Correo electrónico	Rol
YOJANA PAOLA MONSALVE ROJAS	4/16/26, 2:56:46 PM	4/16/26, 3:01:57 PM	5 min 10 s	ymonsalve@educacionbogota.gov.co	Moderador
SANDRA YOLIMA SANTAMARIA GUERRERO	4/16/26, 2:59:40 PM	4/16/26, 3:09:26 PM	9 min 45 s	sysantamaria@educacionbogota.gov.co	Moderador
FREDY JERLEYN GOMEZ GOMEZ	4/16/26, 3:00:17 PM	4/16/26, 3:01:35 PM	1 min 17 s	fgomezg@educacionbogota.gov.co	Moderador
read.ai meeting notes (No comprobado)	4/16/26, 3:00:19 PM	4/16/26, 3:15:31 PM	15 min 12 s		Moderador
ORLANDO ENRIQUE CASTILLO ORTIZ	4/16/26, 3:02:17 PM	4/16/26, 3:07:06 PM	4 min 48 s	ocastillo@educacionbogota.gov.co	Moderador
Sandra Torres	4/16/26, 3:05:01 PM	4/16/26, 3:15:00 PM	9 min 58 s	sandra.torres@cmconsultores.com.co	Moderador

Factura Electrónica de Venta
Nro. Doc.: FEV7
Fecha y Hora de Generación: 2026-04-16 00:00:00
Fecha validación: 2026-04-16 19:18:05-05:00
Fec. Vcto.: 2026-05-16

Nº Resolución: 18764101417901 **Prefijo:** FEV **Consecutivo:** 1 hasta 500 **Fecha:** 2025-11-11 **hasta** 2027-11-11

Datos del Emisor	Datos del Adquirente
Razón social/Nombre: Consorcio DAC Pae 2025 **NIT:** 901997944-4 **Actividad Económica:** 7020 **Responsabilidad:** No aplica – Otros - **Dirección:** CR 13 96 67 OF 309 - BOGOTÁ, D.C. - Bogotá - CO **Teléfonos:** 6017434850 **Contacto:** Consorcio DAC Pae 2025 **E-mail:** juan.carreno@cmconsultores.com.co	**Razón social/Nombre:** Secretaría de Educación del Distrito Capital **NIT:** 899999061-9 **Dirección:** Avenida El Dorado No. 66 - 63 - Bogotá D.C. - Bogotá D.C. - CO **E-mail:** jhennessey@educacionbogota.gov.co

#	Código	Cant.	Medida	Descripción	Valor Unitario	%Impuesto	Impuesto	Descuento	Valor Total
1	41555001	1.00	94	Sexto pago del contrato 8443253 de 2025 conforme acta de supervisión para pago No. 6 correspondiente al periodo comprendido entre el 1 y 31 de marzo de 2026. ($1.541.539.703 Incluido impuestos). CUYO OBJETO ES: REALIZAR LA INTERVENTORÍA INTEGRAL, ESTO ES TÉCNICA, FINANCIERA, ADMINISTRATIVA, CONTABLE	1,295,411,515.13	IVA 19.00	246,128,187.87		1,541,539,703.00
Total Items			1						

Impuestos		
Tipo de Impuestos	Monto Base	Total
IVA : 19.00%	1,295,411,515.13	246,128,187.87

Totales	
SUBTOTAL:	1,295,411,515.13
TOTAL Base Imponible:	1,295,411,515.13
IVA	246,128,187.87
TOTAL Descuento Global:	0.00
TOTAL:	1,541,539,703.00
TOTAL en letras: Mil Quinientos Cuarenta Y Un Millones Quinientos Treinta Y Nueve Mil Setecientos Tres Con Cero COP	
Redondeo Aplicado:	0.00

Descuentos y Recargos					
#	Indicador	Descripción	Monto Base	Porcentaje	Monto
1	0	Ajuste total	1,541,539,703.00	0.00	0.00

Información Adicional
Consultora Central SAS - BIC NIT 901665975 10% - Consultora Central SAS - BIC NIT 901480564 90%
REALIZAR LA INTERVENTORÍA INTEGRAL, ESTO ES TÉCNICA, FINANCIERA, ADMINISTRATIVA, CONTABLE, YJURÍDICA A LOS CONTRATOS Y/O CONVENIOS QUE SUSCRIBA LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO PARA EJECUTAR LA MODALIDAD CORRESPONDIENTE A LA PRESTACIÓN DELSERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS ESCOLARES Y COMPLEMENTOS AM/PM DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

CUFE: f878a2bc5d7cc1b60f69456c5de180a00e84f8f929dc3b2df609a457fec612e7fe72dc1f8d6fb85fa8abad55d97d0267
Representación impresa de Factura Electrónica de Venta

188

Factura Electrónica de Venta
Nro. Doc.: FEV7
Fecha y Hora de Generación: 2026-04-16 00:00:00
Fecha validación: 2026-04-16 19:18:05-05:00
Fec. Vcto.: 2026-05-16

Medios de Pago									
Forma de Pago	Medio de Pago	Fecha de Vencimiento	Número de Referencia	Código Referencia	Número de Días	Código Banco	Banco	Número de Transferencia	Código del Canal de Pago
Crédito	Débito Ahorro	2026-05-16	Cta bancaria 0833000200001107			1	BBVA		

CUFE: f878a2bc5d7cc1b60f69456c5de180a00e84f8f929dc3b2df609a457fec612e7fe72dc1f8d6fb85fa8abad55d97d0267
Representación impresa de Factura Electrónica de Venta