

	GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	Fecha de Aprobación: 03/02/2022	Código: FO-ES-DE-01	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	Versión: 00	Página 1 de 12	

Fecha: 19 DE MAYO DE 2026

CONTRATO o CONVENIO No. CO1.PCCNTR.9055843 DE 2026

1. CONDICIONES DEL CONTRATO o CONVENIO

Número de Contrato o Convenio: CO1.PCCNTR.9055843 DE 2026

Número CDP: 001 del 02 de Enero de 2026

Número CRP: 712 del 23 de Enero de 2026

Objeto del Contrato o Convenio: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA.

Fecha de Suscripción del Contrato o Convenio: 22 de Enero de 2026

Fecha de inicio del Contrato o Convenio: 24 de Enero de 2026

Fecha de Terminación del Contrato o Convenio (incluidos los Otrosí):

Nombre del Contratista o Asociado(s): Asociación Sweet Food

Supervisión Técnica que presentan el informe: Ricardo Gordon May, Secretario de Educación

Periodo de Supervisión: del 1 al 30 de Abril de 2026

Supervisores anteriores y periodos de supervisión: NA

2. ACTIVIDADES EJECUTADAS-PRODUCTOS ENTREGADO CUMPLIDAS

	GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	Fecha de Aprobación: 03/02/2022	Código: FO-ES-DE-01	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	Versión: 00	Página 2 de 12	

ACTIVIDAD	DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS	FUERON REALIZADAS EN EL TERMINO DE EJECUCION DEL CONTRATO	PRODUCTOS ENTREGADOS.	RECIBIDAS A SATISFACCION (SI/ NO)
Ejecutar el objeto contractual en los términos y condiciones establecidos en el pliego, Adendas, Anexo técnico, y contrato.	El operador suministró los complementos alimentarios de acuerdo con el ciclo de menú establecido.	Si	Si	Si
Coordinar operativa y técnicamente las acciones que se requieran para desarrollar el objeto del contrato.	El operador cumplió con el objeto del contrato, toda vez que realizó la entrega de complementos alimentarios.	Si	Si	Si
Asumir y cancelar los costos que se generen por concepto de legalización, constitución de garantías y demás que se generen para el desarrollo del contrato. Pagar los impuestos, tasas, contribuciones, nacionales, departamentales o municipales a los que haya lugar en virtud de la legalización y ejecución del contrato.	En operador presenta las pólizas de garantía Nos. 75-44-101150973 75-40-101057319	Si	Si	Si
Realizar por escrito cualquier requerimiento, sugerencia, reclamación, comentario o demás que considere pertinente para la debida ejecución del objeto contractual, a la Entidad, a través del Supervisor del Contrato.	Durante el mes de abril se respondieron cuatro radicados del operador: SAA2026ER001074 SAA2026ER001057 SAA2026ER001014 SAA2026ER000927	Si	Si	Si
Desarrollar el contrato de acuerdo con el plazo, especificaciones y a los Lineamientos Técnicos establecidos.	Los complementos alimentarios fueron entregados en los horarios establecidos por cada una de las instituciones educativas oficiales.	Si	Si	Si
Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo y ejecución del contrato.	El operador presenta pila donde demuestra la vinculación de 53 personas. No. 75058753	Si	Si	Si
Participar y apoyar al departamento de San Andrés, Providencia y Santa Catalina en todas las reuniones a las que este se les convoque relacionadas con la ejecución del contrato.	En este periodo el operador no fue convocado a ninguna reunión.	N/A	N/A	N/A

	GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	Fecha de Aprobación: 03/02/2022	Código: FO-ES-DE-01	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	Versión: 00	Página 3 de 12	

Dar respuesta oportuna dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría en el marco del Programa.	Durante el mes de abril se respondieron dos radicados del operador: SAA2026EE002207 SAA2026EE001801	Si	Si	Si
Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos-administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa de Alimentación Escolar, fijados por el Ministerio de Educación Nacional mediante el decreto 1852 de 2015, decreto 1075 de 2015, Resolución 00335 de 23 de diciembre del 2021 y sus anexos expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar "Alimentos Para Aprender", y demás normas y lineamientos referentes al Programa de Alimentación Escolar	El personal vinculado es mayor de edad, cuenta con certificación vigente de manipulación de alimentos y concepto médico que lo habilita como apto para manipular alimentos.	Si	Si	Si
Propender porque la modalidad se desarrolle dentro de un clima de respeto a los titulares de derecho con el fin de no vulnerar sus derechos, mantener un buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con la comunidad educativa.	El operador dio un manejo adecuado de las relaciones interpersonales, promoviendo entornos de convivencia favorables, trato digno hacia los beneficiarios y una interacción efectiva y armoniosa con la comunidad educativa durante el desarrollo de la modalidad.	Si	Si	Si
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilataciones y trabas que afecten el objeto del contrato.	El operador dio cumplimiento a este objetivo, actuando con transparencia, compromiso y responsabilidad durante la ejecución contractual, atendiendo de manera oportuna los procesos requeridos y contribuyendo al desarrollo adecuado de las obligaciones establecidas.	Si	Si	Si
Contar con el personal idóneo y competente, el cual deberá cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE. (Resolución 00335 de 23 de diciembre del 2021 y sus anexos y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud.	El operador dio cumplimiento a la presente obligación contractual, al contar con personal que reúne las cualidades, competencias y perfiles exigidos para la adecuada ejecución del programa, en observancia de los lineamientos técnicos y disposiciones normativas vigentes aplicables.	Si	Si	Si

	GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	Fecha de Aprobación: 03/02/2022	Código: FO-ES-DE-01	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	Versión: 00	Página 4 de 12	

No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.	El operador acató plenamente esta obligación contractual, manteniendo una conducta íntegra y ajustada al marco legal vigente, absteniéndose de incurrir en actuaciones contrarias a derecho o de comprometer la correcta ejecución del contrato mediante actuaciones prohibidas o ajenas a los principios que rigen la contratación.			
Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.	El operador dio cumplimiento a esta obligación, incorporando en la ejecución del programa criterios orientados a la sostenibilidad ambiental y promoviendo prácticas responsables encaminadas a la protección y conservación del entorno, en concordancia con los principios de gestión ambiental aplicables.	Si	Si	Si
Acatar las sugerencias dadas por el (la) supervisor (a) del contrato	Durante el periodo evaluado no se formularon observaciones o recomendaciones particulares por parte de la supervisión contractual; no obstante, el operador dio cumplimiento a las obligaciones a su cargo, desarrollando la ejecución contractual de conformidad con las condiciones y lineamientos establecidos.	Si	Si	Si
Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar "Alimentos para Aprender"	El operador en este mes realizó la entrega de complementos de acuerdo a la cantidad solicitada por cada institución educativa, debido a que es el primer de reinicio escolar, se hizo la entrega de acuerdo a la resolución 2169 del 26 de marzo de 2026, sin exceder detallado de matriculados a corte de abril de 2026.	Si	Si	Si

	GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	Fecha de Aprobación: 03/02/2022	Código: FO-ES-DE-01	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	Versión: 00	Página 5 de 12	

Garantizar el personal para la apropiada preparación de los alimentos, transportarlos a cada establecimiento educativo y servirlos a los beneficiarios velando siempre por la adecuada manipulación, preservación, presentación e higiene de estos.	El personal vinculado es mayor de edad, cuenta con certificación vigente de manipulación de alimentos y concepto médico que lo habilita como Apto para manipular alimentos.	Si	Si	Si
Los manipuladores de alimentos deberán estar bien presentados y con el uniforme completo y limpio, cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013, emitida por Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos – INVIMA.	El operador dio cumplimiento a esta obligación, garantizando el adecuado porte del uniforme y la presentación del personal manipulador de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria aplicable. Su cumplimiento fue verificado desde el componente de calidad e inocuidad del equipo PAE de la Secretaría de Educación, evidenciándose su observancia satisfactoria	Si	Si	Si
Garantizar la preparación de los alimentos de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón y variedad de los ciclos de menús y servir con medidas o recipientes estandarizados.	El personal vinculado cuenta con certificación vigente de manipulación de alimentos y conocimiento apto para las medidas, variedad y demás.	Si	Si	Si
Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre el almacenamiento, recepción, la conservación y la manipulación, calidad, higiene e inocuidad de los alimentos.	El operador dio cumplimiento a esta obligación, acatando y aplicando las recomendaciones impartidas en materia de almacenamiento, recepción, conservación, manipulación, calidad, higiene e inocuidad de los alimentos, garantizando el adecuado manejo de los mismos durante la ejecución del programa.	Si	Si	Si
El operador llevará las raciones de alimentos hasta el establecimiento educativo, en donde será entregada a los titulares de derecho, beneficiarios focalizados en la institución educativa, teniendo en cuenta los grados y niveles escolares establecidos en la Resolución No. 00335 de 2021	En la modalidad de comida caliente transportada, el operador realizó el transporte de los complementos a cada una de las sedes educativas donde se cuenta con beneficiarios focalizados.	Si	Si	Si

	GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	Fecha de Aprobación: 03/02/2022	Código: FO-ES-DE-01	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	Versión: 00	Página 6 de 12	

Cumplir con el plan de saneamiento establecido en cada una de las Instituciones Educativas y llevar los registros necesarios para comprobar el cumplimiento de los mismos.	Durante el mes de abril, el operador dio cumplimiento a esta obligación, ejecutando las actividades contempladas en los planes de saneamiento de las instituciones educativas y manteniendo los registros correspondientes como soporte del cumplimiento de dichas acciones.	Si	Si	Si
Mantener las áreas del servicio de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.	Durante el mes de abril, el operador dio cumplimiento a esta obligación, manteniendo las áreas destinadas al servicio de alimentos en adecuadas condiciones de orden, limpieza y desinfección, conforme a los estándares de higiene aplicables.	Si	Si	Si
Velar por el mantenimiento del equipo y demás implementos del servicio de alimentación y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o reemplazo	El operador dio cumplimiento a esta obligación, asegurando el adecuado cuidado, uso y conservación de los equipos e implementos destinados al servicio de alimentación, gestionando de manera oportuna las acciones requeridas para su mantenimiento o reposición, cuando hubo lugar a ello.	Si	Si	Si
El operador deberá velar por la implementación y cumplimiento de un programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial.	El operador dio cumplimiento a esta obligación, velando por la implementación y observancia de las medidas correspondientes en materia de seguridad y salud en el trabajo, orientadas a la protección del personal vinculado a la ejecución del programa.	Si	Si	Si

	GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	Fecha de Aprobación: 03/02/2022	Código: FO-ES-DE-01	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	Versión: 00	Página 7 de 12	

Con el fin de realizar la ejecución, revisión y seguimiento del programa, el operador deberá: a. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial (Secretaría de Salud de San Andrés, Isla) donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento y de procesamiento de los alimentos, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato con concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos, en San Andrés y en Providencia, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato. b. Cumplir en lo que compete al operador con los anexos técnicos que integran la Resolución 0335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial Alimentos para Aprender UApA- Unidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional.	El operador cuenta con acta de inspección sanitaria vigente de cuatro cocinas en la Isla de San Andrés (Sugar Plum, Bolivariano, Barrio Obrero y Ruben Dario) y una en la Isla de Providencia (Rocky Point), cada una de ellas con concepto favorable.	Si	Si	Si
Las demás que se deriven del objeto del contrato y se requieran para la adecuada ejecución de este conforme a las normas aplicables.	Durante el mes de abril, el operador dio cumplimiento a las demás obligaciones inherentes al objeto contractual que resultaron necesarias para su adecuada ejecución, actuando en observancia de las disposiciones normativas y lineamientos aplicables al desarrollo del programa.	Si	Si	Si

3. OBSERVACIONES A LAS ACTIVIDADES EJECUTADAS Y/O A LAS OBLIGACIONES CUMPLIDAS.

INFORME FINANCIERO MES DE ABRIL 2026 - CONTRATO Nro CO1.PCCNTR.9055843.

OBJETIVO: Conocer la cantidad de raciones que fueran entregadas durante el mes dependiendo el tipo de complemento y cuanto fue el valor total pagado.

En San Andrés se entregaron un total de 105.460 complementos tipo AM/PM, del cual se pagó **SETECIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES SETENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y SIETE CON SIETE CENTAVOS Mcte (\$ 741.075.687,07)** y 53.647 complementos tipo ALMUERZO, del cual se pagó **QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO CON CUARENTA Y CINCO**

	GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	Fecha de Aprobación: 03/02/2022	Código: FO-ES-DE-01	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	Versión: 00	Página 8 de 12	

CENTAVOS Mcte (\$ 553.147.984,45). Pagando un valor de **MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y UN CON CINCUENTA Y DOS CENTAVOS Mcte (\$ 1.294.219.671,52).**

En la siguiente tabla se relaciona los detalles de raciones entregadas y valores correspondiente por niveles de educativos:

SAN ANDRES						
PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE ABRIL 2026						
NIVELES DE EDUCACION	JM-JT	ALMUERZO	Nº ALUMNOS JM-JT	Nº ALUMNOS ALMUERZO S	JM-JT	ALMUERZO
Nivel Preescolar	5237.08	9335.14	11311	11311	\$ 59,236,611.88	\$ 105,589,768.54
Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero	5649.1	9807.42	25916	12503	\$ 146,402,075.60	\$ 122,622,172.26
Nivel Primaria: Cuarto, Quinto	6951.37	10329.82	19687	10250	\$ 136,851,621.19	\$ 105,880,655.00
Nivel Secundaria	8041.55	11065.9	36843	11128	\$ 296,274,826.65	\$ 123,141,335.20
Nivel Media y Ciclo Complementario	8742.25	11343.59	11703	8455	\$ 102,310,551.75	\$ 95,910,053.45
	34621.35	51881.87	105460	53647	\$ 741,075,687.07	\$ 553,143,984.45
Gran Total					\$ 1,294,219,671.52	

Y en Providencia se entregaron un total de 10.120 complementos tipo AM/PM, del cual se pagó **SESENTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO CON DOCE CENTAVOS Mcte (\$ 67.840.755,12)** y 8.966 complementos tipo ALMUERZO, del cual se pagó **NOVENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE CON TREINTA Y OCHO CENTAVOS Mcte (\$ 91.386.367,38).** Pagando un valor de **CIENTO CINCUENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS VEINTISIETE MIL CIENTO VEINTIDÓS CON CINCUENTA CENTAVOS Mcte (\$ 159.227.122.50).**

En la siguiente tabla se relaciona los detalles de raciones entregadas y valores correspondiente por niveles de educativos:

PROVIDENCIA						
PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE ABRIL 2026						
NIVELES DE EDUCACION	JM-JT	ALMUERZO	Nº ALUMNOS JM-JT	Nº ALUMNOS ALMUERZO S	JM-JT	ALMUERZO
Nivel Preescolar	5237.08	9335.14	1859	1818	\$ 9,735,731.72	\$ 16,971,284.52
Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero	5649.1	9807.42	2769	2723	\$ 15,642,357.90	\$ 26,705,604.66
Nivel Primaria: Cuarto, Quinto	6951.37	10329.82	1895	1855	\$ 13,172,846.15	\$ 19,161,816.10
Nivel Secundaria	8041.55	11065.9	3077	2180	\$ 24,743,849.35	\$ 24,123,662.00
Nivel Media y Ciclo Complementario	8742.25	11343.59	520	390	\$ 4,545,970.00	\$ 4,424,000.10
	34621.35	51881.87	10120	8966	\$ 67,840,755.12	\$ 91,386,367.38
Gran Total					\$ 159,227,122.50	

	GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	Fecha de Aprobación: 03/02/2022	Código: FO-ES-DE-01	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	Versión: 00	Página 9 de 12	

En el mes se entregó un total de 115.580 complementos tipo AM/PM y 62.613 complementos tipo ALMUERZO, por un total de **MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO CON TREINTA Y NUEVE CENTAVOS Mcte** (\$ 1.453.446.794,02).

SAN ANDRES Y PROVIDENCIA						
PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE ABRIL 2026						
NIVELES DE EDUCACION	JM-JT	ALMUERZO	N° ALUMNOS JM-JT	N° ALUMNOS ALMUERZO S	JM-JT	ALMUERZO
Nivel Preescolar	5237.08	9335.14	13170	13129	\$ 68,972,343.60	\$ 122,561,053.06
Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero	5649.1	9807.42	28685	15226	\$ 162,044,433.50	\$ 149,327,776.92
Nivel Primaria: Cuarto, Quinto	6951.37	10329.82	21582	12105	\$ 150,024,467.34	\$ 125,042,471.10
Nivel Secundaria	8041.55	11065.9	39920	13308	\$ 321,018,676.00	\$ 147,264,997.20
Nivel Media y Ciclo Complementario	8742.25	11343.59	12223	8845	\$ 106,856,521.75	\$ 100,334,053.55
	34621.35	51881.87	115580	62613	\$ 808,916,442.19	\$ 644,530,351.83
Gran Total					\$ 1,453,446,794.02	

SAN ANDRES Y PROVIDENCIA						
PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE MARZO 2026						
NIVELES DE EDUCACION	JM-JT	ALMUERZO	N° ALUMNOS JM-JT	N° ALUMNOS ALMUERZO S	JM-JT	ALMUERZO
Nivel Preescolar	5237.08	9335.14	11973	11893	\$ 62,703,558.84	\$ 111,022,820.02
Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero	5649.1	9807.42	31602	16061	\$ 178,522,858.20	\$ 157,516,972.62
Nivel Primaria: Cuarto, Quinto	6951.37	10329.82	22223	12015	\$ 154,480,295.51	\$ 124,112,787.30
Nivel Secundaria	8041.55	11065.9	43842	13759	\$ 352,557,635.10	\$ 152,255,718.10
Nivel Media y Ciclo Complementario	8742.25	11343.59	13503	9315	\$ 118,046,601.75	\$ 105,665,540.85
	34621.35	51881.87	123143	63043	\$ 866,310,949.40	\$ 650,573,838.89
Gran Total					\$ 1,516,884,788.29	

4. BALANCE ECONÓMICO DEL CONTRATO o CONVENIO.

DESEMBOLSOS Y REALIZADOS Y EJECUCION FINANCIERA ACUMULADA				
Valor Total del Contrato:			\$19.000.000	
Fecha	No. Orden de Pago	%	Valor Orden de Pago (\$)	Observaciones aclaratorias

	GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	Fecha de Aprobación: 03/02/2022	Código: FO-ES-DE-01	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	Versión: 00	Página 10 de 12	

17/03/2026	3894	1.19%	227.651.410,34	
17/03/2026	3985	8.56%	1.627.509.187,42	
28/04/2026	9797	7.96%	1.516.884.788,29	
TOTALES		17.7%	3.372.045.386,05	

5. MODIFICACIONES AL CONTRATO O CONVENIO

MODIFICACIONES AL CONTRATO					
Modificación Contractual	Modificación RP No.	Fecha de la modificación contractual	Tiempo en días (en caso de suspensión, otrosí o prórroga)	Valor de la modificación	Justificación de la modificación contractual
TOTAL, MODIFICACIONES					

CESIONES AL CONTRATO					
NOMBRE DEL CEDENTE	NA	No. Identificación	NA	Monto aún sin ejecutar, al momento de la cesión:	\$NA
NOMBRE DEL CESIONARIO	NA	No. Identificación	NA		
Cuando se realice una cesión, se debe indicar en los espacios destinados a tal fin, la información relacionada con la póliza y el registro presupuestal, la información de este formato debe incluir la totalidad de la información del contrato.					

	GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	Fecha de Aprobación: 03/02/2022	Código: FO-ES-DE-01	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	Versión: 00	Página 11 de 12	

Terminación anticipada	Fecha terminación	Acta de terminación				Justificación
		SI		NO		

6. ANEXOS.

Hacen parte del siguiente informe:

Informe detallado de las entregas presentado por el operador Asociación Sweet Food.

Informe de calidad e inocuidad

Informe de alimentación saludable y sostenible.

En mi calidad de supervisor Certifico que las actividades relacionadas corresponden a las pactadas en el contrato y que el contratista dio cumplimiento durante el período ejecutado al pago de la totalidad de los aportes al Sistema General de Seguridad Social en salud, pensión y riesgos laborales, de conformidad con las normas legales vigentes

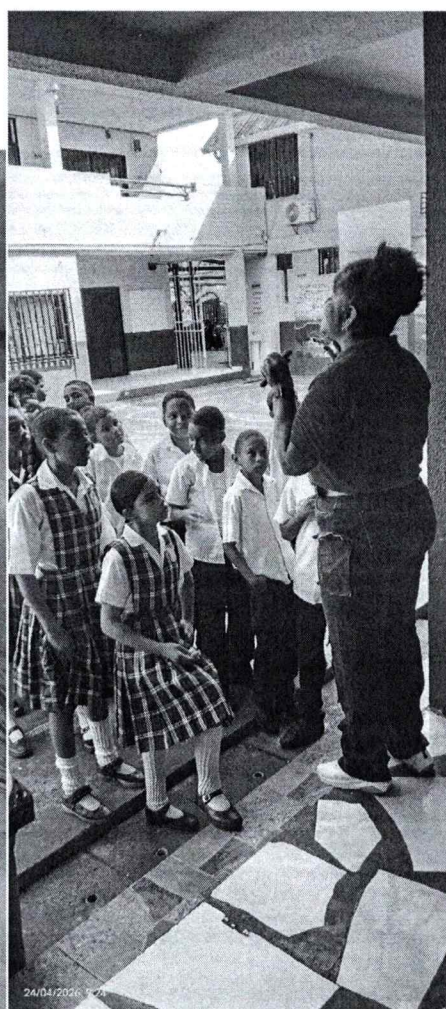
RICARDO GORDON MAY

Supervisor del Contrato

Secretaría de Educación Departamental

	GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	Fecha de Aprobación: 03/02/2022	Código: FO-ES-DE-01	
	INFORME DE SUPERVISIÓN	Versión: 00	Página 12 de 12	

Registro fotográfico





MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR ABRIL DE 2026



INFORME FINANCIERO MES DE ABRIL 2026 - CONTRATO Nro. CO1.PCCNTR.9055843.

OBJETIVO: Conocer la cantidad de raciones que fueran entregadas durante el mes dependiendo el tipo de complemento y cuanto fue el valor total pagado.

En San Andrés se entregaron un total de 105.460 complementos tipo AM/PM, del cual se pagó **SETECIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES SETENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y SIETE CON SIETE CENTAVOS Mcte** (\$ 741.075.687,07) y 53.647 complementos tipo ALMUERZO, del cual se pagó **QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO CON CUARENTA Y CINCO CENTAVOS Mcte** (\$ 553.147.984,45). Pagando un valor de **MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y UN CON CINCUENTA Y DOS CENTAVOS Mcte** (\$ 1.294.219.671,52).

En la siguiente tabla se relaciona los detalles de raciones entregadas y valores correspondiente por niveles de educativos:

SAN ANDRES						
PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE ABRIL 2026						
NIVELES DE EDUCACION	JM-JT	ALMUERZO	N° ALUMNOS JM-JT	N° ALUMNOS ALMUERZO S	JM-JT	ALMUERZO
Nivel Preescolar	5237.08	9335.14	11311	11311	\$ 59,236,611.88	\$ 105,589,768.54
Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero	5649.1	9807.42	25916	12503	\$ 146,402,075.60	\$ 122,622,172.26
Nivel Primaria: Cuarto, Quinto	6951.37	10329.82	19687	10250	\$ 136,851,621.19	\$ 105,880,655.00
Nivel Secundaria	8041.55	11065.9	36843	11128	\$ 296,274,826.65	\$ 123,141,335.20
Nivel Media y Ciclo Complementario	8742.25	11343.59	11703	8455	\$ 102,310,551.75	\$ 95,910,053.45
	34621.35	51881.87	105460	53647	\$ 741,075,687.07	\$ 553,143,984.45
	Gran Total				\$ 1,294,219,671.52	

Y en Providencia se entregaron un total de 10.120 complementos tipo AM/PM, del cual se pagó **SESENTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO CON DOCE CENTAVOS Mcte** (\$ 67.840.755,12) y 8.966 complementos tipo ALMUERZO, del cual se pagó **NOVENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE CON TREINTA Y OCHO CENTAVOS Mcte** (\$ 91.386.367,38). Pagando un valor de **CIENTO CINCUENTA Y NUEVE**



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR ABRIL DE 2026



MILLONES DOSCIENTOS VEINTISIETE MIL CIENTO VEINTIDÓS CON CINCUENTA CENTAVOS Mcte (\$ 159.227.122.50).

En la siguiente tabla se relaciona los detalles de raciones entregadas y valores correspondiente por niveles de educativos:

PROVIDENCIA						
PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE ABRIL 2026						
NIVELES DE EDUCACION	JM-JT	ALMUERZO	Nº ALUMNOS JM-JT	Nº ALUMNOS ALMUERZO S	JM-JT	ALMUERZO
Nivel Preescolar	5237.08	9335.14	1859	1818	\$ 9,735,731.72	\$ 16,971,284.52
Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero	5649.1	9807.42	2769	2723	\$ 15,642,357.90	\$ 26,705,604.66
Nivel Primaria: Cuarto, Quinto	6951.37	10329.82	1895	1855	\$ 13,172,846.15	\$ 19,161,816.10
Nivel Secundaria	8041.55	11065.9	3077	2180	\$ 24,743,849.35	\$ 24,123,662.00
Nivel Media y Ciclo Complementario	8742.25	11343.59	520	390	\$ 4,545,970.00	\$ 4,424,000.10
	34621.35	51881.87	10120	8966	\$ 67,840,755.12	\$ 91,386,367.38
Gran Total					\$ 159,227,122.50	

En el mes se entregó un total de 115.580 complementos tipo AM/PM y 62.613 complementos tipo ALMUERZO, por un total de **MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO CON TREINTA Y NUEVE CENTAVOS Mcte (\$ 1.453.446.794,02).**

SAN ANDRES Y PROVIDENCIA						
PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE ABRIL 2026						
NIVELES DE EDUCACION	JM-JT	ALMUERZO	Nº ALUMNOS JM-JT	Nº ALUMNOS ALMUERZO S	JM-JT	ALMUERZO
Nivel Preescolar	5237.08	9335.14	13170	13129	\$ 68,972,343.60	\$ 122,561,053.06
Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero	5649.1	9807.42	28685	15226	\$ 162,044,433.50	\$ 149,327,776.92
Nivel Primaria: Cuarto, Quinto	6951.37	10329.82	21582	12105	\$ 150,024,467.34	\$ 125,042,471.10
Nivel Secundaria	8041.55	11065.9	39920	13308	\$ 321,018,676.00	\$ 147,264,997.20
Nivel Media y Ciclo Complementario	8742.25	11343.59	12223	8845	\$ 106,856,521.75	\$ 100,334,053.55
	34621.35	51881.87	115580	62613	\$ 808,916,442.19	\$ 644,530,351.83
Gran Total					\$ 1,453,446,794.02	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES ABRIL DE 2026



EJE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

INTRODUCCIÓN

Durante el período reportado mes de abril de 2026, se desarrollaron acciones orientadas al fortalecimiento del eje de alimentación saludable y sostenible en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), promoviendo hábitos alimentarios adecuados, el consumo responsable y prácticas sostenibles en la comunidad educativa.

Las actividades ejecutadas estuvieron dirigidas a estudiantes, docentes, manipuladoras de alimentos y familias, buscando fortalecer conocimientos relacionados con nutrición, inocuidad alimentaria, aprovechamiento de alimentos y cuidado del medio ambiente.

OBJETIVO

Implementar y hacer seguimiento a las acciones establecidas en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE, promoviendo hábitos de alimentación saludable y sostenible mediante estrategias pedagógicas, educativas y comunitarias que contribuyan al bienestar nutricional y ambiental de los estudiantes beneficiarios del PAE en las IE.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1* VISITAS DE VERIFICACIÓN, SEGUIMIENTO O INSPECCIÓN A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DONDE PREPARAN LOS ALIMENTOS DEL PAE EN LAS MODALIDADES RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

OBJETIVO DE LAS VISITAS: Dar Cumplimiento de los lineamientos técnicos del PAE, verificando las condiciones de higiene y salubridad del área de cocina, adecuada manipulación de los alimentos, observación del proceso completo de la preparación y distribución, gramaje de los alimentos proteicos, cereales y leguminosas (granos) y la existencia y estado de los equipos y utensilios que utilizan para la preparación, cocción, manipulación y servida de los alimentos.

Seguimiento y verificación a las cocinas (**Bolivariano, Industrial, Cocina del obrero, Rubén Darío, Sugar Plum**) donde se preparan los alimentos del Programa de Alimentación Escolar para hacer entrega de los menús con preparaciones

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL 	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE				
	INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES ABRIL DE 2026				

autóctonas del departamento implementando la resolución 051 de 2025, para empezar la entrega del programa a los beneficiarios en las IE.

A la vez se verifica el complemento alimentario almuerzo, con el fin de dar cumplimiento con el aporte nutricional de los lineamientos técnicos administrativos del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Informe del Formato de **Requerimientos Alimentarios y Criterios Nutricionales** que es aplicada a la modalidad de **ración preparada en sitio y comida caliente transportada**

El documento corresponde a un formulario oficial de control para el servicio de alimentación escolar.

Este formato se implementa en las 5 cocinas donde realizan la preparación de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar, contiene 15 puntos de control específicos para evaluar la calidad y cumplimiento del servicio mediante calificación (Cumple / No Cumple / No Aplica / Observaciones).

Requerimientos RPP	Rubén Darío		Bolivariano		Industrial
# de visitas abril	8/4/26	10/4/26	08/04/26	28/04/26	20/04/26
Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C	C	C	C	C
El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C	C	C	C	C
Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC	C	C	C	C



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE **Alimentos para Aprender**

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES ABRIL DE 2026



El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C	C	C	C	C
El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C	C	C	C	C
En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A	N/A	N/A	N/A	C Se evidenció un intercambio – fruta de pan x las tajadas de bosco
Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C	C	C	C	C
Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	NC	NC	NC	NC	NC
El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C	C	C	C	C
Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C	C	C	C	C



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES ABRIL DE 2026



Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C		C		C		C		C	
En el ciclo de minutos incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C		C		C		C		C	
En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C		C		C		C		C	
La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C		C		C		C		C	
El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C		C		C		C		C	
TOTAL, DE C/NC	12 C	2 NC	13 C	1 NC	13 C	1 NC	13 C	1 NC	14 C	1 NC

Requerimientos CCT	RESTAURANTE SUGAR PLUM			OBRERO	INDUSTRIA L
# de visitas abril	15/4/26	16/4/26	29/4/26	27/04/26	17/04/26
Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutos aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C	C	C	C	C



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES ABRIL DE 2026



El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C	C	C	C	C
Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C	C	C	C	C
El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C	C	C	C	C
El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C	C	C	C	C
En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	NA	NA	NA	NA
Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C	C	C	C	C
Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su	NC	NC	NC	NC	NC



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES ABRIL DE 2026



respectiva receta estandarizada.					
El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C	C	C	C	C
Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C	C	C	C	C
Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C	C	C	C	C
En el ciclo de minutos incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C	C	C	C	C
En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C	C	C	C	C
La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C	C	C	C	C
El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C	C	C	C	C
TOTAL, DE C/NC	13 C	1 NC	13 C	1 NC	13 C



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE Alimentos
Aprender

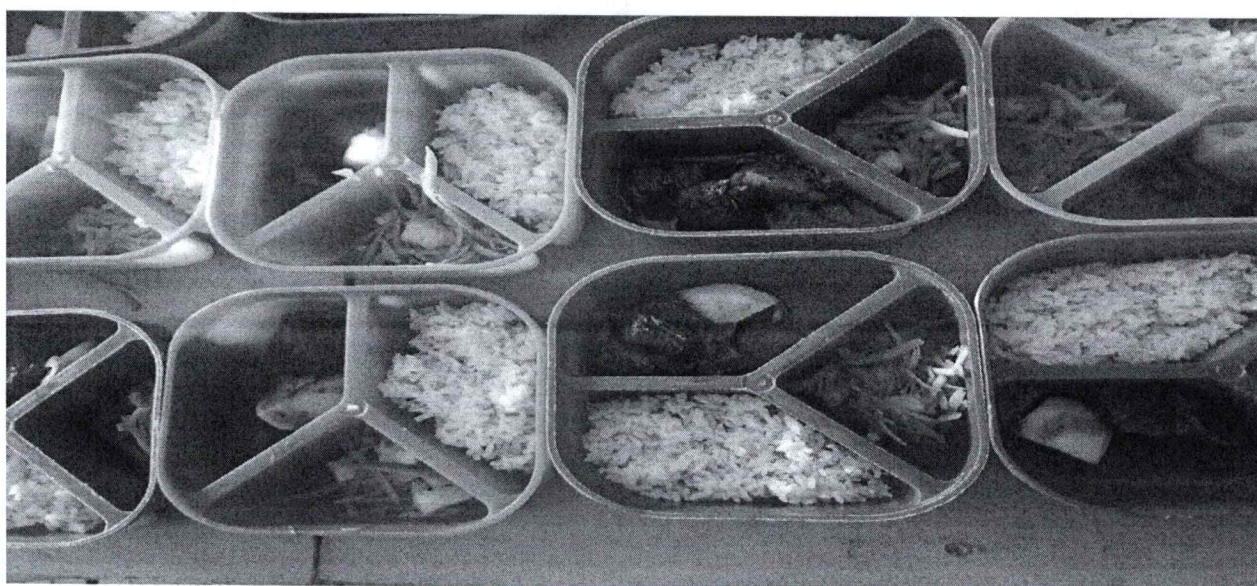
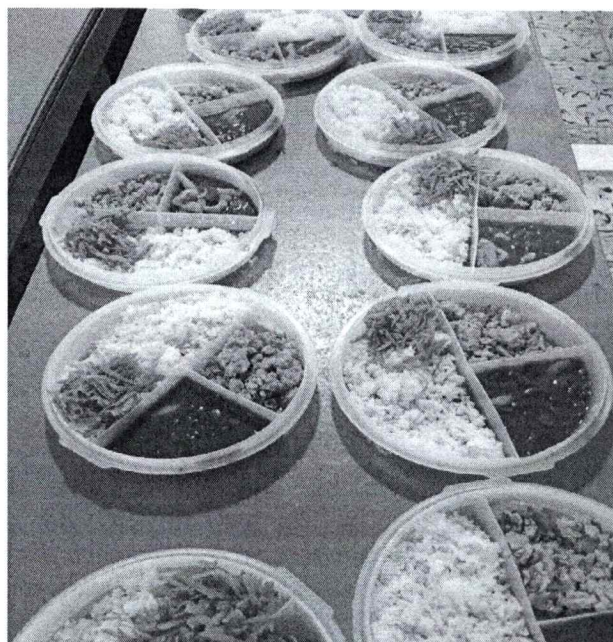
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES ABRIL DE 2026



Al terminar de diligenciar la lista de chequeo en el restaurante escolar se califica según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica); se escribe cuáles son las observaciones evidenciadas en la visita, se les comenta a los manipuladores de alimentos que están en el momento de la visita y se procede a la firma por ambas partes.

anexos formatos escaneados al final del informe



 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PAE <i>Alimentos para Aprender</i>	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES ABRIL DE 2026	
--	--	---

2* ACTUALIZACIÓN VITRINAS DEL PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

OBJETIVO: Realizar la actualización y verificación de las vitrinas informativas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) ubicadas en las Instituciones Educativas (IE), específicamente en restaurantes escolares y/o comedores, garantizando la publicación visible y organizada de la información requerida para la comunidad educativa.

Durante la jornada de seguimiento se efectuaron las siguientes actividades:

- Verificación del estado físico de las vitrinas informativas.
- Actualización de documentos y material informativo del PAE.
- Organización y ubicación visible de la información dentro de los restaurantes escolares y/o comedores.
- Retiro de información desactualizada o deteriorada.
- Socialización con manipuladoras de alimentos y personal encargado sobre la importancia de mantener la información vigente.

Se realizó la publicación y/o actualización de los siguientes documentos:

- Ciclos de menús vigente con Listas de intercambio
- Ficha Técnica de información del PAE con datos del operador del PAE.
- Canales de atención al ciudadano de la entidad territorial.
- Lineamientos de higiene y manipulación de alimentos.
- Material pedagógico relacionado con alimentación saludable.

RESULTADOS OBSERVADOS

- ✓ Las vitrinas quedaron organizadas y con información visible para estudiantes, docentes y padres de familia.
- ✓ Se evidenció mejora en la presentación y acceso a la información del programa.
- ✓ Algunas instituciones requieren mantenimiento o cambio de vitrinas por deterioro físico. (se evidencia daño de las puertas en vidrio)



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

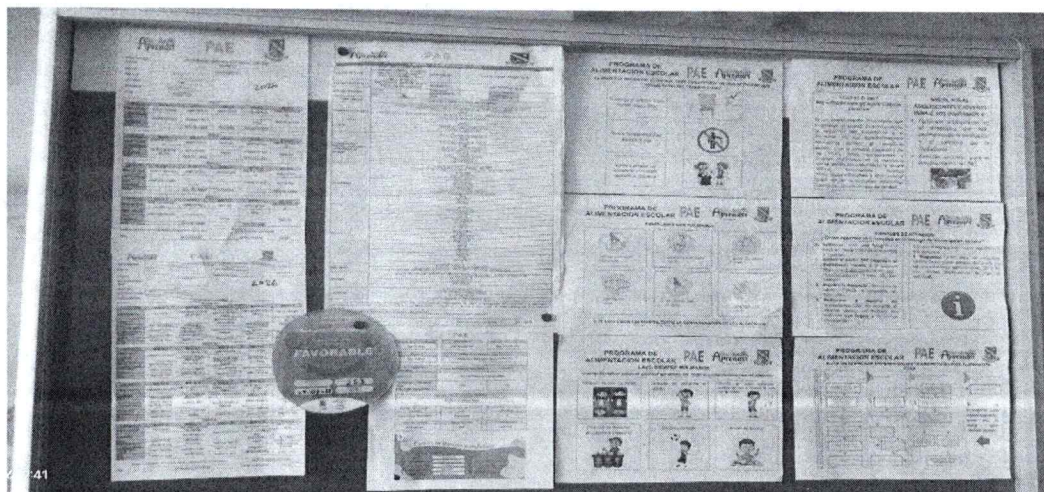
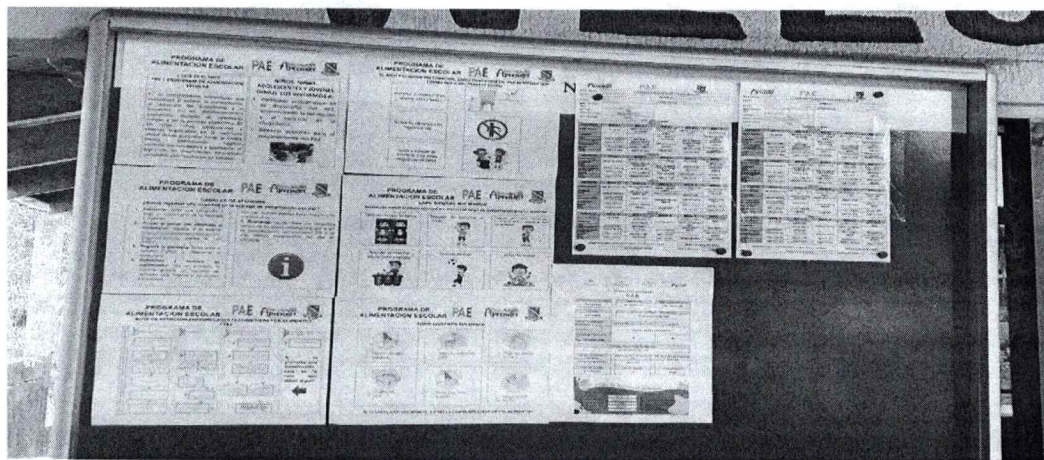
INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES ABRIL DE 2026



CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La actualización de las vitrinas informativas fortalece los procesos de transparencia, seguimiento y participación comunitaria dentro del Programa de Alimentación Escolar. Se recomienda continuar realizando revisiones periódicas para garantizar que la información permanezca completa, visible y actualizada.

Actualización de ciclo de menú a las cocinas que manejan la modalidad preparada en sitio, se realiza ciclo de menú en cartulinas y son pegados en un lugar visible para la comunidad estudiantil.



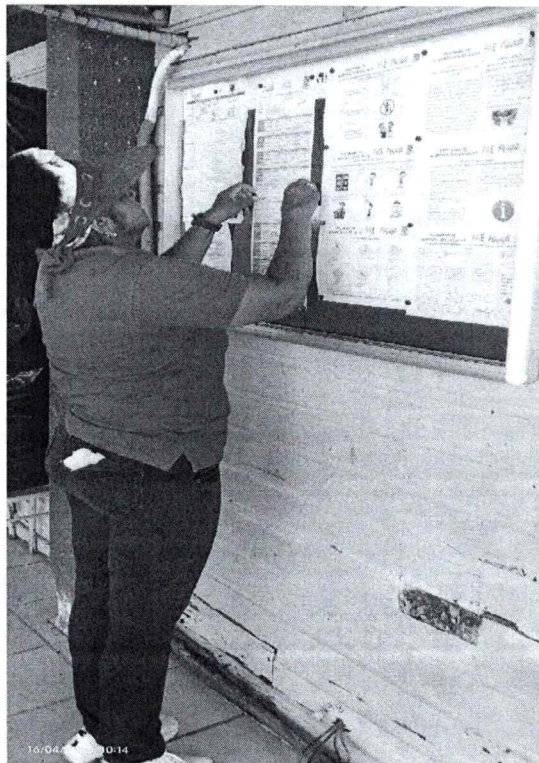
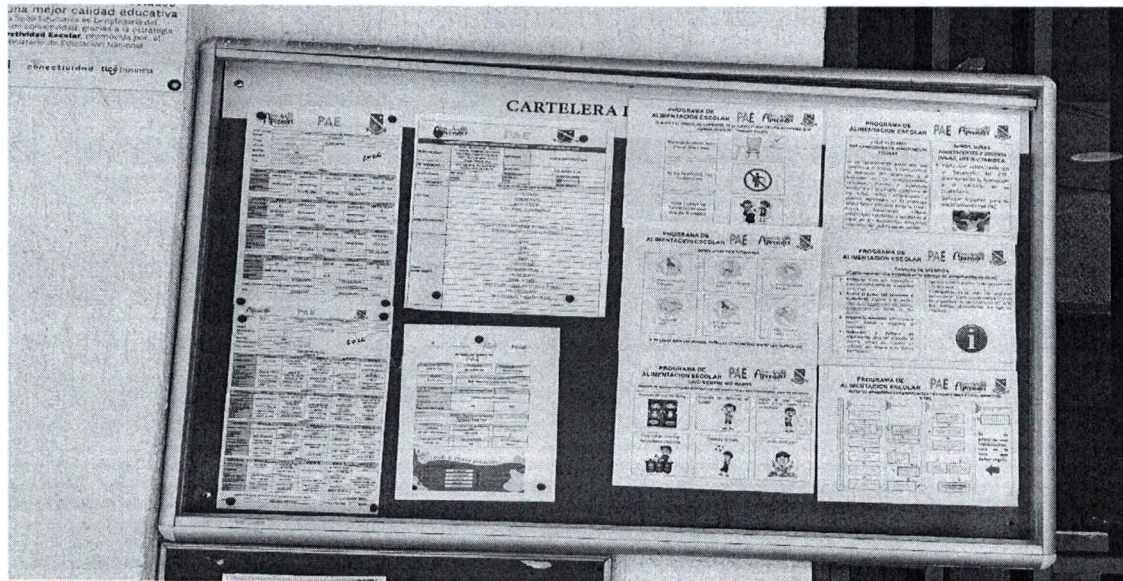


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE *Alimentos para Aprender*

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES ABRIL DE 2026



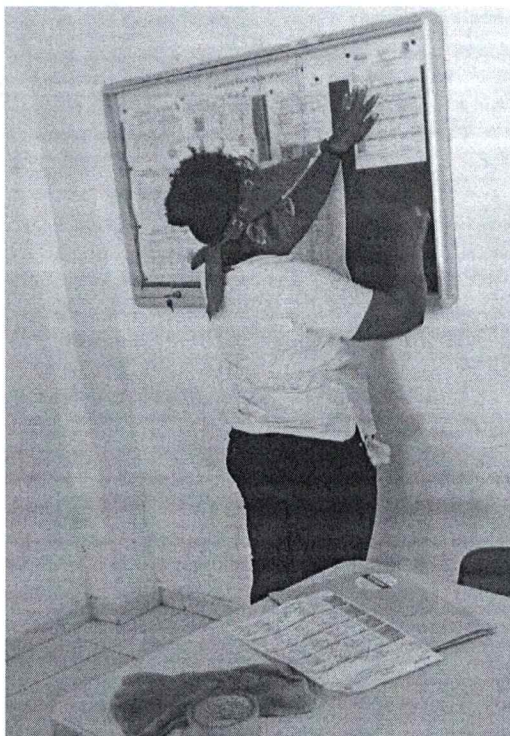
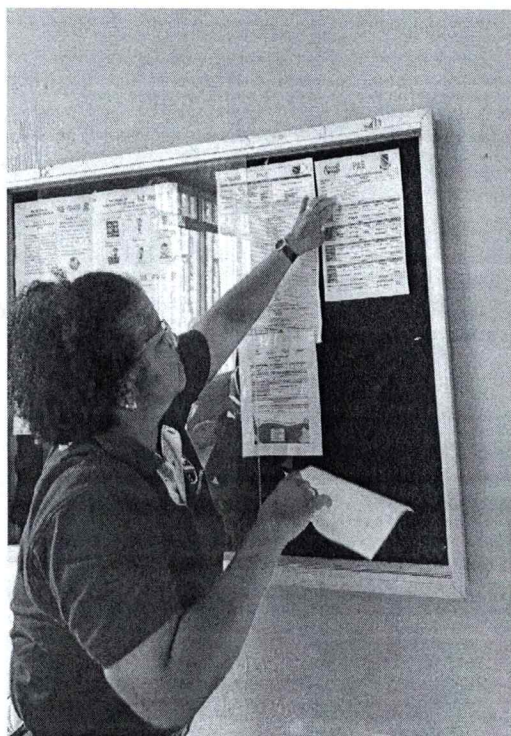


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE *Alimentos para Aprender*

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE
MES ABRIL DE 2026



3* ACTUALIZACIÓN DE CICLO DE MENÚ PARA LAS COCINAS QUE IMPLEMENTA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.

La reestructuración de los ciclos de menú en el departamento gira en torno a tres ejes:

- **Identidad cultural y enfoque raizal**

Los menús se alinean con la inclusión para comunidades NARP, esto implicaba integrar preparaciones tradicionales de la gastronomía isleña en el ciclo de menú, permitiendo que los componentes nutricionales respeten los hábitos de consumo locales.

- **Composición de las raciones**

Los ciclos de menú son aprobados por la Profesional en Nutrición y Dietética del Equipo PAE y en el departamento se realiza la entrega de las Modalidades de

atención: Preparada en sitio y Comida Caliente Transportada; y 2 tipos de complementos - Complemento JM / JT y Complemento Almuerzo.

Por grado y nivel educativo

- ❖ Grado Preescolar: Pre jardín, Jardín y Transición – 3 a 5 años 11 meses
- ❖ Nivel Primaria: primero, segundo y tercero – 6 a 8 años 11 meses
- ❖ Nivel Primaria: cuarto, quinto – 9 a 10 años 11 meses
- ❖ Nivel Secundaria – 11 a 14 años 11 meses
- ❖ Nivel Media y Ciclo Complementario – 15 a 17 años 11 meses

• **Logística y restricciones de abastecimiento**

El informe de diseño de ciclo de menú reconoce que San Andrés enfrenta retos únicos debido a que la disponibilidad de alimentos locales es baja y de alto costo. Se realiza ciclo de menú en cartulinas y fueron publicados en un lugar visible para la comunidad estudiantil.



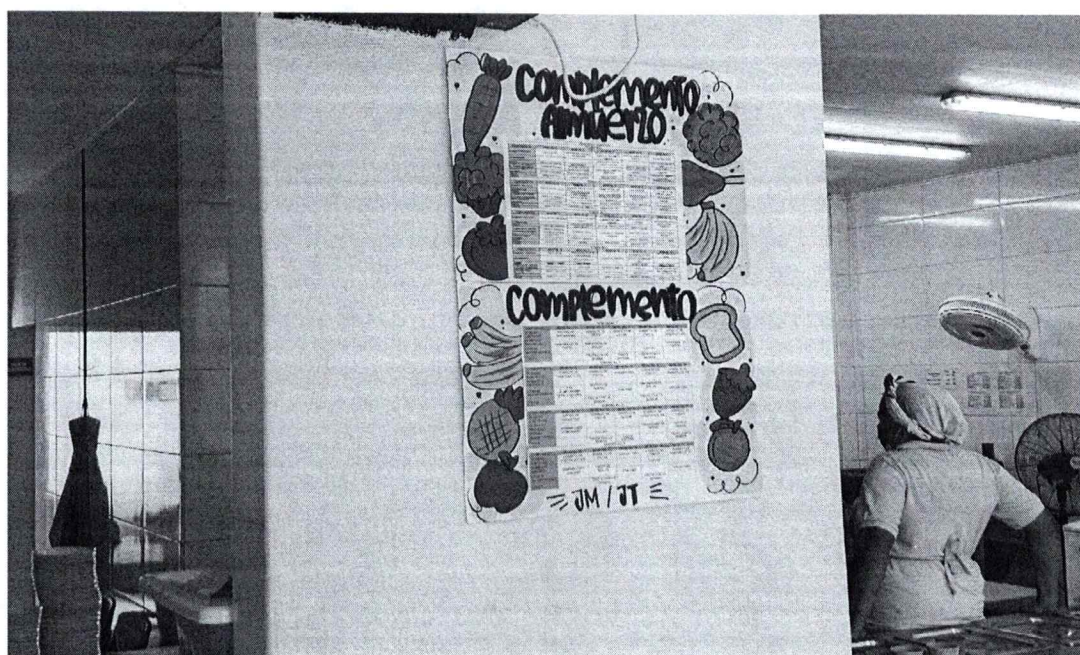


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE Alimentos
Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE
MES ABRIL DE 2026





MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES ABRIL DE 2026

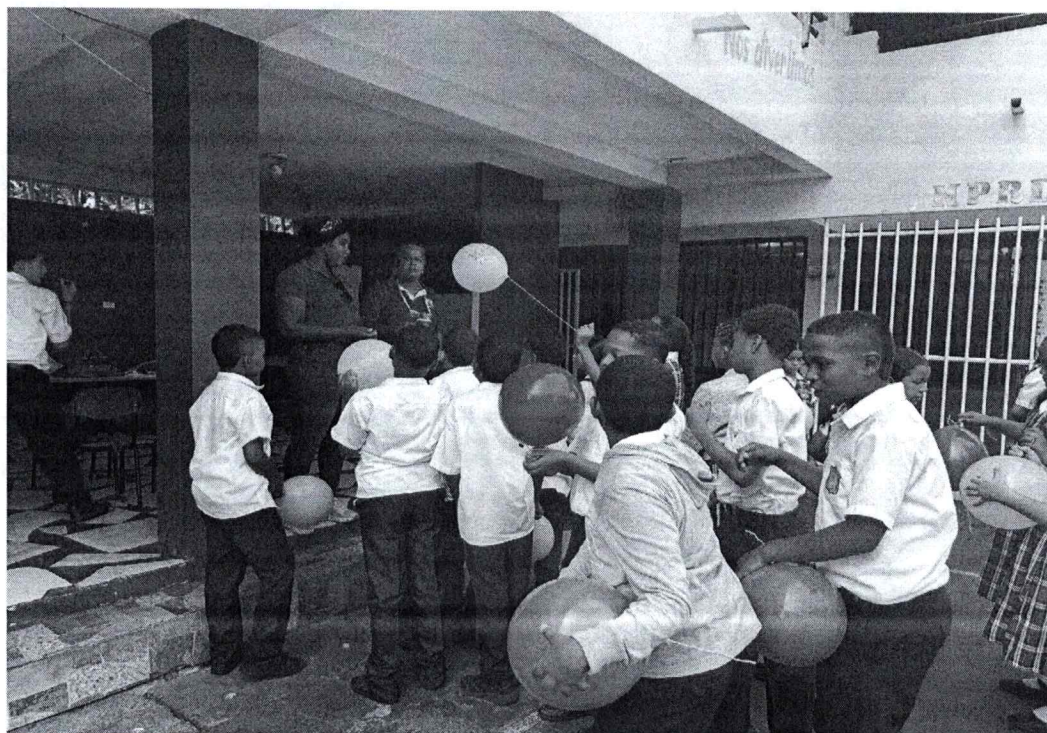


4* IMPLEMENTACIÓN PLAN PEDAGOGICO PARA LA PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE A ESTUDIANTES DE LA IE EL CARMELO

Capacitación a los estudiantes de las IE en temas relacionados con el PAE – Alimentación Escolar y Bienestar / Relación entre alimentación y rendimiento académico.

Reunión con la docente enlace PAE de la **IE El Carmelo** con el fin de realizar la implementación del **Plan Pedagógico para la promoción de alimentación saludable del PAE**; se definió realizar las actividades con los grados de sexto bachillerato. Fecha de iniciación de las actividades del 24 de abril de 2026.

El plan pedagógico es un instrumento que busca que la comunidad educativa implemente contenidos sencillos relacionados con alimentación saludable y cultura alimentaria y cuente con herramientas metodológicas que pueden ser desarrolladas por diferentes actores de la comunidad educativa para favorecer decisiones saludables al momento de alimentarse.



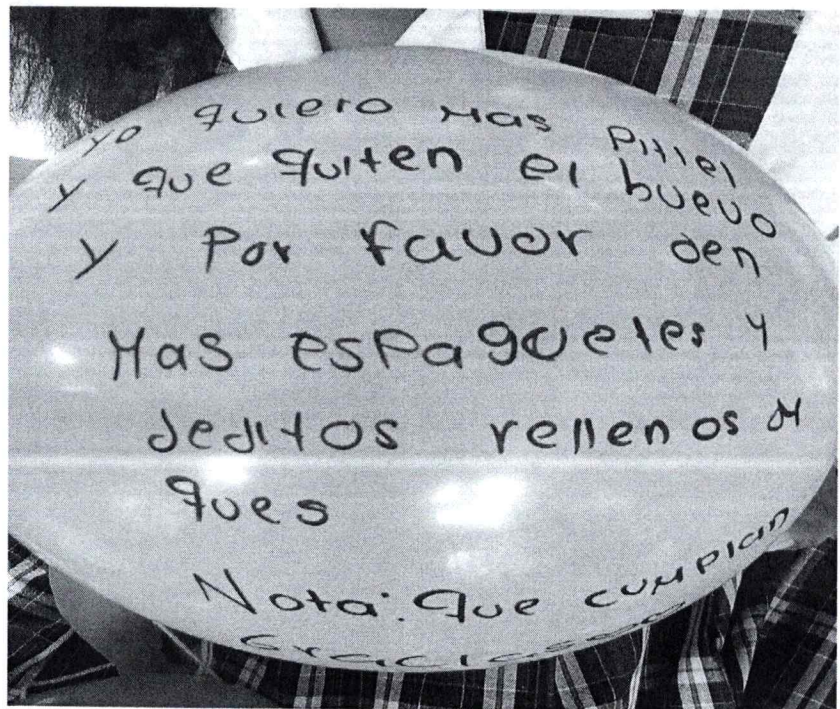
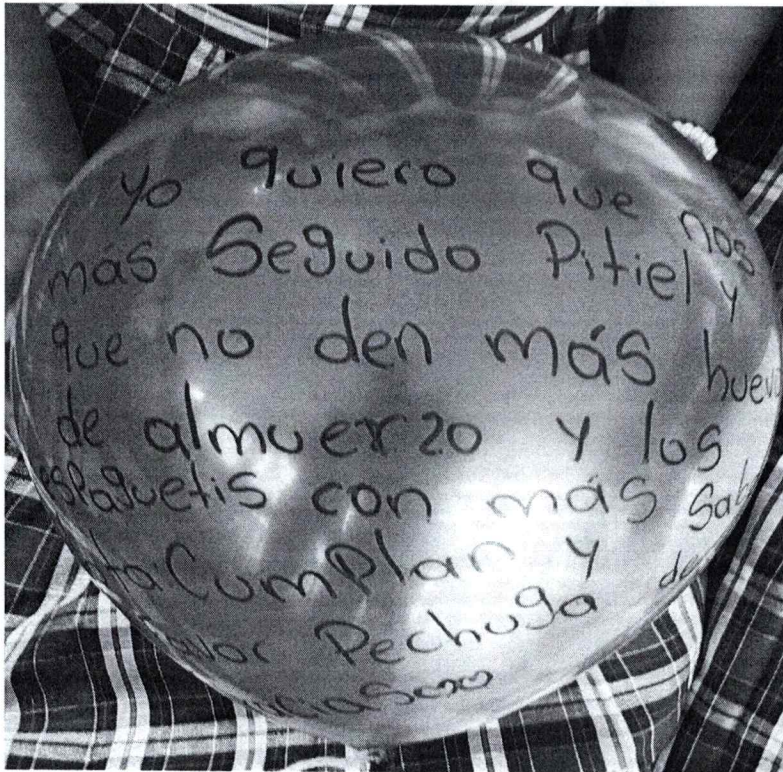


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE
MES ABRIL DE 2026



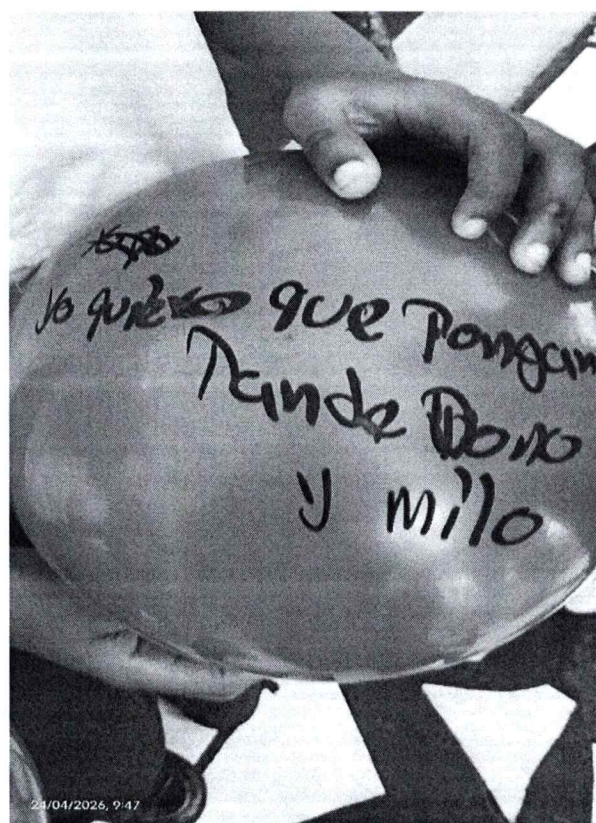
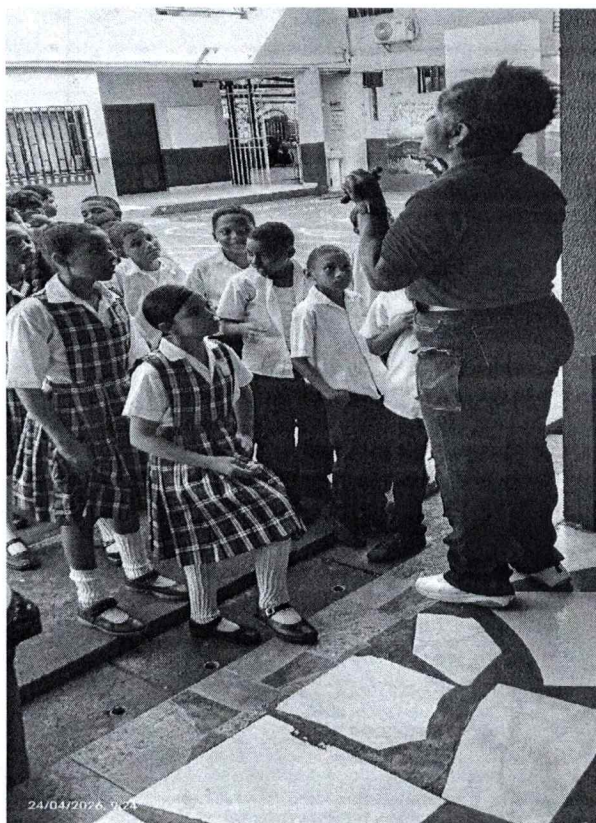


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE *Alimentos para Aprender*

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE
MES ABRIL DE 2026





MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

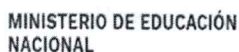
INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES ABRIL DE 2026



FORMATOS DE VISITA DE SEGUIMIENTO A LAS COCINAS

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		PERSONA
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO		COCHES
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		ASISTENTE SOCIAL
ENTIDAD TERRITORIAL	San Andrés Islas	
Fecha de la visita	08.04.2026	de educación
Operador	Asociación Sweet Food	Docing Bolivariano
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde
Información de las raciones entregadas		
Descripción del menú	Carne en Sauté - Arroz amarillo - ens. de zanahoria y pepino papas al vapor Sego de moro	
Intersecciones	Alimento	Arroz del intercambio
Requerimientos alimentarios y nutricionales	Cumplimiento de la ración preparada	
1. Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las raciones, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C	
2. El menú del día es acorde a la estacionalidad en el ciclo de menús y minuta parcos adaptados.	C	
3. Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C	
4. El ciclo de menús se ajusta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C	
5. El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a la programación y aprobación.	C	
6. En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al consentimiento, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	
7. Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C	
8. Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	NC	
9. El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C	
10. Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servicio como para preparación.	C	
11. Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C	
12. En el ciclo de menús incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio.	C	
13. En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C	
14. La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C	
15. El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.	C	
Observaciones		
⑤ No se han realizado las recetas estandarizadas		
⑥ No hubo intercambios de los estudiantes NA=1 C=13 NC=1		
Firma		
Anito W.S		
Nombre: Anito W.S		
Documento: 1.610.163.985		
Cargo: Técnico Cocinas		

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		PERSONA
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO		COCHES
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		ASISTENTE SOCIAL
ENTIDAD TERRITORIAL	San Andrés Islas	
Fecha de la visita	08-Abril-2026	de educación
Operador	Asociación Sweet Food	Ref. Bugajess, Ruben Dario
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde
Información de las raciones entregadas		
Descripción del menú	Arroz pimentón - carne en Sauté - Papa cocida - ensalada de zanahoria + pepino + moro	
Intersecciones	Alimento	Arroz del intercambio
Requerimientos alimentarios y nutricionales	Cumplimiento de la ración preparada	
1. Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las raciones, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C	
2. El menú del día es acorde a la estacionalidad en el ciclo de menús y minuta parcos adaptados.	C	
3. Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC	
4. El ciclo de menús se ajusta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C	
5. El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a la programación y aprobación.	C	
6. En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al consentimiento, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	
7. Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C	
8. Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	NC	
9. El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C	
10. Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servicio como para preparación.	C	
11. Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C	
12. En el ciclo de menús incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio.	C	
13. En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C	
14. La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C	
15. El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.	C	
Observaciones		
⑤ No se ha realizado estandarización de recetas a los serv. Alimentos		
⑥ No se ha realizado la estandarización de recetas		
C=12 HIA=1 NC=2		
Firma		
Ruben Dario Bugajess		
Nombre: Ruben Dario Bugajess		
Documento: 1.610.163.985		
Cargo: T.E. de Cocinas		



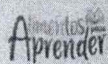
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

MES ABRIL DE 2026



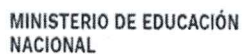
UNIDAD ADMINISTRATIVA DE SANITARIA DE ALIMENTOS Y DROGAS		SECCION TECNICA	
FORMULARIO DE REQUERIMIENTO ANALITICO PARA LOS ANALISIS DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS EN SERVIDOR		NOMBRE DEL CLIENTE	
ENTIDAD TERRITORIAL	San Andres Islas	Pueblo Dario.	
FECHA DE LA VISITA	10-04-20	Sede del establecimiento	
Origen	Restauracion Sweet food.		
Tipos de Complementos	Alimento Total	Alimento	No es necesario
Análisis de los alimentos en el establecimiento			
Preparación de los alimentos	pizca blanca + frijoles con pistano y dompling. Zanahoria rallada y Agua Panela con limon.		
Ingredientes	Alimento	NO	
Medios de transporte	NO	NO	
Calidad según tipo de establecimiento: 1. Limpio, 2. Sin contaminación del agua			
Requisitos de almacenamiento y manipulación			
Las condiciones de la familia son:			
1	Se observa con la cantidad de la muestra prima no representativa el estado de los alimentos, conservados, multiplicados por el número de personas y tipo de mesa.	C	
2	Se observa en el área de preparación y en el área de mesa y muestra poco adecuada.	C	
3	Se encuentran insectos/casos en el estado de los alimentos según el grado de los resultados.	C	
4	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
5	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
6	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	NA	
7	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
8	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	AC	
9	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
10	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
11	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
12	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
13	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
14	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
15	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
16	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
17	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
18	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
19	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
20	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
21	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
22	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
23	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
24	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
25	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
26	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
27	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
28	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
29	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
30	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
31	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
32	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
33	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
34	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
35	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
36	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
37	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
38	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
39	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
40	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
41	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
42	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
43	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
44	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
45	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
46	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
47	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
48	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
49	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
50	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
51	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
52	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
53	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
54	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
55	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
56	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
57	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
58	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
59	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
60	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
61	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
62	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
63	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
64	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
65	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
66	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
67	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
68	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
69	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
70	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
71	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
72	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
73	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
74	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
75	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
76	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
77	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
78	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
79	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
80	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
81	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	
82	Se observó en el estado de los alimentos conservados.	C	



1994		1995	
Nombre: <i>Alfonso Rosales</i>	Nombre: <i>Roberto Herrera</i>		
Documento: <i>19769 Rosales</i>	Documento: <i>16394 H</i>		
Cargo: <i>409999</i>	Cargo: <i>10384 SBI</i>		
Cargo: <i>Asesor Comista</i>	Cargo: <i>Sec de Cosma</i>		

[illegible]

Name: <u>Michael P. Hines</u>	Name: <u>John C. Bess</u>
(Lastname)	(Lastname)
Large: <u>1094005</u>	Large: <u>99450 994</u>
Small: <u>1094005</u>	Small: <u>99450 994</u>



PAE Alimentos para Aprender

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

MES ABRIL DE 2026



Alimentos Aprender

Alimentos para Aprender

Name: <i>Chavez, Carlos</i> Address: <i>Alfaro, Legation</i> City: <i>San Pedro de Macoris</i> State: <i>Nordeste</i> Country: <i>Costa Rica</i>		Name: <i>Jose Luis E.</i> Address: <i>Estacion Central</i> City: <i>San Pedro de Macoris</i> State: <i>San Pedro de Macoris</i> Country: <i>Costa Rica</i>	
--	--	--	--

MILENA ESTHER MAGALLANES MIRANDA
CC 40.990.015 DE SAN ANDRES ISLAS

	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE	
	INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD Abril 2026	

OBJETIVO

Describir las actividades ejecutadas durante abril de la vigencia 2026, orientadas al cumplimiento de los requisitos técnicos y de los estándares de calidad e inocuidad en la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en concordancia con la normatividad sanitaria vigente, con el propósito de fortalecer la mejora continua y garantizar la excelencia en cocinas, bodegas, comedores escolares y medios de transporte utilizados en las modalidades de ración preparada en sitio y comida caliente transportada en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

1 – Capacitación al Personal de Manipulación de Alimentos de la Cocina de la IE Industrial y Sugar Plum: se llevó a cabo la capacitación dirigida a las manipuladoras de alimentos de la cocina de la Institución Educativa Industrial y de Sugar Plum. El propósito de la jornada fue socializar y fortalecer los conocimientos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura en cocinas, abordando de manera integral las etapas de preparación, porcionamiento, cocción y emplatado de los alimentos. Los temas tratados en esta capacitación fueron:

- Definición de Manipulador de Alimentos
- Responsabilidades del manipulador de alimentos
- Higiene personal y procedimiento de lavado de manos
- Contaminación de los alimentos
- Contaminación cruzada
- Temperatura de los alimentos
- Plan de saneamiento
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Resultado de la inspección sanitaria



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD

Abril 2026



1



2



3



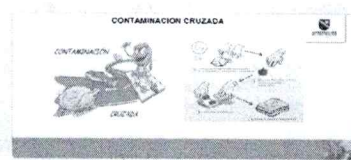
4



5



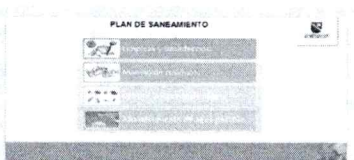
6



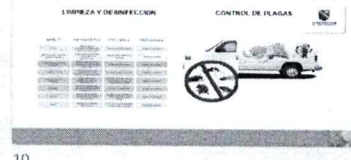
7



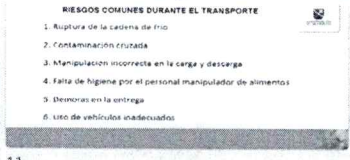
8



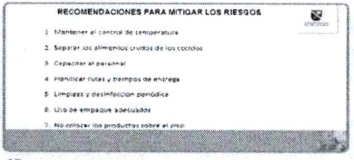
9



10



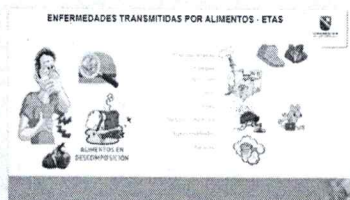
11



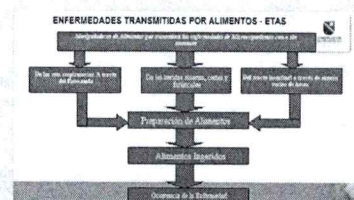
12



13



14



15



16



17

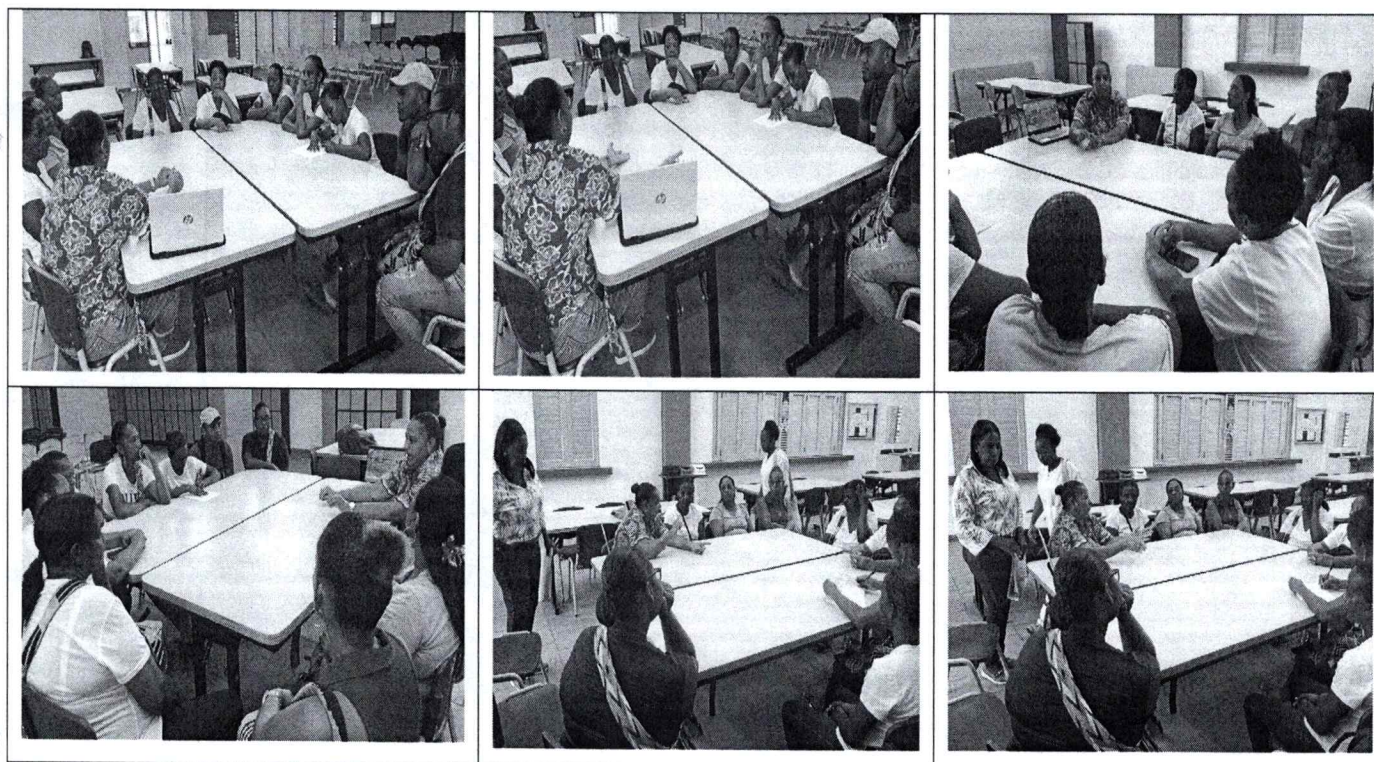


PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

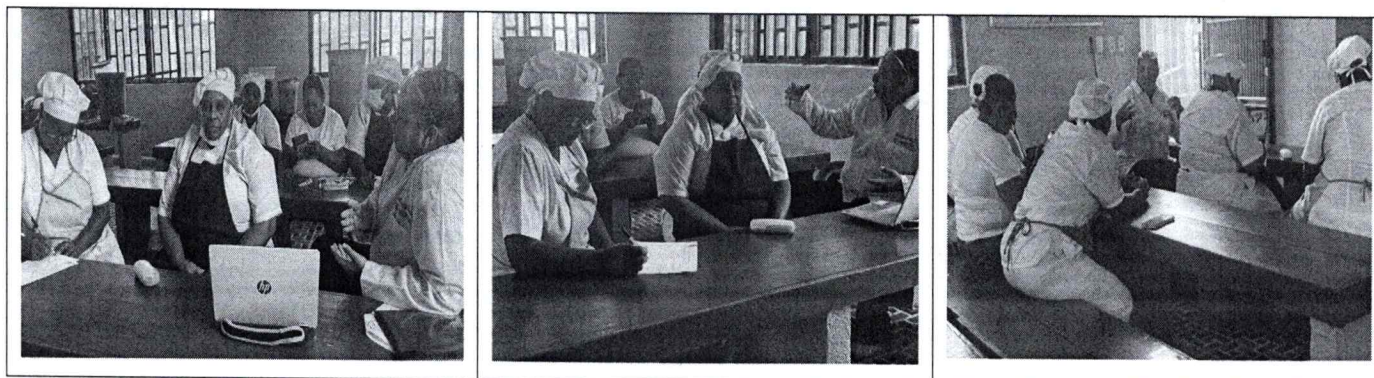
INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD Abril 2026



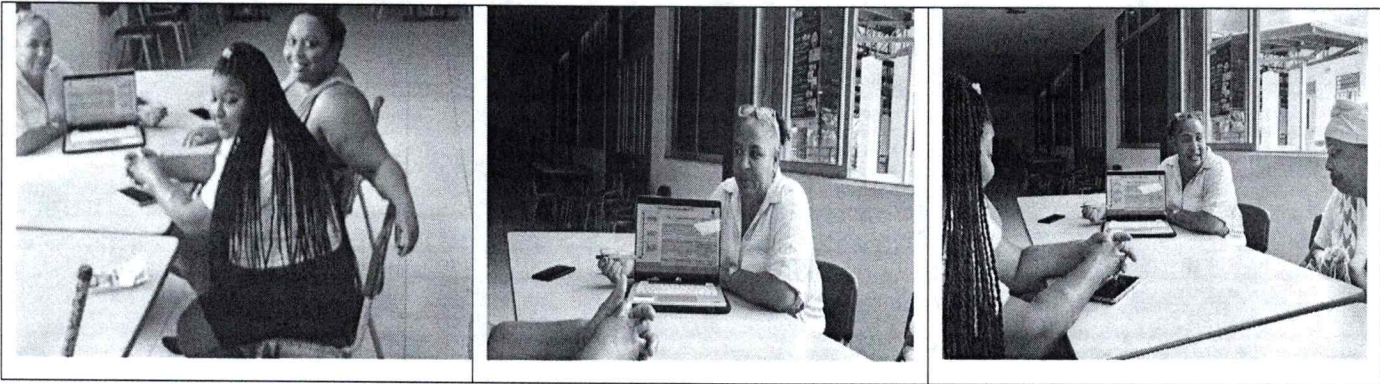
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



La capacitación se realizó de igual forma en La IE Ruben Dario.



De la misma manera se realizó la capacitación al personal manipulador de alimentos de la IE Bolivariano.



2- Programa de Capacitación a los Actores del Programa de Alimentación Escolar: Durante abril de la vigencia 2026 se establecieron los temas de capacitación dirigidos a los diferentes actores del Programa de Alimentación Escolar – PAE, manipuladores de alimentos, transportadores, coordinadores, rectores, entre otros. Según los actores los temas son:

ACTOR	OBJETIVO PRINCIPAL	TEMAS DE CAPACITACION
RECTORES	Fortalecer las capacidades de los rectores para liderar, supervisar y articular el Programa de Alimentación Escolar en sus instituciones, asegurando calidad, transparencia y pertinencia cultural en la prestación del servicio.	Lineamientos técnicos y legales del PAE (Resolución 003 de 2026)
		Responsabilidades de los rectores
		Comités de alimentación escolar
		Canales de atención
		Seguimiento de las Entregas de los Complementos Alimentarios
		Plan de Saneamiento
OPERADOR	Fortalecer las capacidades del operador para garantizar la correcta planeación, ejecución y seguimiento del Programa de Alimentación Escolar, cumpliendo con la normatividad vigente y los estándares de calidad.	Lineamientos técnicos y legales del PAE (Resolución 003 de 2026)
		Responsabilidades del operador
		Formalización y bienestar laboral
		Manejo de personal
		Calidad e Inocuidad
		Compras locales
		Cumplimiento del contrato, responsabilidad fiscal y legal



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD

Abril 2026



ACTOR	OBJETIVO PRINCIPAL	TEMAS DE CAPACITACION
MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Fortalecer las capacidades de los manipuladores de alimentos para aplicar las Buenas Practicas de Manufactura y servicio del Programa de Alimentación Escolar, cumpliendo con la normatividad vigente y asegurando la inocuidad de los alimentos.	Responsabilidades de los manipuladores de alimentos
		Higiene Personal
		Plan de Saneamiento
		Contaminación de los Alimentos
		Control de Temperaturas
		Almacenamiento de los Alimentos
		Buenas Practicas de Manufactura
		Gramaje de los complementos según grado escolar
		Seguridad y Salud en el Trabajo
		Atención y Servicio al cliente
TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Fortalecer las competencias de los transportadores para realizar el traslado de alimentos del Programa de Alimentación Escolar bajo condiciones de higiene, seguridad y puntualidad cumpliendo con la normatividad vigente y asegurando la calidad e inocuidad de los productos.	Responsabilidades de los manipuladores de alimentos
		Higiene Personal
		Plan de Saneamiento
		Contaminación de los Alimentos
		Control de Temperaturas
		Transporte de Alimentos
		Buenas Practicas de Manufactura
		Seguridad y Salud en el Trabajo
		Rutas y tiempos de entrega

ACTOR	OBJETIVO PRINCIPAL	TEMAS DE CAPACITACION
CONTRALORES, PERSONEROS Y REPRESENTANTES ESTUDIANTILES	Fortalecer las capacidades de vigilancia, participación y conocimiento a los actores estudiantiles y de control social, para garantizar la transparencia, la calidad y el buen uso de los recursos del Programa de Alimentación Escolar en beneficio de la comunidad educativa.	Lineamientos técnicos y legales del PAE (Resolución 003 de 2026)
		Operación del Programa de Alimentación Escolar
		Deberes y derechos de los estudiantes
		Comités de alimentación escolar
		Alimentación Saludable
		Higiene y seguridad alimentaria
		Buen uso de los alimentos entregados - Prevención del Desperdicio
		Canales de atención
		Herramientas de seguimiento y control social
ESTUDIANTES	Promover en los estudiantes el conocimiento, la participación activa y la aprobación del Programa de Alimentación Escolar, para que ejerzan un rol de veedores que contribuyan a la transparencia, la calidad y el mejoramiento continuo del servicio de alimentación en sus instituciones.	Lineamientos técnicos y legales del PAE (Resolución 003 de 2026)
		Operación del Programa de Alimentación Escolar
		Derechos y deberes
		Educación en hábitos saludables
		Buen uso de los alimentos entregados - Prevención del Desperdicio
		Participación en comités estudiantiles
		Canales de atención



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD Abril 2026



ACTOR	OBJETIVO PRINCIPAL	TEMAS DE CAPACITACION
COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR	Fortalecer las capacidades de los comités de alimentación escolar, para que ejerzan un rol activo en la planeación, seguimiento y evaluación del Programa de Alimentación Escolar, garantizando la transparencia, la pertinencia cultural de los menús y la participación de la comunidad educativa en la gestión del programa.	Lineamientos técnicos y legales del PAE (Resolución 003 de 2026)
		Operación del Programa de Alimentación Escolar
		Funciones y responsabilidades del comité
		Herramientas de seguimiento y control social
		Canales de atención
FAMILIAS Y PERSONAS CUIDADORAS	Fortalecer el conocimiento y la participación de las familias y cuidadores en el Programa de Alimentación Escolar, promoviendo prácticas de apoyo en casa que garanticen la adecuada alimentación, la transparencia en el uso de los recursos y la corresponsabilidad en el bienestar de los estudiantes.	Lineamientos técnicos y legales del PAE (Resolución 003 de 2026)
		Operación del Programa de Alimentación Escolar
		Importancia de la alimentación escolar en el desarrollo infantil
		Alimentación saludable
		Habitos saludables en casa que complementan el PAE
		Comités de alimentación escolar
		Canales de atención
ORGANIZACIONES DE BASE	Fortalecer las capacidades de las organizaciones de base para que participen en la gestión, vigilancia y mejoramiento del Programa de Alimentación Escolar, promoviendo la transparencia, la corresponsabilidad y la articulación con las instituciones educativas y las familias.	Participación y control social
		Lineamientos técnicos y legales del PAE (Resolución 003 de 2026)
		Resolución 51 de 2025
		Operación del Programa de Alimentación Escolar
		Canales de atención

3- Resolución Queja presentada en IE El Carmelo: En atención al reporte presentado el 27 de abril de 2026 en la Institución Educativa El Carmelo, se gestionaron acciones inmediatas con el operador del PAE (Asociación Sweet Food), quien realizó ajustes en el personal manipulador de alimentos para garantizar el adecuado desarrollo del servicio. Se reiteró el compromiso institucional de mantener un ambiente escolar seguro y respetuoso, se estableció seguimiento permanente a las medidas implementadas y se reconoció la oportuna actuación de la institución al informar la situación, reafirmando el trabajo articulado para fortalecer la convivencia y el respeto en la comunidad educativa.

4- Calculo cantidad de Agua por Institución Educativa: Se realizó el cálculo de la cantidad de agua potable requerida para las instituciones educativas oficiales y se entregó la información correspondiente al operador del Programa de Alimentación Escolar - PAE, con el fin de garantizar la adecuada distribución y cumplimiento del suministro en el marco del contrato vigente.



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD Abril 2026



DISTRIBUCIÓN DE AGUA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS (RESOLUCION 2169 DE 26 DE MARCO DE 2026)											
SAN ANDRÉS ISLA											
INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TOTAL COMPLEMENTO	TOTAL ALMUERZOS	TOTAL GENERAL	50 % DEL TOTAL	X 10 DIAS/MES	CANTIDAD DE AGUA/MES	PRIMERA SEMANA	SEGUNDA SEMANA	TERCERA SEMANA	CUARTA SEMANA
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INDUSTRIAL	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INDUSTRIAL	424	424	424	212	2120	2100	525	525	525	525
	CONCENTRACION PREESCOLAR URBANA	118	118	118	59	590	600	150	150	150	150
FLOWERS HILL BILINGUAL SCHOOL	ESCUELA BAUTISTA CENTRAL LA ESPERANZA	329	105	329	165	1645	1650	413	413	413	412,5
	ESCUELA BAUTISTA ENMANUEL	146	146	146	73	730	750	188	188	188	188
	FLOWERS HILL BILINGUAL SCHOOL - PRINCIPAL	927	209	927	464	4635	4650	1163	1162,5	1162,5	1162,5
BROOKS HILL BILINGUAL SCHOOL	BROOKS HILL BILINGUAL SCHOOL - PRINCIPAL	876	876	876	438	4380	4400	1100	1100	1100	1100
	LITTLE DOLPHIN	41	41	41	21	205	200	50	50	50	50
	ESCUELA COMUNAL BARRACK	50	50	50	25	250	250	63	63	63	63
INSTITUCION EDUCATIVA DE LA SAGRADA FAMILIA	INSTITUCION EDUCATIVA DE LA SAGRADA FAMILIA	1528	226	1528	764	7640	7650	1913	1913	1913	1913
INSTITUCION EDUCATIVA EL CARMELO	INSTITUCION EDUCATIVA EL CARMELO	310	163	310	155	1550	1550	388	388	388	388
INSTITUTO BOLIVARIANO	INSTITUTO BOLIVARIANO	674	441	674	337	3370	3400	850	850	850	850
INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIA SANTOS	PHILIP BEAMMAN LIVINGSTON	190	130	190	95	950	950	238	238	238	237,5
	PININI KANA	78	78	78	39	390	400	100	100	100	100
	RUBEN DARIO	125	125	125	63	625	600	150	150	150	150
TECNICO DEPARTAMENTAL NATANIA	TECNICO DEPARTAMENTAL NATANIA - PREESCOLAR	100	100	100	50	500	500	125	125	125	125
	TECNICO DEPARTAMENTAL NATANIA	622	100	856	428	4280	4300	1075	1075	1075	1075
SUBTOTAL SAN ANDRÉS ISLA		6538	3332	6772	3386	33860	33950	8488	8487,5	8487,5	8487,5

PROVIDENCIA ISLA											
IE JUNIN	CONCENTRACION SIMON BOLIVAR	146	146	146	73	730	750	188	188	188	188
	INSTITUCION EDUCATIVA JUNIN	240	161	240	190	1900	1900	475	475	475	475
IE MARIA INMACULADA	IE MARIA INMACULADA	281	281	281	141	1405	1400	350	350	350	350
CENTRO EDUCATIVO BOMBONA	ESCUELA BOMBONA	68	68	68	34	340	350	88	88	88	88
	ESCUELA BOYACA	68	68	68	34	340	350	88	88	88	88
SUBTOTAL PROVIDENCIA ISLA		803	724	803	471,5	4715	4750	1188	1187,5	1187,5	1187,5
TOTAL DEPARTAMENTO		7341	4056	7575	3857,5	38575	38700	9675	9675	9675	9675

5- Elaboración Plan de Saneamiento para el Instituciones Educativas: Se realizó la actualización del Plan de Saneamiento con los siguientes programas para los comedores escolares de las instituciones educativas. El plan contiene:

- Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos
- Programa de Tratamiento de Aguas
- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Control de Plagas

Cada uno de los programas contienen la siguiente información:

- Objetivo
- Alcance
- Definiciones
- Responsable
- Descripción de Equipos y Herramientas



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

CALIDAD E INOCUIDAD

Abril 2026



- Seguridad e Higiene Industrial
- Control Ambiental
- Descripción/Procedimiento
- Reporte de Resultados
- Recomendaciones
- Formatos de aplicación

15	INFORME DE ACTIVIDADES	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	COORDINADOR PAE ALICIA
		PLAN DE MANEJO	FECHA: 15/04/2026
		REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	

1. OBJETIVO: Describir e implementar actividades de control preventivo y correctivo frente a posibles plagas (insectos y roedores) en las cocinas donde se preparan los complementos del Programa de Alimentación Escolar, con el propósito de proteger los alimentos preparados por el operador, prevenir su contaminación y garantizar su inocuidad para los beneficiarios.

2. ALCANCE: Este proceso de control preventivo y correctivo se aplica a todas las cocinas destinadas a la preparación, packaging, cocción y empaque de los complementos entregados a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Ley 07 de 1979
- Decreto 1843 de 1991
- Decreto 2861 de 2016
- Resolución 2674 de 2012

4. DEFINICIONES:

Cebos: Comida o preparación presentada en forma y lugares adecuados para su consumo por los animales - plaga. Pueden contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

Desinsectación: Es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

Desratización: Es la acción de eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, químicos o mecánicos.

Fumigación: Método de control químico de plagas.

Infección: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos via insumos.

Insectos: Son animales de pequeño tamaño, la mayoría de unos pocos milímetros, en cuyo cuerpo se distinguen tres regiones: cabeza, tórax y abdomen, formados por segmentos. Presentan siempre tres pares de patas y casi siempre dos pares de alas. Algunos pueden volar, respirar a un par o incluso faltar. Los tipos de insectos son: hormigas, chinches, cucarachas, grillos, flebotomos, pulgas, moscas.

Insecticida: Es una sustancia química o biológica diseñada para matar, repeler o controlar insectos considerados plagas, con el fin de proteger cultivos, alimentos, la salud humana y ganado.

Medidas preventivas: Son aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga: Los roedores y/o plagas, son animales que viven en/sobre los alimentos y causan su merma, alteración, contaminación o puede afectar al alimento de algún u otro modo.

PAE Aprender

15	INFORME DE ACTIVIDADES	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	COORDINADOR PAE ALICIA
		PLAN DE MANEJO	FECHA: 15/04/2026
		REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	

Las plagas más comunes que se pueden encontrar son:

- Roedores: felines, caninos y ratones.
- Insectos: tales como cucarachas, moscas, hormigas, entre otros.

Estos animales causan alteración o contaminación de los alimentos y se les permite vivir en las áreas donde se manipulan alimentos. Para contrarrestar esta actividad es importante identificar las áreas que tienen su presencia, entre estas están:

- Mesas que pueden dejar alrededor de las áreas donde trabajan y habitan.
- Alimentos almacenados.
- Almacenes de los alimentos.
- Estantes.
- Cuchetas, sillas o muebles o en estado de ruina.

Un programa de control de plagas necesita cubrir cuatro etapas esenciales que son:

- Eliminación de las poblaciones de cría.
- Entorpecimiento de alimentos.
- Asesando los edificios o prueba de ensayo.
- Destrucción de los animales.

Plaguidos: Se entiende por plaguido a cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, repeler, repeler o combatir cualquier plaga.

Roedores: Orden de mamíferos caracterizados por poseer un úlcera por de dientes incisivos de gran tamaño de crecimiento continuo, son generalmente de pequeño estatura, con el cuerpo cubierto de pelo y regañados. Los roedores (ratas, ratones) pueden transmitir enfermedades a través de sus heces, orina, saliva y excrementos, además de la contaminación de alimentos, en sus patas, piel y aparato intestinal que vive en el suelo y alimentarse en basuras y basura, constituyendo de un importante foco de infección.

5. RESPONSABLE: Los responsables de las diferentes acciones son:

Los manipuladores de alimentos son los encargados de realizar la limpieza, desinfección y esterilización de los residuos de las cocinas.

Un responsable es el encargado de realizar la limpieza y evacuación de los residuos sólidos, líquidos, gaseosos, químicos y metales de las cocinas o prestadores.

Los manipuladores de alimentos son los encargados de informar la existencia de plagas.

El operador es el responsable de contratar a una empresa externa para efectuar el control de plagas (roedores e insectos) permitiendo su control.

PAE Aprender

6- Supervisión de cocinas del operador: Se realizó una visita de supervisión con el propósito de verificar la aplicación de los lineamientos técnicos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar - PAE y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en las cocinas del operador, fortaleciendo la transparencia y la gestión institucional.

Durante la inspección se revisaron aspectos relacionados con infraestructura, condiciones de higiene, almacenamiento de insumos, manipulación de alimentos y mantenimiento de la cadena de frío, promoviendo la mejora continua y asegurando que los procesos se ajusten a los estándares de calidad e inocuidad exigidos.

Las cocinas visitadas fueron:

- Barrio Obrero
- Bolívariano
- Rubén Darío
- Sugar Plum
- Industrial



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

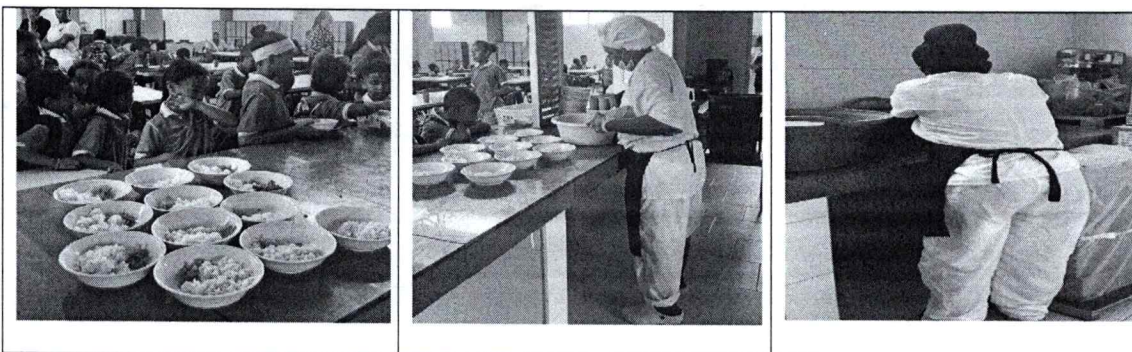
CALIDAD E INOCUIDAD

Abril 2026

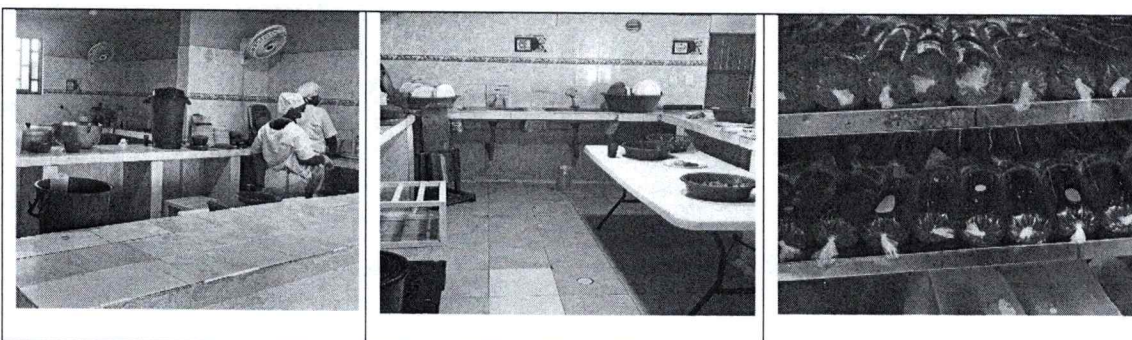


El proceso de supervisión se apoyó en el Formato de Verificación, instrumento que permitió registrar de manera sistemática las observaciones realizadas en cada cocina del operador. Este formato funcionó como guía metodológica para evaluar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del PAE y de la normatividad sanitaria vigente, garantizando la trazabilidad de los hallazgos y la generación de recomendaciones orientadas a la mejora continua.

Cocina Industrial



Cocina Ruben Dario



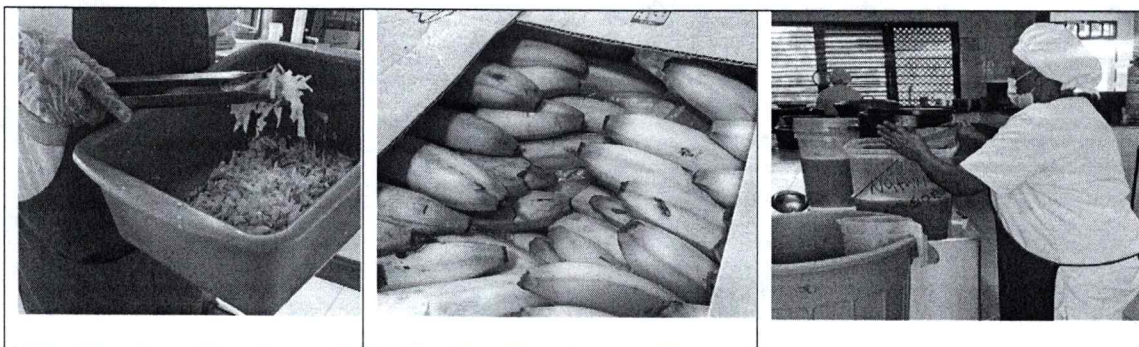


PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

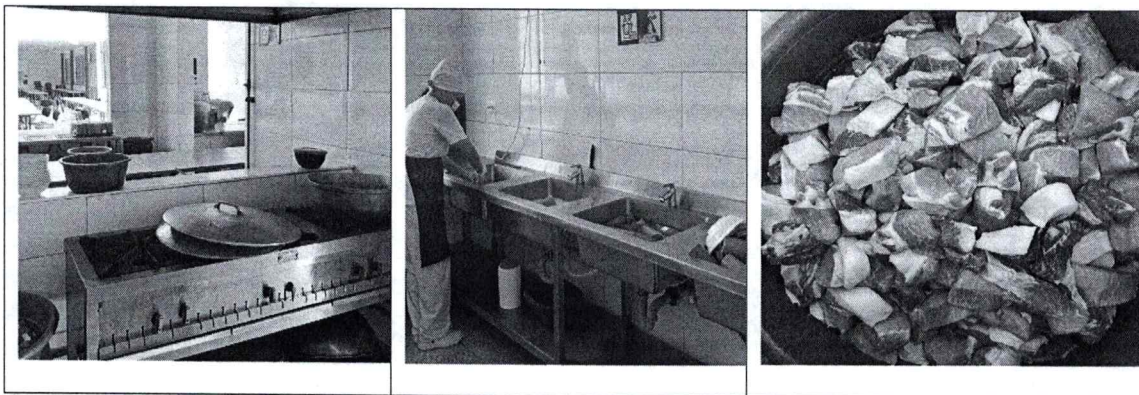
INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD Abril 2026



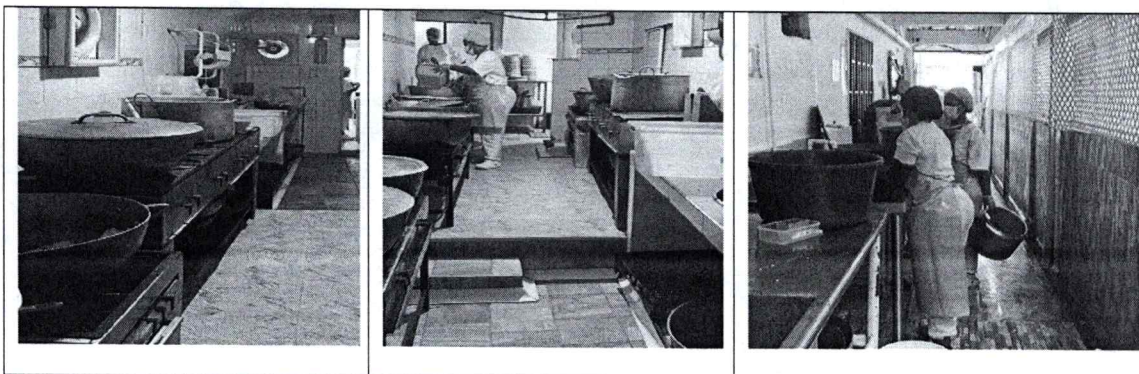
Cocina Barrio Sugar Plum



Cocina Barrio Obrero



Cocina Bolivariano



	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE	
	INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD Abril 2026	

Se informó al operador sobre los hallazgos identificados durante las visitas de supervisión, con el objetivo de que se implementen las acciones correctivas correspondientes en cada una de las cocinas inspeccionadas. La comunicación incluyó una descripción detallada de las deficiencias encontradas en infraestructura, condiciones de higiene, manipulación de alimentos, almacenamiento y disposición de residuos, así como recomendaciones específicas orientadas a garantizar la calidad e inocuidad del servicio. De esta manera, se busca que el operador adopte medidas inmediatas y sostenibles que fortalezcan la trazabilidad de los procesos, prevengan riesgos sanitarios y aseguren el cumplimiento de los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar - PAE y de la normatividad vigente.

7- Supervisión de cocinas del operador: Se realizó visita de supervisión para la aplicación de los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar en las diferentes instituciones educativas que se benefician del programa. Estas Fueron:

- Acción Comunal Barack
- Brooks Hill Bilingual School
- Little Dolphin
- Concentración Pre-escolar Urbana
- Escuela Bautista Central “La Esperanza”
- Escuela Enmanuel
- Escuela Philliph Beakman Livingston Senior
- Escuela Ruben Dario
- Picnini Cana
- Flowers Hill Bilingual School
- Instituto Bolivariano
- Institución Educativa de la Sagrada Familia
- Institución Educativa El Carmelo
- Instituto Técnico Industrial
- Técnico Departamental Natania
- Técnico Departamental Natania – Sede Preescolar

Durante las visitas de supervisión se evaluaron los siguientes puntos:

- Cantidad de raciones entregadas
- Cumplimiento de la Minuta Patrón
- Cantidad y temperatura de los alimentos

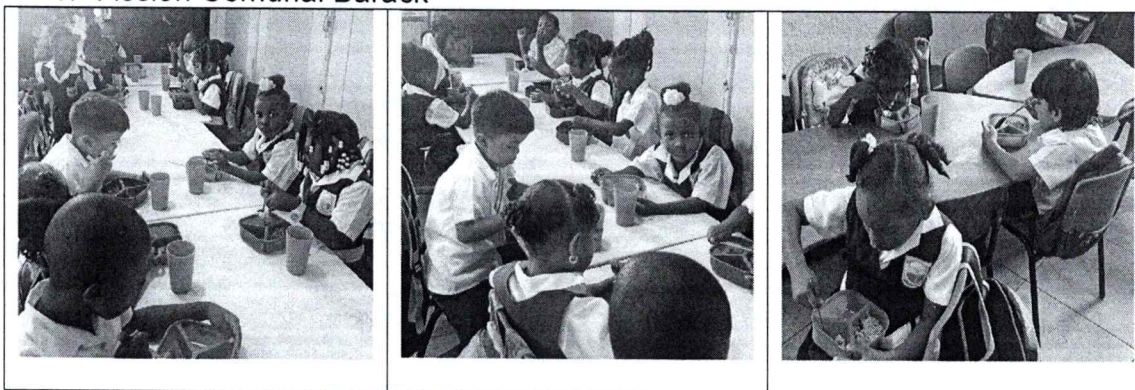
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE	
	INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD Abril 2026	

- Estado de dotación del área del comedor
- Transporte de los alimentos
- Verificación de las condiciones higiénico-sanitarias del comedor
- Verificación del Plan de Saneamiento

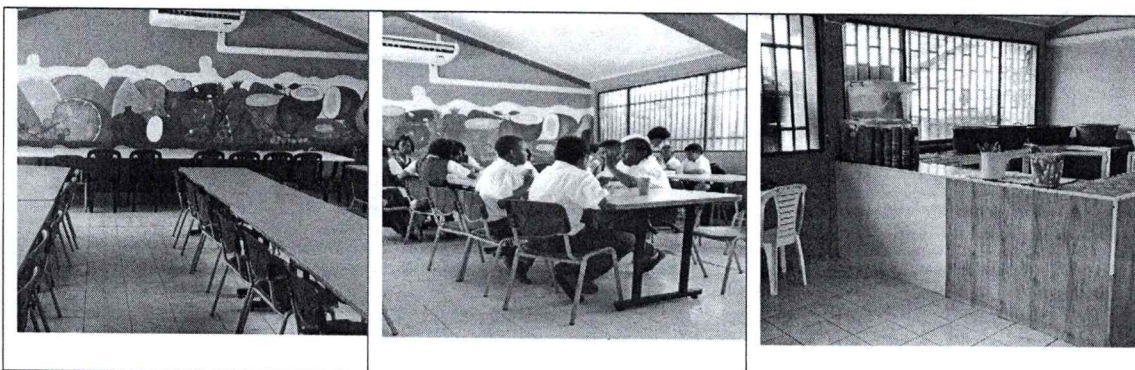
Los documentos que se utilizaron para la supervisión son:

- Formato de verificación
- Acta

1. Acción Comunal Barack



2. Brooks Hill Bilingual School





PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

CALIDAD E INOCUIDAD

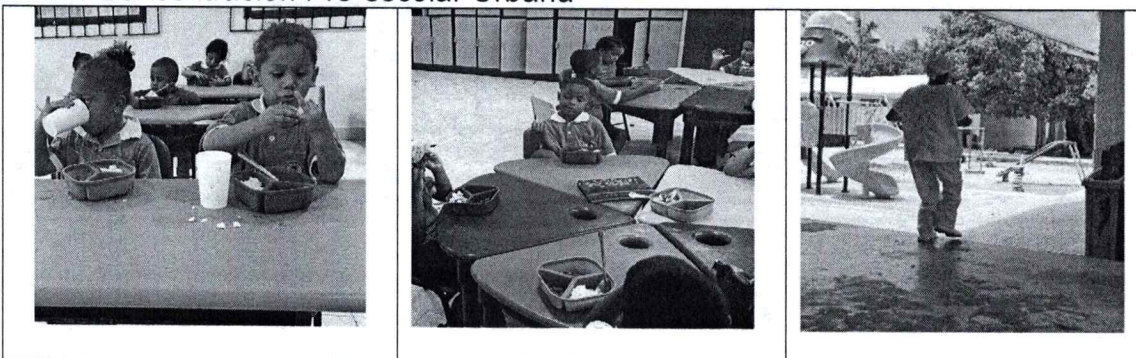
Abril 2026



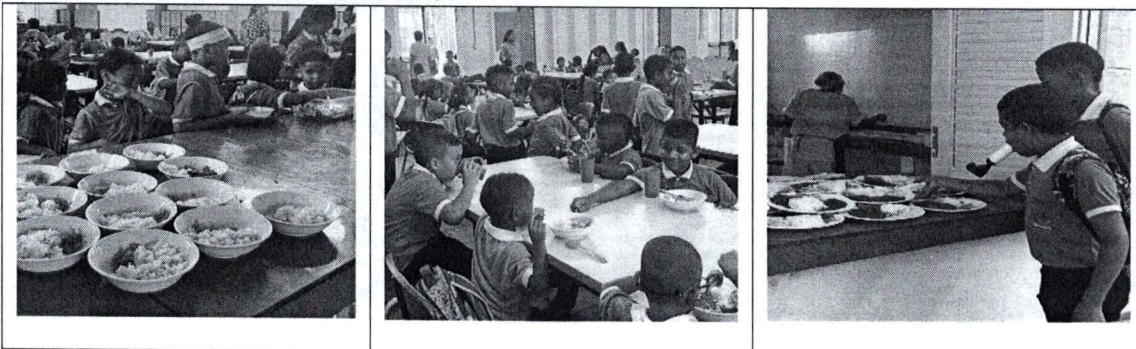
3. Little Dolphin



4. Concentración Pre-escolar Urbana



5. Instituto Técnico Industrial



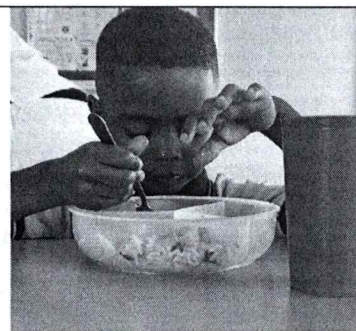


PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

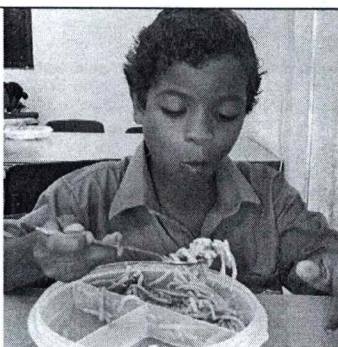
INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD Abril 2026



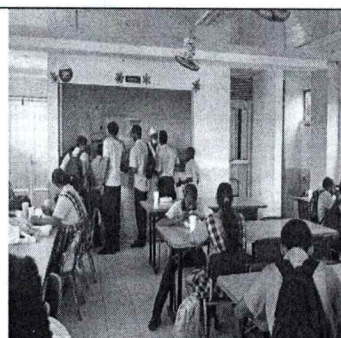
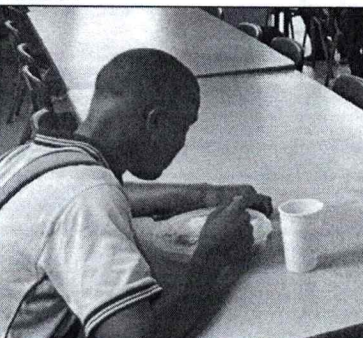
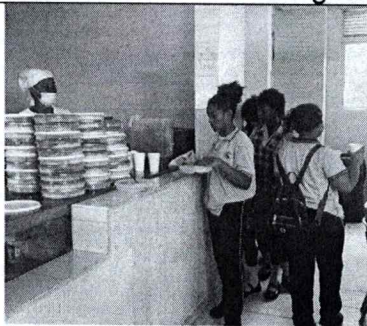
6. Escuela Bautista Central “La Esperanza”



7. Escuela Enmanuel



8. Flowers Hill Bilingual School





PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

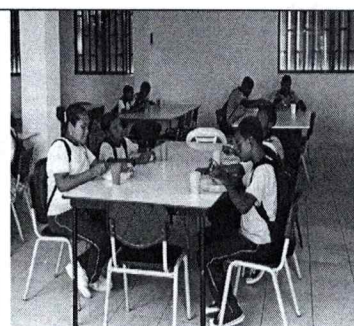
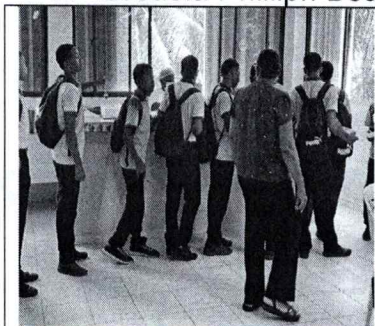
INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

CALIDAD E INOCUIDAD

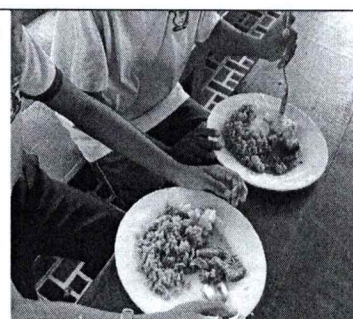
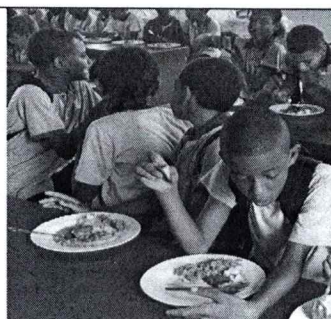
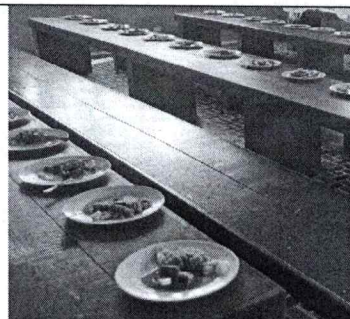
Abril 2026



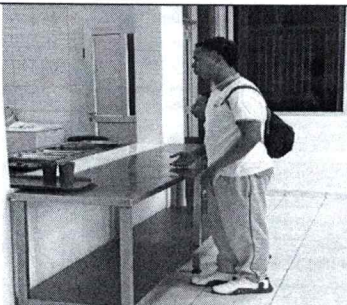
9. Escuela Philliph Beakman Livingston Senior



10. Escuela Ruben Dario



11. Instituto Bolivariano





PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

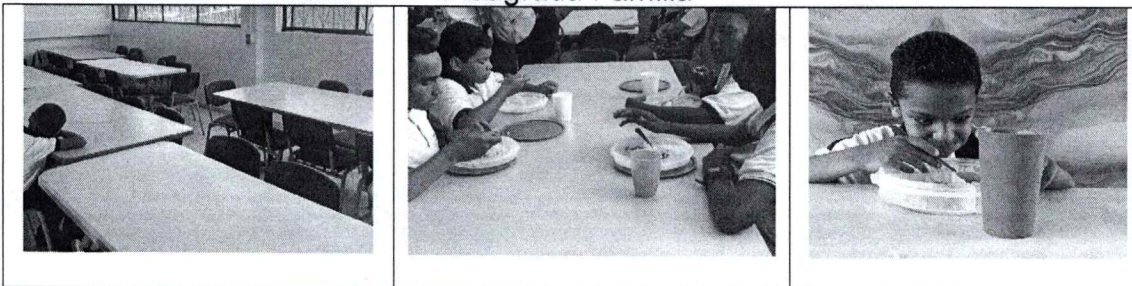
INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

CALIDAD E INOCUIDAD

Abril 2026



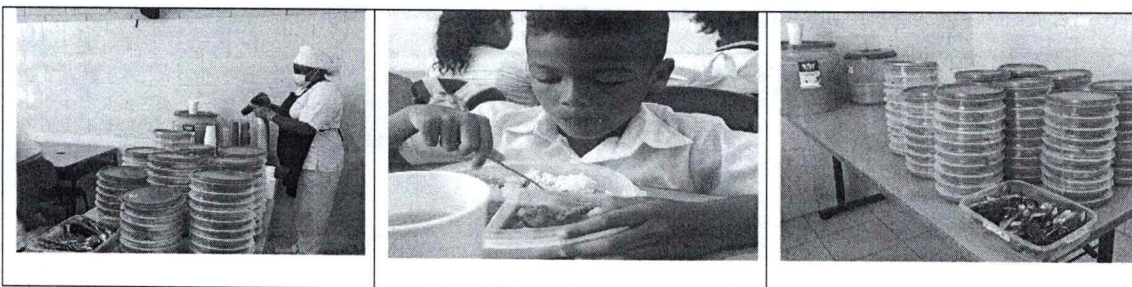
12. Institución Educativa de la Sagrada Familia



13. Institución Educativa El Carmelo



14. Técnico Departamental Natania



15. Técnico Departamental Natania – Sede Preescolar



	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE	
	INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD Abril 2026	

9- Visita de la Secretaria de Salud a las Cocinas: La Secretaria de Salud, realizó visita de inspección sanitaria a las cocinas donde se realiza la preparación, conccion y emplatado de los complementos alimentarios, obteniendo los siguientes resultados.

COCINA	RESULTADO DE VISITA
Bolivariano	94,5 %
Sugar Plum	86,5 %
Barrio Obrero	93 %