| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **GOBERNACIÓN**<br>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 10 | |

**Fecha: 22 DE OCTUBRE 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)**: 28 de noviembre de 2026

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

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

**Periodo de Supervisión**: del 1 al 30 de Septiembre de 2026

**Supervisores anteriores y periodos de supervisión**: NA

## 2. ACTIVIDADES EJECUTADAS-PRODUCTOS ENTREGADO CUMPLIDAS

| ACTIVDAD | 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.<br>75-44-101150973<br>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 septiembre se respondió un solo radicado del operador:<br>SAA2026ER002710 | 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 57 personas.<br>No. 95856415 | **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** |
| 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 septiembre se respondió un solo radicados del operador:<br>SAA2026ER002710 | **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** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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, se hizo la entrega de acuerdo a la resolución 2169 del 26 de marzo de 2026, sin exceder detallado de matriculados a corte de septiembre de 2026. | **Si** | **Si** | **Si** |
| 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** |
| 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 septiembre, 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 septiembre, 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** |
| Con el fin de realizar la ejecución, revisión y seguimiento del programa, el operador deberá: a. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial (Secretaría de Salud de San Andrés, Isla) donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento y de procesamiento de los alimentos, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato con concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos, en San Andrés y en Providencia, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato. b. Cumplir en lo que compete al operador con los anexos técnicos que integran la Resolución 0335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial Alimentos para Aprender UApA-Unidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional. | El operador cuenta con acta de inspección sanitaria vigente de cuatro cocinas en la Isla de San Andrés (Sugar Plum, Bolivariano, Barrio Obrero y Ruben Dario) y una en la Isla de Providencia (Rocky Point), cada una de ellas con concepto favorable. | **Si** | **Si** | **Si** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Las demás que se deriven del objeto del contrato y se requieran para la adecuada ejecución de este conforme a las normas aplicables. | Durante el mes de septiembre, 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.

Durante este periodo se lleva a cabo la segunda mesa del programa de alimentación escolar.
Adicionalmente se inicia la inspección de comedores escolares por parte de personal de apoyo, que es asignado a cada comedor. (se adjuntan formatos debidamente diligenciados).

**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 130.612 complementos tipo AM/PM, del cual se pagó NOVECIENTOS DIECIOCHO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CIENTO SETENTA CON TREINTA Y SEIS
*CENTAVOS Mcte* ($ 918.679.170.36) y 63.637 complementos tipo ALMUERZO, del cual se pagó SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL SETECIENTOS CON TREINTA Y DOS
*CENTAVOS Mcte* ($ 655.990.700.32). Pagando un valor total de MIL QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS SETENTA CON SESENTA Y OCHO
CENTAVOS *Mcte* ($ 1.574.669.870.68).

| SAN ANDRES | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2026 | | | | | | |
| NIVELES DE EDUCACION | JM-JT | ALMUERZO | N° ALUMNOS JM-JT | N° ALUMNOS ALMUERZOS | JM-JT | ALMUERZO |
| Nivel Preescolar | 5237.08 | 9335.14 | 13872 | 13873 | $ 72,648,773.76 | $ 129,506,397.22 |
| Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero | 5649.1 | 9807.42 | 32050 | 14499 | $ 181,053,655.00 | $ 142,197,782.58 |
| Nivel Primaria: Cuarto, Quinto | 6951.37 | 10329.82 | 24165 | 11946 | $ 167,979,856.05 | $ 123,400,029.72 |
| Nivel Secundaria | 8041.55 | 11065.9 | 45851 | 13089 | $ 368,713,109.05 | $ 144,841,565.10 |
| Nivel Media y Ciclo Complementario | 8742.25 | 11343.59 | 14674 | 10230 | $ 128,283,776.50 | $ 116,044,925.70 |
| | 34621.35 | 51881.87 | 130612 | 63637 | $ 918,679,170.36 | $ 655,990,700.32 |
| | | | | | Gran Total | $ 1,574,669,870.68 |

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 SEPTIEMBRE 2026 | | | | | | |
| NIVELES DE EDUCACION | JM-JT | ALMUERZO | N° ALUMNOS JM-JT | N° ALUMNOS ALMUERZOS | JM-JT | ALMUERZO |
| Nivel Preescolar | 5237.08 | 9335.14 | 3084 | 2801 | $ 16,151,154.72 | $ 26,147,727.14 |
| Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero | 5649.1 | 9807.42 | 4096 | 2553 | $ 23,138,713.60 | $ 25,038,343.26 |
| Nivel Primaria: Cuarto, Quinto | 6951.37 | 10329.82 | 2829 | 1609 | $ 19,665,425.73 | $ 16,620,680.38 |
| Nivel Secundaria | 8041.55 | 11065.9 | 5335 | 3283 | $ 42,901,669.25 | $ 36,329,349.70 |
| Nivel Media y Ciclo Complementario | 8742.25 | 11343.59 | 880 | 600 | $ 7,693,180.00 | $ 6,806,154.00 |
| | 34621.35 | 51881.87 | 16224 | 10846 | $ 109,550,143.30 | $ 110,942,254.48 |
| | | | | | Gran Total | $ 220,492,397.78 |

Y en Providencia se entregaron un total de 16.224 complementos tipo AM/PM, del cual se pagó CIENTO NUEVE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA MIL CIENTO CUARENTA Y TRES CON TREINTA *CENTAVOS Mcte* ($ 109.550.143.30) y 10.846 complementos tipo ALMUERZO del cual se pagó CIENTO DIEZ MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO CON CUARENTA Y OCHO
*CENTAVOS Mcte* ($ 110.942.254.48). Pagando un valor total de DOSCIENTOS VEINTE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE CON SETENTA Y OCHO
CENTAVOS *Mcte* ($ 220.492.397.78).

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

| SAN ANDRES Y PROVIDENCIA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2026 | | | | | | |
| NIVELES DE EDUCACION | JM-JT | ALMUERZO | N° ALUMNOS JM-JT | N° ALUMNOS ALMUERZOS | JM-JT | ALMUERZO |
| Nivel Preescolar | 5237.08 | 9335.14 | 16956 | 16674 | $ 88,799,928.48 | $ 155,654,124.36 |
| Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero | 5649.1 | 9807.42 | 36146 | 17052 | $ 204,192,368.60 | $ 167,236,125.84 |
| Nivel Primaria: Cuarto, Quinto | 6951.37 | 10329.82 | 26994 | 13555 | $ 187,645,281.78 | $ 140,020,710.10 |
| Nivel Secundaria | 8041.55 | 11065.9 | 51186 | 16372 | $ 411,614,778.30 | $ 181,170,914.80 |
| Nivel Media y Ciclo Complementario | 8742.25 | 11343.59 | 15554 | 10830 | $ 135,976,956.50 | $ 122,851,079.70 |
| | 34621.35 | 51881.87 | 146836 | 74483 | $ 1,028,229,313.66 | $ 766,932,954.80 |
| | | | | | Gran Total | $ 1,795,162,268.46 |

En el mes se entregó un total de 146.836 complementos tipo AM/PM y 74.483 complementos tipo ALMUERZO, por un total de MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES CIENTO SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO CON CUARENTA Y SEIS *CENTAVOS Mcte* ($ 1.795.162.268.46).

## 4. BALANCE ECONÓMICO DEL CONTRATO o CONVENIO.

**DESEMBOLSOS Y REALIZADOS Y EJECUCION FINANCIERA ACUMULADA**

| Valor Total del Contrato: | | | | $19.000.000.000 |
|---|---|---|---|---|
| Fecha | No. Orden de Pago | % | Valor Orden de Pago ($) | Observaciones aclaratorias |
| 17/03/2026 | 3894 | 1.19% | 227.651.410,34 | |
| 17/03/2026 | 3895 | 8.56% | 1.627.509.187,42 | |
| 28/04/2026 | 9797 | 7.96% | 1.516.884.788,29 | |
| 29/05/2026 | 14338 | 7.64% | 1.453.446.794,02 | |
| 02/07/2026 | 16973 | 7.67% | 1.458.324.348,61 | |
| 31/07/2026 | 19448 | 4.68% | 890.941.009,44 | |
| 28/08/2026 | 20723 | 6.4% | 1.304.431.650,47 | |
| 15/09/2026 | 21381 | 7.27% | 1.382.639.019,09 | |
| TOTALES | | 51.89% | 9.861.828.207,68 | |

## 5. MODIFICACIONES AL CONTRATO O CONVENIO

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

| CESIONES AL CONTRATO |
|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **NOMBRE DEL CEDENTE** | NA | **No. Identificación** | NA | **Monto aún sin ejecutar, al momento de la cesión:** | **$NA** |
| **NOMBRE DEL CESIONARIO** | NA | **No. Identificación** | NA | | |

Cuando se realice una cesión, se debe indicar en los espacios destinados a tal fin, la información relacionada con la póliza y el registro presupuestal, la información de este formato debe incluir la totalidad de la información del contrato.

| **Terminación anticipada** | **Fecha terminación** | **Acta de terminación** | | | | **Justificación** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | SI | | NO | | |

**6. ANEXOS.**

Hacen parte del siguiente informe:

Informe detallado de las entregas presentado por el operador Asociación Sweet Food.
Informe del calidad e inocuidad
Detallado de matriculados del mes de septiembre
Formatos de inspección de comedores escolares
Informe financiero
Informe de alimentación saludable y sostenible

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

**MONSERRAT VELASQUEZ THYME**
Supervisor del Contrato
Secretaria de Educación Departamental

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | **INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**<br>CALIDAD E INOCUIDAD<br>Septiembre 2026 | |

## OBJETIVO

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

## EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

**1 – Capacitación al personal de apoyo a la supervisión del PAE:** El día 10 de septiembre de 2026, a las 8:00 a.m., se realizó una capacitación dirigida al personal de apoyo contratado para la supervisión del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Durante la jornada se abordaron los siguientes temas:

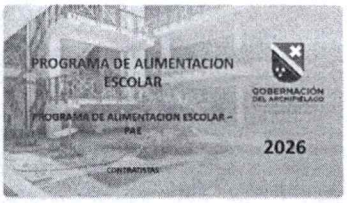
- Objetivo del Programa de Alimentación Escolar
- Resolución 003 del07 de enero de 2026
- Criterios de Focalización de la Población Beneficiaria
- Modelos de Atención
- Modalidades de Atención
- Tipos de Complementos
- Actores del Programa de Alimentación Escolar
- Mecanismos de Participación Ciudadana
- Rol de los Actores en la Gestión Social
- Comités de Alimentación Escolar
- Integrantes de Comité de Alimentación Escolar
- Procedimiento para la Conformación del Comité de Alimentación Escolar
- Canales de Atención y Acceso de la Información
- Supervisión de Cocinas y Comedores
- Ruta a la Atención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- Priorización de Sedes Educativas
- Planeación Alimentaria
- Minuta Patron

# PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

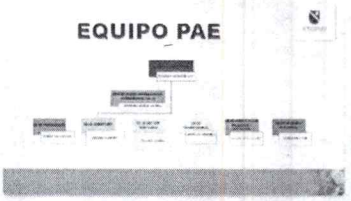
## INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

**CALIDAD E INOCUIDAD**

**Septiembre 2026**



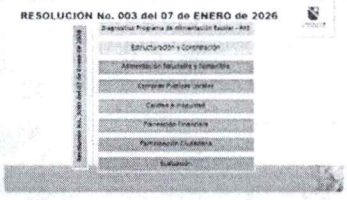

1



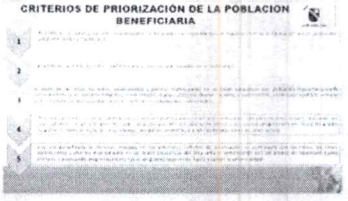

2



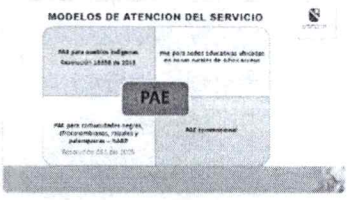

3




4




5



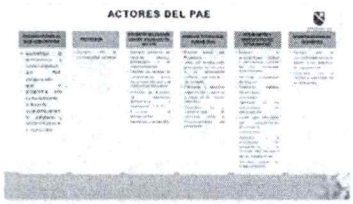

6



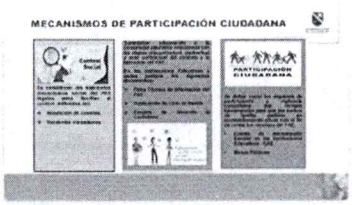

7

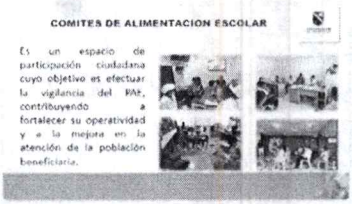


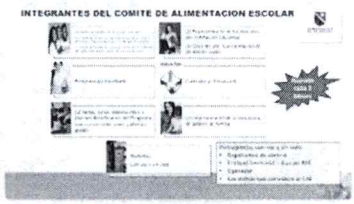

8




9



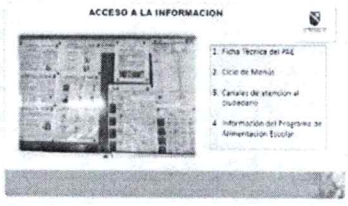



# PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

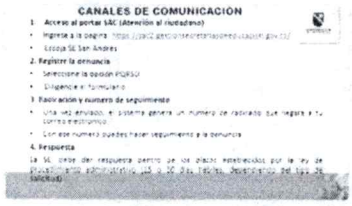
## INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

**CALIDAD E INOCUIDAD**

**Septiembre 2026**




13




14



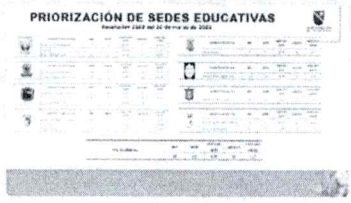

15




16




17



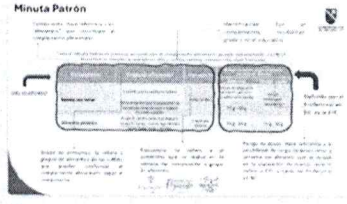

18




19



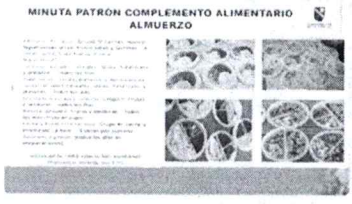

20



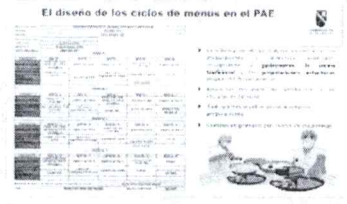

21



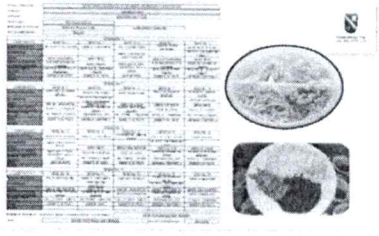

22




23




24



25




26

**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS**

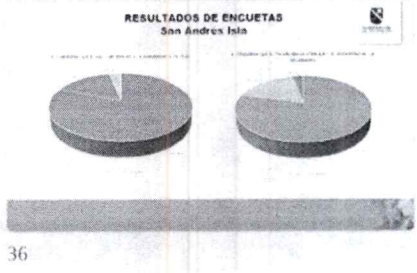
| | | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**<br>**INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**<br>**CALIDAD E INOCUIDAD**<br>**Septiembre 2026** | |



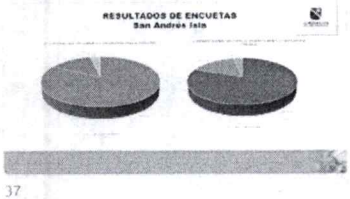
**2- Tabulación de Encuestas realizadas en las Instituciones Educativas:** El equipo de apoyo a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizó la aplicación de las encuestas de satisfacción dirigidas a los beneficiarios del programa. Las ocho (8) preguntas de selección única y la novena (9) pregunta de selección múltiple fueron tabuladas y analizadas, con el fin de consolidar los resultados y presentarlos en la Segunda Mesa Pública de Seguimiento al PAE. Se realizaron gráficos con respecto a las respuestas. Las encuestas, fueron realizadas en San Andrés como en Providencia. En la ETC, reposa un informe definitivo de las encuetas.



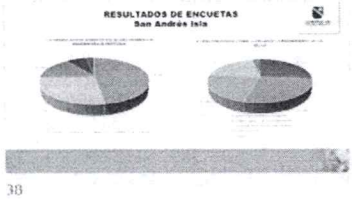
35



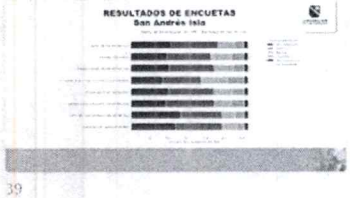
36



37



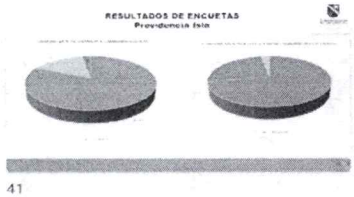
38



39



40

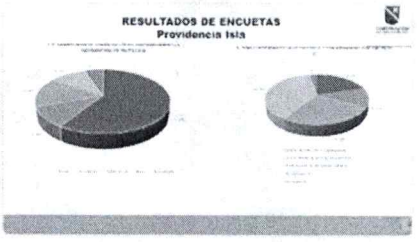


41

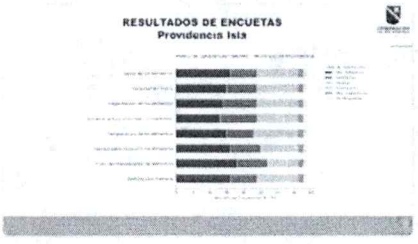


42

| | | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**<br>**INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**<br>**CALIDAD E INOCUIDAD**<br>**Septiembre 2026** | SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA ISLAS |



43



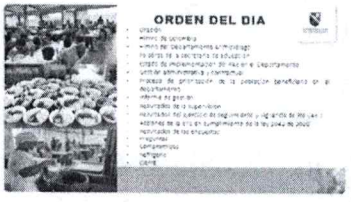
44

**3- Elaboración y Participación en la Mesa Publica:** Se elaboró la presentación de la Segunda Mesa Pública de Seguimiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE), consolidando la información técnica, administrativa, financiera y operativa correspondiente al período evaluado. Para ello, se recopilaron, organizaron y analizaron los datos relacionados con la ejecución del programa, incluyendo los resultados de las encuestas de satisfacción, cobertura, supervisión, seguimiento contractual y demás aspectos relevantes para la rendición de cuentas a la comunidad.

Así mismo, se participó activamente en el desarrollo de la Mesa Pública, brindando apoyo logístico y técnico durante la jornada, presentando la información consolidada, atendiendo inquietudes de los asistentes y contribuyendo a los espacios de diálogo y participación ciudadana, con el fin de fortalecer los principios de transparencia, control social y mejora continua en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.



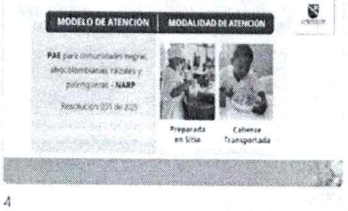
1



2



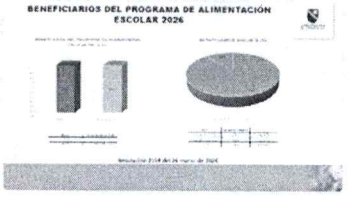
3



4



5



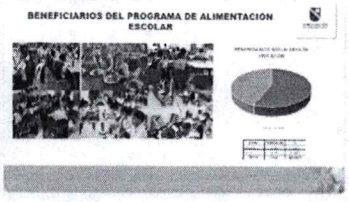
6

# PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

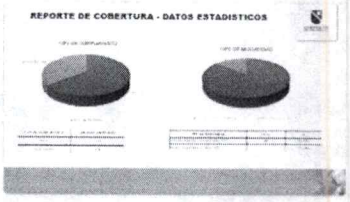
## INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

**CALIDAD E INOCUIDAD**

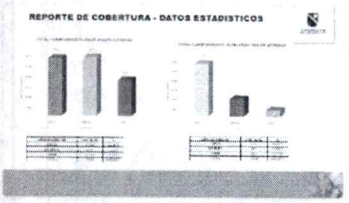
**Septiembre 2026**




7



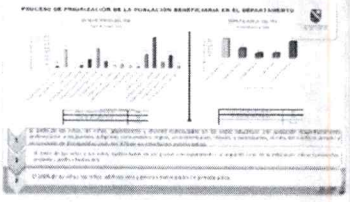

8



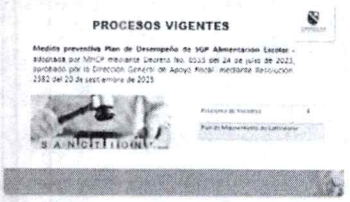

9




10



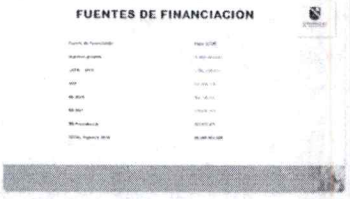
11




12



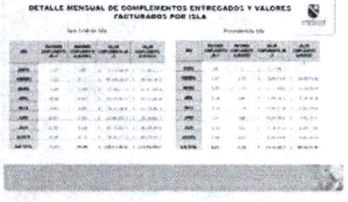

13



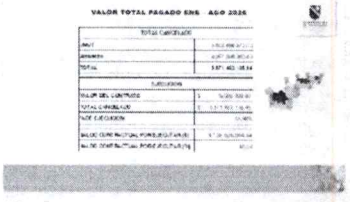

14



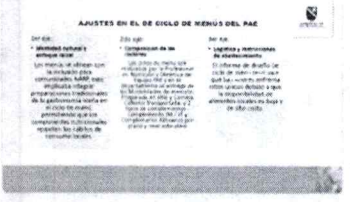

15




16




17



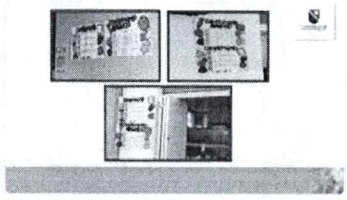

18

# PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

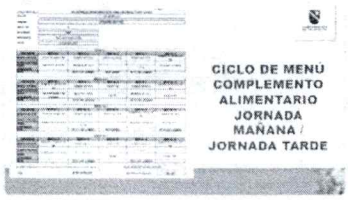
## INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

CALIDAD E INOCUIDAD

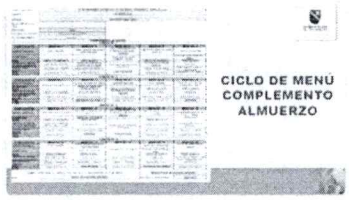
Septiembre 2026



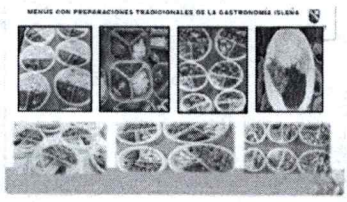
19




20




21




22



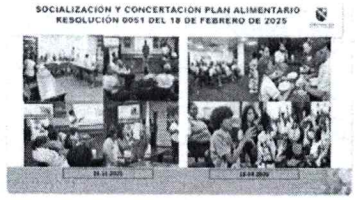

23



24



25



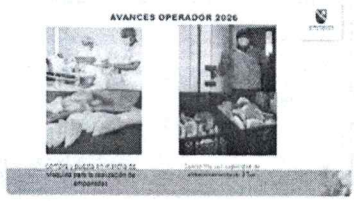

26




27




28




29




30

# PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

## INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

**CALIDAD E INOCUIDAD**

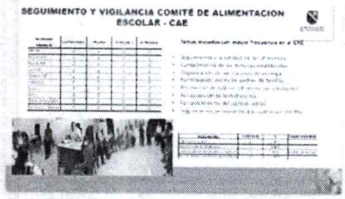
**Septiembre 2026**



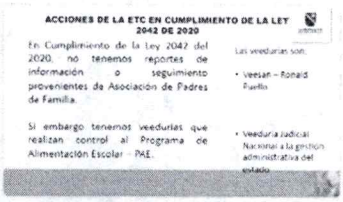

31



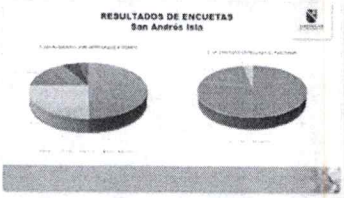

32




33




34



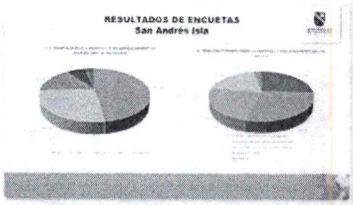

35



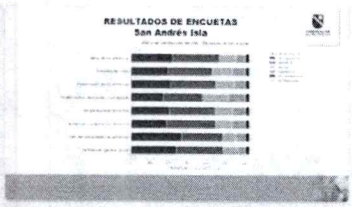

36




37



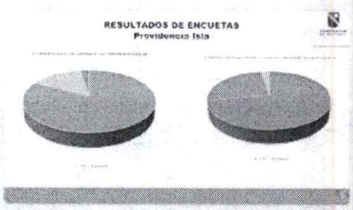

38




39




40

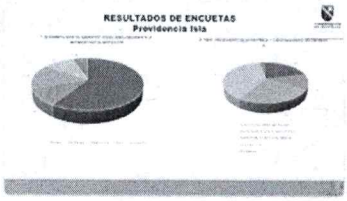



41




42

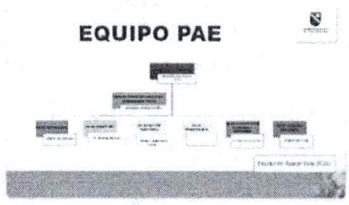
| | | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**<br>**INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**<br>**CALIDAD E INOCUIDAD**<br>**Septiembre 2026** | |



43



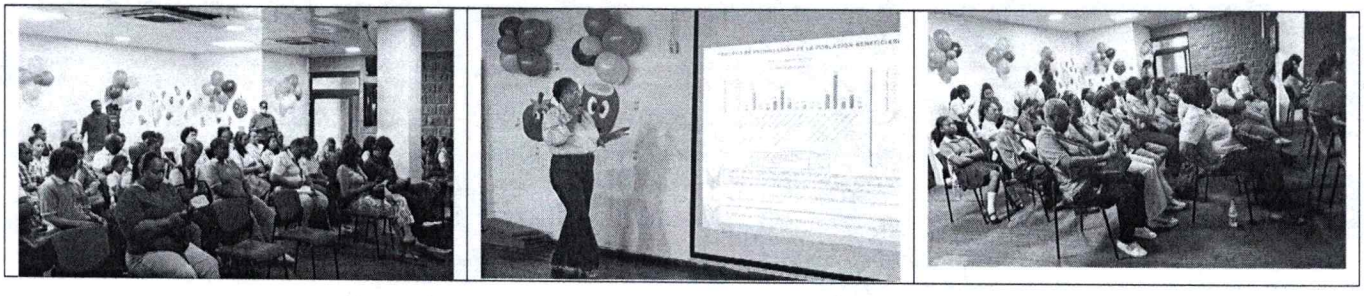
44



45


46

**Evidencias Fotográficas**



**4- Revisión de Registros de Temperatura de Equipos y Alimentos:** Se llevó a cabo la revisión de los registros de temperatura de equipos de congelación y refrigeración y de los alimentos en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

Este proceso comprendió:

- Verificación de equipos de refrigeración y congelación, asegurando que mantuvieran temperaturas dentro de los rangos normativos (≤ 4 °C para alimentos fríos y ≤ –18 °C para congelados).

- Control de equipos de conservación en caliente, confirmando que los alimentos se mantuvieran a temperaturas superiores a 60 °C para evitar la proliferación de microorganismos.
- Revisión de registros diarios, constatando la frecuencia de las mediciones.

**5- Revisión a los Vehículos de Transporte de Alimentos:** Se realizó la supervisión y verificación de los vehículos destinados al transporte de los complementos alimentarios, con el fin de comprobar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, operativas y documentales exigidos para la distribución de los alimentos. Durante las inspecciones se verificaron aspectos relacionados con la limpieza y desinfección de los vehículos, las condiciones de almacenamiento y protección de los alimentos durante el transporte, el estado general de la carrocería, la identificación del vehículo, así como la vigencia de la documentación requerida y el cumplimiento de las medidas de inocuidad establecidas para garantizar la calidad y seguridad de los complementos alimentarios entregados a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

**6-** Se efectuó 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 evaluaron aspectos relacionados con la infraestructura, las condiciones de higiene, el almacenamiento de insumos, la manipulación de alimentos y el 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 – 89,7 %
- Bolivariano - 90,5 %
- Rubén Darío - 87,2 %
- Sugar Plum - 89,4 %
- Industrial - 87,4 %

El proceso de supervisión se sustentó en el uso del Formato de Verificación, instrumento que permitió registrar de manera sistemática las observaciones

realizadas en cada cocina del operador. Dicho formato se consolidó como una guía metodológica para evaluar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y de la normatividad sanitaria vigente, asegurando la trazabilidad de los hallazgos y la formulación de recomendaciones orientadas a la mejora continua.

**7- Revisión de los Resultados de las Visitas Realizadas por la secretaria de Salud:** Se realizó la revisión y análisis de los resultados derivados de las visitas de inspección, vigilancia y control efectuadas por la Secretaría de Salud a las instituciones educativas y comedores atendidos por el Programa de Alimentación Escolar (PAE). Esta actividad incluyó la verificación de los hallazgos, observaciones, recomendaciones y requerimientos formulados por la autoridad sanitaria, con el propósito de evaluar el nivel de cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, de infraestructura, almacenamiento, manipulación de alimentos, saneamiento básico y demás aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria.

Así mismo, se efectuó el seguimiento a las acciones de mejora implementadas por el operador para subsanar las observaciones identificadas durante las visitas, verificando la adopción de medidas correctivas y preventivas orientadas al fortalecimiento de la calidad del servicio. Los resultados obtenidos fueron analizados y socializados con los actores responsables, con el fin de contribuir al mejoramiento continuo de la operación del PAE y garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

| MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL<br>PAE Alimentos para Aprender | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE<br>INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE<br>MES SEPTIEMBRE DE 2026 | SAN ANDRES Y PROVIDENCIA ISLAS |
|---|---|---|

# EJE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

El eje de Alimentación Saludable y Sostenible del Programa de Alimentación Escolar (PAE) tiene como propósito promover hábitos alimentarios saludables en los estudiantes, contribuyendo a su crecimiento, desarrollo integral, bienestar físico y mental, y mejor desempeño académico. A través de este eje, se busca fomentar el consumo de alimentos variados, nutritivos, inocuos y culturalmente apropiados, que respondan a las necesidades nutricionales de los niños, niñas y adolescentes.

Asimismo, este eje promueve la educación alimentaria y nutricional, incentivando prácticas responsables en la selección, preparación y consumo de los alimentos, así como el aprovechamiento adecuado de los recursos naturales, la reducción del desperdicio de alimentos y el reconocimiento de los productos locales y tradicionales. De esta manera, se fortalece la relación entre la alimentación, la salud, el medio ambiente y la cultura alimentaria en el departamento.

## OBJETIVO

Describir las actividades desarrolladas en el marco del eje de Alimentación Saludable y Sostenible del Programa de Alimentación Escolar (PAE), orientadas a promover hábitos alimentarios saludables, el consumo de alimentos nutritivos e inocuos, el reconocimiento de los productos locales y las prácticas alimentarias tradicionales, así como la importancia del cuidado del medio ambiente y la reducción del desperdicio de alimentos, con el fin de fortalecer la educación alimentaria y nutricional y contribuir al bienestar integral de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa.

## ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

### 1* CAPACITACIÓN A CONTRATISTAS DE SUPERVISIÓN DE APOYO EN EL PAE

Se realizo capacitación a los contratistas que van a realizar actividades de supervisión de apoyo en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) se orientan al fortalecimiento de sus competencias técnicas, administrativas, sanitarias y documentales, para contribuir a que la prestación del servicio de alimentación escolar se realice de manera oportuna, segura, transparente y conforme a la normatividad colombiana.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

# PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

## INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE
## MES SEPTIEMBRE DE 2026

**Objetivo general de la capacitación**

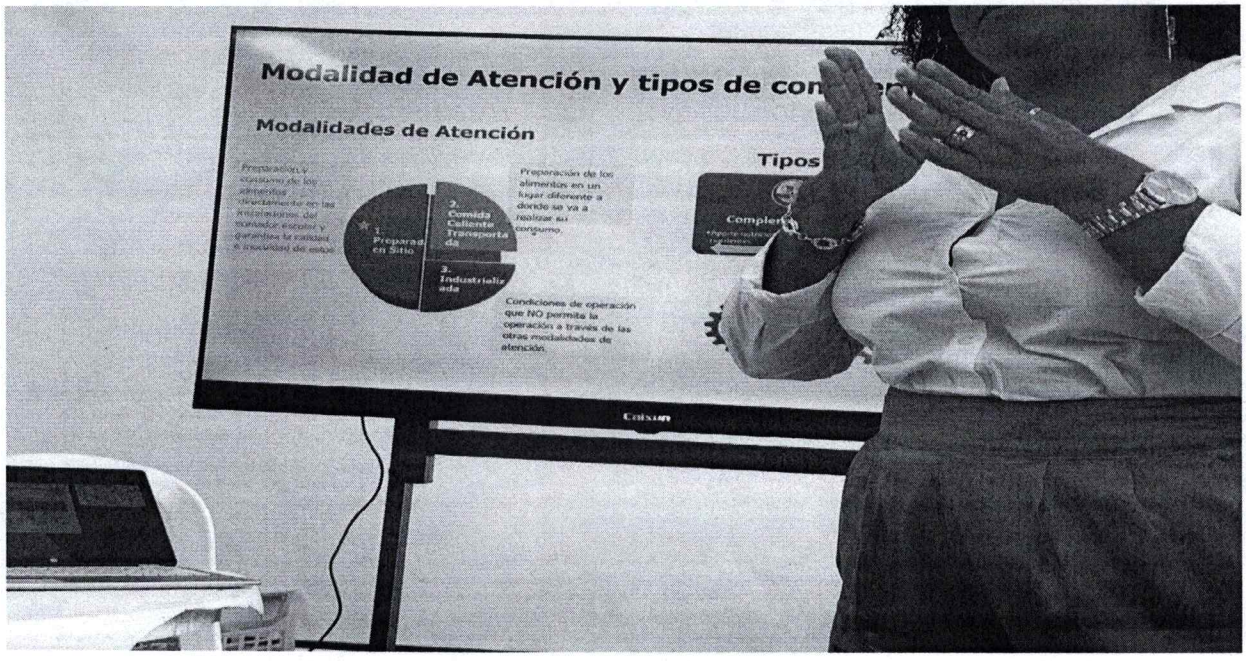
Fortalecer los conocimientos y habilidades de los contratistas de apoyo a la supervisión del PAE para realizar seguimiento, verificación, documentación y reporte de la ejecución contractual, de acuerdo con las obligaciones asignadas, los lineamientos técnicos del programa y las disposiciones legales vigentes.

**Temas a tratar:**

Generalidades del PAE, Objetivo del PAE, Cobertura, Modelos de atención, Modalidades de atención, tipos de complementos alimentarios, actores del PAE, participación ciudadana, CAES, minuta patrón, ciclos de menú, formatos de supervisión - entrega de formatos de encuestas de satisfacción del PAE para ser implementadas en las instituciones educativas oficiales del departamento.



| MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL<br>PAE Alimentos para Aprender | **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**<br>**INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE**<br>**MES SEPTIEMBRE DE 2026** | SAN ANDRES Y PROVIDENCIA ISLAS |
|---|---|---|




## 2* APLICACIÒN ENCUESTAS DE SATIFACCIÒN DEL PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

El proceso de aplicación de la encuesta de satisfacción del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se realizó con el propósito de conocer la percepción de los beneficiarios frente al servicio de alimentación suministrado en cada institución educativa del departamento.

La aplicación de este instrumento permite recopilar información sobre la calidad de los alimentos, la aceptación de los menús, la oportunidad en la entrega de las raciones, las condiciones de higiene y la satisfacción general de los usuarios con el servicio prestado.

### Metodología

Para el desarrollo de la actividad, se explicó a los participantes el propósito de la encuesta y la importancia de responder de manera clara y sincera. Posteriormente, se procedió a diligenciar el instrumento, compuesto por preguntas relacionadas con

la calidad de los alimentos, el cumplimiento del menú, la atención recibida, las condiciones de higiene y la satisfacción general.

La información recolectada fue organizada para facilitar su revisión y análisis, con el fin de identificar aspectos positivos y oportunidades de mejora.

**Desarrollo de la actividad:**

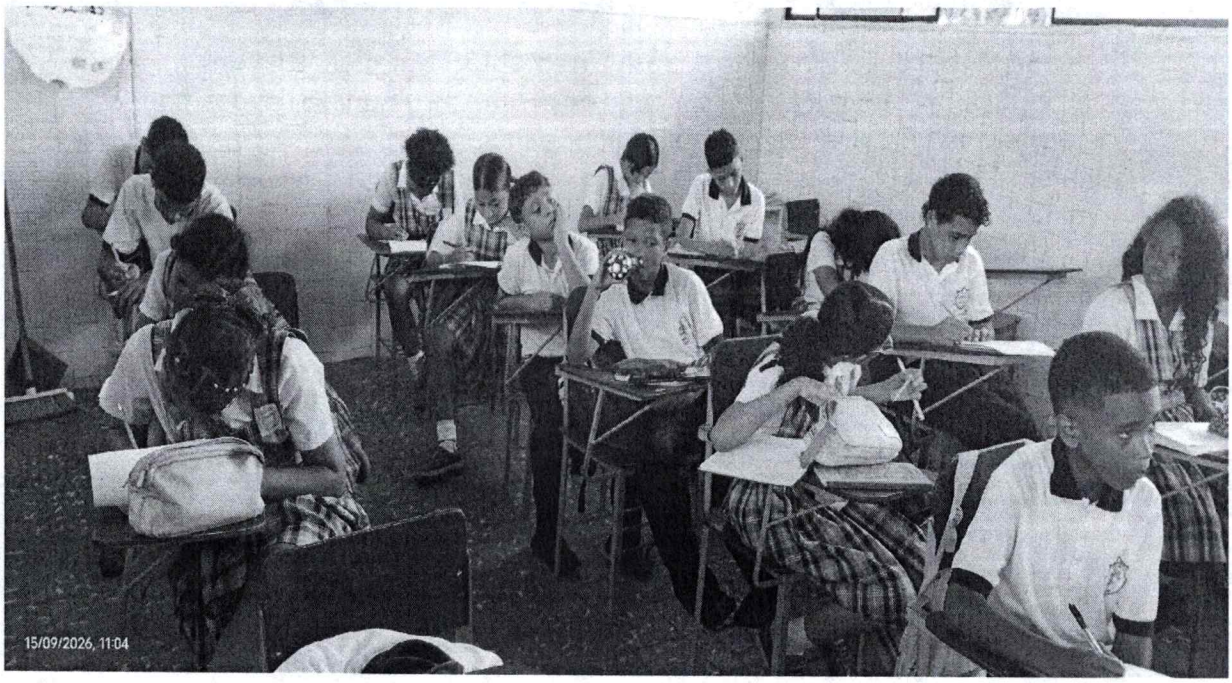
Durante la jornada se realizó la aplicación de la encuesta de satisfacción a los beneficiarios seleccionados. Se brindaron las orientaciones necesarias para el diligenciamiento del instrumento y se atendieron las inquietudes presentadas por los estudiantes.
La actividad permitió recoger opiniones y observaciones sobre el servicio de alimentación escolar, así como identificar aspectos que requieren seguimiento por parte de los responsables del programa.

**Aspectos evaluados:**

- Calidad, sabor y temperatura de los alimentos.
- Presentación y variedad de los menús.
- Tamaño y suficiencia de las porciones.
- Cumplimiento de los horarios de entrega.
- Higiene y condiciones de manipulación de los alimentos.
- Atención y servicio durante la distribución.
- Nivel de satisfacción general de los beneficiarios.



| MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL<br>PAE Alimentos para Aprender | **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**<br>**INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE**<br>**MES SEPTIEMBRE DE 2026** | SAN ANDRES Y PROVIDENCIA ISLAS |
|---|---|---|




## 3* PARTICIPACIÓN A LAS ASISTENCIAS TÉCNICAS VIRTUALES

- ***Taller de cualificación a Equipos PAE – Inclusión de las compras Públicas Locales en la planeación de la operación del PAE***. Fortalecer las capacidades técnicas de los equipos PAE para orientar a las ETC en la incorporación oportuna y adecuada de las compras públicas locales de alimentos en la etapa de planeación de la operación del PAE

- ***Jornada Colectiva Escuela PAE*** - Aspectos claves componente alimentario – Modelos de atención del PAE.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**

**INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE**
**MES SEPTIEMBRE DE 2026**

SAN ANDRES Y PROVIDENCIA ISLAS

## 4* ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN A LA SEGUNDA MESA PUBLICA DEL PAE

La **Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar (PAE)** es un espacio de participación ciudadana y control social en el que la comunidad puede conocer cómo se presta el servicio de alimentación escolar, expresar inquietudes y hacer seguimiento a su funcionamiento; se da información de los avances del programa en el último trimestre del año 2026.

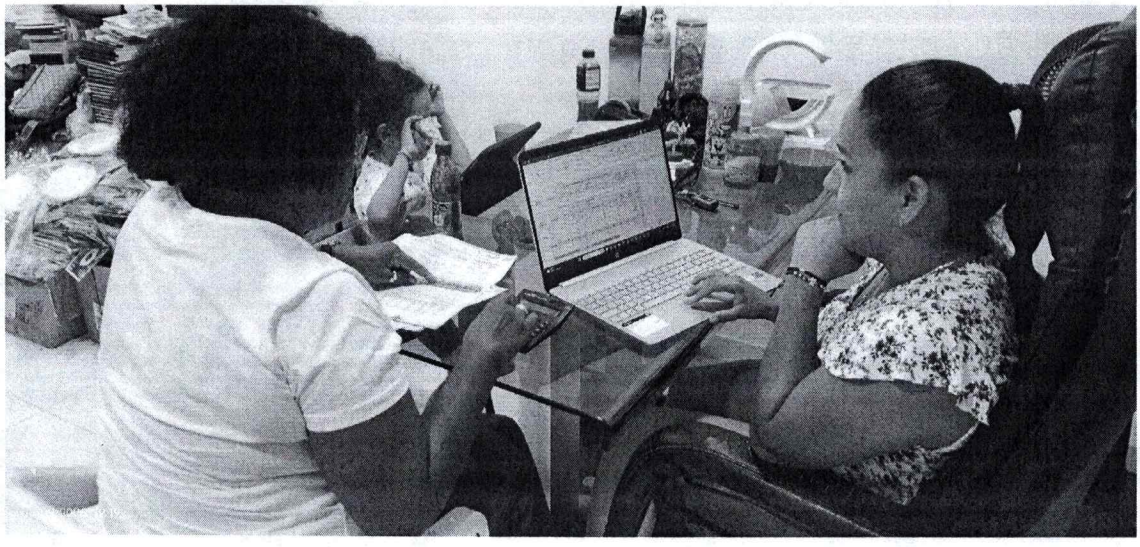


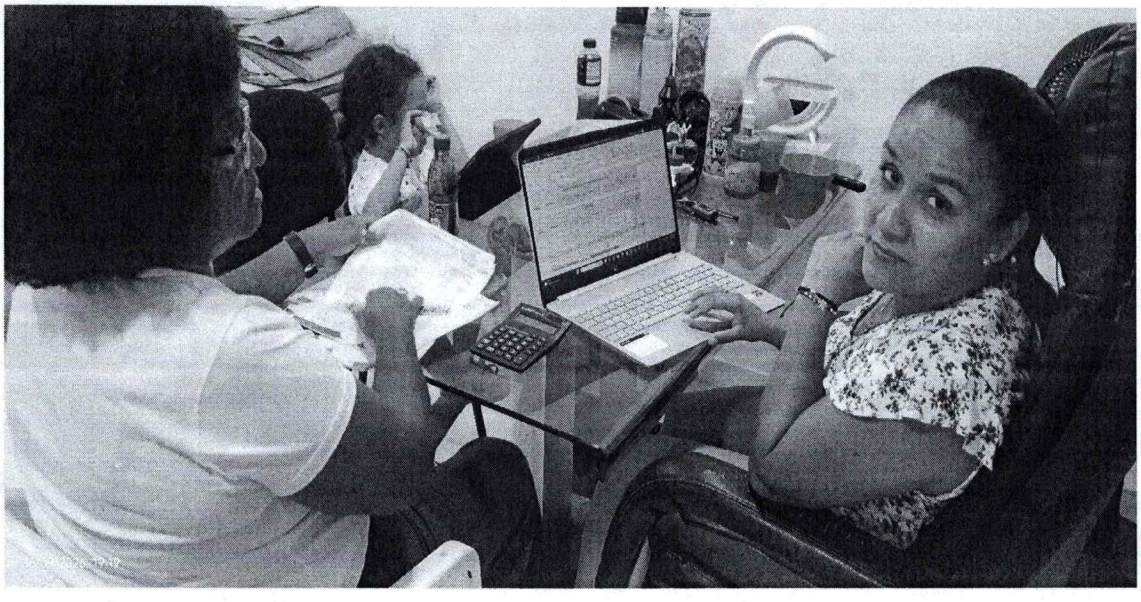


| MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL<br>PAE Alimentos para Aprender | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE<br>INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE<br>MES SEPTIEMBRE DE 2026 | SAN ANDRES Y PROVIDENCIA ISLAS |
|---|---|---|

## 5* TRABAJO CON EL EQUIPO PAE EN EL ESTUDIO DE COSTOS 2026 AJUSTANDO GRAMAJES POR NIVEL DE GRADO

Se ajusta el estudio de costos del **Programa de Alimentación Escolar (PAE)**, con el gramaje mínimo del peso neto de los alimentos, es necesario identificar los costos de las raciones alimentarias, el número de estudiantes beneficiarios, la modalidad de atención, los gastos de operación y las diferencias entre los niveles de educación preescolar, básica primaria, básica secundaria y media.



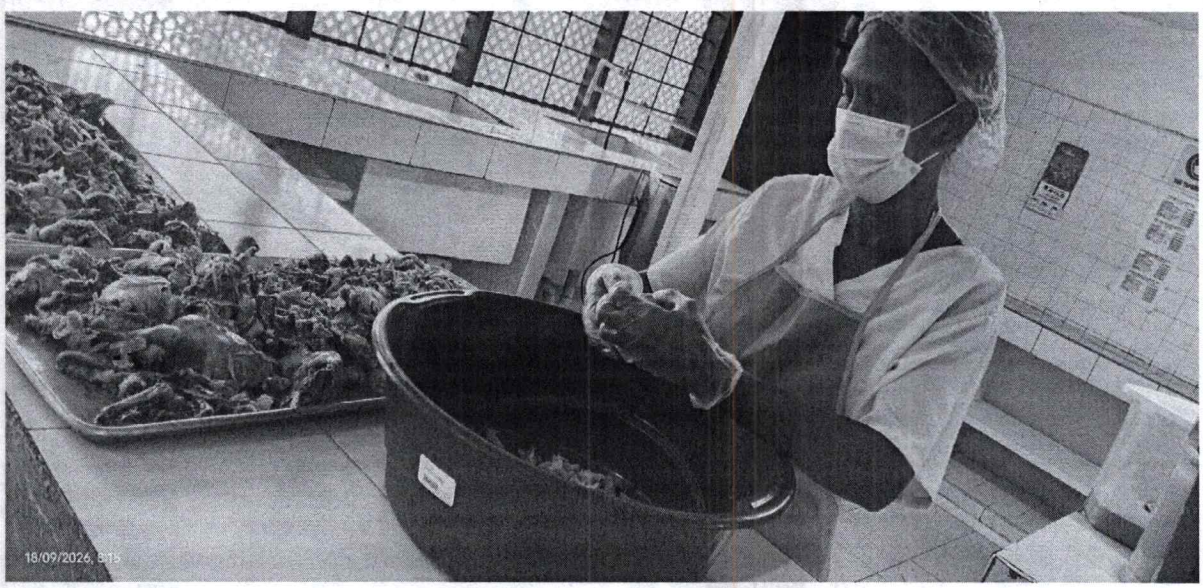


| MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL<br>PAE Alimentos para Aprender | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE<br>INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE<br>MES SEPTIEMBRE DE 2026 | SAN ANDRES Y PROVIDENCIA ISLAS |
|---|---|---|

## 6* 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.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

# PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

## INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE
## MES SEPTIEMBRE DE 2026

SAN ANDRES Y PROVIDENCIA ISLAS

### 7* CONSTRUCCIÓN DEL PLAN DE PROVEEDURÍA ALIMENTARIA LOCAL DEL PAE

| Ítem | Descripción |
|---|---|
| Entidad Territorial | Departamento Archipiélago De San Andrés, Providencia Y Santa Catalina |
| Programa | Programa de Alimentación Escolar – PAE. |
| Vigencia | 2027 |
| Componente | Compras Públicas Locales |
| Responsable institucional | Secretaria de Educación /Área de Cobertura/ Equipo de Supervisión PAE. |
| Aplicación | Instrumento técnico y socioeconómico, diseñado para articular los requerimientos nutricionales del programa con la dinamización de la economía local. |

**Objetivo** de realizar el plan de proveeduría de PAE: Organizar la compra de alimentos en San Andrés priorizando la oferta local registrada, con programación por frecuencia, manejo diferenciado según perecibilidad y una matriz que permita convertir la demanda institucional en cantidades de compra.

### Articulación de minutas patrón y oferta agroalimentaria local

Para asegurar la inclusión efectiva de los productos de la isla en los menús del PAE, se estructuran las siguientes sustituciones e integraciones en las minutas alimentarias:

| ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIVERSIFICADOS | |
|---|---|
| **COMPONENTE DE LA MINUTA** | **PRODUCTOS DISPONIBLES EN LA ISLA** |
| **Tubérculos, raíces y plátanos** (reemplazo de papa/yuca continental por producción propia) | yuca, ñame, batata, plátano, bosco, guineo verde (*Twelv, of Nov, Adversai, Raizal farmers, Green Hill, Sea Land, etc.)* |
| **Frutas frescas y pulpas** (complemento de refrigerios y jugos naturales) | Banano, melón, sandía, fruta de pan, pulpa de frutas locales. *(R-youth, Da Fi Wi People, Raizal women)* |
| **Hortalizas y verduras** (Acompañamiento en almuerzos) | Pepino, habichuela, espinaca, repollo, rúgula, tomate cherry *(SAIFA, New Dawn Association)* |
| **Harinas y Bebidas Autóctonas** | Harina de fruta de pan (harina alternativa), bebidas de flor de Jamaica. *(Hill Farm Assoc, Da Fi Wi People)* |
| **Productos Transformados** | Derivados artesanales y conservas (PRONGONAT, SAIWONET, New Dawn) |

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

# PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

## INFORME ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE
## MES SEPTIEMBRE DE 2026

SAN ANDRES Y PROVIDENCIA ISLAS

### Plan estimado de materia prima y volúmenes mensuales

A continuidad, se consolidan los requerimientos técnicos y volúmenes mensuales de alimentos expresados en kilogramos (KG), calculados estrictamente a partir del ciclo de menús establecido para atender a los 7.341 beneficiarios del PAE en las modalidades Complemento alimentario JM/JT (7.341 cupos) y Complemento Almuerzo (4.056 cupos):

| N° | Materia Prima / Alimento | Cant. AM-PM (KG) | Cant. Almuerzo (KG) | Total Mes (KG) | Potencial Origen Proyectado |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Pescado Bonito | 0 | 270 | 1.080 | local |
| 2 | Huevo | 0 | 188 | 188 | local |
| 3 | Tamarindo | 0 | 878 | 878 | local |
| 4 | Fruta de pan | 0 | 315 | 1.260 | local |
| 5 | Guayaba Madura Cruda | 1.615 | 585 | 2.200 | local |
| 6 | Yuca | 0 | 270 | 540 | local |
| 7 | Mango x saco | 2.422 | 878 | 3.300 | Local |
| 8 | Batata | 0 | 270 | 540 | local |
| 9 | Plátano verde | 0 | 270 | 270 | local |
| 10 | Bosco | 0 | 270 | 540 | local |
| 11 | Banano | 1.615 | 0 | 3.230 | local |
| 12 | Flor de Jamaica | 3 | 0 | 6 | local |
| TOTAL MES DE MATERIA PRIMA (KG – UNIDAD) | | 5.655 | 4.194 | 14.032 | Proyección de Abastecimiento PAE |

*MILENA ESTHER MAGALLANES MIRANDA*
*CC 40.990.015 DE SAN ANDRES ISLAS*

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE Alimentos para Aprender

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**

**INFORME FINANCIERO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR SEPTIEMBRE DE 2026**

SAN ANDRES Y PROVIDENCIA ISLAS

# INFORME FINANCIERO MES DE SEPTIEMBRE 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 130.612 complementos tipo AM/PM, del cual se pagó **NOVECIENTOS DIECIOCHO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CIENTO SETENTA CON TREINTA Y SEIS *CENTAVOS Mcte* ($ 918.679.170.36)** y 63.637 complementos tipo ALMUERZO, del cual se pagó **SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL SETECIENTOS CON TREINTA Y DOS *CENTAVOS Mcte* ($ 655.990.700.32).** Pagando un valor total de **MIL QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS SETENTA CON SESENTA Y OCHO CENTAVOS *Mcte* ($ 1.574.669.870.68).**

| SAN ANDRES | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2026 | | | | | | |
| NIVELES DE EDUCACION | JM-JT | ALMUERZO | N° ALUMNOS JM-JT | N° ALUMNOS ALMUERZOS | JM-JT | ALMUERZO |
| Nivel Preescolar | 5237.08 | 9335.14 | 13872 | 13873 | $ 72,648,773.76 | $ 129,506,397.22 |
| Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero | 5649.1 | 9807.42 | 32050 | 14499 | $ 181,053,655.00 | $ 142,197,782.58 |
| Nivel Primaria: Cuarto, Quinto | 6951.37 | 10329.82 | 24165 | 11946 | $ 167,979,856.05 | $ 123,400,029.72 |
| Nivel Secundaria | 8041.55 | 11065.9 | 45851 | 13089 | $ 368,713,109.05 | $ 144,841,565.10 |
| Nivel Media y Ciclo Complementario | 8742.25 | 11343.59 | 14674 | 10230 | $ 128,283,776.50 | $ 116,044,925.70 |
| | 34621.35 | 51881.87 | 130612 | 63637 | $ 918,679,170.36 | $ 655,990,700.32 |
| | | | | | Gran Total | $ 1,574,669,870.68 |

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 SEPTIEMBRE 2026 | | | | | | |
| NIVELES DE EDUCACION | JM-JT | ALMUERZO | N° ALUMNOS JM-JT | N° ALUMNOS ALMUERZOS | JM-JT | ALMUERZO |
| Nivel Preescolar | 5237.08 | 9335.14 | 3084 | 2801 | $ 16,151,154.72 | $ 26,147,727.14 |
| Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero | 5649.1 | 9807.42 | 4096 | 2553 | $ 23,138,713.60 | $ 25,038,343.26 |
| Nivel Primaria: Cuarto, Quinto | 6951.37 | 10329.82 | 2829 | 1609 | $ 19,665,425.73 | $ 16,620,680.38 |
| Nivel Secundaria | 8041.55 | 11065.9 | 5335 | 3283 | $ 42,901,669.25 | $ 36,329,349.70 |
| Nivel Media y Ciclo Complementario | 8742.25 | 11343.59 | 880 | 600 | $ 7,693,180.00 | $ 6,806,154.00 |
| | 34621.35 | 51881.87 | 16224 | 10846 | $ 109,550,143.30 | $ 110,942,254.48 |
| | | | | | Gran Total | $ 220,492,397.78 |

Y en Providencia se entregaron un total de 16.224 complementos tipo AM/PM, del cual se pagó **CIENTO NUEVE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA MIL CIENTO CUARENTA Y TRES CON TREINTA *CENTAVOS Mcte* ($ 109.550.143.30**) y 10.846 complementos tipo ALMUERZO del cual se pagó **CIENTO DIEZ MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO CON CUARENTA Y OCHO *CENTAVOS Mcte* ($ 110.942.254.48).** Pagando un valor total de **DOSCIENTOS VEINTE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE CON SETENTA Y OCHO CENTAVOS *Mcte* ($ 220.492.397.78).**

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

| SAN ANDRES Y PROVIDENCIA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PAGO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM-JT Y ALMUERZO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2026 | | | | | | |
| NIVELES DE EDUCACION | JM-JT | ALMUERZO | N° ALUMNOS JM-JT | N° ALUMNOS ALMUERZOS | JM-JT | ALMUERZO |
| Nivel Preescolar | 5237.08 | 9335.14 | 16956 | 16674 | $ 88,799,928.48 | $ 155,654,124.36 |
| Nivel Primaria: Primero Segundo, Tercero | 5649.1 | 9807.42 | 36146 | 17052 | $ 204,192,368.60 | $ 167,236,125.84 |
| Nivel Primaria: Cuarto, Quinto | 6951.37 | 10329.82 | 26994 | 13555 | $ 187,645,281.78 | $ 140,020,710.10 |
| Nivel Secundaria | 8041.55 | 11065.9 | 51186 | 16372 | $ 411,614,778.30 | $ 181,170,914.80 |
| Nivel Media y Ciclo Complementario | 8742.25 | 11343.59 | 15554 | 10830 | $ 135,976,956.50 | $ 122,851,079.70 |
| | 34621.35 | 51881.87 | 146836 | 74483 | $ 1,028,229,313.66 | $ 766,932,954.80 |
| | | | | | Gran Total | $ 1,795,162,268.46 |

En el mes se entregó un total de 146.836 complementos tipo **AM/PM** y 74.483 complementos tipo **ALMUERZO**, por un total de **MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES CIENTO SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO CON CUARENTA Y SEIS *CENTAVOS Mcte* ($ 1.795.162.268.46).**

| ESTADO | MATRICULADO |
|---|---|
| SECTOR | OFICIAL |

| Cuenta de GRADO_COD | Etiquetas de columna | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Etiquetas de fila** | **-2** | **-1** | **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **23** | **24** | **25** | **26** | **99** | **Total general** |
| **CENTRO EDUCATIVO BOMBONA** | **12** | **14** | **16** | **12** | **18** | **19** | **24** | **24** | | | | | | | | | | | | **139** |
| ESCUELA BOMBONA | | | | | | 19 | 24 | 24 | | | | | | | | | | | | 67 |
| ESCUELA BOYACA | 12 | 14 | 16 | 12 | 18 | | | | | | | | | | | | | | | 72 |
| **FLOWERS HILL BILINGUAL SCHOOL** | | | **87** | **117** | **126** | **135** | **155** | **146** | **121** | **138** | **86** | **98** | **96** | **78** | | | | | | **1383** |
| ESCUELA BAUTISTA CENTRAL LA ESPERANZA | | | 42 | 44 | 48 | 56 | 69 | 59 | | | | | | | | | | | | 318 |
| ESCUELA BAUTISTA EMMANUEL | | | 14 | 28 | 28 | 23 | 24 | 30 | | | | | | | | | | | | 147 |
| FLOWERS HILL BILINGUAL SCHOOL | | | 31 | 45 | 50 | 56 | 62 | 57 | 121 | 138 | 86 | 98 | 96 | 78 | | | | | | 918 |
| **I.E DEPARTAMENTAL NATANIA** | | **50** | **49** | **78** | **85** | **79** | **72** | **77** | **78** | **79** | **80** | **86** | **68** | **62** | | | | | | **943** |
| INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL NATANIA SEDE PREESCOLAR | | 50 | 49 | | | | | | | | | | | | | | | | | 99 |
| TÉCNICO DEPARTAMENTAL NATANIA | | | | 78 | 85 | 79 | 72 | 77 | 78 | 79 | 80 | 86 | 68 | 62 | | | | | | 844 |
| **I.E. BROOKS HILL BILINGUAL SCHOOL** | | **40** | **50** | **69** | **64** | **62** | **89** | **59** | **82** | **95** | **89** | **83** | **70** | **79** | | | | | | **931** |
| ESCUELA ACCION COMUNAL BARRACK | | 40 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | 90 |
| I.E. BROOKS HILL BILINGUAL SCHOOL - SEDE PRINCIPAL | | | | 69 | 64 | 62 | 89 | 59 | 82 | 95 | 89 | 83 | 70 | 79 | | | | | | 841 |
| **I.E. DE LA SAGRADA FAMILIA** | | **40** | **72** | **126** | **143** | **129** | **117** | **139** | **178** | **151** | **104** | **113** | **82** | **120** | | | | | | **1514** |
| I.E. DE LA SAGRADA FAMILIA - SEDE PRINCIPAL | | 40 | 72 | 126 | 143 | 129 | 117 | 139 | 178 | 151 | 104 | 113 | 82 | 120 | | | | | | 1514 |
| **I.E. EL CARMELO** | **17** | **22** | **25** | **26** | **27** | **29** | **29** | **33** | **34** | **27** | **22** | **18** | | | | | | | | **309** |
| I.E. EL CARMELO - SEDE PRINCIPAL | 17 | 22 | 25 | 26 | 27 | 29 | 29 | 33 | 34 | 27 | 22 | 18 | | | | | | | | 309 |
| **I.E. JUNIN** | **21** | **18** | **27** | **27** | **28** | **30** | **22** | **26** | **44** | **43** | **41** | **31** | **59** | **64** | | | | | | **481** |
| CONC. SIMON BOLIVAR | 21 | 18 | 27 | 27 | 28 | 30 | | | | | | | | | | | | | | 151 |
| I.E. JUNIN - SEDE PRINCIPAL | | | | | | | 22 | 26 | 44 | 43 | 41 | 31 | 59 | 64 | | | | | | 330 |
| **I.E. MARIA INMACULADA** | | **21** | **18** | **26** | **31** | **31** | **29** | **30** | **28** | **31** | **20** | **23** | | | | | | | | **288** |
| I.E. MARIA INMACULADA - SEDE PRINCIPAL | | 21 | 18 | 26 | 31 | 31 | 29 | 30 | 28 | 31 | 20 | 23 | | | | | | | | 288 |
| **INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIA SANTOS** | **20** | **35** | **24** | **19** | **20** | **29** | **23** | **18** | **53** | **39** | **35** | **20** | **32** | **16** | **32** | **23** | **7** | **28** | **22** | **495** |
| PHILLIP BEEKMAN LIVINGSTON SENIOR | | | | | | | | | 53 | 39 | 35 | 20 | 32 | 16 | 32 | 23 | 7 | 28 | | 285 |
| RUBÉN DARÍO | | | | 19 | 20 | 29 | 23 | 18 | | | | | | | | | | | 22 | 131 |
| SEDE DE PREESCOLAR PIKNINI KAANA | 20 | 35 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | 79 |
| **INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INDUSTRIAL** | **31** | **37** | **50** | **32** | **37** | **41** | **32** | **31** | **63** | **59** | **36** | **19** | **22** | **16** | **17** | **17** | **10** | **1** | **35** | **586** |
| CENTRO DE INTERNAMIENTO PREVENTIVO CIP | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 |
| CONCENTRACION PREESCOLAR URBANA | 31 | 37 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | 118 |
| INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INDUSTRIAL | | | | 32 | 37 | 41 | 31 | 31 | 63 | 59 | 36 | 19 | 22 | 16 | 17 | 17 | 10 | 1 | 35 | 467 |
| **INSTITUTO BOLIVARIANO** | **7** | **14** | **39** | **26** | **28** | **48** | **73** | **58** | **77** | **83** | **76** | **46** | **52** | **46** | | | | | | **673** |
| INSTITUTO BOLIVARIANO | 7 | 14 | 39 | 26 | 28 | 48 | 73 | 58 | 77 | 83 | 76 | 46 | 52 | 46 | | | | | | 673 |
| **Total general** | **108** | **291** | **457** | **558** | **607** | **632** | **665** | **641** | **758** | **745** | **589** | **537** | **481** | **481** | **49** | **40** | **17** | **29** | **57** | **7742** |

| | | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**<br>**INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES** | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Departamento de Nutrición Escolar |
| **FECHA VISITA** | 30 de Septiembre 2026 |
| **OPERADOR** | Asociación Guacat Food |
| **CONTRATO No.** | Colpan tp 9055 843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | ✓ | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | ✓ | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | ✓ | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | ✓ | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | ✓ | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | ✓ | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | ✓ | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | ✓ | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | ✓ | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | ✓ | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | ✓ | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | ✓ | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Amanda Stephens Steel |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA | Sede urbana |
| FECHA VISITA 30/09/2026 | |
| OPERADOR | Asociación Sweet Food. |
| CONTRATO No. | 9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | ✓ | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | ✓ | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | ✓ | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | ✓ | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | ✓ | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | ✓ | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | ✓ | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | ✓ | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | ✓ | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | ✓ | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | ✓ | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | ✓ | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | ✓ | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | ✓ | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA | Janiris Sarmiento |

| | | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**<br>**INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES** | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Instituto Bolivariano |
| **FECHA VISITA** | 29 de septiembre |
| **OPERADOR** | Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | 01.PCCNTR.9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | ✓ | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | ✓ | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | ✓ | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | ✓ | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | ✓ | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | ✓ | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Juliet Chico R. |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA | I.E. El Carmelo |
| FECHA VISITA | 30 Septiembre 2026 |
| OPERADOR | Sweet Food. |
| CONTRATO No. | COL-PCCNTR-9.055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| 2 | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | | | |
| 3 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| 4 | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | ✓ | | |
| 5 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | ✓ | | |
| 6 | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | | | |
| 7 | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA | Julichi Ramirez |

Powered by CamScanner

# PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

## INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Sagrada Familia |
| **FECHA VISITA** | 30/09/2026 |
| **OPERADOR** | Asociación Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | C01.PCCNTR.9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | ✓ | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | ✓ | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | ✓ | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | ✓ | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | ✓ | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | ✓ | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | ✓ | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | ✓ | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | ✓ | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | ✓ | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | ✓ | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | ✓ | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | ✓ | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | ✓ | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | ✓ | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | ✓ | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | ✓ | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | ✓ | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Daysheli Hodson Gustavo William |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA | De Partamento de nariño Sede Placa |
| FECHA VISITA | 29 Septiembre 2026 |
| OPERADOR | Asociacion Sweet Food |
| CONTRATO No. | Colpcon 1 de 55843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | ✓ | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | ✓ | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | ✓ | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | / | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | / | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | / | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | / | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | / | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | / | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | / | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | / | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | / | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | / | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | / | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | / | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | / | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | / | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | / | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | / | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | / | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | / | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | / | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA | |
|---|---|

58

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Brooks Hill Bilingual School - Primaria |
| **FECHA VISITA** | 09-29-2026 |
| **OPERADOR** | Asociacion sweet Food |
| **CONTRATO No.** | CO1. PCCNTR. 9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | ✓ | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | ✓ | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | ✓ | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | ✓ | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | ✓ | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | ✓ | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | ✓ | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | ✓ | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | ✓ | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | ✓ | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | ✓ | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | ✓ | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | ✓ | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | ✓ | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | ✓ | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | William Cabeza W. |

| | | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**<br>**INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES** | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Piknini cana |
| **FECHA VISITA** | 29/septiembre/2026 |
| **OPERADOR** | Asociacion Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | CO1.PCCNTR.9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | 1 | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | 1 | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | 1 | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | 1 | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | 1 | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | 1 | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | 1 | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | 1 | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | 1 | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | 1 | | |
| 3,7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | 1 | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | 1 | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | 1 | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | 1 | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | 1 | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | 1 | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | 1 | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | 1 | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | 1 | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | 1 | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | 1 | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | 1 | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Aydé Valencia Pomare |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION SANITARIA DE COMEDORES | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Sede urbana |
| **FECHA VISITA** 28/09/2026 | |
| **OPERADOR** | Asociación Sweet Food. |
| **CONTRATO No.** | 9055813 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | ✓ | | |
| 1.2 | El ciclo de menú publicado corresponde al aprobado | ✓ | | |
| 1.3 | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | ✓ | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de proceso | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| **4** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 4.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 4.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| **5** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 5.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | ✓ | | |
| 5.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | ✓ | | |
| 5.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | | | |
| **6** | **GESTION SOCIAL** | ✓ | | |
| 6.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 6.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | ✓ | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Janiris Sarmiento |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Departamental Nocturna |
| **FECHA VISITA** | 28 Septiembre 2026 |
| **OPERADOR** | A Socia Con Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | Col Pcon 190 55843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | ✓ | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | ✓ | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | ✓ | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | ✓ | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | ✓ | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | ✓ | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | ✓ | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | ✓ | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | ✓ | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | ✓ | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | ✓ | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | ✓ | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Amanda Stephens Stool |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Sagrada Familia |
| **FECHA VISITA** | 28/04/2026 |
| **OPERADOR** | Asociacion Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | CO1.PCCNTR.9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | ✓ | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | ✓ | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | ✓ | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | ✓ | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | ✓ | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | ✓ | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | ✓ | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | ✓ | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | ✓ | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | ✓ | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | ✓ | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | ✓ | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Dayshell Hudson Ortiz |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA | Ruben Dario |
| FECHA VISITA | 20/Septiembre/2026 |
| OPERADOR | Asociacion Sweet Food |
| CONTRATO No. | CO1.PCCNTR.9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **CICLO DE MENU** | 1 | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | 1 | | |
| 2 | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | 1 | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | 1 | | |
| 3 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | 1 | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | 1 | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | 1 | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | 1 | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | 1 | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | 1 | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | 1 | | |
| 4 | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | | 0 | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | 1 | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | 1 | | |
| 5 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | 1 | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | 1 | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | 1 | | |
| 6 | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | NA | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | NA | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | NA | | |
| 7 | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | 1 | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | 1 | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALÍZA LA VISITA** | Ayde Valencia P |

| Alimentos para Aprender | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE<br>INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA | INSTITUTO BOLIVARIANO |
| FECHA VISITA | 25 de septiembre. |
| OPERADOR | Sweet Food |
| CONTRATO No. | COL. PCCNTD-9.055813 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **CICLO DE MENU** | ✓ | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | ✓ | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| 2 | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | ✓ | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | | | |
| 3 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | ✓ | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| 4 | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | ✓ | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | ✓ | | |
| 5 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | | | |
| 6 | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | | | |
| 7 | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | ✓ | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA | Julieth Ortiz R |
|---|---|

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Sagrada Familia |
| **FECHA VISITA** | 25/Sep/2026 |
| **OPERADOR** | Asociacion Sweet FOOD |
| **CONTRATO No.** | C01.PCCNTR.9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | ✓ | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | ✓ | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | ✓ | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | ✓ | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | ✓ | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | ✓ | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | ✓ | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | ✓ | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | ✓ | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | ✓ | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | ✓ | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | ✓ | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Dayshell Hudson Ort.Z |

# PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

## INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Ruben Dario |
| **FECHA VISITA** | 25 / Septiembre |
| **OPERADOR** | Asociacion Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | CO1. PCCNTR.9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | 1 | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | 1 | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | 1 | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | 1 | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | 1 | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | 1 | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | 1 | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | 1 | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | 1 | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | 1 | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | 1 | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | 1 | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | 1 | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | 1 | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | 1 | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | 1 | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | Na | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | Na | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | Na | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | X | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | X | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Ayde Valencia Pomare |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Departamental Nutana |
| **FECHA VISITA** | 24 Septiembre 2026 |
| **OPERADOR** | Asociación Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | Colpan 190 SC 843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | ✓ | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | ✓ | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | ✓ | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | ✓ | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | ✓ | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | ✓ | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | ✓ | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | ✓ | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | ✓ | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | ✓ | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | ✓ | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | ✓ | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | ✓ | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA | Amanda Stephanie Soto |
|---|---|

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION SANITARIA DE COMEDORES | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Sagrada familia |
| **FECHA VISITA** | 24/09/2026 |
| **OPERADOR** | ASociacion Sweet FOOD |
| **CONTRATO No.** | C01.PCCNTR.9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | ✓ | | |
| 1.1 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | | | |
| 1.2 | El ciclo de menú publicado corresponde al aprobado | ✓ | | |
| 1.3 | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | ✓ | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | ✓ | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | ✓ | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de proceso | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| **4** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 4.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 4.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| **5** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 5.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | | | No observe |
| 5.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | ✓ | | |
| 5.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | ✓ | | |
| **6** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 6.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 6.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | ✓ | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Dayshell Hudson, Sashca martinez |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Piknini Cana |
| **FECHA VISITA** | 24 Septiembre 2026 |
| **OPERADOR** | Asociacion Sweet Food. |
| **CONTRATO No.** | CO1.PCCNTR.9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | X | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | X | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | X | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | X | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | X | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | X | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | X | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | X | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | X | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | X | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | X | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | X | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | X | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | X | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | X | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | X | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | X | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | X | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | X | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | X | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | X | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | X | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | | | Al comedor le falta tablero con info Resaje. |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Ayde Valencia Pomare |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Piichima Kapa |
| **FECHA VISITA** | 24 septiembre 2026 |
| **OPERADOR** | Asociacion Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | Col. PCCNTR 9055043 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | X | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | X | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | X | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | X | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | X | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | X | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | X | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | X | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | X | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | X | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | X | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | X | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | X | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | X | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | X | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | X | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | X | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | X | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | X | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | X | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | | X. | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Ayde valencia P. |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION SANITARIA DE COMEDORES | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Institucion Educativa tecnica Industrial |
| **FECHA VISITA** 29/09/2026 | |
| **OPERADOR** | Asociación Sweet Food. |
| **CONTRATO No.** | 9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | ✓ | | |
| 1.2 | El ciclo de menú publicado corresponde al aprobado | ✓ | | |
| 1.3 | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | ✓ | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | ✓ | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | ✓ | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | ✓ | | |
| 3.3 | El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello | ✓ | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | ✓ | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | ✓ | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de proceso | ✓ | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | ✓ | | |
| **4** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 4.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | ✓ | | |
| 4.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | ✓ | | |
| **5** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | ✓ | | |
| 5.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | ✓ | | |
| 5.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | ✓ | | |
| 5.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | ✓ | | |
| **6** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 6.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | ✓ | | |
| 6.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | ✓ | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Janiris Sarmiento |

| | | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**<br>**INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES** | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Escuela Bautista central la esperanza |
| **FECHA VISITA** | 24/sep/26 |
| **OPERADOR** | Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | Cot. PCC NTR. 9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | X | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | X | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | X | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | X | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | X | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | X | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | X | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | X | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | X | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | X | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | X | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | X | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | X | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | X | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | X | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | X | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | X | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | X | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | X | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | X | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | X | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | X | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Beixa Biscaino Duke |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Escuela Bautista central la esperanza |
| **FECHA VISITA** | 25/SEP/26 |
| **OPERADOR** | Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | Cot. PCC. NTR. 905.5943 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | X | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | X | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | X | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | X | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | X | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | X | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | X | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | X | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | X | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | X | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | X | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | X | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | X | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | X | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | X | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | X | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | X | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | X | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | X | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | X | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | X | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | X | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Beixa Biscaino Duke |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Escuela Bautista central La esperanza |
| **FECHA VISITA** | 28/sep/26 |
| **OPERADOR** | Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | Col. PCCNTR. 905.5843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | X | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | X | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | X | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | X | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | X | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | X | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | X | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | X | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | X | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | X | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | X | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | X | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | X | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | X | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | X | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | X | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | X | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | X | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | X | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | X | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | X | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | X | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Beixa Biscamo Duke |

| Alimentos para Aprender | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE<br>INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Escuela Bautista Central la esperanza |
| **FECHA VISITA** | 29 Sep 26 |
| **OPERADOR** | Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | CO1-PCC-NTR-905-5843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | X | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | X | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | X | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | X | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | X | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | X | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | X | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | X | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | X | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | X | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | X | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | X | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | X | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | X | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | X | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | X | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | X | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | X | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | X | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | X | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | X | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | X | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Beida Biscaino Duke |

| | | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**<br>**INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES** | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Escuela Bautista central la esperanza |
| **FECHA VISITA** | 30 SEP 126 |
| **OPERADOR** | Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | CO1. PCCNCR. 9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | X | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | X | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | X | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | X | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | X | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | X | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | X | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | X | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | X | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | X | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | X | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | X | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | X | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | X | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | X | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | X | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | X | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | X | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | X | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | X | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | X | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | X | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Beixa Biscaino Duke |

| | | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**<br>**INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES** | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA** | Escuela Bautista central la esperanza |
| **FECHA VISITA** | 9 OCT 26 |
| **OPERADOR** | Sweet Food |
| **CONTRATO No.** | CO1. PICNTR. 905.5843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | X | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | X | | |
| **2** | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | X | | |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | X | | |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | X | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | X | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | X | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | X | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | X | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | X | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | X | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | X | | |
| **4** | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | X | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | X | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | X | | |
| **5** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | X | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | X | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | X | | |
| **6** | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | X | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | X | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | X | | |
| **7** | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | X | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | X | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| **FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA** | Beixa Biscaino Duke |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA | Flowers Hill Bilingual School |
| FECHA VISITA | 24 Septiembre 2026 |
| OPERADOR | Asociación Sweet Food |
| CONTRATO No. | C01. PCCNTR. 905 5843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | C | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | C | | |
| 2 | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | C | | entrego temprano |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | C | | por Horario B |
| 3 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | C | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | C | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | C | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | C | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | C | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | C | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | C | | |
| 4 | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | C | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | C | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | C | | todo queda limpio. |
| 5 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | C | | se utilizó vaso desechable |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | C | | (Solo x Hoy) |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | C | | |
| 6 | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | NO | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | NO | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | NO | | |
| 7 | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | C | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | C | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA | |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA | Flowers Hill Bilingual School |
| FECHA VISITA | 25 septiembre 2026 |
| OPERADOR | Asociación Sweet Food |
| CONTRATO No. | Col. PCNTR. 9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | C | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | C | | |
| 2 | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | C | | Entrega temprano |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | C | | por Horario B. |
| 3 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | C | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | C | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | C | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | C | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | C | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | C | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | C | | |
| 4 | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | C | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | C | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | C | | limpio y organizado. |
| 5 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | C | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | C | | todo organizado |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | C | | |
| 6 | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | NO | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | NO | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | NO | | |
| 7 | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | C | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | C | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA | Yanira Henry Christopher |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos para Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA | Flowers Hill Bilingual School |
| FECHA VISITA | 28 September 2026. |
| OPERADOR | Asociación Sweet Food |
| CONTRATO No. | Col. PCC NTR. 9055843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | C | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | C | | |
| 2 | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | C | | Entrega temprano |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | C | | por horario VS. |
| 3 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | C | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | C | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | C | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | C | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | C | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | C | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | C | | |
| 4 | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | C | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | C | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | C | | |
| 5 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | C | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | C | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | C | | |
| 6 | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | NO | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | NO | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | NO | | |
| 7 | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | C | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | C | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA | Yanira Henry Christopher |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA | FLOWERS HILL BILINGUAL |
| FECHA VISITA | 29 Sept 2026. |
| OPERADOR | Asociacion Sweet Food. |
| CONTRATO No. | C01.PGCNTR.9055843. |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | C | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | C | | |
| 2 | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | C | | Se hicieron |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | C | | entregas más temprano |
| 3 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | C | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | C | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | C | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | C | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | C | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | C | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | C | | |
| 4 | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | C | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | C | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | C | | |
| 5 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | C | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | C | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | C | | |
| 6 | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | C | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | C | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | C | | |
| 7 | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | C | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | C | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| | |
|---|---|
| FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA | Yann Henry |

| | PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE | |
|---|---|---|
| Alimentos Aprender | INSPECCION DE COMEDORES ESCOLARES | |

| | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA | Flowers Hill Bilingual |
| FECHA VISITA | 1-Oct. 2026. |
| OPERADOR | Asociación Sweet Food |
| CONTRATO No. | Col. PCC NTE. 905 5843 |

| | ASPECTOS A VERIFICAR | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **CICLO DE MENU** | | | |
| 1.1. | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | C | | |
| 1.2. | El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú | C | | |
| 2 | **CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA** | | | |
| 2.1 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido por la institución educativa | C | | Entrego temprano por Horario B. |
| 2.2 | El complemento alimentario se entrega conforme a la resolución de distribución vigente y en estricto cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica publicada | C | | |
| 3 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | |
| 3.1 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio | C | | |
| 3.2 | Los manipuladores utilizan calzado cerrado, material resistente, impermeable y de tacón bajo | C | | |
| 3.3 | El personal manipulador de alimentos utiliza gorros para cubrir completamente el cabello | C | | |
| 3.4 | Utilizan el tapabocas adecuadamente | C | | |
| 3.5 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte | C | | |
| 3.6 | Los manipuladores no comen o fuman en áreas de servido | C | | |
| 3.7 | Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. | C | | |
| 4 | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
| 4.1 | Se evidencia que el comedor escolar cumple con las prácticas de limpieza requeridas, asegurando la higiene y el orden en el área destinada al consumo de alimentos | C | | |
| 4.2 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (insectos y roedores) | C | | |
| 4.3 | Se evidencia un manejo apropiado de los residuos sólidos y los recipientes se lavan después de ser utilizados | C | | |
| 5 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| 5.1 | Los utensilios de menaje con que cuenta el comedor escolar, es suficiente para la atención de la totalidad de los titulares de derecho | C | | |
| 5.2 | Las mesas y sillas se encuentran limpias | C | | |
| 5.3 | Los vasos, portacomidas, platos, cucharas y demás utensilios se encuentran en buenas condiciones | C | | |
| 6 | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | | |
| 6.1 | El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos | C | | |
| 6.2 | Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario | C | | |
| 6.3 | En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas u otros productos que por su naturaleza pueden contaminar los alimentos | C | | |
| 7 | **GESTION SOCIAL** | | | |
| 7.1 | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE | C | | |
| 7.2 | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | C | | |

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

| FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA | Yamni Henry Gil |
|---|---|