DATOS GENERALES					
Fecha legalización:	**Día**	**Mes**	**Año**	**Número de solicitud:**	39326 DE 23 JULIO DE 2026
	4	**08**	**2026**		
Dependencia:	Subdirección General				
Nombres y apellidos:	Dayana Patricia Abril Mendoza				
Objeto de la comisión:	Identificar de manera anticipada oportunidades de mejora y aspectos susceptibles de fortalecimiento relacionados con la planeación, operación y seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE, promoviendo el cumplimiento de los lineamientos técnico-administrativos del Programa y la gestión, uso y destinación adecuada de los recursos asignados por el Gobierno Nacional para garantizar la calidad y universalidad del Programa de Alimentación Escolar en la ETC de Fusagasugá.				
Lugar de la comisión:	ETC Girardot, Secretaría de Educación y Bodega del Operador.				
Fecha de inicio:	27/07/2026			Fecha de terminación:	28/07/2026

DATOS DE LA COMISIÓN							
Marque con una (X) el tipo de actividad:	Asesoría:		Capacitación:		Otra:	x	¿Cuál? Inspección y vigilancia

AGENDA DE LA COMISIÓN		
Fecha	**Horario**	**Actividad**
27-07-2026	9:00 am-9:15 am	Instalación y apertura y presentación de asistentes
27-07-2026	9:15 am-11:30 am	Socialización del objetivo y alcance y generalidades de la operación
27-07-2026	11:30 am-1:30 pm	**Desarrollo del componente jurídico:** La justificación de la necesidad, la modalidad de selección, la distribución y asignación de riesgos, la coherencia entre el estudio del sector, estudio previo y pliegos, la estimación del plazo contractual, la justificación del presupuesto oficial, los mecanismos previstos para garantizar la continuidad del servicio, los antecedentes y soportes de la planeación contractual, cláusulas de supervisión, cláusulas sancionatorias, modificaciones contractuales, Otrosíes, actas de inicio, informes de supervisión, requerimientos formulados al operador y sus respuestas, actuaciones administrativas adelantadas por la Entidad, funcionamiento del comité territorial de planeación.
27-07-2026	11:00 am-3:00 pm	**Visitas a Instituciones educativas y Bodega.**
27-07-2026	2:00 pm-5:00 pm	**Desarrollo del componente financiero:** análisis de sector, estudio de costos (metodología, variables que conforman el costo unitario de los complementos alimentarios, caracterización de proveedores, proveeduría local, modificaciones realizadas en caso de que haya lugar y soportes). Recurso incorporado al presupuesto, fuentes de financiación incorporadas al PAE, facturas del operador, informes de supervisión.

	8:00-9:30 am	**Visita a Instituciones educativas**
28-07-2026	9:30 am-1:30 pm	**Componente técnico:** El ciclo de menú vigente aprobado por la nutricionista-dietista de la ETC, el cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Resolución 335 de 2021, las fichas técnicas de preparación, La programación de menús para la modalidad contratada, evidencias de seguimiento a la aceptabilidad de los menús, procedimiento para modificaciones o sustituciones del ciclo de menú, Diagnóstico de condiciones operativas e infraestructura, Plan de Muestreo propio de la ETC, Planes de mejoramiento vigente, ruta activada en la alerta de carne con doble rotulado.
28-07-2026	3:30 pm- 6:30 pm	Lectura del acta y cierre de la visita.

PERSONAS PARTICIPANTES

No.	Nombres y apellidos	Institución
1	Edgar Excelino Mayorga Espinosa	Secretaría de Educación Municipal
2	Carolina Luna Bonilla	Secretaría de Educación Municipal
3	Erika Lorena Ramírez Ávila	Secretaría de Educación Municipal
4	Carolina Reina	Secretaría de Educación Municipal
5	Edgar Camilo Suarez	Secretaría de Educación Municipal
6	María Lilia Aldana	Alcaldía
7	José David Tique	Secretaría de Educación Municipal
8	Paula Andrea Lamprea	Secretaría de Educación Municipal
9	Adolfo León Varela	Secretaría de Educación Municipal
10	Henry Vargas Rodríguez	Secretaría de Educación Municipal
11	Leidy Diana Campos	Secretaría de Educación Municipal
12	Derly Rocío Vargas	Secretaría de Educación Municipal
13	Erika Liliana Santoya	Secretaría de Educación Municipal
14	Ivonne Espinosa Quezada	Secretaría de Educación Municipal
15	María Isabel Tafur	Secretaría de Educación Municipal
16	María Camila Bedolla	Secretaria de Salud Municipal

17	Doris Carmiña González	Secretaría de Educación Municipal
18	Daniela Diaz Sánchez	Secretaría de Educación Municipal
19	Liliana Castañeda	Secretaría de Educación Municipal
20	Rocío Tovar	Secretaría de Educación Municipal
21	Rousy Hernández Castro	Secretaría de Educación Municipal
22	Ana María Ramírez	Secretaría de Educación Municipal
23	Sebastián Rivera	Dirección UApA
24	Mauricio Sarmiento	Subdirección General UApA
25	Diego Cuellar	UApA-Equipo Inspección y Vigilancia
26	Daniel Osorio	UApA-Equipo Inspección y Vigilancia
27	Dayana Abril	UApA-Equipo Inspección y Vigilancia
28	Julie Tibocha	UApA-Equipo Inspección y Vigilancia
29	María Isabel Pirajan	UApA-Subdirección de Fortalecimiento
30	Johana Sepulveda	UApA-Subdirección de Análisis Calidad e Innovación

BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

Día 1. 27 de julio de 2026

1. Instalación, apertura y presentación de asistentes

Conforme a la agenda se instala la mesa y se presentan los asistentes

2. **Socialización del objetivo, agenda y metodología planteada para el desarrollo de la visita**

Una vez se realiza la presentación de los asistentes, el director Sebastián Rivera, socializa el objetivo de la visita el cual es verificar el cumplimiento de los lineamientos técnico-administrativos del Programa de Alimentación Escolar-PAE y demás normatividad vigente relacionados con la planeación, administración y ejecución de los recursos asignados por el Gobierno nacional para financiar el PAE. Asimismo, indica algunas generalidades de la operación, destacando los siguientes:

2.1. Cobertura Vs Financiación

- Entre 2022 y 2026 los recursos del PGN-PAE se duplicaron, y descontando la inflación acumulada, aumentaron en 72%; mientras el número de beneficiarios en su mayor incremento interanual creció en 1.686 beneficiarios, un 20%. La Bolsa Total de Recursos de financiación del PAE, se incrementó en 127%, descontando inflación. Y el costo por beneficiario anual, se incrementó en más del 176%. Pasando de $ 428.920 a $ 1.184.247.

- Se evidencia una disminución sostenida de la matrícula oficial durante las últimas cinco vigencias.

- Hay inconsistencia entre los beneficiarios registrados en SIMAT 9048 (junio 2026), el Plan Financiero Territorial (9980) y los beneficiarios efectivamente contratados para la vigencia 2026 (9700).

2.2. Recursos PAE por vigencia

- La ETC no ha apropiado ni ejecutado recursos propios $1.900.000.000 conforme al PFT y a la bolsa de cofinanciación declarada.

- La ETC no ha ejecutado ni apropiado recursos SGP por $318.260.752 de pesos.

- La ETC, con corte a 30 de abril, comprometió en contratación más recursos que los asignados por la UApA

2.3. Información contractual

Ítem	**Descripción**
Modalidad de contratación:	Licitación Pública
No de contrato:	614-2026
Objeto:	Contratar la operación del Programa de Alimentación Escolar y otros asuntos nutricionales, para los estudiantes de las instituciones educativas oficiales del municipio de Girardot – Cundinamarca, para la vigencia 2026.
Contratista:	UT PAE GIRARDOT - NIT 902.026.029-8
Representante Legal:	Jenny Milena Barajas Quique - C.C. 52.989.548
Valor inicial:	$ 8.497.177.152
Valor total	$ 8.818.621.166
Recursos UApA	$7.562.191.000
Recursos propios	$1.900.000.000
Otros recursos aportados por las entidades territoriales	$0
Recursos del balance	$8.505.000
SGP	$318.260.752
Regalías	0
Anticipo	0
Plazo de ejecución	141 días calendario escolar
Lugar de ejecución	**Girardot, Cundinamarca**

Numero de sedes educativas beneficiarias	32 sedes, 27 urbanas, 5 rurales
Número de beneficiarios PAE	9048 NNJA Beneficiarios corte junio 30 de 2026 SIMA T
Fecha de suscripción del contrato	24/01/2026
Fecha de inicio	28/01/2026
Fecha de terminación inicial	13/09/2026
Modificaciones al contrato	Otro-sí No. 1 (abril de 2026): adicionó $321.443.414,79, incrementando el valor del contrato a $8.818.621.166,79 por restablecimiento del equilibrio económico derivado del incremento del SMLMV 2026 y actualización de estampillas. Acta de suspensión del 18 de junio y acta de reinicio del 6 de julio 2026.
Estado del contrato	En ejecución
Fecha inicio calendario académico	26/01/2026
Fecha fin calendario académico	29/11/2026
Fecha de inicio de operación	26/01/2026
Fecha de terminación de operación	30/09/2026
Número de proceso	LP-007-2025
Ruta SECOP	LICITACION PUBLICA 007-2025

Sobre lo anterior, la entidad informa que se está gestionando un proceso de adición y prórroga del contrato.

Adicionalmente, el Director de la UApA mencionó que la entidad para su próximo contrato debe tener en cuenta los lineamientos de la Resolución 003 de 2026.

Asimismo, el Director presentó algunos requisitos que están en el pliego de condiciones y que se esperan verificar en la visita:

- Equipo de transporte: Para la distribución de los alimentos a las sedes educativas, el proponente deberá acreditar como mínimo TRES (3) VEHÍCULOS; Los cuales, mínimo DOS (2) de los vehículos deben ser Refrigerados.
- Plan de mantenimiento
- Plan de saneamiento
- un “Computador” en cada sede educativa, para el registro, control y seguimiento de la ejecución y entrega del complemento alimentario.

- Personal mínimo requerido: Un profesional en nutrición, 104 manipuladoras de alimentos, un ingeniero de alimentos, 3 tecnólogos en manejo de alimentos, un administrador, un jefe de bodega, 3 auxiliares de bodega, 3 conductores

- Una bodega almacenamiento de alimentos: Contrato de arrendamiento

- Oficina ubicada en la ciudad de Girardot.

Finalmente, el Director menciona algunas observaciones en relación con la motivación de iniciar el procedimiento de Inspección y Vigilancia:

- Durante el año 2026 la UApA ha remitido requerimientos relacionados con condiciones higiénico-sanitarias, infraestructura, control de vectores, dotación de equipos y condiciones laborales de las manipuladoras de alimentos.

- Se evidenciaron alertas por presuntos cambios no autorizados de la minuta y deficiencias en la comunicación de dichas modificaciones a la comunidad educativa.

- Se reportaron presuntas fallas en el transporte de alimentos, especialmente en el mantenimiento de la cadena de frío y la trazabilidad de los productos.

- Se recibieron alertas por parte del seguimiento a la operación que realiza la facilitadora territorial de la UApA, relacionadas con la presunta entrega de carne en mal estado, con mal olor y alimentos en condiciones no aptas para el consumo en algunas sedes educativas.

- Se encuentra vigente desde marzo de 2026 un Plan de Mejoramiento acordado entre la ETC y la UApA (Subdirección de Fortalecimiento y SACI), actualmente en ejecución con fecha de finalización en julio de 2026.

Al finalizar el Secretario de Educación interviene y solicita a la UApA el uso de términos técnicos y precisos sobre las situaciones que acontecen en relación con el programa. Asimismo, solicita que las declaraciones a medios de comunicación sean sobre hechos probados y no sobre indicios o supuestos.

El procurador provincial solicita que solo exista un canal institucional con los medios de comunicación. El profesional de apoyo de la procuraduría también menciona que es importante usar términos precisos y se comuniquen los resultados de las intervenciones institucionales.

En relación con lo anterior, el Director manifiesta que se han manejado y activado los canales correspondientes en el marco del seguimiento a la operación. Por otro lado, como representante de la UApA es el único que puede realizar declaraciones ante la prensa de carácter institucional.

Ante lo cual, el secretario de educación manifiesta que en su momento la facilitadora dio declaraciones a la prensa en nombre de la UApA.

Con lo anterior, se da por concluida la instalación de la mesa.

El equipo de IV de la UApA indica que una vez finalicé la visita se realizan las siguientes actividades en el marco del procedimiento de Inspección y Vigilancia a las Entidades Territoriales basada en alertas y riesgos:

1. Emitir el informe preliminar con observaciones y recomendaciones
2. Una vez la entidad envié la respuesta se elabora el informe final con hallazgos y recomendaciones.
3. La entidad formula e implementa el plan de mejora.

3. **Desarrollo componente jurídico**

Posteriormente, se solicita a la entidad territorial proyectar la documentación contractual para revisar los siguientes ítems:

- La justificación de la necesidad.

- La distribución y asignación de riesgos.
- La coherencia entre los documentos contractuales y precontractuales.
- Los antecedentes y soportes de la planeación contractual.
- Justificación del cambio de modalidad de preparada en sitio a industrializada.
- Comité Territorial de Planeación y Seguimiento
- Equipo PAE

Encontrando preliminarmente lo siguiente:

- En relación con los requisitos habilitantes y experiencia para el contrato de operación 2026 se tuvieron en cuenta los mismos requisitos de la vigencia anterior, agregando algunos requisitos en relación con: Plan de muestreo, se dejó explicitó en el contrato el cumplimiento al porcentaje de formalización laboral (hasta el 50%), lo anterior guarda coherencia con el estudio de costos, estudio previo y pliego de condiciones. Adicionalmente, se tuvieron en cuenta criterios diferenciales en dos aspectos: experiencia con un mayor número de contratos y la garantía de la seriedad de la oferta.

- La entidad indica que la baja participación de oferentes — en este caso, solo se recibió una propuesta— obedece a que los proveedores revisan los requisitos del proceso y se abstienen de continuar debido al nivel de detalle, elaboración y experiencia exigido. Adicionalmente, indican que no todos los operadores cuentan con el mínimo de personal que se estableció en las condiciones contractuales. La UApA señala que la ETC debe implementar estrategias orientadas a promover la pluralidad de oferentes, privilegiar criterios de evaluación que incentiven la competencia, como el menor precio cuando resulte procedente, y establecer requisitos habilitantes acordes con las características del mercado y de los proveedores locales y regionales.

- Asimismo, en el proceso el operador realizó una observación frente a la propuesta económica que fue atendida y resuelta por la entidad.

- Los riesgos en la estructuración del proceso se identificaron mediante la matriz de riesgos, con una metodología de mapa de calor, estableciendo niveles (bajo, alto y medio). Lo cual, permitió establecer cuales riesgos debían ser asumidos por el operador, dentro de estos se encuentra el riesgo de fallas en la cadena de refrigeración de los alimentos. Sin embargo, al preguntar sobre cuáles son los riesgos que fueron catalogados como de responsabilidad de la Entidad, no se obtuvo respuesta. Se indica que la matriz de riesgos debe ser clara en relación con la metodología y la administración y gestión de riesgos.

- En relación con el análisis del comportamiento del operador, se revisa que el operador no tenga sanciones o multas y la experiencia específica del oferente en procesos similares a los que la entidad ejecuta. Sin embargo, no se revisa la liquidación de los contratos anteriores, se indica que esto podría añadirse como un aspecto de análisis.

- El contrato solo ha tenido una modificación, el 7 de abril de 2026 en relación con el reajuste del valor por el aumento del salario mínimo.

- Se realizó una suspensión por días de receso escolar y posterior reinicio del contrato. Con lo cual se contaba con 16 días de inejecución para una nueva fecha de terminación del contrato hasta el 29 de septiembre.

- Frente a las obligaciones respecto al transporte de alimentos, se encontró que en el contrato se estableció para la distribución de los alimentos a las sedes educativas, la acreditación de **como mínimo TRES (3) VEHÍCULOS; Los cuales, mínimo DOS (2) de los vehículos deben ser Refrigerados.** Indicando en los estudios previos que las materias primas del PAE como Carne y Pollo, requieren leyenda obligatoria y garantizar la cadena de frío con thermoking. Adicionalmente, que para todo tipo de alimento, se requiere limpieza y desinfección del vehículo, estibas en material sanitario, embalaje, organización y almacenamiento adecuado de la materia prima, con separación de otro tipo de materias primas y/o productos que se puedan almacenar y transportar en el mismo vehículo; además de un personal apto para manipular alimentos certificados según Exámenes Médicos como: KOH Uñas, Coprológico, y Frotis de Garganta que arrojen resultados NEGATIVOS, también que cuente con el Plan de Capacitación completo y continuo (10 horas mínimo) en Manipulación de Alimentos, ambos con fecha vigente, los cuales deben ser renovados cada año.

- Pese a lo anterior, el operador solo está operando con dos carros (uno con thermoking y otro tipo furgón). Con relación al tercer vehículo, la ETC indica que el operador ha informado que este no es necesario y que solo lo tendrían en cuenta en caso de eventualidad. Sobre esto, se subraya que la ETC debe exigir lo contemplado en sus estudios previos, pliegos de condiciones y minuta contractual, lo cual no está sujeto a la discrecionalidad del operador. El equipo de la UApA solicita que la Entidad soporte lo que el operador oficialmente manifestó esta situación (actas, correos, respuestas).

- En relación con el ejercicio de supervisión, específicamente sobre el incumplimiento de las condiciones de transporte, la entidad indica que desde el 4 de junio se radicó solicitud indicando que la documentación sobre el camión con thermo king estaba incompleta. De acuerdo con lo indicado por la entidad, desde el inicio del contrato se tenía conocimiento de que el operador tenía dos carros, en ese sentido el equipo de la UApA indica que estas solicitudes debieron darse desde el inicio del contrato, es decir en el mes de enero. **Se solicita a la entidad la totalidad de las comunicaciones sobre este particular.**

- Al preguntar por el evento específico del 21 de julio, en el cual se alertó sobre transporte de carnes en vehículos sin refrigeración. La ETC indicó que el operador envió una comunicación ese día posterior al hecho, señalando que el carro con thermoking presentaba fallas, por lo cual se usó el vehículo sin refrigeración, considerando que las rutas cortas, el uso de neveras en poliestireno expandido, la refrigeración en bodega sería suficiente para el mantenimiento de la cadena de frío.

- Sobre la solicitud de cambio para un nuevo vehículo con thermo king el operador no ha cumplido con las condiciones, ni ha entregado la documentación suficiente y requerida a la Entidad territorial para su aprobación. Sin embargo, en la actualidad de acuerdo con lo reportado por la Entidad, se está operando con un vehículo con thermo king pese a que no cuenta con esa aprobación.

- La Entidad indica que va a iniciar un proceso sancionatorio al Operador por este particular.

- La entidad confirma que cada sede educativa tiene un computador tal como se establece en los pliegos, sin embargo, estos no están en uso y durante las visitas no se evidencia. La Entidad indica que ya se hizo la identificación biométrica de los niños.

- En cuanto a otros incumplimientos, la ETC indica que el más recurrente son los cambios no autorizados del ciclo de menú.

- Sobre la atención a los requerimientos realizados al operador, la Entidad señala que la mayoría han sido administrativos y que han sido subsanados para el cobro de la factura mensual del operador.

- Se le indaga a la ETC sobre si tiene conocimiento de anteriores reportes del transporte de cárnicos en vehículos no refrigerados y la ETC responde que sí, y se han entregado la respuesta al peticionario y demás entidades.

- En el contrato se estableció como modalidad excepcional (en el caso que las infraestructuras de las Instituciones no cumplieran con las condiciones de calidad e inocuidad) la modalidad de complemento industrializado. El equipo de la UApA indica que esta es la última modalidad a considerar y que si no es posible la entrega de complemento preparado en sitio, se debe estudiar la posibilidad de comida caliente transportada. La entidad indica que en su momento se descartó por un tema de costos, sin embargo, no cuentan con un documento de justificación técnica y presupuestal que soporte esa decisión.

- Por otro lado, de acuerdo con los estudios previos, en el momento en que se definen excepcionalmente establecimientos educativos que recibirán modalidad industrializada, se debía elaborar un acta en la cual se detallara la metodología utilizada en la selección. Sin embargo, se cuenta solamente con las actas del CAE en donde se notifica el cambio de complemento y tiene el aval de la nutricionista del equipo PAE.

- En la Sede rural Luis Duque una de las cocinas que no está funcionando fue cerrada por orden mediante auto del MinTrabajo por incumplimiento con las condiciones de SST. La otra cocina de la Institución Educativa Policarpa, sede Republica de Colombia, está cerrada por remodelaciones.

- De acuerdo con lo informado por la ETC desde el 19 de mayo de la vigencia actual, la Sede rural Luis Duque está recibiendo modalidad industrializada, mientras se adecua la cocina y la sede República Colombia desde el 24 de marzo 2026. Dichas sedes tienen un numero de 740 estudiantes a los cuales no se les está entregando complemento tipo almuerzo, sino complemento industrializado tipo mañana/tarde (entregado en

jornada única). Se contempla que el 15 de agosto finalizarían las adecuaciones y las dos cocinas se volvería a entregar complemento almuerzo preparado en sitio.

- La adecuación de infraestructura tiene como respaldo un convenio vigente en el cual se están interviniendo en total 12 instituciones educativas. Para su seguimiento se realizan informes semestrales de reporte de novedades de la mejora y mantenimientos. Se solicita a la entidad dicho convenio

- El comité territorial de Planeación y seguimiento no ha sesionado en la presente vigencia, sesionará el 28 de agosto.

- En el 2025 el CTPS sesionó para la planeación del PAE 2026, adoptando las siguientes decisiones y compromisos: Ajuste de los honorarios del equipo PAE y del equipo de supervisión, consideración de comida caliente transportada para la técnica Atanasio Girardot y Francisco Manzanera, pero no fue necesaria ya que se está entregando preparada en sitio, exigencia de curso de alturas para las personas que realizan adecuaciones a las infraestructuras, menú especial que compense un tipo almuerzo para el ciclo complementario de la normal superior. La UApA solicita que se adjunte el acta en las evidencias.

- Actualmente no se ha puesto en conocimiento del CTPS las alertas de calidad e inocuidad, ni los cambios frente a la modalidad y tipo de complemento. El equipo de la UApA, hace hincapié en que el Comité es un escenario no solo de planeación, sino también de seguimiento a la ejecución y que en el actual lineamiento debe ser convocado mínimo 3 veces.

- El equipo PAE esta conformado por 9 supervisores y 2 profesionales contratados por CPS, cuya verificación de actividades de ejecución y supervisión esta a cargo de la líder de cobertura.
-
- En este momento solo 3 supervisores tienen contrato vigente. Paralelamente, se están tramitando 6 CDPs y adelantando la gestión precontractual para la contratación de los restantes. Los contratos se han venido terminando desde el 23 de Julio. Se proyecta contar con el equipo de supervisión desde la segunda semana de agosto. Para el cumplimiento de las actividades de supervisión, se ha contado transitoriamente con los rectores y docentes veedores para apoyar el seguimiento de la entrega de complementos, mientras se cumple el proceso de contratación.
-
- **Visita a Institución Educativa Institución Educativa Manuel Elkin Patarroyo**
- **sede principal - Complemento almuerzo**
-
- En el marco de las acciones de Inspección y Vigilancia de carácter correctivo adelantadas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), se realizó visita a la Institución Educativa Manuel Elkin Patarroyo, sede principal, perteneciente a la Entidad Territorial Certificada (ETC) Girardot, con el propósito de verificar las alertas identificadas en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), evaluar las condiciones actuales de prestación del servicio y constatar la implementación de las acciones correctivas por parte de la ETC y del operador.
- Durante el recorrido por el área de almacenamiento y preparación de alimentos se evidenció que persisten deficiencias en la infraestructura física de la sede. Se observaron pisos fracturados con presencia de depresiones

que favorecen la acumulación de agua, así como paredes con pintura deteriorada, condiciones que afectan las labores de limpieza y desinfección y representan un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

- En la inspección de los equipos de refrigeración se constató que la nevera presenta fallas en el sistema de refrigeración y que el compartimiento destinado a congelación no alcanza las temperaturas requeridas para conservar adecuadamente los alimentos. Al momento de la visita se encontraron almacenadas carnes de res y pechuga de pollo que no se encontraban en estado de congelación, evidenciándose una ruptura de la cadena de frío que podría comprometer la calidad e inocuidad de dichos productos.
- Al verificar la trazabilidad de los alimentos, se solicitó la revisión de la etiqueta de identificación de la carne de res. Inicialmente el producto no contaba con la respectiva etiqueta visible; posteriormente, las manipuladoras manifestaron que la habían retirado y procedieron a presentarla. Esta situación evidencia una inadecuada conservación de la identificación del producto durante su almacenamiento, dificultando la verificación permanente de aspectos como lote, fecha de vencimiento y origen del alimento.
- Respecto al manejo de residuos, se informó que los desperdicios generados durante la preparación y suministro de alimentos son retirados diariamente por un particular para destinarlos a la alimentación de cerdos. Se recomienda que esta práctica sea revisada por la ETC y el operador, verificando que su manejo y disposición se ajusten a la normatividad sanitaria y ambiental vigente.
- Durante el recorrido también se evidenció que la cubierta del área del comedor presenta fracturas y perforaciones que podrían permitir el ingreso de agua lluvia, polvo, aves y otros agentes contaminantes, situación que incrementa el riesgo de contaminación de los alimentos y afecta las condiciones sanitarias de la sede.
- En relación con el talento humano, se verificó la presencia de siete (7) manipuladoras de alimentos. De acuerdo con la información suministrada por ellas, únicamente dos (2) cuentan con vinculación laboral con el reconocimiento de las prestaciones establecidas en la legislación laboral vigente, mientras que las cinco (5) restantes manifestaron que son contratadas por días, expresando su inconformidad con dicha modalidad por considerar que no les garantiza estabilidad ni el reconocimiento integral de sus derechos laborales.
- De acuerdo con las condiciones evidenciadas durante la visita, se concluye que persisten situaciones que requieren intervención inmediata por parte del operador y seguimiento por parte de la Entidad Territorial Certificada, particularmente aquellas relacionadas con el mantenimiento de la infraestructura, el funcionamiento de los equipos de refrigeración, la conservación de la cadena de frío, la trazabilidad de los alimentos y las condiciones de operación del servicio. En consecuencia, se hace necesario fortalecer e implementar las acciones correctivas correspondientes, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y sanitarios aplicables al Programa de Alimentación Escolar y proteger la salud de la población beneficiaria.
- **Observación crítica:** Durante la visita se evidenció que el equipo destinado para congelación no garantizaba las temperaturas requeridas para la conservación de productos cárnicos. A pesar de ello, permanecían almacenadas carnes de res y pechuga de pollo, situación que constituye un riesgo para la inocuidad de los alimentos debido a la interrupción de la cadena de frío. Se recomienda que la ETC y el operador verifiquen inmediatamente la aptitud de estos alimentos para el consumo y adopten las medidas correctivas necesarias para prevenir riesgos para la salud de los beneficiarios.
- **Institución Educativa Manuel Elkin Patarroyo – Sede Diamante ETC Girardot**
- En el marco de las acciones de Inspección y Vigilancia de carácter correctivo adelantadas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), se realizó visita a la Institución Educativa Manuel Elkin Patarroyo, sede Diamante, con el propósito de verificar las alertas identificadas en la operación del Programa de

Alimentación Escolar (PAE), evaluar las condiciones de prestación del servicio y constatar la implementación de las acciones correctivas por parte de la Entidad Territorial Certificada (ETC) Girardot y del operador.

- Durante el recorrido por la unidad de servicio se evidenciaron condiciones que requieren intervención por parte del operador y seguimiento por parte de la ETC. En el área de preparación de alimentos se observó un recipiente con aceite rereutilizado según lo manifestado por las manipuladoras, correspondiente a la jornada del viernes. El aceite se encontraba almacenado para su reutilización en creación de jabones, en creación de jabones, sin rotulación que permitiera identificar la fecha de uso, fecha de almacenamiento u otra información necesaria para garantizar su adecuado control, lo que representa una debilidad en los procedimientos de identificación y trazabilidad.
- Se verificó que la gramera destinada al control de porciones no se encuentra en funcionamiento, situación que dificulta la verificación precisa de las cantidades servidas a los beneficiarios y el cumplimiento de las porciones establecidas en el ciclo de menú.
- Durante la inspección también se evidenció la presencia de trapos húmedos ubicados sobre los alimentos almacenados, práctica que puede favorecer la contaminación de los productos y que no corresponde a las condiciones adecuadas de almacenamiento e inocuidad.
- En cuanto a las condiciones locativas, se observó que la luminaria tipo tubo LED se encuentra instalada directamente sobre la estufa utilizada para la preparación de los alimentos, constituyendo un riesgo para la seguridad del personal manipulador y para la operación del servicio debido a la exposición permanente al calor generado durante la cocción.
- Asimismo, se identificaron baldosas fracturadas en el área de preparación, condición que dificulta las labores de limpieza y desinfección y favorece la acumulación de suciedad, incrementando el riesgo de contaminación.
- Durante la visita se evidenció que el área de preparación de alimentos no cuenta con un sistema de ventilación adecuado. Las altas temperaturas generadas por la cocción ocasionan un ambiente con intenso calor, lo cual puede afectar las condiciones de trabajo del personal manipulador y las condiciones ambientales requeridas para una adecuada operación del servicio.
- Respecto a los equipos de conservación de alimentos, se verificó que el congelador de la nevera no se encuentra en funcionamiento, limitando la capacidad para garantizar la adecuada conservación de los alimentos que requieren congelación. Adicionalmente, la unidad de servicio dispone únicamente de un refrigerador para el almacenamiento de los alimentos, condición que puede resultar insuficiente para mantener la adecuada separación y conservación de los productos, especialmente aquellos que requieren diferentes condiciones de temperatura.
- En relación con la gestión de residuos, se evidenció una caneca con residuos orgánicos generados durante la preparación de alimentos, los cuales, según lo informado por las manipuladoras, son entregados posteriormente para la alimentación de cerdos. Se recomienda verificar que esta práctica se encuentre documentada y se realice conforme a la normatividad sanitaria y ambiental vigente, garantizando un manejo seguro de los residuos y evitando riesgos de contaminación.
- Como resultado de la visita, se concluye que persisten situaciones que requieren la implementación de acciones correctivas por parte del operador y el seguimiento de la Entidad Territorial Certificada, especialmente en lo relacionado con las condiciones de infraestructura, dotación, mantenimiento de equipos, almacenamiento de alimentos, control de porciones, inocuidad y manejo de residuos, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y sanitarios establecidos para la adecuada prestación del Programa de Alimentación Escolar.
- **Bodega de almacenamiento del operador PAE – ETC Girardot**

- En el marco de las acciones de Inspección y Vigilancia de carácter correctivo adelantadas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), se realizó visita a la bodega de almacenamiento del operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de la Entidad Territorial Certificada (ETC) Girardot, con el propósito de verificar las condiciones de infraestructura, almacenamiento, conservación de alimentos, control sanitario y cumplimiento de los lineamientos técnicos aplicables a la operación del programa.
- Durante el recorrido por las instalaciones se evidenció que el piso de la bodega corresponde a una superficie en cemento, la cual presenta un acabado que dificulta las labores de limpieza y desinfección, al no contar con un revestimiento sanitario que garantice una superficie lisa, impermeable y de fácil mantenimiento, conforme a las condiciones requeridas para el almacenamiento de alimentos.
- En la inspección de las áreas destinadas a la conservación de alimentos se verificó que el cuarto de refrigeración no se encontraba en funcionamiento, debido a que, según lo informado por el operador, se encuentra en mantenimiento desde el día **23 de julio de 2026**. Durante la visita no se evidenciaron registros que permitieran verificar las medidas implementadas para garantizar la continuidad de la cadena de frío de los alimentos que requieren conservación bajo refrigeración mientras se adelantan dichas actividades de mantenimiento, aspecto que deberá ser soportado por el operador.
- Respecto a las condiciones locativas, se observó que las paredes de la bodega se encuentran sin pintura sanitaria, situación que limita las condiciones adecuadas para la limpieza y desinfección y puede favorecer el deterioro de las superficies con el paso del tiempo.
- Durante el recorrido también se evidenció que la zona destinada para cargue y descargue de alimentos no se encuentra demarcada, dificultando la organización de las operaciones logísticas y el control de los flujos de ingreso y salida de productos, lo que puede incrementar el riesgo de contaminación cruzada y afectar las buenas prácticas de almacenamiento.
- En relación con el programa de control integrado de plagas, se verificó que el tablero o lámina destinada al registro y seguimiento del control de roedores se encontraba sin diligenciar, evidenciándose ausencia de registros que permitan demostrar el monitoreo realizado, las inspecciones efectuadas y las acciones implementadas para el control de esta clase de vectores dentro de la bodega.
- Como resultado de la visita, se concluye que persisten oportunidades de mejora relacionadas con las condiciones locativas, la organización de las áreas de operación, el mantenimiento de la infraestructura y el fortalecimiento de los controles documentales asociados al programa de control de plagas. En consecuencia, se requiere que el operador implemente las acciones correctivas necesarias y que la Entidad Territorial Certificada realice el seguimiento correspondiente para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias exigidas para el almacenamiento de alimentos destinados al Programa de Alimentación Escolar.
- **Desarrollo componente financiero**
- Finalmente, Diego Cuellar líder del componente financiero realiza la revisión, teniendo en cuenta las diferentes actividades de la planeación financiera y la ejecución del contrato, en lo cual se observa preliminarmente:
- La entidad realizó una caracterización de proveedores dentro de su análisis de sector, donde solo se encontró un proveedor local registrado. Teniendo en cuenta lo anterior, se realizó la invitación a proveedores locales a registrarse, dado que actualmente el operador realiza compras locales, pero estos proveedores no están debidamente registrados.
- Para la definición del valor del concepto de alimentos en el complemento preparado en sitio, se utilizó SIPSA (octubre, noviembre, diciembre), calculando el precio de gramo (de acuerdo a las especificaciones técnicas de la nutricionista) y estimando un valor por grado escolar. Lo anterior para cada menú.

- No se solicitaron cotizaciones a proveedores locales, si no que solo para el complemento industrializado se revisó el costo de alimentos en grandes plataformas (JUMBO, ÉXITO, D1).
- El costeo de manipuladoras se realiza teniendo en cuenta la relación de 70 complementos por manipuladora de alimentos. La entidad estimó que para sedes grandes se requeriría destinación de tiempo completo y para sedes más pequeñas, una modalidad de tiempo parcial de las manipuladoras. Desde el equipo de la UApA se señala que se debe fortalecer el estudio de tiempos de las manipuladoras, porque de acuerdo con algunas alertas, los tiempos de trabajo no coinciden con una modalidad de tiempo parcial (menor a 4 horas de trabajo).
- Sobre el costeo del transporte, no se realizó consulta a la base oficial del ministerio de transporte, ni un estudio de las diferentes necesidades, el tipo, cantidades transportadas, rutas y recorridos diferenciales. Solo se realizó el costeo, teniendo en cuenta un promedio de kilómetros y el costo de gasolina.
- No se encuentra la metodología específica, la fuente y como se llega al costo para ítems como arriendo de bodega, utensilios de aseo, servicios, entre otros. Solo aparece relacionado el valor de estos ítems integrados al costo total del complemento.
- En el estudio de costos no se detalla la metodología empleada por cada ítem, ni tampoco da cuenta de la cadena de suministros completa para el Programa de alimentación Escolar. Se recomienda revisar el anexo de Planeación financiera para el nuevo contrato.
- En las facturas del operador el valor cobrado por complemento corresponde al del estudio de costos
- Se requiere detalle y claridad sobre el número de manipuladoras en tiempo completo, tiempo parcial y los contratistas del operador. Teniendo en cuenta las facturas y la revisión de las planillas de seguridad social, el número de personal no corresponde.
- El valor de la UApA incorporado fue el valor de referencia, Al ser una herramienta de planeación financiera para la vigencia, no constituye una asignación definitiva de recursos. Por consiguiente, esta Entidad no puede validar ni dar por sentada la incorporación de recursos que no hayan sido formalmente asignados. Los recursos del PAE solo adquieren la condición de incorporables una vez se expide el acto administrativo formal de asignación. La Entidad indica que están realizando las gestiones para realizar el cambio y la sustitución de fuentes, teniendo en cuenta el valor de la operación del PAE declarada en el PFT: $11.954.228.900.
- En el instrumento del PFT la entidad presenta un déficit de $1.230.157.540, a lo cual se suma la diferencia entre el valor de referencia ($ 8.507.949.072) y el valor asignado ($7.562.191.000): de $945.758.072, dando un déficit de total: $2.175.915.612. La Entidad indica que este déficit será cubierto con recursos propios. Teniendo en cuenta las observaciones realizadas al estudio de costos, los profesionales de la UApA recomiendan revisar a detalle el costeo, para contemplar la posibilidad de reducir del costo de la operación. Asimismo, se debe realizar los ajustes y actualización del Plan Financiero Territorial.

Dia 2: 28 de julio

En el desarrollo de la segunda jornada se realiza visita a tres sedes en las cuales se identifica lo siguiente:

Institución Educativa Guabinal Plan
ETC Girardot

En el marco de las acciones de Inspección y Vigilancia de carácter correctivo adelantadas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), se realizó visita a la Institución Educativa Guabinal Plan, con el propósito de verificar las condiciones de operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el estado de las acciones correctivas

implementadas y el cumplimiento de los lineamientos técnicos relacionados con la infraestructura, la conservación de alimentos y las condiciones de inocuidad.

Durante el recorrido por la unidad de servicio se evidenció que el establecimiento se encuentra ejecutando obras de mejoramiento en las instalaciones destinadas a la operación del Programa de Alimentación Escolar. De acuerdo con la información suministrada por el personal presente, estas intervenciones buscan fortalecer las condiciones locativas de la unidad de servicio. No obstante, se recomienda que las actividades de adecuación se desarrollen garantizando la protección de los alimentos, equipos y utensilios, evitando cualquier riesgo de contaminación durante la ejecución de las obras.

En la verificación de los equipos de refrigeración se observó que los alimentos almacenados en el congelador no se encontraban en estado de congelación. Al indagar sobre esta situación, las manipuladoras manifestaron que el equipo estuvo en mantenimiento durante el fin de semana y que aún no había recuperado las condiciones necesarias para garantizar la adecuada conservación de los productos. Esta condición representa un riesgo para el mantenimiento de la cadena de frío y puede comprometer la inocuidad de los alimentos que requieren almacenamiento a temperaturas de congelación.

Asimismo, durante la visita se solicitó la revisión de los registros de control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación, evidenciándose que no se estaban diligenciando. Adicionalmente, el personal manipulador manifestó desconocer la ubicación del termómetro destinado para realizar dicho control, por lo que no fue posible verificar el seguimiento a las temperaturas de conservación de los alimentos.

La supervisora de la sede manifiesta que la sede si cuenta con termometro y que este se mostró a la facilitadora territorial de la UApA.

La ausencia de registros de temperatura impiden demostrar el monitoreo permanente de las condiciones de conservación de los alimentos, limitando la capacidad de identificar oportunamente desviaciones que puedan afectar la inocuidad y calidad de los productos suministrados a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.

Como resultado de la visita, se concluye que, aunque la institución adelanta acciones de mejoramiento de la infraestructura, persisten aspectos que requieren intervención inmediata relacionados con el funcionamiento de los equipos de refrigeración, el mantenimiento de la cadena de frío y el fortalecimiento de los controles operacionales para el seguimiento de las temperaturas de almacenamiento. En consecuencia, se requiere que el operador implemente las acciones correctivas necesarias y que la Entidad Territorial Certificada (ETC) Girardot realice el seguimiento correspondiente para garantizar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y sanitarios aplicables a la operación del Programa de Alimentación Escolar.

Institución Educativa Buenos Aires
ETC Girardot

En el marco del seguimiento a las acciones de Inspección y Vigilancia de carácter correctivo adelantadas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), se realizó visita a la Institución Educativa Buenos Aires, con el propósito de verificar las condiciones de operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), así como el estado de las acciones implementadas por el operador y la Entidad Territorial Certificada (ETC) Girardot frente a las alertas identificadas.

Durante el recorrido por la unidad de servicio se evidenció que los alimentos e insumos se encuentran almacenados de manera inadecuada, ubicados de forma conjunta dentro de una caneca, debido a que la sede no dispone de un espacio exclusivo y con condiciones apropiadas para el almacenamiento de víveres. Esta situación dificulta la correcta organización de los alimentos, limita la separación por categorías y aumenta el riesgo de contaminación, afectando las buenas prácticas de almacenamiento y la adecuada conservación de los productos.

En el área de lavado se observó que el lavaplatos presenta fugas permanentes de agua. Para contener el derrame, el personal manipulador ha dispuesto un recipiente debajo del punto de fuga para recolectar el agua, condición que favorece el empozamiento, incrementa la humedad en el área y representa un riesgo sanitario al dificultar las labores de limpieza y desinfección, además de propiciar condiciones favorables para la proliferación de microorganismos y plagas.

Adicionalmente, se evidenció que el mesón de trabajo presenta baldosas fracturadas, afectando la integridad de la superficie destinada a la manipulación de alimentos. Esta condición dificulta la limpieza y desinfección, favorece la acumulación de residuos y puede comprometer las condiciones de inocuidad requeridas para la preparación de los alimentos.

Durante la visita se indagó con las manipuladoras de alimentos sobre la periodicidad de entrega de la dotación e implementos de protección personal. Al respecto, manifestaron que el tapabocas que utilizan fue entregado hace aproximadamente un (1) mes y corresponde a un elemento de material plástico, el cual continúan utilizando de manera permanente. Esta situación evidencia la necesidad de revisar la frecuencia de reposición de los elementos de protección personal y verificar que estos cumplan con las condiciones de higiene, funcionalidad y oportunidad requeridas para las actividades de manipulación de alimentos, conforme a los protocolos establecidos por el operador y la normatividad sanitaria vigente.

Como resultado del seguimiento realizado, se concluye que persisten deficiencias en la infraestructura y en las condiciones de almacenamiento de la unidad de servicio, las cuales requieren la implementación de acciones correctivas por parte del operador y el seguimiento de la Entidad Territorial Certificada (ETC) Girardot, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y sanitarios establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar.

Institución Educativa Atanasio Girardot ETC Girardot

En el marco de las acciones de Inspección y Vigilancia de carácter correctivo adelantadas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), se realizó visita de seguimiento a la Institución Educativa Atanasio Girardot, con el propósito de verificar las condiciones de operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el estado de la infraestructura de la unidad de servicio y la implementación de las acciones correctivas frente a las alertas previamente identificadas.

Durante el recorrido por la unidad de servicio se evidenciaron condiciones que representan riesgos para la inocuidad de los alimentos y requieren intervención prioritaria por parte del operador y de la Entidad Territorial Certificada (ETC) Girardot.

En relación con el manejo de residuos sólidos, se observó el almacenamiento de bolsas con residuos ubicadas en un área diagonal a la cocina, condición que puede favorecer la generación de olores, la proliferación de vectores y plagas. Se recomienda establecer un procedimiento que garantice la adecuada segregación, almacenamiento temporal y disposición de los residuos, evitando su permanencia en zonas cercanas al área de preparación.

Durante la inspección del entorno de la cocina se evidenció que, en la parte externa de la cocina, existen unas bodegas en avanzado estado de deterioro. Estas cuentan con una ventanilla que comunica directamente con el área de preparación de alimentos y no dispone de malla de protección, permitiendo el ingreso de plagas y otros agentes contaminantes. Adicionalmente, durante la visita se observó la presencia de un roedor al interior de una de dichas bodegas, situación que constituye una alerta sanitaria y evidencia la necesidad de fortalecer de manera inmediata las medidas de control integrado de plagas y las condiciones locativas del establecimiento.

Asimismo, se verificó que la estufa utilizada para la preparación de los alimentos presenta deterioro y fallas en su funcionamiento. Aunque el equipo continúa siendo utilizado para la prestación del servicio, no opera en condiciones óptimas, lo que puede afectar la eficiencia de la preparación de los alimentos y aumentar el riesgo de fallas durante la operación.

En cuanto a la infraestructura, se evidenció un deterioro generalizado de las instalaciones de la unidad de servicio, observándose paredes con pintura desgastada y superficies que requieren mantenimiento. Estas condiciones dificultan las labores de limpieza y desinfección y pueden favorecer la acumulación de suciedad, afectando las condiciones sanitarias requeridas para la preparación de alimentos.

Como resultado del seguimiento realizado, se concluye que persisten deficiencias relacionadas con el manejo de residuos, el control de plagas, el mantenimiento de los equipos de cocción y las condiciones de infraestructura de la unidad de servicio. En consecuencia, se requiere que el operador implemente las acciones correctivas correspondientes y que la Entidad Territorial Certificada (ETC) Girardot realice el seguimiento necesario para garantizar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y sanitarios establecidos para la adecuada prestación del Programa de Alimentación Escolar.

Verificación del vehículo para transporte de alimentos

Durante la visita de Inspección y Vigilancia se solicitó al operador la presentación del vehículo tipo camión con sistema de thermoking (equipo de refrigeración) utilizado para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), con el fin de verificar sus condiciones de funcionamiento, estado de conservación y cumplimiento de los requisitos técnicos para el transporte de alimentos.

No obstante, dicha verificación no fue posible, toda vez que el equipo de Inspección y Vigilancia fue citado por el operador en la Institución Educativa Atanasio Girardot y, durante el tiempo de permanencia en la visita, el vehículo no se hizo presente en el lugar. En consecuencia, no fue posible constatar la existencia del vehículo, sus condiciones locativas y sanitarias, el funcionamiento del sistema de refrigeración, ni las condiciones en las que se realiza el transporte de los alimentos destinados a las instituciones educativas atendidas por el operador.

En virtud de lo anterior, queda pendiente la verificación de este aspecto, por lo que se requiere a la ETC presentar el vehículo en una próxima visita o aportar la evidencia documental correspondiente, que permita verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias exigidas para el transporte de alimentos en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar.

6. **Desarrollo componente técnico**

En desarrollo de la agenda establecida para la mesa técnica, la profesional **Dayana Abril**, integrante del Equipo IV del componente técnico de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), dio apertura al espacio de trabajo con la participación de la Entidad Territorial Certificada (ETC) Girardot, la Secretaría de Salud Municipal, en primer lugar se analizarán los hechos ocurridos el **21 de julio de 2026**, donde se revisan las actuaciones adelantadas por cada una de las entidades involucradas, verificar las medidas implementadas y definir las acciones de seguimiento correspondientes.

1. Análisis del evento presentado el 21 de julio de 2026

Se abordó el incidente relacionado con el transporte de productos cárnicos destinados al Programa de Alimentación Escolar, los cuales fueron identificados en un vehículo que no disponía de sistema de refrigeración (Thermoking) y presentaban inconsistencias en su rotulación, situación que generó la activación de la ruta institucional y la intervención de las autoridades competentes.

Actuaciones adelantadas por la Secretaría de Salud

La Secretaría de Salud informó que tuvo conocimiento de la situación a partir de la comunicación realizada por la profesional María Isabel Pirajan, quien reportó la presencia de carne con doble rotulación y una de estas esta con rotulación vencida, en la Institución Educativa Policarpa Salavarrieta.

Secretaria de salud verificó que el producto presentaba una rotulación con fecha de vencimiento correspondiente a agosto de 2025. No obstante, al tratarse del mismo lote involucrado en el incidente y considerando las inconsistencias identificadas en la rotulación y en las condiciones de transporte, se determinó su retiro preventivo para evitar cualquier riesgo para la salud de los beneficiarios.

La Secretaría de Salud indicó que, conforme a sus competencias, emitió concepto técnico por **doble rotulación**, estableciendo que el producto no era apto para consumo humano, razón por la cual se ordenó su retiro inmediato de todas las instituciones educativas atendidas por el operador. Como resultado de esta actuación fueron retirados aproximadamente **500 kilogramos de carne**, los cuales fueron trasladados a un frigorífico para su disposición final bajo el procedimiento definido por la autoridad sanitaria y posteriormente puestos a disposición de la Policía para el trámite correspondiente.

Se informó igualmente que no fue posible realizar el muestreo del producto debido a la necesidad de actuar de manera inmediata frente al riesgo identificado y a que la Secretaría de Salud no dispone de los equipos e instrumentos requeridos para efectuar la toma de muestras en este tipo de situaciones. En consecuencia, el procedimiento aplicado consistió en la incautación y desnaturalización preventiva del producto.

Como parte de las actuaciones posteriores, la Secretaría de Salud realizó visita de seguimiento a la bodega del operador el **23 de julio de 2026**, verificando que no existieran productos pertenecientes al mismo lote comprometido.

Posteriormente, la entidad remitió toda la documentación del caso al INVIMA para las actuaciones de su competencia.

Durante la mesa técnica, la Secretaría de Salud manifestó la necesidad de revisar la ruta de atención utilizada para este tipo de eventos, al considerar que en el caso participaron actores externos, como medios de comunicación y veedurías ciudadanas. Frente a esta observación, la UApA precisó que, desde el momento en que tuvo conocimiento del hecho, activó oportunamente la ruta institucional mediante comunicación inmediata con la Secretaría de Salud y con la Entidad Territorial Certificada, en cumplimiento de sus funciones de seguimiento a la operación del Programa. Asimismo, aclaró que la participación de terceros no institucionales no corresponde a actuaciones promovidas por la UApA ni hace parte de sus competencias.

Finalmente, la Secretaría de Salud informó que, dentro de su programación ordinaria, realiza dos visitas anuales de inspección sanitaria al operador y a las unidades de servicio del Programa de Alimentación Escolar; sin embargo, la visita adelantada el 23 de julio de 2026 correspondió a una actuación extraordinaria derivada del evento presentado y no a la programación inicialmente prevista para el mes de agosto.

Actuaciones de la Entidad Territorial Certificada (ETC) Girardot

Durante la mesa técnica, la Entidad Territorial Certificada (ETC) Girardot informó las actuaciones adelantadas una vez tuvo conocimiento de los hechos ocurridos el 21 de julio de 2026.

La ETC manifestó que conoció de manera posterior que el operador estaba realizando el transporte de los productos cárnicos mediante recipientes de poliestireno expandido (icopor), situación que no había sido previamente informada ni autorizada por la supervisión del contrato. En atención a esta situación, la ingeniera reviso en una de las sedes las características organolépticas y se dio cuenta que está en adecuadas condiciones por lo que avala su consumo, luego se dirigen a la bodega y al camión donde observan que la carne que esta allí, es la carne que recogieron de todas las sedes y por eso se encuentra en las canastillas, además observa que tiene doble etiquetado.

En relación con el vehículo utilizado para el transporte, la ETC manifestó que el camión únicamente ha presentado una avería desde el inicio de la operación y que, debido a dicha situación, el transporte de la carne se realizó utilizando recipientes de poliestireno expandido (icopor). Sin embargo, no presentó soportes documentales que evidenciaran la activación de un plan de contingencia ni procedimientos específicos para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío durante el transporte.

4. Análisis técnico realizado por la UApA

Con fundamento en la información suministrada durante la mesa técnica, los documentos revisados y las visitas de Inspección y Vigilancia adelantadas a la bodega del operador y a las unidades de servicio, la UApA realizó las siguientes observaciones técnicas:

Se evidenció una debilidad en la gestión de riesgos por parte del operador, al no contar con mecanismos documentados que garantizaran la continuidad de la cadena de frío durante la contingencia presentada con el vehículo de transporte.

No fue posible verificar los registros de temperatura correspondientes al transporte de los productos cárnicos el día de los hechos, limitando la trazabilidad de las condiciones de conservación de los alimentos y la verificación del cumplimiento de los procedimientos establecidos.

Se reiteró la necesidad de garantizar el funcionamiento permanente del cuarto frío de la bodega del operador, teniendo en cuenta que varias instituciones educativas del municipio no cuentan con equipos de refrigeración suficientes para conservar productos perecederos.

Durante la revisión documental se evidenció que la Entidad Territorial no dispone de un **Plan de Muestreo** propio para el Programa de Alimentación Escolar y actualmente utiliza el elaborado por el operador. La UApA recordó que, de conformidad con los lineamientos técnicos del Programa, corresponde a la ETC formular e implementar un plan de muestreo que contemple alimentos, superficies, ambientes y personal manipulador, permitiendo verificar las condiciones de calidad e inocuidad del servicio.

Igualmente, se identificó que el DACO no se encuentra actualizado, sin embargo la ETC realiza su propio diagnóstico de condiciones de infraestructura. La documentación correspondiente a los intercambios del ciclo de menús presenta debilidades en su trazabilidad, por lo cual se recomendó fortalecer los controles documentales y los mecanismos de supervisión implementados por la Entidad Territorial.

Durante la mesa técnica se indagó sobre el proceso de evaluación de la aceptabilidad de los complementos alimentarios suministrados en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). La Entidad Territorial Certificada informó que la encuesta de aceptabilidad se aplica **dos (2) veces al año** a la población beneficiaria, con el propósito de conocer el nivel de aceptación de las preparaciones ofertadas.

Asimismo, manifestó que los resultados obtenidos son analizados y utilizados como insumo para la implementación de acciones de mejora, principalmente relacionadas con ajustes en las preparaciones, con el fin de incrementar la aceptación de los menús por parte de los estudiantes y contribuir al mejoramiento continuo de la prestación del servicio.

La ETC reiteró la importancia de canalizar las peticiones y requerimientos mediante el Sistema de Atención al Ciudadano, garantizando la trazabilidad de los requerimientos

Finalmente, se recordó que durante las visitas realizadas a diferentes instituciones educativas se identificaron oportunidades de mejora relacionadas con infraestructura, manejo de residuos, control de plagas, cadena de frío, almacenamiento de alimentos, mantenimiento de equipos y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),

aspectos que deberán incorporarse en los respectivos planes de mejoramiento y ser objeto de seguimiento por parte de la Entidad Territorial y del operador.

MATERIALES ENTREGADOS EN LA COMISIÓN

No.	Descripción del material entregado.
1	No aplica.

OBSERVACIONES

Adjunto los listados de asistencia.

Revisado por:

Firma del subdirector o jefe	**Firma del Comisionado**
Nombres y apellidos: Andrés Mauricio Sarmiento Masmela	Nombre y apellidos: Dayana Abril

V.bo.:

Registro fotográfico






AVENA
CUBANA



