

	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: 17 DE ABRIL 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 27 de Marzo 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 marzo se respondieron dos radicados del operador: SAA2026ER000795 SAA2026ER000705 SAA2026ER000608 SAA2026ER000594 SAA2026ER000896 SAA2026ER000892	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 50 personas. Nos. 56821108 67543817	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 marzo se respondieron dos radicados del operador: SAA2026ER000795 SAA2026ER000705 SAA2026ER000608 SAA2026ER000594	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 5230 del 23 de julio de 2025, sin exceder detallado de matriculados a corte de enero 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 marzo, 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 marzo, 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 UA-A-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 marzo, 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.

En San Andrés se entregaron un total de 110.460 complementos tipo AM/PM, del cual se pagó **SETECIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y UN CON QUINCE CENTAVOS Mcte** (\$ 779.199.471.15) y 51.528 complementos tipo ALMUERZO, del cual se pagó **QUINIENTOS TREINTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS ONCE MIL QUINIENTOS CUARENTA Y SEIS CON VEINTICINCO CENTAVOS Mcte** (\$ 531.811.546.25). Pagando un valor de **MIL TRESCIENTOS ONCE MILLONES ONCE MIL DIECISIETE CON CUARENTA CENTAVOS cte** (\$ 1.311.011.017.40).

	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	

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 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	10275	10290	\$ 53,810,997.00	\$ 96,058,590.60
Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero	5649.1	9807.42	28004	12619	\$ 158,197,396.40	\$ 123,759,832.98
Nivel Primaria: Cuarto, Quinto	6951.37	10329.82	19855	9551	\$ 138,019,451.35	\$ 98,660,110.82
Nivel Secundaria	8041.55	11065.9	40353	10683	\$ 324,500,667.15	\$ 118,217,009.70
Nivel Media y Ciclo Complementario	8742.25	11343.59	11973	8385	\$ 104,670,959.25	\$ 95,116,002.15
	34621.35	51881.87	110460	51528	\$ 779,199,471.15	\$ 531,811,546.25
Gran Total					\$ 1,311,011,017.40	

Y en Providencia se entregaron un total de 12.683 complementos tipo AM/PM, del cual se pagó **OCHENTA Y SIETE MILLONES CIENTO ONCE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO CON VEINTICINCO CENTAVOS Mcte** (\$ 87.111.478.25) y 11.515 complementos tipo ALMUERZO, del cual se pagó **CIENTO DIECIOCHO MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS CON SESENTA Y CUATRO CENTAVOS Mcte** (\$ 118.762.292.64). Pagando un valor de **DOSCIENTOS CINCO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SETENTA CON OCHENTA Y NUEVE CENTAVOS Mcte** (\$ 205.873.770.89).

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

	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	

PROVIDENCIA						
PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE MARZO 2026						
NIVELES DE EDUCACION	JM-JT	ALMUERZO	Nº ALUMNOS JM-JT	Nº ALUMNOS ALMUERZO S	JM-JT	ALMUERZO
Nivel Preescolar	5237.08	9335.14	1698	1603	\$ 8,892,561.84	\$ 14,964,229.42
Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero	5649.1	9807.42	3598	3442	\$ 20,325,461.80	\$ 33,757,139.64
Nivel Primaria: Cuarto, Quinto	6951.37	10329.82	2368	2464	\$ 16,460,844.16	\$ 25,452,676.48
Nivel Secundaria	8041.55	11065.9	3489	3076	\$ 28,056,967.95	\$ 34,038,708.40
Nivel Media y Ciclo Complementario	8742.25	11343.59	1530	930	\$ 13,375,642.50	\$ 10,549,538.70
	34621.35	51881.87	12683	11515	\$ 87,111,478.25	\$ 118,762,292.64
Gran Total						\$ 205,873,770.89

En el mes se entregó un total de 123.143 complementos tipo AM/PM y 63.043 complementos tipo ALMUERZO, por un total de **MIL QUINIENTOS DIECISÉIS MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO CON VEINTINUEVE CENTAVOS Mcte** (\$ 1.516.884.788.29).

SAN ANDRES Y PROVIDENCIA						
PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE MARZO 2026						
NIVELES DE EDUCACION	JM-JT	ALMUERZO	Nº ALUMNOS JM-JT	Nº 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

	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	

Valor Total del Contrato:				\$19.000.000
Fecha	No. Orden de Pago	%	Valor Orden de Pago (\$)	Observaciones aclaratorias
17/03/2026	3984	1.19%	227.651.410,34	
17/03/2026	3985	8.56%	1.627.509.187,42	
TOTALES		9.75%	1.855.160.597,76	

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	\$NA

	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	

NOMBRE DEL CESIONARIO	NA	No. Identificación	NA	momento de la cesión:	
------------------------------	----	---------------------------	----	------------------------------	--

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.

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.

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 periodo 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

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

OBJETIVO

Describir las actividades ejecutadas durante marzo 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 fin 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 Técnico del Operador: Se continuó con la capacitación dirigida al personal técnico del operador Asociación Sweet Food, con el propósito de socializar la Resolución 007 del 6 de enero de 2026, que sustituye la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021. Los temas abordados incluyeron:

:

- Personal Manipulador de Alimentos
- Programa de Mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos
- Programa de Calibración de Equipos Programa de Calibración de Equipos
- Almacenamiento de los alimentos
- Control de Temperatura de los Alimentos
- Programa de Control de Proveedores
- Programa de Trazabilidad
- Plan de Gestión de Riesgos
- Plan de Manejo Ambiental
- Plan de Muestreo
- Ficha Técnica de Productos
- Generación de Alertas
- Matriz de Seguimiento
- Planes de Mejora
- Inspección Sanitaria por parte de la Secretaria de Salud

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE



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



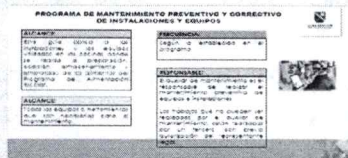
13



14



15



16



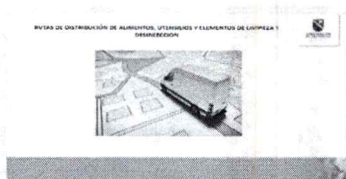
17



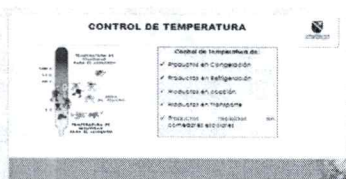
18



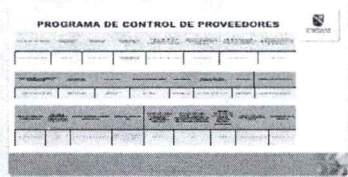
19



20



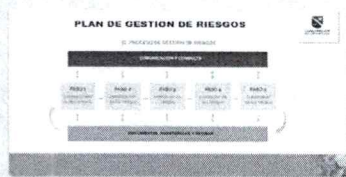
21



22



23



24



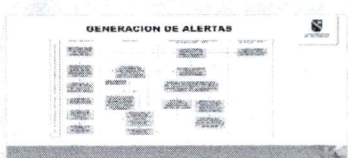
25



26



27



28



29



30

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE



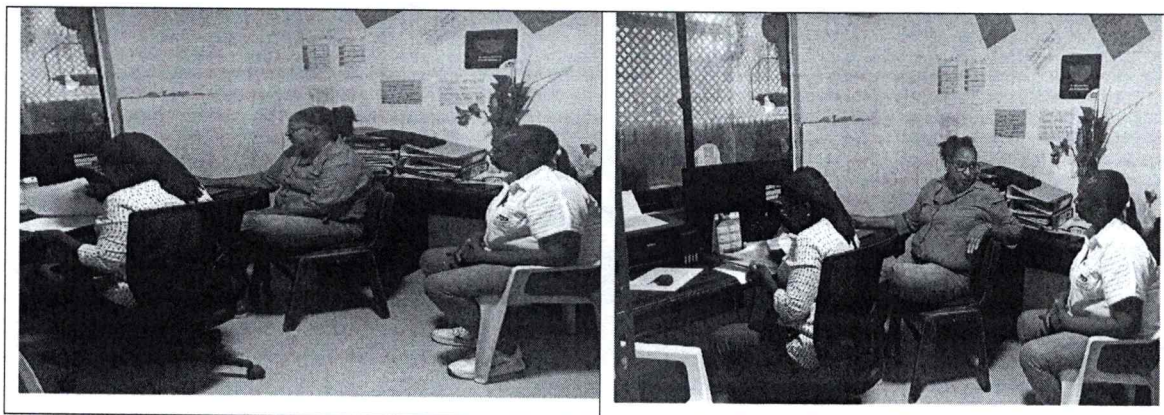
INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD Marzo 2026



31



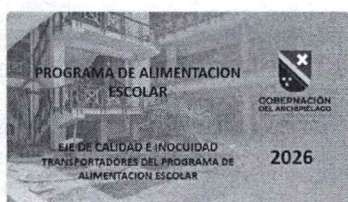
32



2 – Capacitación del Personal Transportador de Alimentos: Se realizó la capacitación dirigida a los transportadores responsables del traslado de los complementos alimentarios desde las cocinas hacia las instituciones educativas, con el propósito de socializar los aspectos esenciales de las Buenas Prácticas de Manufactura, aplicadas específicamente al transporte de alimentos. Los temas abordados fueron:

- Definición de Manipulador de Alimentos
- Higiene personal y procedimiento de lavado de manos
- Contaminación de los alimentos
- Contaminación cruzada
- Temperatura de los alimentos
- Plan de saneamiento
- Riesgos comunes en el transporte de alimentos

- Recomendaciones para mitigar los riesgos
- Cuidados durante el transporte de alimentos
- Enfermedades transmitidas por alimentos Resultado de la inspección sanitaria



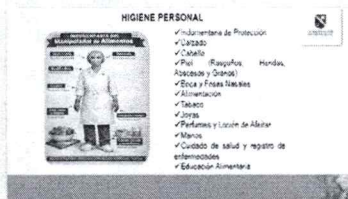
1



2



3



4



5



6



7



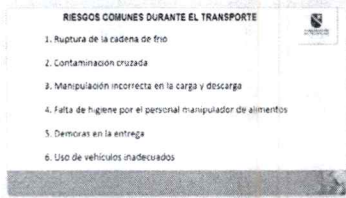
8



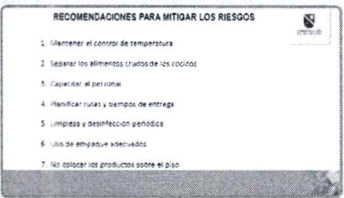
9



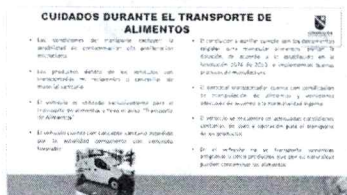
10



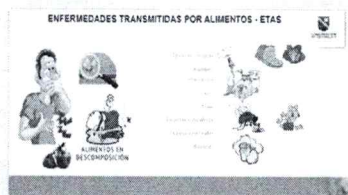
11



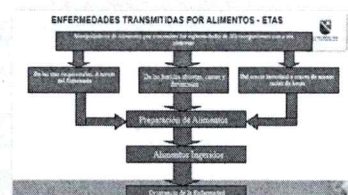
12



13



14



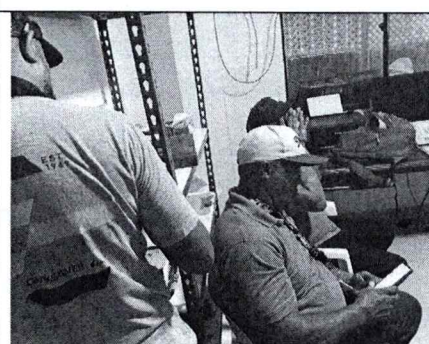
15



16



17

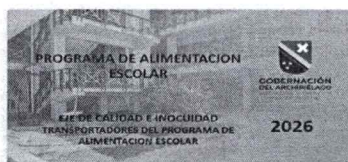


3 – Capacitación al Personal de Manipulación de Alimentos de la Cocina del Barrio Obrero: se realizó la capacitación dirigida a las manipuladoras de

alimentos de la cocina del Barrio Obrero. El objetivo fue socializar y fortalecer conocimientos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura en cocinas, abarcando 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



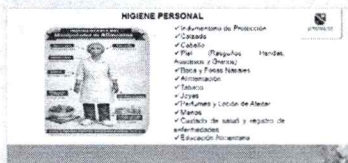
1



2



3



4



5



6



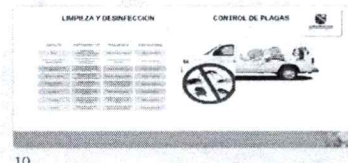
7



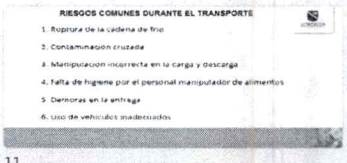
8



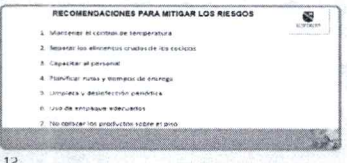
9



10



11



12

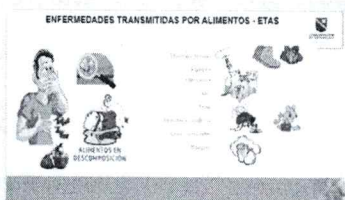


PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

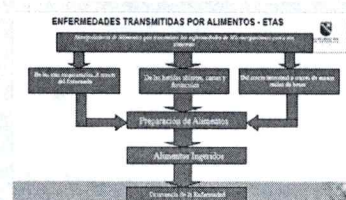
INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR CALIDAD E INOCUIDAD Marzo 2026



13



14



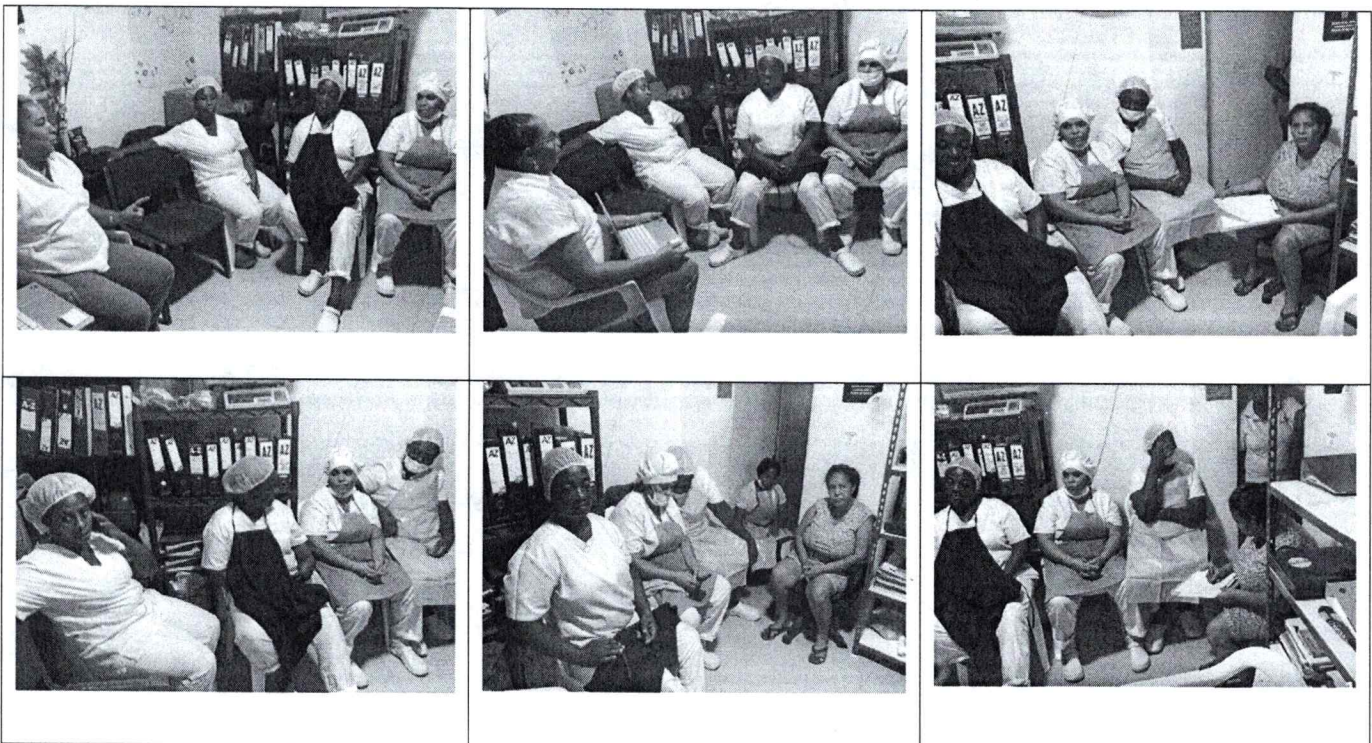
15



16



17



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

4- Participación en la I Mesa Publica: Se participó en la primera mesa publica, realizando la presentación de las diapositivas y la exposición de los temas presentados y relacionados a continuación:

- Objetivo del Programa de Alimentación escolar – PAE
- Normatividad del Programa de Alimentación Escolar – PAE
- Nueva Resolución del Programa de Alimentación escolar – PAE, Resolución 0003 de 7 de enero de 2026 y sus anexos
- Criterios de priorización de la población beneficiaria
- Tipos de complementos, modelos y modalidades de atención del servicio
- Matrícula oficial de estudiantes de las instituciones educativas en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina
- Beneficiarios según Islas
- Beneficiarios según zonas (rural, urbano)
- Clasificación según tipo de complemento
- Estadística de las modalidades de atención
- Total, complemento JM/JT, según jornada
- Total, complemento almuerzo, según jornada
- Información del operador
- Costos de complementos según nivel de escolaridad
- Canales de comunicación
- Ciclos de Menús
- Mecanismos de participación
- Estrategias de participación del 2026
- Socialización del plan alimentario

Se desarrolló una actividad participativa con los asistentes. La dinámica consistió en un semáforo con los colores verde, amarillo y rojo, que debían asociar a los temas propuestos. El color rojo representaba los aspectos que requieren mejora; el amarillo, aquellos que deben mantenerse en alerta; y el verde, los elementos que se encuentran en buen estado.

Los temas fueron:

- Infraestructura
- Comité de Alimentación Escolar
- Ciclos de Menú
- Supervisión por parte de la Secretaria de Educación



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE



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

- Manipulador de Alimentos
- Canales de comunicación y atención

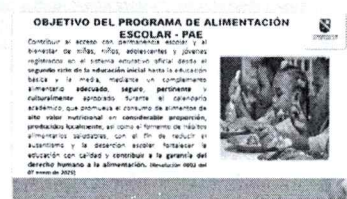
Se conformaron seis grupos, los cuales dispusieron de veinte minutos para desarrollar la actividad del semáforo. Posteriormente, cada grupo expuso los resultados obtenidos en relación con los temas trabajados.



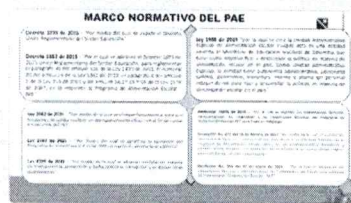
1



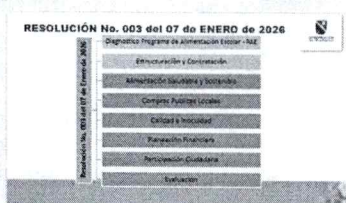
2



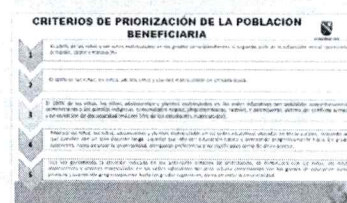
3



4



5



6



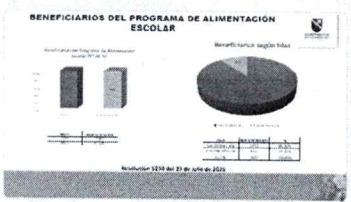
7



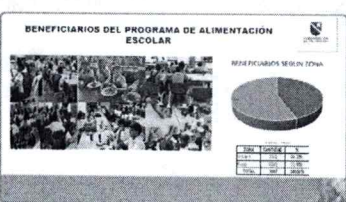
8



9



10



11

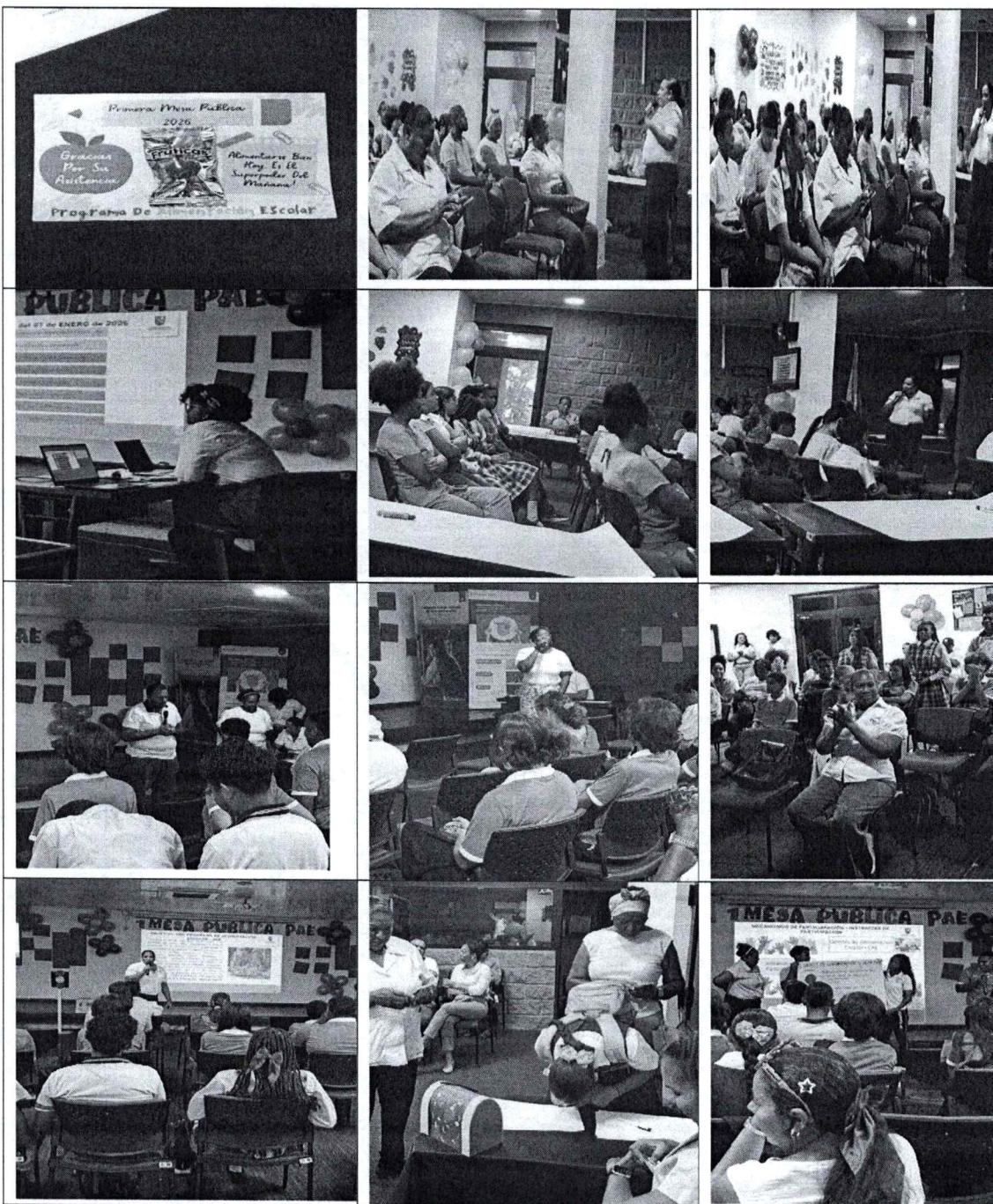


12



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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





PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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



5- Elaboración de Ficha Técnica: Se elaboró la ficha técnica para las vitrinas de las instituciones educativas: Esta ficha técnica cuenta con la siguiente información: Entidad Territorial Certificada, Departamento, Entidad que Gerencia el Programa, Municipio, Nombre de la Institución Educativa, Tipo de Complemento Alimentario, Modalidad, No. De raciones diarias entregadas en jornada mañana, tarde y almuerzo, Nombre del Operador, No. De contrato, Fecha de Inicio de la Atención, Cantidad de manipuladores utilizados, Valor del Contrato, Días de Atención, Zona de Atención, Canales de Atención.

INFORMACION GENERAL DEL PAE		
Entidad Territorial Certificada	Departamento	Entidad que Gerencia el Programa
San Andres	San Andres Isla	San Andres Isla
Municipio	Nombre de la Institución Educativa	
San Andres	Escuela Ruben Dario	
Tipo de Complemento Alimentario	Jornada Mañana/Jornada Tarde	Almuerzo
Modalidad	Preparada en Sitio	
Cantidad de Cupos de la Sede Res. 2169 (26.03.2026)	125	125
Nombre o Razón Social del Operador		
Asociacion Sweet Food		
Numero de Contrato o Convenio	Fecha de Inicio de Atención PAE	No. personal manipulador de alimentos
COI.PCCNTR.9055843	26/01/2026	4
Valor del Contrato	Días de Atención	Zona/Ubicación
\$ 19.000.000	184	Floral

Canales de atención al ciudadano	
Ente territorial	San Andres Isla
Agencia de salud pública	Agencia de salud pública de San Andres Isla
Directorio de la comunidad	San Andres Isla
Módulo de atención	Módulo de atención
Centro de atención	Centro de atención

6- Elaboración de los Avisos alusivos al Programa de Alimentación Escolar: Se elaboraron los avisos alusivos al Programa de Alimentación Escolar - PAE para colocar en las vitrinas de las instituciones educativas y sus sedes. Estos fueron:

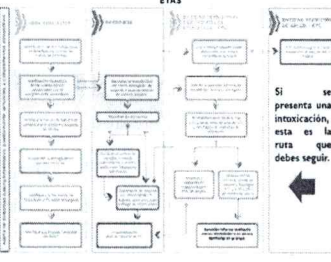
- Programa de Alimentación Escolar
- Canales de Atención
- Ruta para la Atención de la ETA
- Lavado de Manos
- Procedimiento del Lavado de Manos
- Limpieza del Comedor



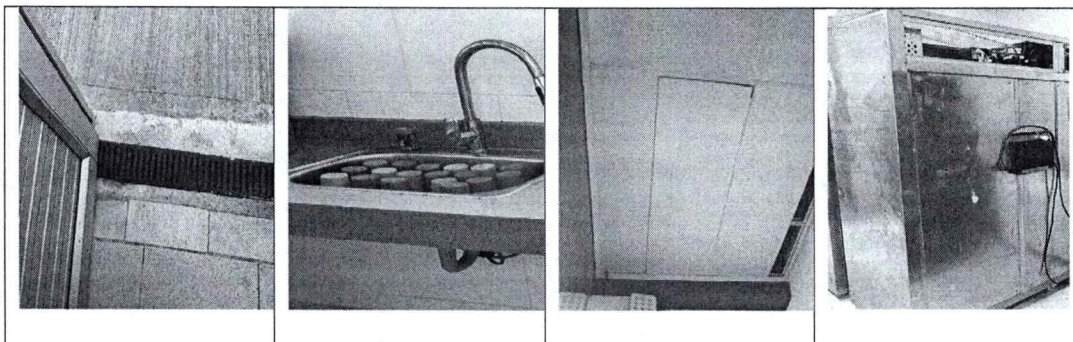
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE ¿QUE ES EL PAE? PAE = PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR Es un complemento alimentario que contribuye al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta la media básica, fomentando hábitos alimenticios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad. NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES (NNAJ), LOS INVITAMOS A: - Participar activamente en el desarrollo del PAE, promoviendo la formación y el ejercicio de la ciudadanía. - Generar acciones para el mejoramiento del PAE 	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE RUTA DE ATENCION ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - ETAS  Si se presenta una intoxicación, esta es la ruta que debes seguir.	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE CANALES DE ATENCION ¿Como reportar una novedad en la entrega de alimentación escolar? - Evidencia: Tome una fotografía o haga un video corto de la novedad a reportar. - Acceso al portal SAC (Atención al ciudadano): Ingrese a la página: https://sac7.gestionsecretaria.gov.co/gestion/kolcol/ Escuela SE San Andrés. - Registre la denuncia: Seleccione la opción PQRSO y diligencie el formulario. - Radicación y número de seguimiento: Una vez enviado, el sistema genera un número de radicado que llegará a tu correo electrónico. Con ese número puedes hacer seguimiento a la denuncia. 5. Respuesta: La SE, debe dar respuesta dentro de los plazos establecidos por la ley de procedimiento administrativo (15 o 30 días hábiles, dependiendo del tipo de solicitud). 																		
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE LAVO SIEMPRE MIS MANOS Después de realizar cualquier actividad que represente riesgo de contaminación para los alimentos <table border="1"> <tr> <td>Después de usar los baños</td> <td>Después de peinarme el cabello</td> <td>Después de tocar, escurrir, untar o tocar la boca con las manos</td> </tr> <tr> <td>Después de deschar despendios y basuras</td> <td>Después de jugar</td> <td>Antes de Comer</td> </tr> </table> 	Después de usar los baños	Después de peinarme el cabello	Después de tocar, escurrir, untar o tocar la boca con las manos	Después de deschar despendios y basuras	Después de jugar	Antes de Comer	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE COMO LAVAR BIEN TUS MANOS <table border="1"> <tr> <td>Mójate con agua tibia</td> <td>Deposita suficiente jabón</td> <td>Frótate las manos entre sí</td> </tr> <tr> <td>Enjuaga las uñas</td> <td>Aprieta bien todo el jabón</td> <td>Secca con una toalla</td> </tr> </table> SI TE LAVAS BIEN LAS MANOS, EVITAS LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS	Mójate con agua tibia	Deposita suficiente jabón	Frótate las manos entre sí	Enjuaga las uñas	Aprieta bien todo el jabón	Secca con una toalla	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EL ASEO Y EL ORDEN DEL COMEDOR, DEBE CONVERTIRSE EN UNA ACTIVIDAD QUE FORMA PARTE DEL TRABAJO DIARIO <table border="1"> <tr> <td>Mantenga el comedor limpio (mesas, sillas y área)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>No tirar los alimentos y los residuos al piso</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ayude a entregar las sillas y los vasos después de utilizarlos</td> <td></td> </tr> </table>	Mantenga el comedor limpio (mesas, sillas y área)		No tirar los alimentos y los residuos al piso		Ayude a entregar las sillas y los vasos después de utilizarlos	
Después de usar los baños	Después de peinarme el cabello	Después de tocar, escurrir, untar o tocar la boca con las manos																		
Después de deschar despendios y basuras	Después de jugar	Antes de Comer																		
Mójate con agua tibia	Deposita suficiente jabón	Frótate las manos entre sí																		
Enjuaga las uñas	Aprieta bien todo el jabón	Secca con una toalla																		
Mantenga el comedor limpio (mesas, sillas y área)																				
No tirar los alimentos y los residuos al piso																				
Ayude a entregar las sillas y los vasos después de utilizarlos																				

7- Informe Situación Cocina Instituto Técnico Industrial: se evaluaron las condiciones de infraestructura y los aspectos sanitarios de la cocina del Instituto Técnico Industrial, con el objetivo de identificar oportunidades de mejora orientadas a garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de la comunidad educativa, se presentó un informe sobre los hallazgos encontrados.





PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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



8- Elaboración Plan de Saneamiento para el Operador: Se realizó la actualización del Plan de Saneamiento con los siguientes programas para las cinco cocinas del operador. 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
- Seguridad e Higiene Industrial
- Control Ambiental
- Descripción/Procedimiento
- Reporte de Resultados
- Recomendaciones
- Formatos de aplicación

	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE	Unidad del Estado
	PLAN DE SANEAMIENTO	Unidad del Estado
	FARMACIA DE CONTROL DE PLAGAS	Unidad del Estado
1. OBJETIVO: Gestionar e implementar actividades de control preventivo y correctivo frente a posibles plagas (insectos, roedores, etc.) en las cocinas donde se preparan los complementos del Programa de Alimentación Escolar, con el propósito de proteger los alimentos, prevenir 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, almacenamiento, cocción y empaquetado de los complementos entregados a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar. 3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA: • Ley 19 de 1976 • Decreto 1243 de 1991 • Decreto 2601 de 2015 • Resolución 2874 de 2012 4. DEFINICIONES: Cebos: Comida o preparación presentada en forma y lugares adecuados para su consumo por las aves silvestres. Pueden contener en su composición un veneno dirigido a ellas. Desinfestación: 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. Intestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o 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. Respiran mediante las aberturas de los pies y casi siempre dos pares de alas, aunque pueden verse reducidos a un par e incluso faltar. Los tipos de insectos son: hormigas, chinches, campalotes, gorgojos, cucarachas, pulgas, moscas. Insensibilizado: 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 animal. Medida preventiva: Son aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado. Plagas: Los roedores y/o plagas son animales que viven en/a sobre las superficies y causan su muerte, alteración, contaminación o faltar de acceso al alimento de origen, una mala		
	PAE	

My operador	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE PLAN DE SANEAMIENTO FARMACIA DE CONTROL DE PLAGAS	Unidad del Estado
Los plagas más comunes que se pueden encontrar son: • Roedores, tales como ratas y ratones. • Insectos, tales como cucarachas, moscas, hormigas, entre otros. Entre controlan causan alteración o contaminación de los alimentos y se les permite vivir en las cocinas donde se manipulan alimentos. Para controlar esta actividad, es importante identificar las plagas que existen en presencia, entre ellas están: • Alimentos que pueden estar alrededor de las cocinas donde trabajan y habitan. • Alimentos almacenados. • Alimentos de las empaques. • Estructuras. • Cuerpos vivos o muertos en estado de larvas. Un programa de control de plagas necesita cumplir cuatro etapas principales que son: • Eliminación de las posibilidades de aparición. • Tratar el suministro de alimentos. • Acondicionar los edificios o puntos de entrada. • Destrucción de las plagas. Fumigación: Es la acción por sí misma o cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atrapar, repeler o combatir cualquier plaga. Roedores: Crean de manera constante por hacer un ruido por de dentro de los muebles de gran tamaño, de crecimiento continuo, son generalmente de pequeño tamaño, con el cuerpo cubierto de pelo y vegetación. Los roedores (ratas, ratones) pueden transmitir enfermedades a través de sus heces y orina, así como de sus excrementos, cuando la acción de excremento, heces y orina, se encuentran en los alimentos, en los platos, en los vasos, en los recipientes, ya que pueden causar y transmitir enfermedades y dolencias, constituyendo así un importante foco de infección.		
6. RESPONSABLE: Las responsabilidades de los diferentes actores son: Los manipuladores de alimentos son las encargadas de realizar las limpiezas, desinfección y control de los niveles de los alimentos. Un personal es el encargado de realizar las limpiezas y actualización de los registros de visitas, así como de llevar registro de enfermedades y muertes de los platos o productos. Los manipuladores de alimentos son las encargadas de informar la existencia de niveles de plagas. Es importante ser el responsable de controlar o evitar una emergencia sanitaria para efectuar el control de plagas (insectos y roedores) por métodos químicos.		

9- Revisión PQR Instituto Técnico Departamental Natania: Se evaluó la situación derivada de la queja presentada por el Instituto Técnico Departamental Natania,

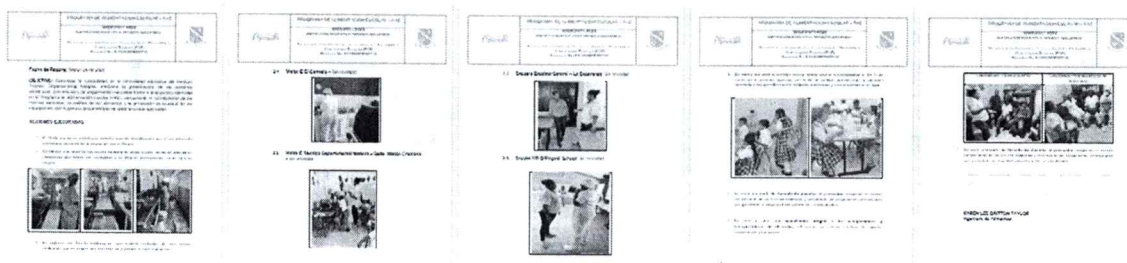


PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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



mediante visitas a varias instituciones educativas con el fin de investigar el evento reportado y elaborar el informe correspondiente.



10 - 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
- Bolivariano
- Rubén Darío
- Sugar Plum
- Industrial

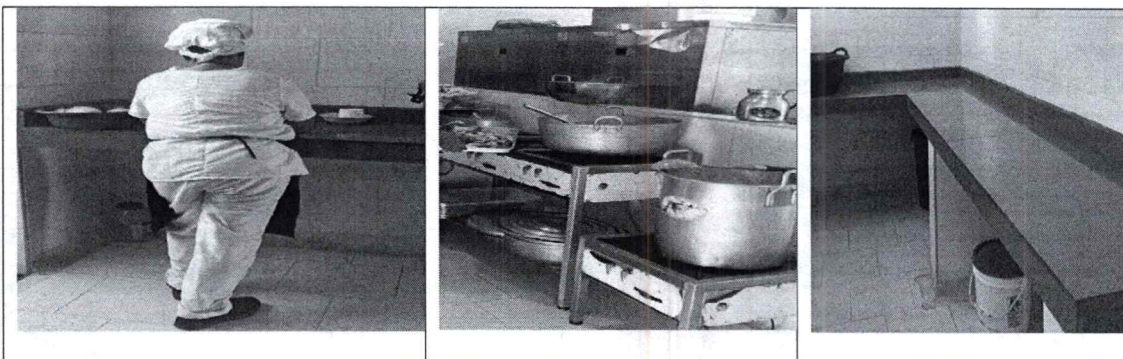
El proceso de supervisión se apoyó en el Formato de Verificación, instrumento que permitió registrar de manera sistemática las observaciones realizadas en cada cocina del operador. Este formato funcionó como guía metodológica para evaluar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del PAE y de la normatividad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

Cocina Industrial



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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



Cocina Sugar Plum



Cocina Barrio Obrero

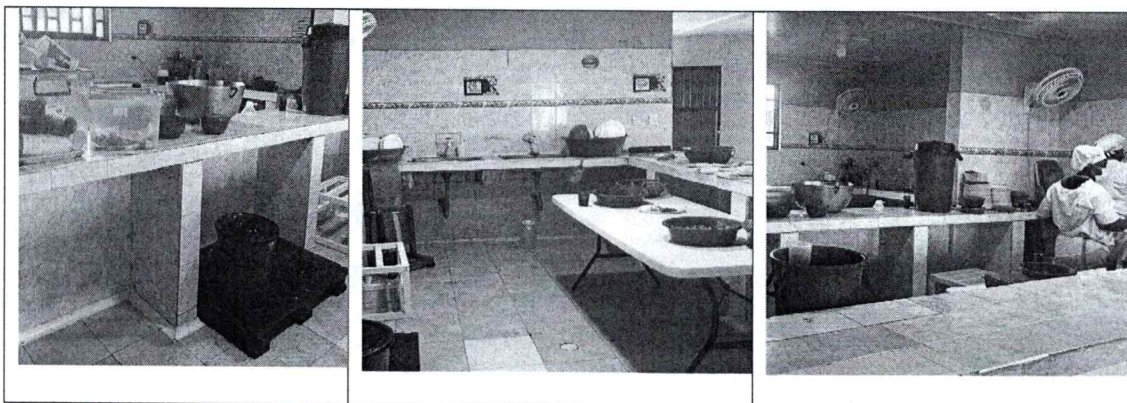


Cocina Ruben Dario

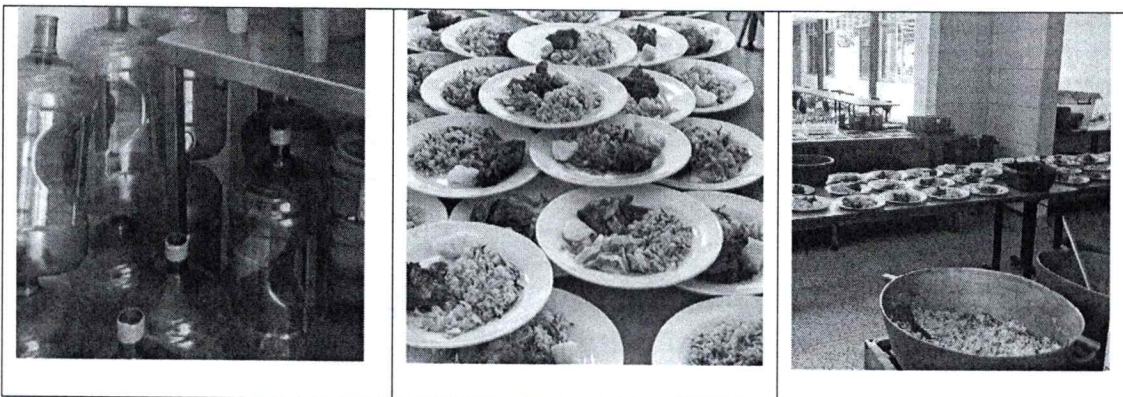


PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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



Cocina Bolivariano



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.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES MARZO DE 2026



EJE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

Este informe tiene como objetivo escribir las actividades desarrolladas durante el mes de **marzo de 2026** orientadas a la promoción de hábitos alimentarios saludables, la educación alimentaria y nutricional, la sostenibilidad alimentaria y el fortalecimiento de entornos escolares saludables en las instituciones educativas beneficiarias del programa, teniendo en cuenta que el objetivo general del Programa de Alimentación Escolar – PAE para la población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, es ***“Contribuir al acceso con permanencia y bienestar de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes, matriculados en los establecimientos educativos y etnoeducativos con población perteneciente mayoritariamente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, a través del suministro de un complemento alimentario que promueva la recuperación y fortalecimiento de los procesos culturales de la alimentación en ejercicio de la soberanía y seguridad alimentaria”***, en marco de la operación del PAE se debe garantizar la calidad e inocuidad en los alimentos, promoviendo una cultura alimentaria que valore el complemento alimentario como un elemento social, basado en prácticas saludables y sostenibles fomentando la cultura gastronómica, al recuperar sabores tradicionales y vincular la producción y consumo de alimentos con la cocina cultural.

OBJETIVO

Implementar y hacer seguimiento a las acciones establecidas en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE, promoviendo hábitos alimentarios saludables y sostenibles en la comunidad educativa.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1* Participación y asistencia técnica Escuela PAE: Censo personal manipulador de alimentos PAE (enlace Teams), la UApA – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, de conformidad con la asignación establecida en el artículo 69 de la ley 2466 de 2025 y en cumplimiento de su deber de coordinar y acompañar la implementación gradual de la formalización laboral del personal manipulador de alimentos vinculado al Programa de Alimentación Escolar – PAE, se permite convocar a la Entidad Territorial Certificada a la jornada de asistencia técnica donde se revisarán las condiciones para elaborar “Censo del personal manipulador de alimentos – PAE, virtual Microsoft Teams.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES MARZO DE 2026



Cordial saludo Secretario de Educación, Líder PAE y Equipo PAE ETC,

Conforme a las orientaciones dadas en la jornada de asistencia técnica realizada el 03 de marzo - "*Censo del Personal Manipulador de Alimentos en el PAE*", dada la competencia de la UApA de coordinar y acompañar la implementación gradual del *proceso de formalización laboral de este personal*, remitimos para su conocimiento y gestión:

conocimiento y gestion:

1. Enlace de las memorias de la jornada de asistencia técnica: 02. 030326_CENSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE-2026 Anexos: Herramienta "Censo Manipuladoras Vigencia 2026", Instructivo para el diligenciamiento del Censo de Personas Manipuladoras de Alimentos y Grabación de la jornada de asistencia técnica
2. La herramienta deberá ser diligenciada siguiendo estrictamente las orientaciones contenidas

2* 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 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.

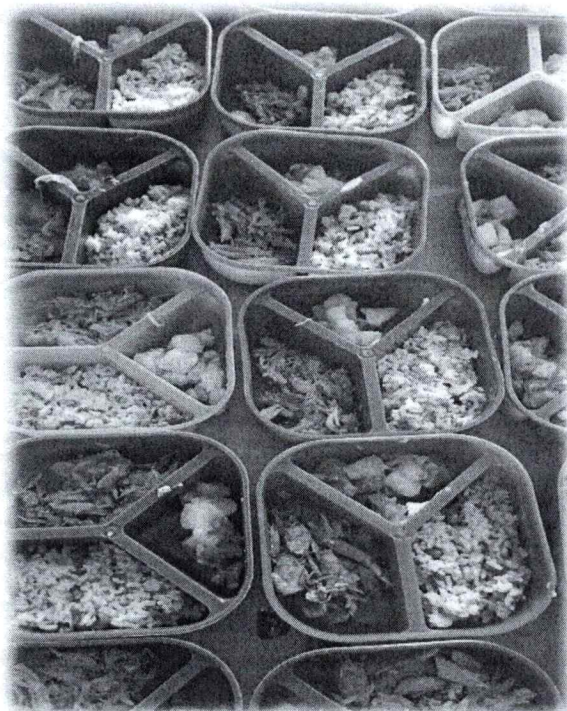
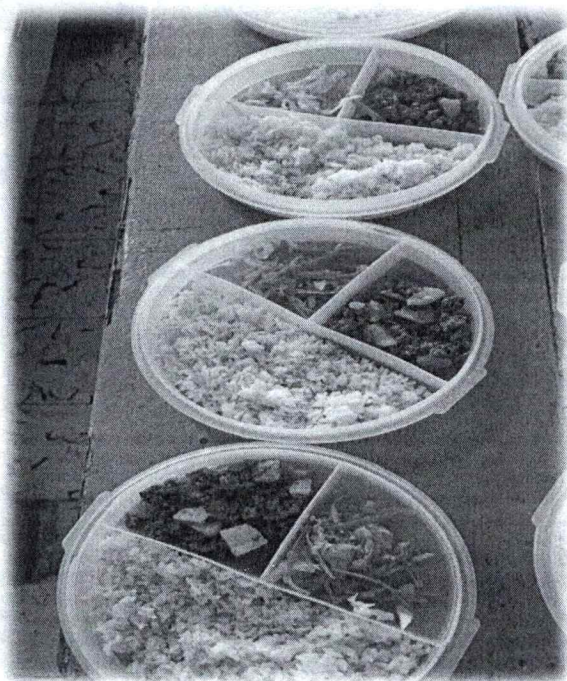
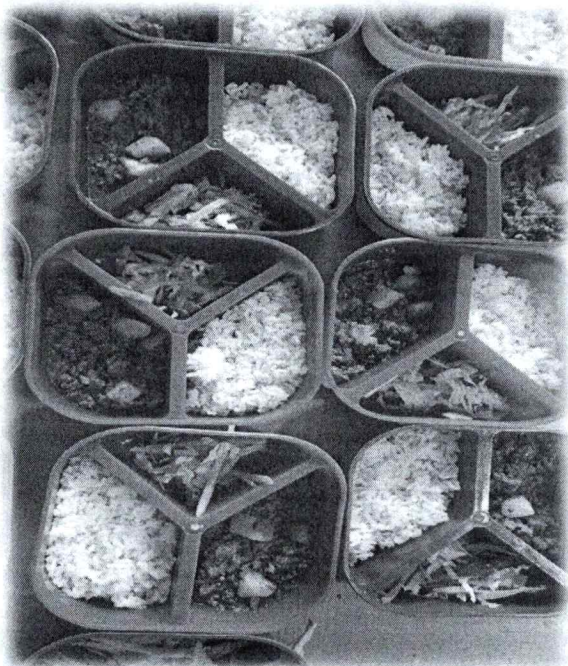


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE
MES MARZO DE 2026



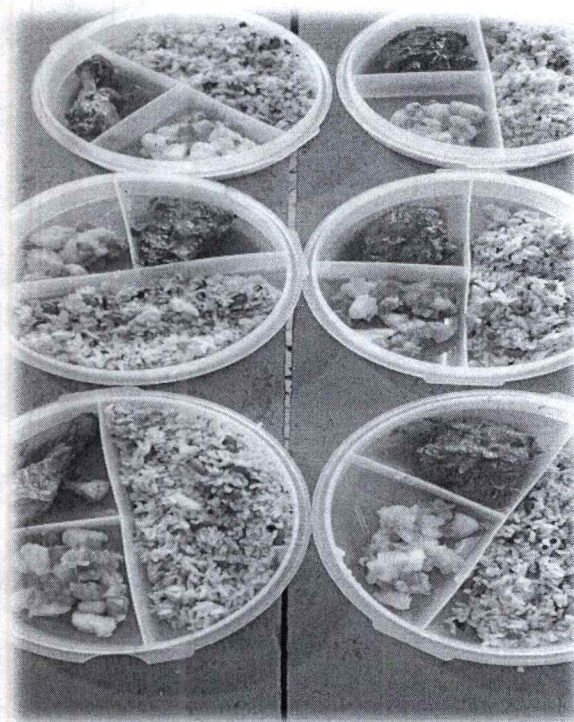


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE
MES MARZO DE 2026



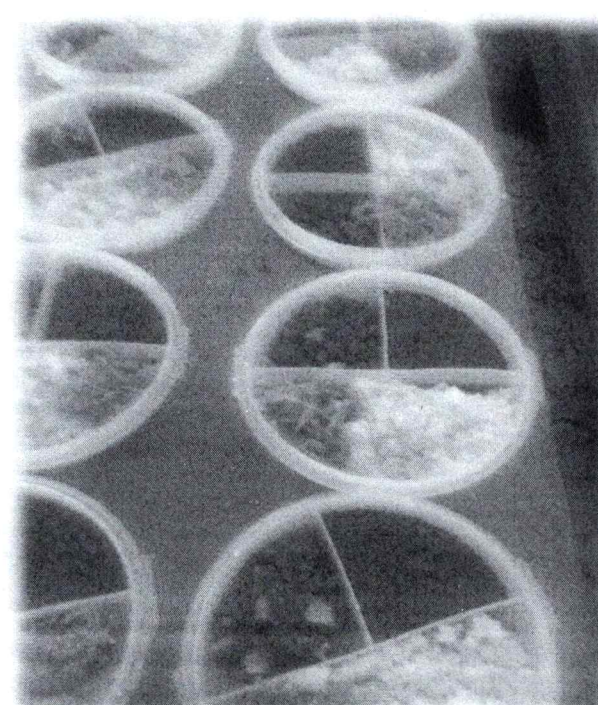
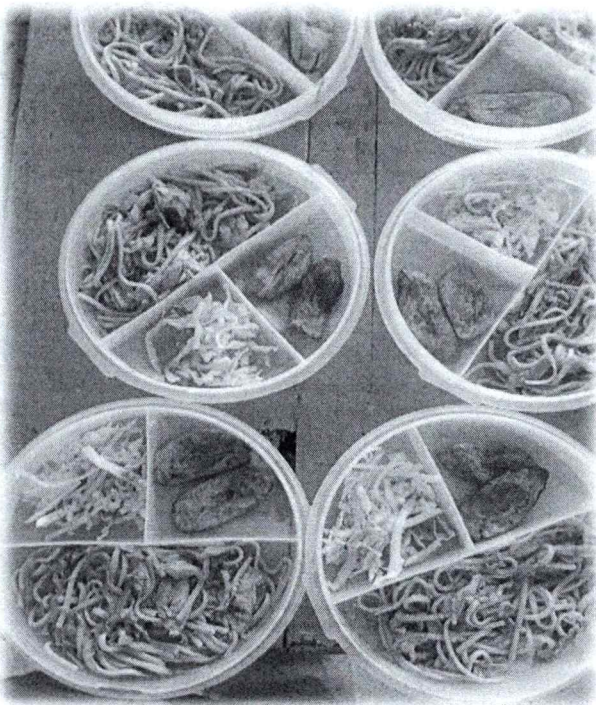


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE
MES MARZO DE 2026



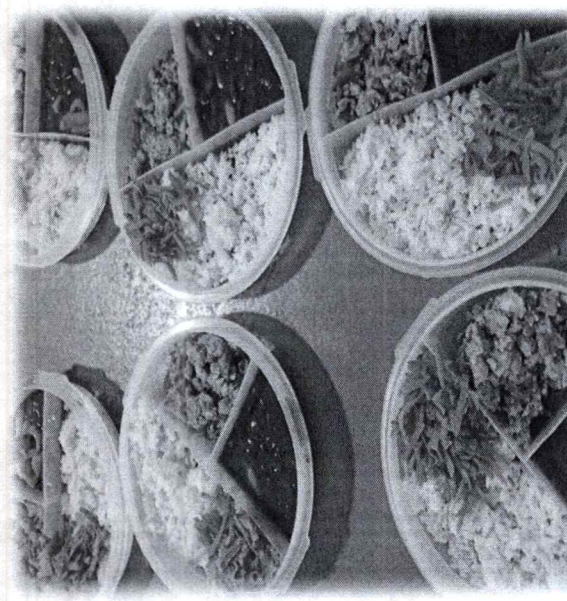


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE
MES MARZO DE 2026





MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

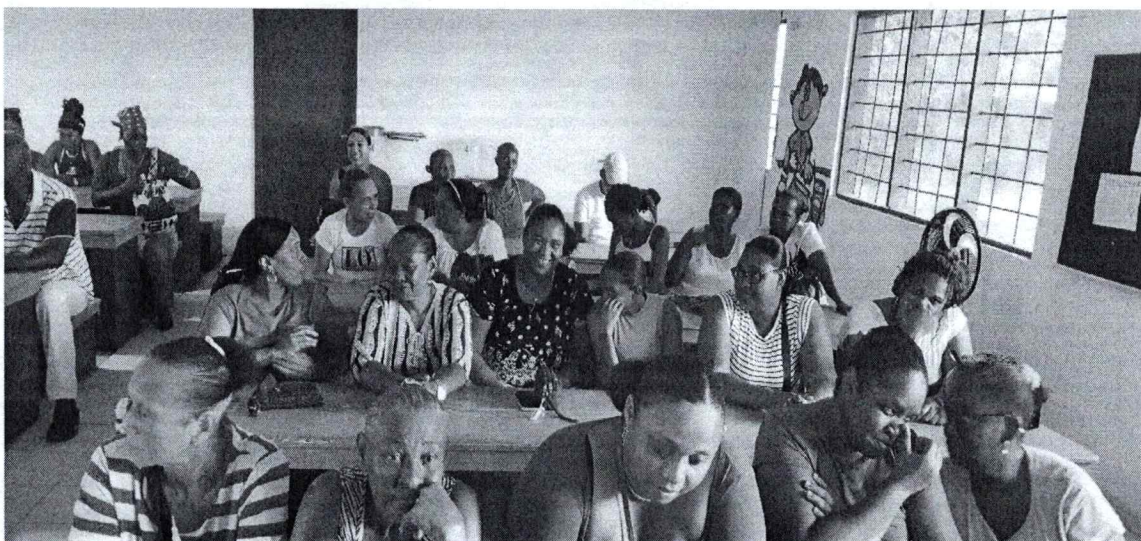
PAE Alimentos para Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES MARZO DE 2026



3* Reunión con manipuladoras de alimentos de la cocina del obrero de la asociación Sweet Food (contratista operador del PAE) para aclarar la queja en las IE Natania y Brooks Hill Bilingual School, de la preparación del alimento proteico que se hizo entrega el día martes 10 de marzo de 2026, con el propósito de iniciar protocolo si se presenta alguna ETA y de retroalimentar la forma de preparación de los alimentos en cada cocina de preparación de los alimentos.





MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE *Alimentos para Aprender*

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES MARZO DE 2026



4* Reunión con profesionales Karol Velásquez - Contadora, Sheriza Jiménez Abogada, Karen Britton ingeniera de alimentos, Josaika Saams eje Participación Ciudadana, Milena Magallanes Nutricionista Dietista, Diandra Bowie líder de cobertura y coordinadora del PAE y control interno disciplinario – Tema: Medida Preventiva.





MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE *Alimentos para Aprender*

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES MARZO DE 2026



5* Se realizó el proceso de concertación, revisión y aval de los ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando la pertinencia cultural, nutricional y territorial, en el marco del respeto a los usos, costumbres y tradiciones alimentarias de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.

OBJETIVO: Realizar el proceso de concertación, revisión y aval de los ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando la pertinencia cultural, nutricional y territorial, en el marco del respeto a los usos, costumbres y tradiciones alimentarias de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.

Se procede a realizar la actividad del plato del buen comer con los asistentes, consiste en mostrar un modelo del plato (dividido en frutas, verduras, proteínas, cereales y tubérculos); se trata de **dibujar, armar o analizar un menú** donde se distribuyen los alimentos de manera adecuada:

1/4 del plato: verduras (variadas)

1/4 del plato: proteínas (pollo, pescado, carne de res, carne de cerdo, huevos, legumbres)

1/2 del plato: carbohidratos – tubérculos y plátanos (arroz, pasta, papa, pan, yuca, ñame, batata, arracacha)



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES MARZO DE 2026



Cada grupo expuso la preparación que desea ser incluida en el ciclo de menú con comunidades NARP – Negras, Afrocolombiana, Raizales y Palenqueras; con el fin de conocer los gustos alimentarios y saber las preparaciones autóctonas del departamento.



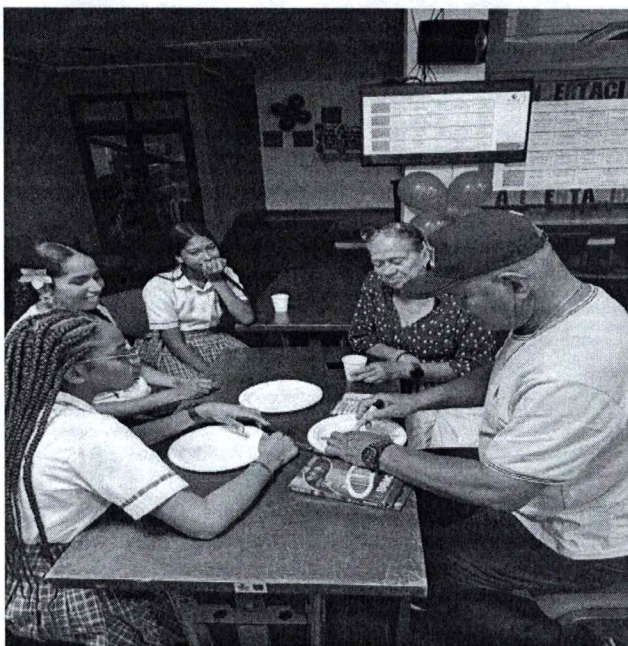


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES MARZO DE 2026



6* Asistencia y participación en el Webinar: Estandarización de recetas y porciones en el PAE – Precisión técnica con enfoque étnico y territorial. En el marco de la Alimentación Saludable y Sostenible. **Objetivo:** Fortalecer las capacidades técnicas de los equipos responsables de la planeación alimentaria en el PAE, garantizando que la estandarización de recetas y porciones contribuya al cumplimiento de los lineamientos técnicos, la calidad nutricional, disminución de desperdicios y el control de costos. Enlace de conexión Microsoft Teams.

7* Se realizó la Primera Mesa Publica del Programa Alimentación Escolar - PAE, tiene como objetivo brindar un espacio participativo a la comunidad y dar a conocer toda la información relacionada con el programa; a cada uno de los colegios oficiales del departamento. Se realizó mesas de trabajo con una actividad del semáforo en temas de canales de comunicación y atención, manipulador de alimentos, supervisión por parte de la secretaria de educación; ciclos de menús, calidad, sabor, aceptación y cantidad; Comité de alimentación escolar – CAES; Infraestructura (comedores escolares, condiciones de higiene); con la asistencia de docentes, directivos y estudiantes que hacen parte de los colegios beneficiarios de esta iniciativa. Es importante destacar que durante esta jornada se hicieron una serie de recomendaciones y retroalimentación de parte de los beneficiarios hacia la entidad encargada de llevar estos alimentos.

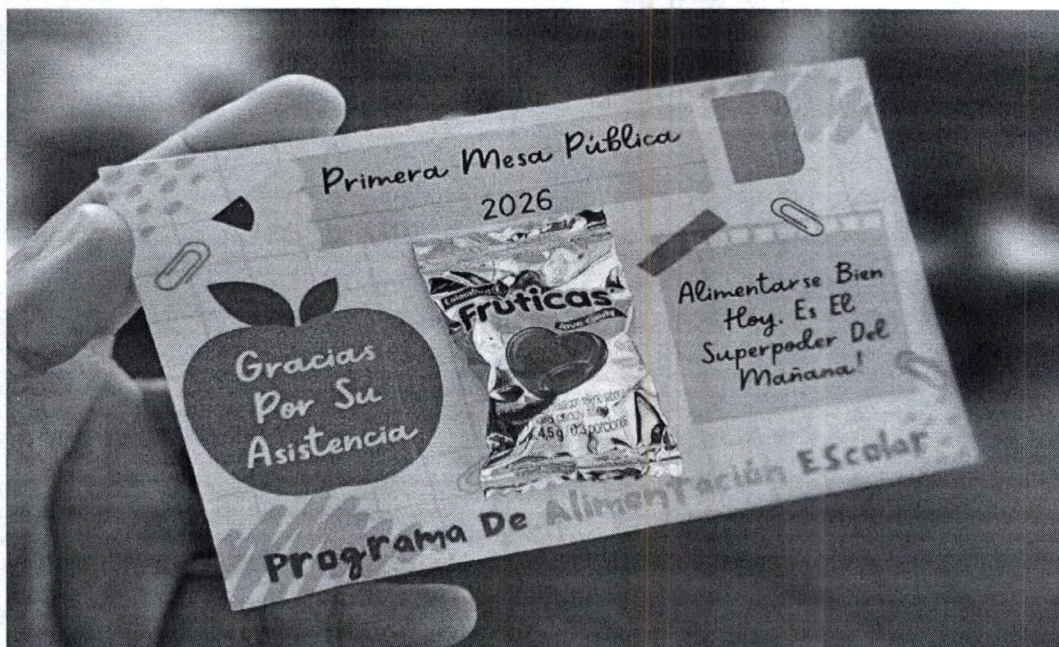


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE
MES MARZO DE 2026



manipulador de alimentos

VERDE: POSITIVO

- Presentación personal adecuada (uso de guantes, gorro, tapabocas, vestuario limpio).
- Personal Suficiente

Amarillo: ¡¡¡ALERTA!!!

- Mejorar las relaciones interpersonales
- Utilizar el jabón adecuado Para lavar los implementos.
- falta de conocimiento acerca de la elaboración y manipulación de los alimentos por la ausencia de cocina en la institución

Rojo: ¡¡¡URGENTE!!!

- Mejorar la puntualidad
- Mejorar el lavado y secado de los elementos y utensilios de los alimentos.
- Mayor capacitación para los manipuladores.

Infraestructura (comedores escolares condiciones de higiene).

- La mejora en la infraestructura de los comedores escolares y la implementación de nuevas cocinas en alguna I.E
- Para Cuando se Podría tener la implementación de las cocinas para cumplir la cobertura con la modalidad de preparación en sitios
- La utilización de detergentes adecuados para cumplir con el Programa de limpieza y desinfección en comedores y cocinas

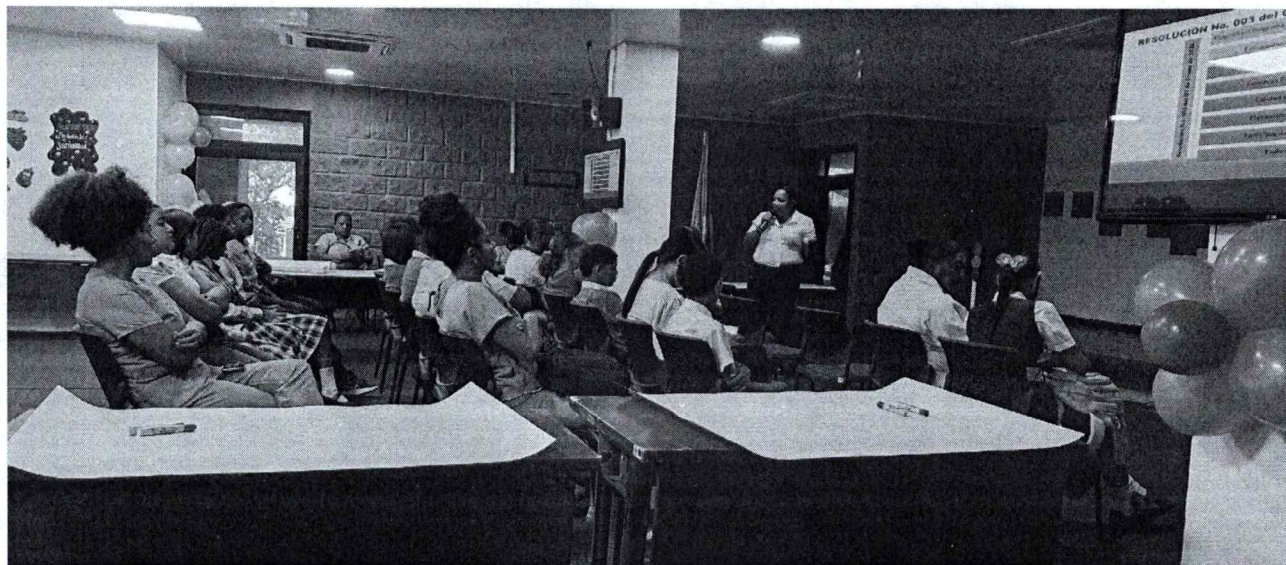


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES MARZO DE 2026



8* Asistencia técnica Escuela PAE Jornada continua -Sostenibilidad Ambiental del PAE, temas: componente de sostenibilidad del PAE – síntesis de lineamientos y avances; seguimiento y reporte de la sostenibilidad del PAE para 2026; fortalecimiento de capacidades mediante la implementación de pilotos de sostenibilidad ambiental.



REGISTRO DE ASISTENCIA AT
ESCUELA PAE
JORNADA COLECTIVA

**Sostenibilidad
Ambiental del PAE**

Fecha: 27/03/2026

**REGISTRO ASISTENCIA
SOSTENIBILIDAD
AMBIENTAL DEL PAE**

27 DE MARZO DE 2026

Empezar ahora



* Obligatorio

CONDICIONES PARA PROGRAMAR LA ASISTENCIA TÉCNICA - EQUIPO PAE

6. SELECCIONAR DEPARTAMENTO *

ARCHIPIELAGO DE SAN ANDRÉS

7. SELECCIONAR ENTIDAD TERRITORIAL
CERTIFICADA - ETC *

ARCHIPIELAGO DE SAN ANDRÉS

8. SELECCIONAR CARGO / PERFIL DEL
PROFESIONAL QUE SOLICITA LA
ASISTENCIA TÉCNICA *



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

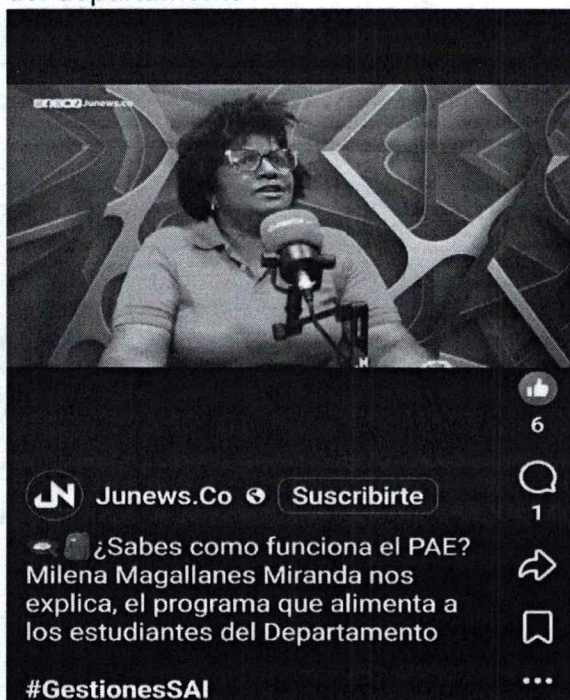


PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MES MARZO DE 2026



9* Participación y asistencia al medio de comunicación **Junews.Co** para hablar del PAE. ¿Sabes cómo funciona el PAE? – Programa que alimenta a los estudiantes del departamento



MILENA ESTHER MAGALLANES MIRANDA
CC 40.990.015 DE SAN ANDRES ISLAS



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR MARZO DE 2026



**OCHOCIENTOS SETENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SETENTA CON
OCHENTA Y NUEVE CENTAVOS Mcte (\$ 205.873.770.89).**

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 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	1698	1603	\$ 8,892,561.84	\$ 14,964,229.42
Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero	5649.1	9807.42	3598	3442	\$ 20,325,461.80	\$ 33,757,139.64
Nivel Primaria: Cuarto, Quinto	6951.37	10329.82	2368	2464	\$ 16,460,844.16	\$ 25,452,676.48
Nivel Secundaria	8041.55	11065.9	3489	3076	\$ 28,056,967.95	\$ 34,038,708.40
Nivel Media y Ciclo Complementario	8742.25	11343.59	1530	930	\$ 13,375,642.50	\$ 10,549,538.70
	34621.35	51881.87	12683	11515	\$ 87,111,478.25	\$ 118,762,292.64
Gran Total					\$ 205,873,770.89	

En el mes se entregó un total de 123.143 complementos tipo AM/PM y 63.043 complementos tipo ALMUERZO, por un total de **MIL QUINIENTOS DIECISÉIS MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO CON VEINTINUEVE CENTAVOS Mcte (\$ 1.516.884.788.29).**

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	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

INFORME FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR MARZO DE 2026



INFORME FINANCIERO MES DE MARZO 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 110.460 complementos tipo AM/PM, del cual se pagó **SETECIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y UN CON QUINCE CENTAVOS Mcte** (\$ 779.199.471.15) y 51.528 complementos tipo ALMUERZO, del cual se pagó **QUINIENTOS TREINTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS ONCE MIL QUINIENTOS CUARENTA Y SEIS CON VEINTICINCO CENTAVOS Mcte** (\$ 531.811.546.25). Pagando un valor de **MIL TRESCIENTOS ONCE MILLONES ONCE MIL DIECISIETE CON CUARENTA CENTAVOS cte** (\$ 1.311.011.017.40).

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 MARZO 2026						
NIVELES DE EDUCACION	JM-JT	ALMUERZO	Nº ALUMNOS JM-JT	Nº ALUMNOS ALMUERZO S	JM-JT	ALMUERZO
Nivel Preescolar	5237.08	9335.14	10275	10290	\$ 53,810,997.00	\$ 96,058,590.60
Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero	5649.1	9807.42	28004	12619	\$ 158,197,396.40	\$ 123,759,832.98
Nivel Primaria: Cuarto, Quinto	6951.37	10329.82	19855	9551	\$ 138,019,451.35	\$ 98,660,110.82
Nivel Secundaria	8041.55	11065.9	40353	10683	\$ 324,500,667.15	\$ 118,217,009.70
Nivel Media y Ciclo Complementario	8742.25	11343.59	11973	8385	\$ 104,670,959.25	\$ 95,116,002.15
	34621.35	51881.87	110460	51528	\$ 779,199,471.15	\$ 531,811,546.25
	Gran Total				\$ 1,311,011,017.40	

Y en Providencia se entregaron un total de 12.683 complementos tipo AM/PM, del cual se pagó **OCHENTA Y SIETE MILLONES CIENTO ONCE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO CON VEINTICINCO CENTAVOS Mcte** (\$ 87.111.478.25) y 11.515 complementos tipo ALMUERZO, del cual se pagó **CIENTO DIECIOCHO MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS CON SESENTA Y CUATRO CENTAVOS Mcte** (\$ 118.762.292.64). Pagando un valor de **DOSCIENTOS CINCO MILLONES**