

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO (SED)

INFORME FINAL DE SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

30 SEPTIEMBRE DE 2026

Tabla de contenido

1. OBJETIVO	3
2. ALCANCE	3
3. CRITERIOS	3
GENERALIDADES	4
4. RESULTADOS.	14
4.1. Ejecución Presupuestal del Programa de Alimentación Escolar de enero a junio de 2026.	14
4.2. Análisis de las novedades reportadas en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)	15
4.3. Análisis de Peticiones, Quejas, Reclamos y Sugerencias (PQRS) reportadas en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)	18
4.4. Verificación de condiciones sanitarias y operativas en plantas de proveedores del Programa de Alimentación Escolar	19
4.4.1. Registro fotográfico	20
4.5. Gestión contractual	23
4.5.1. Modalidad Servicio integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE) -Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT)	23
4.5.2. Modalidad refrigerios escolares	24
4.5.3. Interventoría	26
4.5.4. Liquidación	27
4.6. Comité de Seguimiento al Programa	28
4.7. Proceso y Riesgos	28
5. RECOMENDACIONES.	29
6. FIRMAS	31

1. OBJETIVO

Verificar el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas, así como en las plantas de proveedores de alimentos, incluyendo la revisión de la ejecución del presupuesto asociado al programa, la gestión contractual, la atención a Peticiones, Quejas, Reclamos, Sugerencias (PQRS), las novedades, los planes de mejora y el seguimiento a recomendaciones de vigencias anteriores, durante el periodo comprendido entre el 01 de enero y el 30 de junio de 2026.

Así mismo, llevar a cabo el seguimiento a las diversas modalidades del Programa “in situ” y en las instituciones educativas., en el periodo comprendido entre febrero y noviembre de 2026

2. ALCANCE

- Periodo del 01 de enero al 30 de junio de 2026 (término general del seguimiento).
- Periodo comprendido entre febrero y noviembre de 2026 (visitas a instituciones educativas, de las cuales se deriva reporte mensualizado).
- Nivel Central- Dirección de Bienestar Estudiantil.
- Nivel Institucional- Instituciones Educativas del Distrito (IED).
- Plantas de proveedores de alimentos.

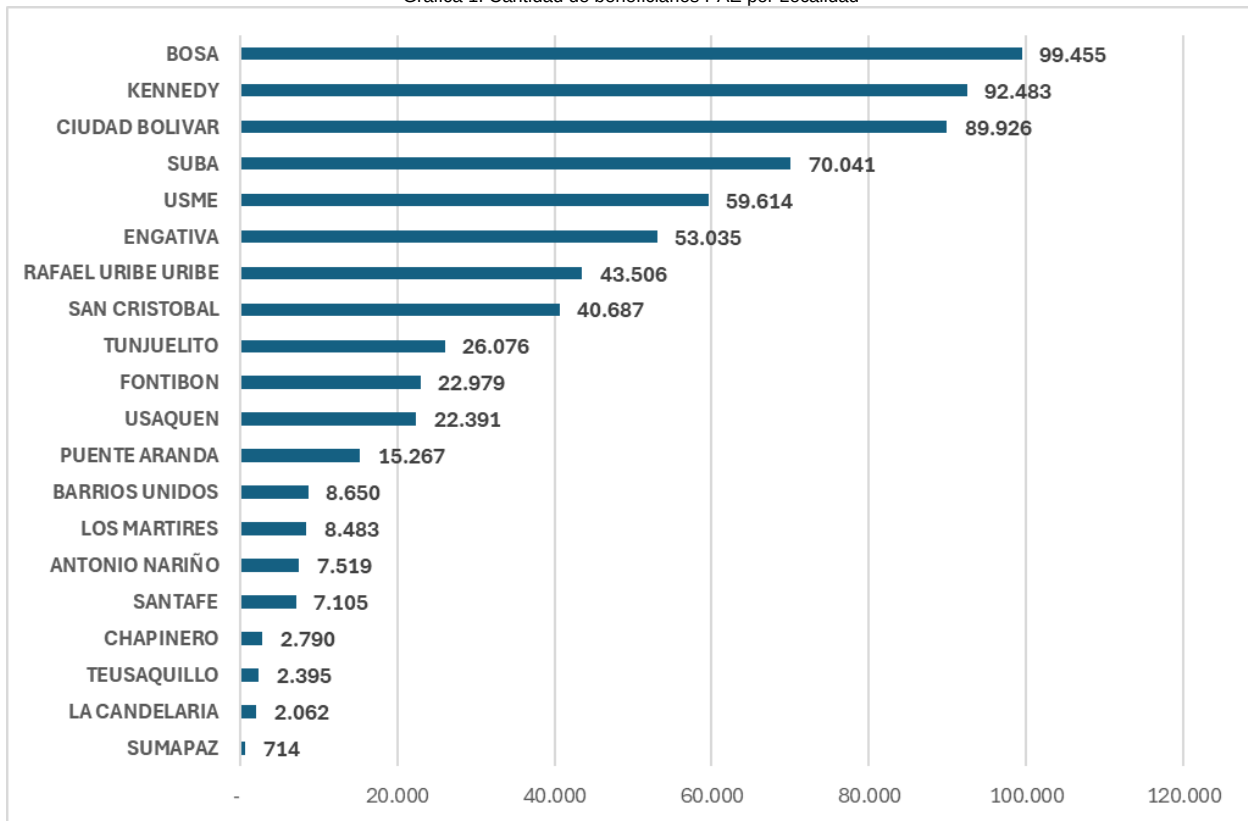
3. CRITERIOS

1. Ley 87 de 1993, por la cual se establecen normas para el ejercicio del control interno en las entidades y organismos del estado.
2. Ley 80 de 1993 y 1150 de 2007 y Decretos Reglamentarios. (Contratación Estatal)
3. Ley 1474 de 2011, Estatuto Anticorrupción.
4. Ley 115 del 8 de febrero de 1994, Ley General de Educación.
5. Ley 594 de 2000 y sus reglamentarios. Gestión documental.
6. Decreto 648 de 19 de abril de 2017
7. Decreto 1852 de 2015 del MEN Reglamentación PAE
8. Acuerdo 927 de 2024 Por medio del cual se adopta el Plan de Desarrollo Económico, Social, Ambiental y de Obras Públicas del Distrito Capital 2024-2027 “Bogotá Camina Segura”.
9. Resolución No 16432 de 2015, Programa de Alimentación Escolar PAE.
10. Resolución 3429 del 7 de diciembre de 2010, Proyecto de alimentación Escolar.
11. Resolución Reglamentaria 0762 de 2020 de la Contraloría General de la República, “Por la cual se desarrollan las condiciones y la metodología general para el seguimiento permanente a los recursos públicos y el ejercicio de la vigilancia y control fiscal concomitante y preventivo de la Contraloría General de la Republica”.
12. Resolución 2492 de 2022, “Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo Humano.”
13. Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, “Por el cual se establecen los Lineamientos Técnicos -Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE

GENERALIDADES

En desarrollo del proceso auditor y para el período comprendido entre el 1 de enero y el 30 de junio de 2026, la Oficina de Control Interno solicitó a la Dirección de Bienestar Estudiantil, mediante memorando No. I-2026-81450, información relacionada con la gestión y resultados del programa evaluado. Una vez revisada la documentación aportada a través del memorando Interno No. I-2026-89720 y sus anexos, especialmente el Anexo P10, el equipo auditor evidenció que, con corte al 30 de junio de 2026, el programa contaba con 675.178 estudiantes beneficiarios. La distribución de dicha población por localidades se detalla a continuación:

Gráfica 1. Cantidad de beneficiarios PAE por Localidad



Elaboración: Equipo Auditor. Fuente: Memorando DBE I-2026-89720

Así mismo, los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) por modalidades del Servicio Integral de Desayunos, Almuerzos y Cenas Escolares (SIDACE) y de Refrigerios Escolares se distribuyó de la siguiente manera:

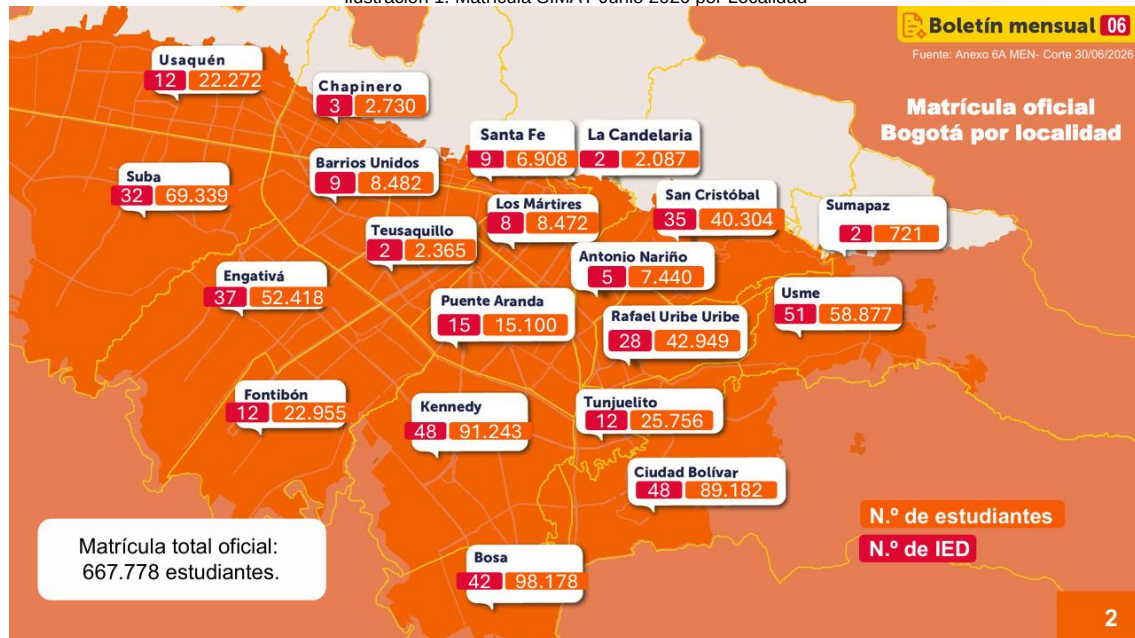
Tabla 1. Cantidad de beneficiarios PAE Modalidad de Entrega

Modalidad PAE	Total, Beneficiarios
Refrigerio Escolar	334.737
Almuerzo en Sitio	155.169
Desayuno en Sitio	85.798
Almuerzo Transportado	67.557
Complemento Caliente	15.220
Almuerzo Transportado Interno	8.621
Cena Transportada	4.881
Cena en Sitio	1.715
Complemento Reforzado	1.480
Total, General	675.178

Elaboración: Equipo Auditor. Fuente: Memorando DBE I-2026-89720 Anexo P7

Por otra parte, según el Boletín de Matrícula en cifras (junio de 2026) del Observatorio de Acceso y Permanencia Escolar de la SED, en donde se presenta el comportamiento de la matrícula oficial del Distrito de conformidad con la información registrada en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) con corte al 30 de junio de 2026 y que considera elementos de interés como: matrícula por localidad, tipo de institución educativa, jornada, nivel educativo y condición de clase del estudiante en cuanto a: grado, género, discapacidad, grupo étnico y migrantes, la Matrícula oficial de Bogotá por localidad en el mapa está conformada de la siguiente manera:

Ilustración 1. Matrícula SIMAT Junio 2026 por Localidad



Fuente: Boletín de Matrícula en cifras (junio de 2026) del Observatorio de Acceso y Permanencia Escolar de la SED - <https://oape.educacionbogota.edu.co/node/93>

Lo anterior, indica que la matrícula cayó en 7400 estudiantes respecto de lo reportado por la DBE y se benefician del programa el 100% de los estudiantes matriculados en la SED.

En cuanto a los complementos alimentarios entregados durante la vigencia 2026, con corte al 30 de junio, correspondiente al último período certificado que indica la DBE en el anexo P9, relacionados por proveedor y por modalidad de atención estuvo distribuida de la siguiente manera:

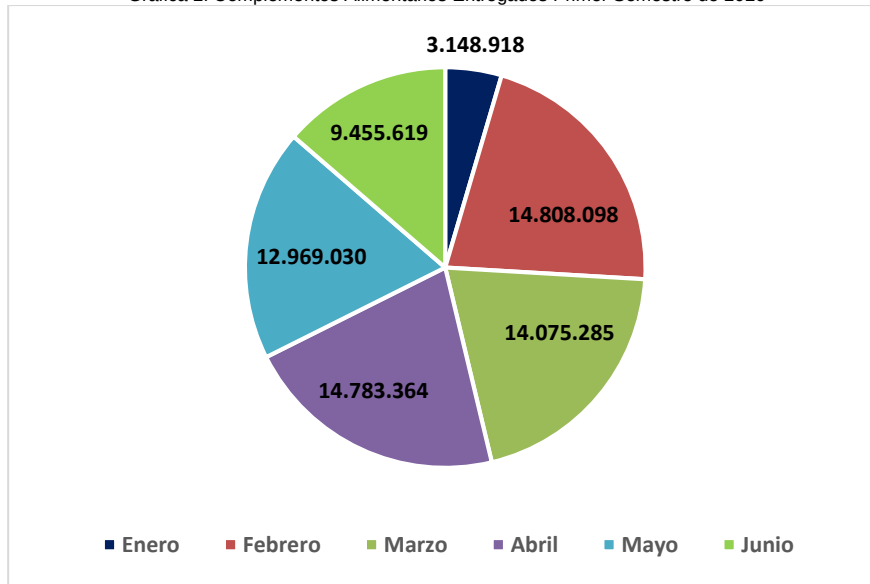
Tabla 2. Complementos Alimentarios por Proveedor y Modalidad de Entrega - Primer Semestre 2026

Proveedor PAE	Total General	Modalidad PAE	Total General
Compensar - Recursos Propios	19.550.138	Refrigerios Escolares	39.156.603
Compensar - Proyecto Regalias	10.533.573	SIDAE Almuerzos	12.705.351
UT Social Food	8.014.678	SIDAE Desayunos	7.795.349
Lácteos Appenzell SAS	6.778.183	SIAT Almuerzos	5.770.073
UT Hubcol MS	6.703.316	Complementos Reforzados	1.341.413
Mountain Food SAS	4.800.494	Complemento Caliente	1.271.916
Alimentos Provercol SAS	4.645.060	SIAT Almuerzos	724.158
UT Nutriendo Futuro	4.206.393	SIAT Almuerzos - Cena	384.791
Consortio Nutriservi Logístico	4.008.479	SIDAE Almuerzos - Cena	90.660
Total General	69.240.314	Total General	69.240.314

Elaboración: Equipo Auditor. Fuente: Memorando DBE I-2026-89720 Anexo P9

El total de los complementos alimentarios entregados en el primer semestre de 2026, distribuido mes a mes se observa en el siguiente gráfico:

Gráfica 2. Complementos Alimentarios Entregados Primer Semestre de 2026



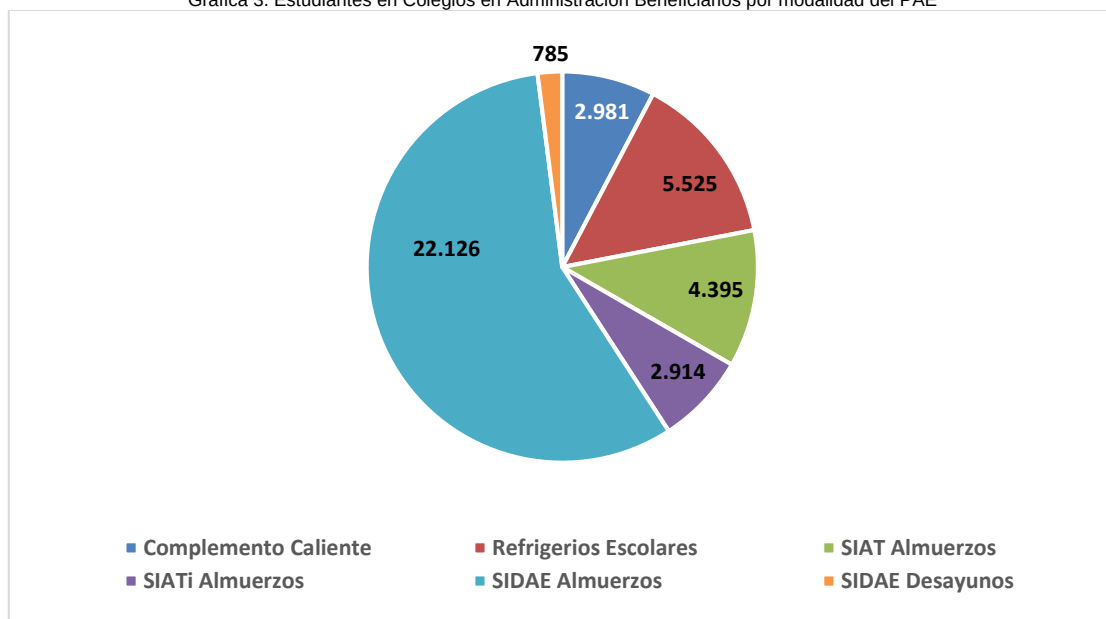
Elaboración: Equipo Auditor. Fuente: Memorando DBE I-2026-89720 Anexo P9

Es decir, se entregaron mensualmente en promedio, 11.540.052 complementos alimentarios a los estudiantes de las IED que hacen parte de la SED. La mayor proporción de servicios suministrados (57%) corresponde a la modalidad de refrigerios escolares, seguida por los servicios integrales de desayunos y

almuerzos (SIDAE), incluido SIAT, que representaron cerca del 43% de la cobertura. Esto pone de manifiesto una distribución equilibrada en la prestación del servicio, garantizando el acceso a alimentación tanto en sedes con capacidad para preparación en sitio como en aquellas atendidas mediante entrega transportada y complementos reforzados (refrigerios), siendo Compensar el proveedor que suministra la mayor cantidad de complementos alimentarios a los estudiantes y cuya participación es del 43% en el programa entre recursos propios y regalías que suministra la SED.

De los 35 colegios bajo la modalidad de administración del servicio educativo que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y los estudiantes beneficiarios (38.726), según la modalidad de atención mediante la cual reciben el servicio de alimentación escolar y cuya prestación de servicio se desarrolla bajo las mismas condiciones técnicas y operativas establecidas para el Programa, se clasificaron de la siguiente manera:

Gráfica 3. Estudiantes en Colegios en Administración Beneficiarios por modalidad del PAE



Elaboración: Equipo Auditor. Fuente: Memorando DBE I-2026-89720 Anexo P13

En cuanto a los ciclos de menús correspondientes a las modalidades de Refrigerios Escolares, implementados durante el primer semestre de la vigencia 2026, la DBE anexó los correspondientes para primera y segunda entrega, así como los ciclos de menú especiales, además de lo dispuestos para las contingencias que pudieran presentar y que corresponden a los años 2025-2026, como se ilustra a continuación:

Tabla 3. Ciclo de menú refrigerio escolar 2025 -2026, primera entrega

CICLO DE MENÚS REFRIGERIOS ESCOLARES 2025-2026 PRIMERA ENTREGA					
BOGOTÁ					
COMPONENTES	MENU PE1 = 301	MENU PE2 = 302	MENU PE3 = 303	MENU PE4 = 304	MENU PE5 = 305
BEBIDA	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	157 : Kumis con granola.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	75 : Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.
CEREAL	1 : Achiras.	148 : Pan de bono.	45 : Mantecada.	118 : Palito de queso.	140 : Sánduche de queso y bocadillo. 88 : Galleta de quinua.
FRUTA	162 : Pera.	159 : Mandarina.	70 : Uva variedad negra o verde.	136 : Concentrado fruver.	33 : Granadilla.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	60 : Marí bajo en sal o bajo en sodio.				
COMPONENTES	MENU PE6 = 306	MENU PE7 = 307	MENU PE8 = 308	MENU PE9 = 309	MENU PE10 = 310
BEBIDA	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	75 : Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.	82 : Kumis entero con dulce, pasteurizado.	135 : Bebida fruver.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.
CEREAL	152 : Roscón.	129 : Bizcocho cuajada.	121 : Sánduche en pan integral con queso. 92 : Tarta de zanahoria.	3 : Almojábana	27 : Ponque integral.
FRUTA	119 : Manzana nacional.		159 : Mandarina.	7 : Banano Maduro o Banano Urabá Común.	
POSTRE O ACOMPAÑANTE		84 : Queso con bocadillo.		115 : Mezcla de Frutas Secas (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos).	32 : Gelatina Preparada Sabor A Frutas
COMPONENTES	MENU PE11 = 311	MENU PE12 = 312	MENU PE13 = 313	MENU PE14 = 313	MENU PE15 = 315
BEBIDA	160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	95 : Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).
CEREAL	149 : Pan de maíz.	146 : Hojaldre con bocadillo.	124 : Mógola multicereal.	88 : Galleta de quinua.	151 : Mojeón.
FRUTA	43 : Mango Maduro.	17 : Ciruela Calentana.		161 : Concentrado De Fruta.	7 : Banano Maduro o Banano Urabá Común.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)		31 : Gelatina de Pata.	64 : Queso doble crema semigraso semiblando (Porción)	
CICLO MENUS ESPECIALES PRIMERA ENTREGA					
COMPONENTES	ESPECIAL PEE1 = 316	ESPECIAL PEE2 = 317	ESPECIAL PEE3 = 318		
BEBIDA	85 : Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas.	124 : Yogurt de Búfala.	53 : Paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora). 160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.		
CEREAL	121 : Sánduche en pan integral con queso. 144 : Rollo de queso	143 : Rollo de pollo con queso. 150 : Tarta de coco	1 : Achiras		
FRUTA	46 : Manzana Importada.	8 : Banano Variedad Bocadillo.	127 : Pera Importada.		
POSTRE O ACOMPAÑANTE	153 : Cocada.	154 : Agua envase rígido.	72 : Queso Tipo Petit Suisse.		

Elaboración: DBE. Fuente: Memorando DBE I-2026-89720 Anexo P8

Tabla 4. Ciclo de menú refrigerio escolar 2025 -2026, contingencia primera entrega

CICLO DE MENÚS REFRIGERIOS ESCOLARES 2025-2026 "CONTINGENCIA PRIMERA ENTREGA"				
COMPONENTES	MENU CPE1 = 319	MENU CPE2 = 320	MENU CPE3 = 321	MENU CPE4 = 322
BEBIDA	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	135 : Bebida Fruver.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.
CEREAL	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	88 : Galleta de quinua.	1 : Achiras.	90 : Galleta multicereal.
FRUTA	161 : Concentrado De Fruta.			
POSTRE O ACOMPAÑANTE		31 : Gelatina de Pata.	16 : Chocolatina.	115 : Mezcla de frutos Secos (maní de sal, almendra , maíz tostado y/o arándanos).

Elaboración: DBE. Fuente: Memorando DBE I-2026-89720 Anexo P8

Tabla 5. Ciclo de menú refrigerio escolar 2025 -2026, segunda entrega

CICLO DE MENÚS REFRIGERIOS ESCOLARES 2025-2026 SEGUNDA ENTREGA				
				
COMPONENTES	MENU SE1 = 331	MENU SE2 = 332	MENU SE3 = 333	MENU SE4 = 334
BEBIDA	135 : Bebida fruver.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	95 : Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.
CEREAL	27 : Panque integral.	146 : Hojaldre con bocadillo.	88 : Galleta de quinua.	3 : Almójábana.
FRUTA	161 : Concentrado De Fruta.	22 : Durazno.		119 : Manzana nacional.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)		84 : Queso con bocadillo.	
COMPONENTES	MENU SE5 = 335	MENU SE6 = 336	MENU SE7 = 337	MENU SE8 = 338
BEBIDA	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	75 : Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.
CEREAL	94 : Panques de sabores sin relleno.	149 : Pan de maíz.	121 : Sánduche en pan integral con queso	1 : Achiras.
FRUTA	17 : Ciruela Calentana.	133 : Piña Deshidratada.	43 : Mango Maduro.	127 : Pera Importada.
POSTRE O ACOMPAÑANTE		115 : Mezcla de frutos Secos (maní de sal, almendra , maíz tostado y/o arándanos).		
COMPONENTES	MENU SE9 = 339	MENU SE10 = 340	MENU SE11 = 341	MENU SE12 = 342
BEBIDA	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	95 : Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.	157 : Kumis con granola.	160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.
CEREAL	158 : Croissant De/Con Queso.	88 : Galleta de quinua.	90 : Galleta multicereal.	148 : Pan de bono.
FRUTA	22 : Durazno.	136 : Concentrado Fruver.	70 : Uva variedad negra o verde.	33 : Granadilla.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	154 : Agua envase rígido.	72 : Queso Tipo Petit Suisse.		31 : Gelatina de Pata.
COMPONENTES	MENU SE13 = 343	MENU SE14 = 344	MENU SE15 = 345	MENU SE16 = 346
BEBIDA	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	75 : Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.
CEREAL	151 : Mójicón.	129 : Bizcocho cuajada.	118 : Pallo de queso.	143 : Rollo de pollo con queso.
FRUTA	162 : Pera.	46 : Manzana Importada.		150 : Tarta de coco.
POSTRE O ACOMPAÑANTE		66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)	60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.	
CICLO MENUS ESPECIALES SEGUNDA ENTREGA				
COMPONENTES	ESPECIAL SEE1 = 346	ESPECIAL SEE2 = 347	ESPECIAL SEE3 = 348	
BEBIDA	160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	77 : Yogur Tipo Postre Con Salsa De Fruta/ Yogurt Entero Con Dulce Tipo Postre Con Salsa De Frutas . Salsa de frutas del 25- 28 -5 del peso.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	
CEREAL	143 : Rollo de pollo con queso.	94 : Panques de sabores sin relleno.	140 : Sánduche de queso y bocadillo.	
FRUTA	33 : Granadilla.	131 : fresa en Trozos liofilizada.	46 : Manzana Importada.	
POSTRE O ACOMPAÑANTE	137 : Arroz con Leche.		16 : Chocolatina.	

Elaboración: DBE. Fuente: Memorando DBE I-2026-89720 Anexo P8

Tabla 6. Ciclo de menú refrigerio escolar 2025 -2026, primera entrega

CICLO DE MENÚS REFRIGERIOS ESCOLARES 2025-2026 "CONTINGENCIA SEGUNDA ENTREGA"				
COMPONENTES	MENU CSE1 = 349	MENU CSE2 = 350	MENU CSE3 = 351	MENU CSE4 = 352
BEBIDA	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango bebida láctea larga vida a base de yogurt.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.
CEREAL	1 : Achiras.	128 : Galleta avena miel ajonjol.	88 : Galleta de quinua.	129 : Bizcocho cuajada.
FRUTA	161 : Concentrado De fruta.	133 : Piña Deshidratada.		
POSTRE O ACOMPAÑANTE			115 : Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra , maíz tostado y/o arandanos).	60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.

Elaboración: DBE. Fuente: Memorando DBE I-2026-89720 Anexo P8

De acuerdo con la Minuta Patrón para el Complemento de la Jornada Mañana/Tarde en la Modalidad Ración Industrializada, cada refrigerio debe estar estructurado por cuatro componentes obligatorios: lácteo (bebida o queso), cereal acompañante, fruta y postre/Acompañante, por lo tanto, los menús establecidos en el programa, cumplen con la estructura formal al incorporar componentes en estas categorías bebidas como leche entera, avena o yogurt; cereales como galleta de quinua, achiras o almojábanas; frutas y postres/acompañantes como queso fresco o maní, frente a los estándares de Alimentación Saludable y las especificaciones de la Minuta Patrón de la Modalidad de Ración Industrializada, definidos en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE (Resolución Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) No. 335 de 2021).

De manera semejante, se evidenció cada uno de los ciclos de menús correspondientes a las modalidades del Servicio Integral de Desayunos, Almuerzos y Cenas Escolares (SIDACE) del primer semestre de 2026, incluidos SIAT, complemento de mañana y tarde, complemento reforzado y los establecidos para contingencias, en donde se evidencian, a su vez, los menú especial que se tienen establecidos, en donde se complementa el menú con una paleta, una galleta o un postre y que de acuerdo con las visitas llevadas a cabo a diferentes IED durante el 2026, son los días de mayor aceptación por parte de los estudiantes, según lo manifestado por los funcionarios encargados del PAE en las diferentes IED. Para el caso del almuerzo del mes de mayo, se puede observar en la siguiente imagen el menú que se suministró del 07 al 13 de mayo de 2026:

Tabla 7. Ciclo de menú Almuerzo - SIDA E mayo 2026

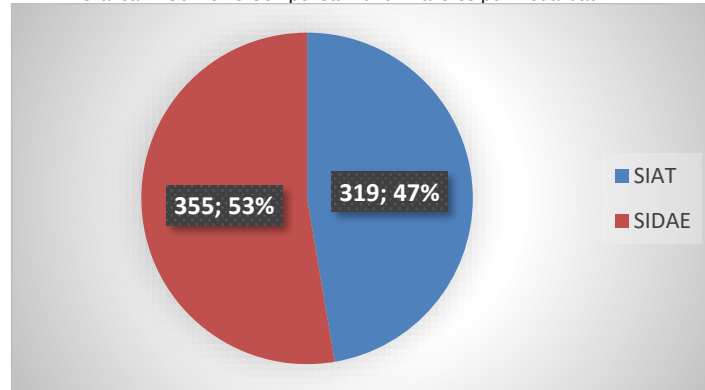
CICLO DE MAYO					
FECHA	jueves, mayo 07,	viernes, mayo 08,	lunes, mayo 19,	martes, mayo 13,	miércoles, mayo 21,
NÚMERO DE MENÚ	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ ESPECIAL DE MAYO
COMPONENTE					
PROTEICO	CARNE DE RES SALTEADA	CERDO APANELADO	GARBANZO Y CARNE DE CERDO	CARNE DE RES EN SALLA ORSILLA	ALBONICAS
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTA CRIOLLITA
RTP	PAPA CRIOLLA RITTA	PAPA CAMPESINA CCH: TORTA DE BAILANO	PAPA CAMPESINA	PURÉ DE PAPA CRIOLLA	PAPA SALADA
VERDURA	ENSALADA DE ZANAHORIA, PRESA Y ESPINACA CON CREMA DE LDOSE CON MEDIA	PERA	ENSALADA DE AGUACATE	MANZANA	PERA
BEBIDA	JUGO DE MANGO CCH: BATIDO DE LULO Y AGUACATE	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE LULO
FRUTA					
POSTRE					PALETA
FECHA	viernes, mayo 07,	lunes, mayo 18,	martes, mayo 19,	miércoles, mayo 19,	jueves, mayo 21,
NÚMERO DE MENÚ	MENÚ 6	MENÚ 8	MENÚ 7	MENÚ 9	MENÚ 9
COMPONENTE					
PROTEICO	POLLO AL RANCHO	FESTIVO	CARNE DE RES SALTEADA	LENTIGIA Y CARNE DE CERDO	PRESA DE PELLO CON HOGAO CSOPA: PRESA DE POLLO CON HOGAO (PARA EL AJTACO)
CEREAL	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
RTP	PAPA CAMPESINA CCH: TORTA DE ZANAHORIA		PAPA CAMPESINA	PLÁTANO FRITO	PAPA SALADA CSOPA: AIIACO
VERDURA	ENSALADA HAWAYANA		ENSALADA FRUIT CREAM CCH: MEDIA	MANDARINA	GRANADILLA
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL		JUGO DE LULO CCH: BATIDO DE MANGO Y ZANAHORIA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE HORA
FRUTA			MANZANA		
FECHA	lunes, mayo 15,	martes, mayo 12,	miércoles, mayo 27,	jueves, mayo 15,	viernes, mayo 27,
NÚMERO DE MENÚ	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14	MENÚ 15
COMPONENTE					
PROTEICO	ARROZ ATOLLADO	LENTEJAS Y CARNE DE RES GOULASH	POLLO CON HOGAO	CARNE DE RES TCSNAA	CARNE DE CERDO EN Balsa Chow Mein
CEREAL	ARROZ ATOLLADO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
RTP	PLÁTANO FRITO	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	PLÁTANO FRITO CCH: TORTA DE BANANO	PAPA SALADA
VERDURA	ARROZ ATOLLADO	GUACAMOLE	ARROZ CON VERDURAS	ENSALADA DE NELÓN, ZANAHORIA Y LECHUGA	MANZANA
BEBIDA	JUGO DE LULO	JUGO DE HORA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE TOMATE DE ALBOL
FRUTA	MANZANA				
FECHA	lunes, junio 01,	martes, junio 07,	miércoles, junio 03,	jueves, junio 09,	viernes, junio 05,
NÚMERO DE MENÚ	MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20
COMPONENTE					
PROTEICO	GUISADO DE CRADO	FRÍJOL Y CARNE DE RES	PRESA DE POLLO CON CHIMICHURRI	ARROZ CON POLLO	ESTOPADO DE RES
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON POLLO	ARROZ CON ZANAHORIA
RTP	PAPA CAMPESINA CCH: TORTA DE ZAPALLO (Raizal)	PATACÓN (atrodescendientes)	PAPA SALADA	PLÁTANO FRITO	PAPA CRIOLLA FRITA CSOPA: SOPA DE PASTA
VERDURA	MANDARINA	GUACAMOLE	ENSALADA DE ZANAHORIA CCH: MEDIA	ARROZ CON POLLO	ESTOPADO DE RES
BEBIDA	JUGO DE FRESA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE TOMATE DE MINGO CCH: BATIDO DE AHUYAMA Y MANGO	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MANGO
FRUTA				MANZANA	PERA

CCU: Camida Caliente Urbanos
CR-U: Colegio Rural Urbano
CCH: Camida Caliente con Horn

Elaboración: DBE. Fuente: Memorando DBE I-2026-89720 Anexo P8

Por otra parte, en desarrollo del Convenio de Asociación CO1.PCCNTR.8244120-2025, el asociado Compensar implementa estrategias pedagógicas orientadas a la promoción de estilos de vida saludable y al fortalecimiento de la apropiación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) por parte de la comunidad educativa de las instituciones atendidas bajo la modalidad de Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE), según lo indicado en el memorando Dirección de Bienestar Estudiantil I-2026-89720, que para el primer semestre de 2026 correspondió a 674 talleres, en donde participaron en estas estrategias pedagógicas 149.473 personas, entre estudiantes, familias, docentes, directivos docentes y personal administrativo; talleres que distribuidos por modalidad se puede observar en el siguiente gráfico:

Gráfica 4. Convenio Compensar 2026 - Talleres por Modalidad PAE.



Elaboración: Equipo Auditor. Fuente: Memorando DBE I-2026-89720 Anexo P18

A partir de la base de datos suministrada en el Anexo P18, se evidenció que, en promedio, se realizaron 2,41 talleres por lugar de intervención, lo que indica que cada institución recibió entre dos y tres talleres. Sin embargo, la desviación estándar de 2,11 refleja una importante variabilidad en la distribución de estas actividades, evidenciando que algunas Instituciones Educativas Distritales (IED) desarrollaron un número reducido de talleres, mientras que unas pocas concentraron una cantidad significativamente mayor. Tal es el caso de las IED El Libertador, Torquigua y Hernando Durán Dussán, donde se llevaron a cabo 17, 16 y 14 talleres, respectivamente. En contraste, en 196 instituciones se realizó únicamente un taller, mientras que en 81 lugares se desarrolló entre 3 y 12 talleres, en los cuales se implementaron diversas estrategias pedagógicas.

Dichos talleres, distribuidos por actividades o temas tratados y por género, tuvieron las siguientes asistencias:

Tabla 8. Asistencia por Género y Tema Talleres Convenio Compensar Primer Semestre 2026

Actividad - Tema	Total Mujeres	Total Hombres	Total General
Cuidemos lo que comemos	21.350	20.593	41.943
Ciudadanía Alimentaria	11.760	11.500	23.260
Alimentación en Acción	9.851	9.707	19.558
Reciclaje como Estilo de Vida	3.166	3.134	6.300
Semana de la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos	2.908	2.931	5.839
Descubriendo y Conociendo el PAE- Aperturas Estudiantes	2.893	2.681	5.574
Día Mundial de la Alimentación	2.444	2.337	4.781
Día Mundial del Reciclaje	2.499	2.255	4.754
Alimentación con BienEstar	2.402	2.149	4.551
Actividad Complementaria	2.312	2.161	4.473
Preapertura para Estudiantes	2.418	1.947	4.365
Campaña de Expectativa Evento Étnico	2.209	2.075	4.284
Evento Gastronómico con Comunidades Étnicas	2.093	2.023	4.116
Día Mundial de la Actividad Física	1.792	1.791	3.583
Día Mundial del Agua	1.600	1.585	3.185
Campaña de Expectativa Apertura	1.579	1.356	2.935
Día de la Lucha Contra La Obesidad y El Sobrepeso	1.252	1.181	2.433
Preapertura para Padres, Madres de Familia y/o Acudientes y Docentes	859	195	1.054
Campaña de Expectativa Evento Rural	256	239	495
Evento Gastronómico con Comunidades Rurales	237	227	464
Proceso Formativo Docentes	296	134	430
Familias de Ciclo Inicial Promoviendo Estilos de Vida Saludable	182	46	228
Familias Promotoras del PAE	176	32	208
Promotores del PAE Sesión 1	95	104	199
Promotores del PAE Sesión 2	89	96	185
Promotores del PAE Sesión 3	73	88	161
Taller Rural	46	39	85
Descubriendo y Conociendo el PAE- Aperturas Padres, Madres de Familia y/o Acudientes y Docentes	26	4	30
Total General	76.863	72.610	149.473

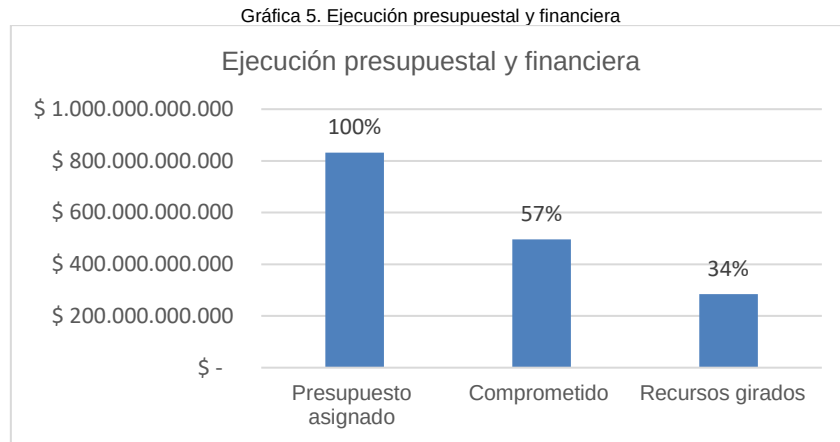
Elaboración: Equipo Auditor. Fuente: Memorando DBE I-2026-89720 Anexo P18

4. RESULTADOS.

4.1. Ejecución Presupuestal del Programa de Alimentación Escolar de enero a junio de 2026.

Para la vigencia 2026, según la información suministrada mediante radicado I-2026-89720 por la Dirección de Bienestar Estudiantil, el Programa de Alimentación Escolar cuenta con una apropiación presupuestal de \$831.372.887.310, de los cuales se comprometieron recursos por valor de \$496.777.477.519 durante el período comprendido entre el 1 de enero y el 30 de junio de 2026. Lo anterior representa una ejecución presupuestal del 59% al cierre del primer semestre de 2026.

Por su parte, los pagos efectuados durante el mismo período ascendieron a \$284.010.715.441, equivalentes al 34% del presupuesto total asignado. Este resultado refleja una ejecución financiera considerablemente inferior a la ejecución presupuestal, lo que evidencia un rezago en la materialización de los recursos comprometidos, sin aparente afectación en la prestación del servicio.



Fuente: Respuesta DBE I-2026-89720. Elaboración: Propia

Al comparar los compromisos adquiridos con los pagos efectivamente realizados, se observa una relación compromiso- pago de 57%, como consecuencia, se identifica una diferencia entre compromisos y pagos de \$212.766.762.078, valor que corresponde a obligaciones contractuales pendientes de pago y que deberán efectuarse durante el segundo semestre de la vigencia.

Respecto a la distribución de los pagos realizados, se evidencia una concentración relevante de los recursos en un grupo reducido de operadores. El principal beneficiario fue la Caja de Compensación Familiar Compensar, que recibió pagos por \$110.331.727.561, equivalentes al 38% del total desembolsado durante el período analizado. Después de Compensar, los mayores receptores de recursos fueron AAA Nutrikids UT con \$20.397.499.996, Pulpa Fruit S.A.S. con \$18.626.246.664, Industrias Normandy S.A. con \$11.026.791.771 y el Consorcio Nutriservi Panadería 2023 con \$10.884.176.160. En conjunto, estos cinco operadores concentraron aproximadamente \$171.266 millones, equivalentes al 60% del total de los pagos efectuados por el programa.

Los resultados anteriormente expuestos guardan relación con las condiciones observadas en la estructuración contractual del componente SIDACE, teniendo en cuenta que la Caja de Compensación Familiar Compensar, resultó en la única adjudicataria de la operación de todo el componente.

En este sentido, del análisis de los estudios previos y de los documentos contractuales se identificó que la entidad optó por un esquema de contratación integral para la operación del componente “Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares” en todo el Distrito, sin subdivisión por lotes. Asimismo, se establecieron requisitos habilitantes de experiencia equivalentes al 70% del presupuesto oficial, un patrimonio mínimo correspondiente al 75% de dicho presupuesto y un capital de trabajo equivalente al 50% del mismo.

Adicionalmente, el proceso contó con la participación de un único proponente. Si bien estas circunstancias, por sí solas, no constituyen evidencia de direccionamiento contractual, sí pudieron limitar la concurrencia efectiva y restringir la participación a entidades con una alta capacidad financiera, técnica y operativa. Lo anterior contribuye a explicar la concentración de recursos observada, dado que la Caja de Compensación Familiar Compensar, como único operador del Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares, recibió giros equivalentes al 38% de la ejecución financiera total del programa.

En conclusión, el análisis realizado permite establecer que el programa presenta un adecuado nivel de ejecución presupuestal, no obstante, se evidencia rezago en pagos por valor de \$212 mil millones y concentración en el desembolso de recursos a un operador explicado por las condiciones contractuales del programa.

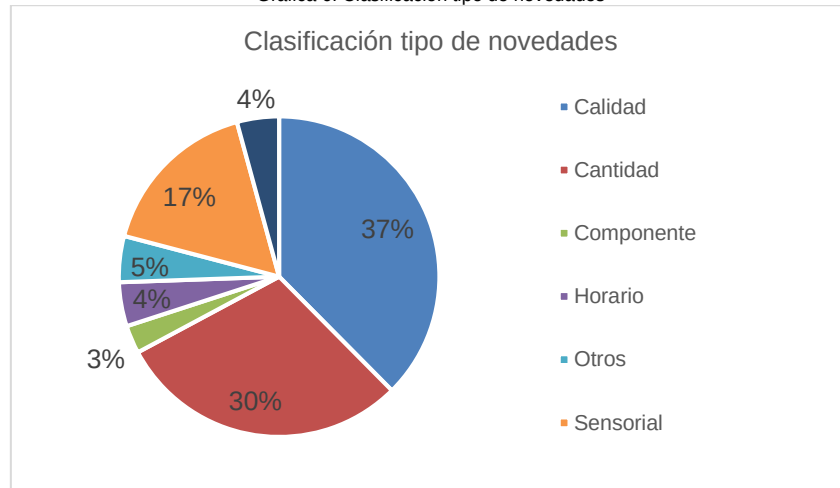
Dado lo anterior, se recomienda fortalecer los mecanismos de seguimiento y gestión financiera del Programa de Alimentación Escolar, orientados a reducir la brecha existente entre los recursos comprometidos y los pagos efectivamente realizados, con el propósito de evitar acumulación de obligaciones pendientes y afectar la oportunidad en los desembolsos asociados a la operación del programa. Igualmente, se recomienda realizar un seguimiento periódico a indicadores de concentración contractual y financiera que permitan identificar riesgos de dependencia operativa y financiera frente a determinados contratistas.

4.2. Análisis de las novedades reportadas en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Con base en la información suministrada en el Anexo P10 suministrado mediante radicado I-2026-89720 por la Dirección de Bienestar Estudiantil, el equipo auditor evidenció la existencia de un sistema de reporte y seguimiento de novedades asociadas a la operación del programa, en el cual participan las instituciones educativas, los proveedores logísticos, los proveedores de alimentos y la interventoría técnica y financiera. Del análisis realizado se observa que la mayoría de las novedades corresponden a situaciones operativas recurrentes asociadas con calidad, cantidad y oportunidad en la entrega de los suministros, en total para el periodo auditado se registraron 990 novedades.

La categoría de novedades más frecuente corresponde a la calidad de los productos, faltantes de componentes o cantidades entregadas, registrándose reportes relacionados con contaminación física, deterioro de los alimentos, ausencia parcial de productos, entregas incompletas, diferencias entre las cantidades autorizadas y las efectivamente recibidas, así como entregas de cantidades superiores a las programadas. Estas situaciones afectaron diversos productos como lácteos, frutas, productos de panadería, bebidas, gelatinas y otros componentes incluidos en los refrigerios escolares. En la mayoría de los casos se solicitó reposición por parte de las instituciones educativas y los eventos fueron posteriormente subsanados mediante reposición o soporte documental aplicando los descuentos previstos en los arreglos contractuales.

Gráfica 6. Clasificación tipo de novedades



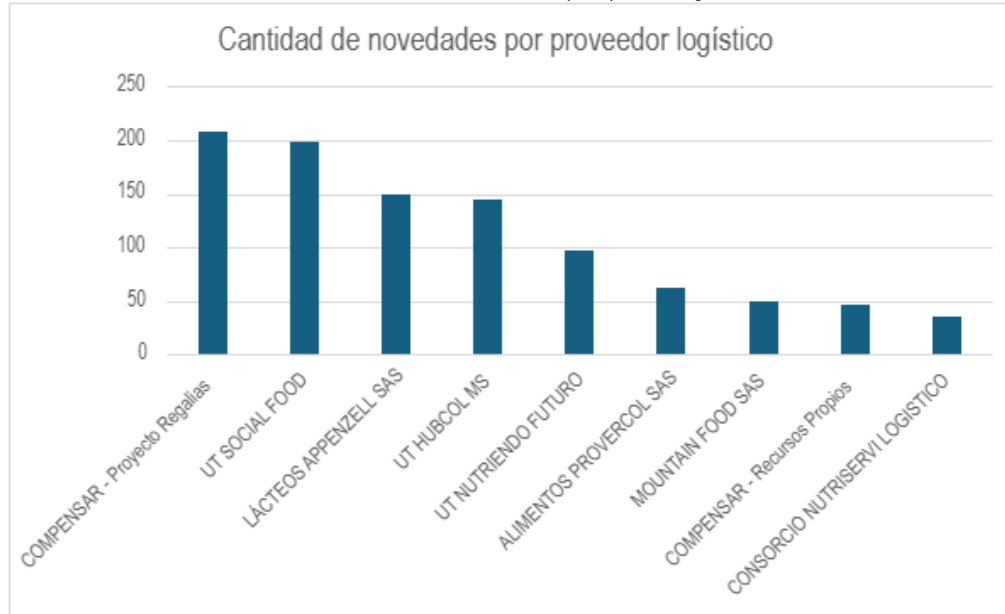
Fuente: Respuesta DBE I-2026-89720. Elaboración: Propia

Las frutas constituyen uno de los grupos de alimentos con mayor recurrencia en reportes frente a la calidad, particularmente ciruelas, manzanas, mandarinas, bananos y uvas. También se identificaron novedades reiteradas en productos lácteos, bebidas y productos de panadería.

Otro aspecto relevante corresponde a las novedades asociadas con el componente logístico y documental, entre las cuales se encontraron errores en planillas, registros inconsistentes de horarios, canastillas en mal estado, entrega insuficiente de utensilios para el consumo de alimentos, irregularidades en el diligenciamiento de formatos y comportamientos inadecuados de personal operativo. Aunque muchas de estas novedades no generaron afectación financiera, sí evidencian oportunidades de mejora en los controles operativos y administrativos de los contratistas.

Del análisis también se observa que varios operadores logísticos aparecen de manera recurrente en los reportes de novedades. Entre ellos se encuentran Compensar, registrando mayor cantidad de novedades asociadas a la calidad de los alimentos, UT Social Food registrando novedades asociadas a la calidad de los alimentos y Lácteos Appenzell registrando en su mayoría novedades asociadas a el incumplimiento en los horarios de entrega de alimentos.

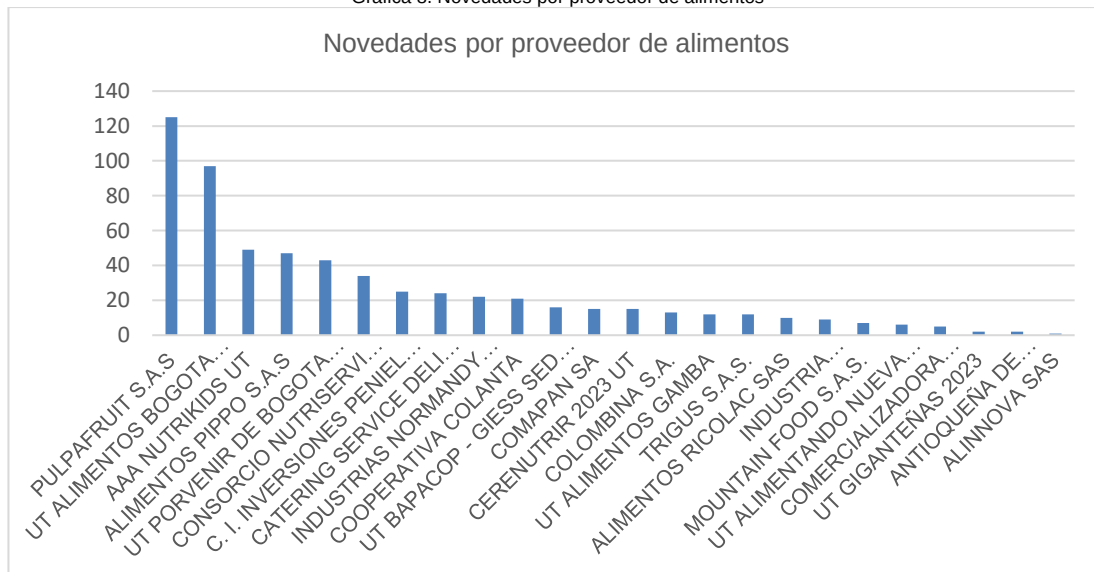
Gráfica 7. Cantidad de novedades por operador logístico



Fuente: Respuesta DBE I-2026-89720. Elaboración: Propia

Un hecho que merece especial atención es la reiteración de novedades relacionadas con productos específicos suministrados por algunos proveedores de alimentos. Se observaron múltiples reportes asociados a bebidas y productos lácteos asociados a los proveedores de alimentos Pulpafruit; frutas suministradas con grado de madurez por UT Alimentos Bogotá 2022 y otros productos que presentan repetición de eventos asociados a calidad, sabor, empaque o faltantes.

Gráfica 8. Novedades por proveedor de alimentos



Fuente: Respuesta DBE I-2026-89720. Elaboración: Propia

En cuanto a la gestión de las novedades, se evidencia que existe un mecanismo de seguimiento por parte de la interventoría técnica y financiera, mediante validaciones, visitas de campo, revisión documental y verificación de reposiciones. La mayoría de los casos fueron cerrados como subsanados con soporte, mientras que otros fueron desvirtuados o considerados sin impacto financiero. Sin embargo, también se identifican eventos que generaron descuentos por incumplimientos operativos y logísticos.

La revisión de las novedades permite concluir que los principales riesgos operativos del programa durante el periodo analizado se concentran en tres frentes: faltantes de componentes y cantidades entregadas, problemas de calidad e inocuidad de los alimentos y entregas fuera de los horarios establecidos. Si bien la mayoría de los casos fueron subsanados mediante reposición o gestión correctiva, la recurrencia de novedades asociadas a determinados productos y proveedores evidencia la necesidad de fortalecer los controles de calidad, almacenamiento, transporte, alistamiento y distribución, así como el seguimiento a reincidencias para prevenir afectaciones al servicio prestado a la población beneficiaria.

4.3. Análisis de Peticiones, Quejas, Reclamos y Sugerencias (PQRS) reportadas en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

El equipo auditor realizó revisión de la base de datos de PQRS suministrada por la DBE, en dicha revisión se observó que la clasificación de solicitudes utilizada por la DBE no es homogénea ni responde a una estructura estandarizada. Por ejemplo, un mismo evento relacionado con una bebida en mal estado se registra simultáneamente como “Calidad”, “Sensorial”, “Sabor” o incluso “Síntomas gastrointestinales”, dependiendo del criterio de quien reporte la novedad, por lo que la categoría “tipo de novedad” no está resultando funcional. Esto dificulta analizar la información sobre las principales causas de incumplimiento y limita la caracterización de requerimientos con oportunidad de mejora que realiza la dependencia.

Adicionalmente, el análisis de las PQRS realizado por el equipo auditor, evidencia que en el I semestre de 2026 se presentaron 259 PQRS, las principales inconformidades de los peticionarios durante el periodo evaluado se concentraron en la calidad e inocuidad de los alimentos, registrando una mayor cantidad de casos en referencia al registro sanitario INVIMA de la “Bebida con leche entera y avena UAT (UHT), marca La Vitta”, situación que obedece a que se reportó que en algunas unidades el número de registro sanitario impreso en el empaque se encontraba parcialmente cubierto, tachado o presentaba dificultades para su lectura, situación que generó inquietudes respecto de la identificación y trazabilidad del producto, no obstante el registro sanitario del producto se encontraba vigente y con permiso especial para agotamiento de etiquetas.

Adicionalmente se evidenciaron faltantes de suministro, coberturas inferiores a la demanda efectiva, contingencias prolongadas en comedores escolares y retrasos en el horario de entrega de alimentos. Se observa además que en respuestas oficiales la DBE reconoce contingencias operativas de larga duración frente a disponibilidad de la infraestructura de comedores escolares como lo es el caso de la IED Santiago de las Atalayas, situación que podrían afectar el acceso oportuno a la alimentación escolar. Adicionalmente, la recurrencia de quejas asociadas a la disponibilidad de suministros y a las condiciones de infraestructura sugiere la necesidad de fortalecer los mecanismos de planeación, seguimiento y control para garantizar la prestación continua, suficiente y oportuna del servicio de alimentación escolar.

4.4. Verificación de condiciones sanitarias y operativas en plantas de proveedores del Programa de Alimentación Escolar

Con el fin de verificar las condiciones técnicas, sanitarias, operativas y documentales de los proveedores de alimentos que participan en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se realizó visita de inspección a una muestra de tres (3) plantas de producción y acondicionamiento de alimentos vinculadas al programa con orden de compra vigente, correspondientes a:

- AAA NutriKids UT.
- Industria Panificadora Country.
- Trigus S.A.

La selección de la muestra se efectuó considerando la participación de estos proveedores en el suministro de alimentos para la operación del PAE durante la vigencia 2026. Las visitas tuvieron como propósito verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la legislación sanitaria aplicable a establecimientos destinados al procesamiento y almacenamiento de alimentos, así como los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar. Para el desarrollo de las visitas se diseñó y aplicó un instrumento de verificación compuesto por cuarenta y nueve (49) criterios que agrupan entre otros, requisitos legales, condiciones de infraestructura, agua potable, saneamiento y manipulación, Anexo al presente informe. La evaluación se realizó tomando como referencia la Ley 9 de 1979, el Decreto Nacional 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 2115 de 2007 de los ministerios de la salud y protección social y de ambiente, vivienda y desarrollo territorial, y los lineamientos técnicos vigentes del Programa de Alimentación Escolar.

Tabla 9. Resultados generales visita plantas de alimentos

Proveedor	Aspectos positivos observados	Aspectos susceptibles de mejora	Resultado General
AAA NutriKids UT	Concepto sanitario favorable, registros INVIMA vigentes, cumplimiento de BPM, adecuada implementación de programas de saneamiento, control de plagas y trazabilidad.	Fisuras en pisos de área de producción, empozamiento de agua en el área de preparación de yogures, presencia de óxido en cuarto de refrigeración y ubicación poco visible del sistema de control de temperatura en el mismo.	Satisfactorio
Industria Panificadora Country	Cumplimiento documental y sanitario general, adecuada gestión de calidad e inocuidad, implementación de programas de saneamiento y almacenamiento.	Humedad en techos del área de preparación, rejillas que requieren mantenimiento, deficiencias en las condiciones de limpieza y aseo de las unidades sanitarias del área administrativa, retraso en lavado de tanques por contingencia administrativa, limitaciones de espacio en almacenamiento de empaques y necesidad de limpieza profunda y mantenimiento locativo.	Satisfactorio con oportunidades de mejora locativa
Trigus S.A.	Cumplimiento general de requisitos sanitarios,	Ausencia de rejilla en una zona de drenaje del área de lavado y	Satisfactorio

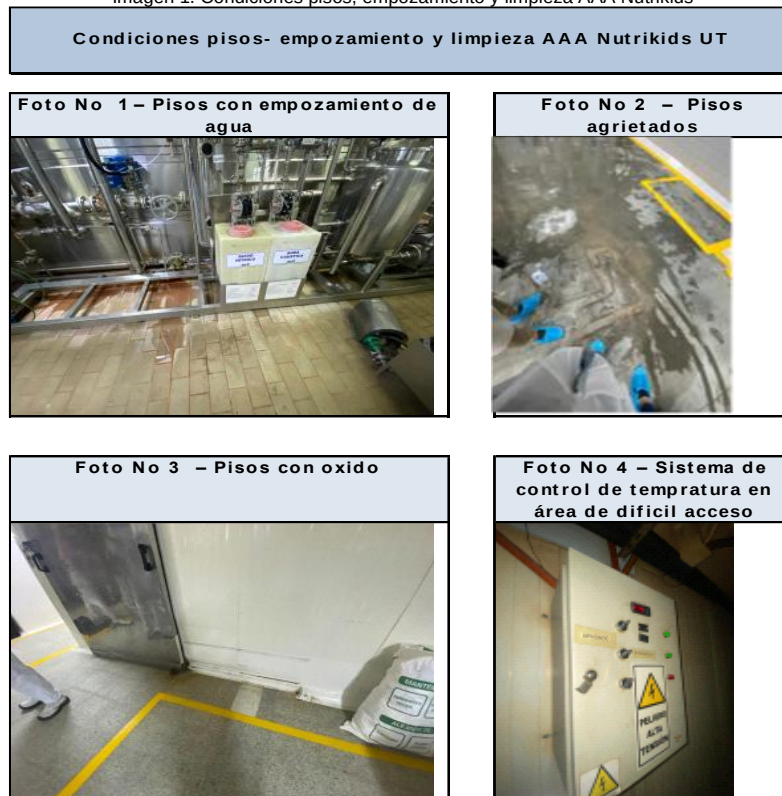
Proveedor	Aspectos positivos observados	Aspectos susceptibles de mejora	Resultado General
	infraestructura en condiciones adecuadas y evidencia de implementación de programas de calidad e inocuidad.	necesidad de continuar las gestiones para actualización de la inspección sanitaria de la autoridad competente.	

Elaboró. Equipo auditor. Fuente. Visita Equipo auditor a planta de alimentos 10 de septiembre de 2026

4.4.1. Registro fotográfico

Durante el recorrido realizado a la planta del proveedor AAA Nutrikids, se observaron condiciones generales adecuadas de orden y funcionamiento. No obstante, se evidenciaron oportunidades de mejora relacionadas con las actividades de limpieza en algunas áreas y mantenimiento en pisos. Así mismo, es conveniente realizar la adecuación y reorganización de las fuentes de alimentación eléctrica destinadas a las máquinas de panadería, particularmente la laminadora y los equipos aledaños. Si bien la alimentación eléctrica mediante canalización por la parte superior o techo puede constituir una alternativa técnicamente viable, esta debe ejecutarse garantizando las condiciones de seguridad eléctrica, mecánica y de protección requeridas por la normativa vigente. Durante la inspección se evidenciaron conductores y/o canalizaciones descolgadas, condición que puede incrementar el riesgo de contacto accidental, deterioro del aislamiento, cortocircuitos y eventual generación de arcos eléctricos, con potencial afectación a la integridad y seguridad del personal que desarrolla sus actividades en el área. En consecuencia, se recomienda realizar la adecuación de dichas instalaciones, asegurando una correcta sujeción, protección mecánica, aislamiento y disposición de los conductores, asegurando condiciones seguras de operación y mantenimiento.

Imagen 1. Condiciones pisos, empozamiento y limpieza AAA Nutrikids



Elaboró. Equipo auditor. Fuente Visita Equipo auditor a planta de alimentos 10 de septiembre de 2026

El recorrido a la planta de Panificadoras en Country permitió verificar el estado general de las instalaciones y el uso de los espacios destinados al proceso de producción de alimentos para el programa, se identificaron aspectos susceptibles de mejora en materia de aseo, disponibilidad de espacio para almacenamiento de empaques y mantenimiento locativo como se evidencia en el registro fotográfico.

Imagen 2. Condiciones sanitarias Industria Panificadora Country



Elaboró. Equipo auditor. Fuente. Visita planta de alimentos

Vale la pena resaltar, según lo informado por el personal de planta y la gerencia de la compañía, que dado que existe la necesidad de ampliación de la planta, por cuanto los suministros de servicios públicos como agua y energía ya no son suficientes y el área de la planta también queda pequeña para las necesidades de la empresa, que está creciendo, ya se tiene proyectado su traslado al municipio de Sopó, y las recomendaciones expuestas serán tenidas en cuenta en el montaje de la próxima planta, según se indicó.

Durante el recorrido realizado a la planta del proveedor Tigrus S.A, se observaron condiciones generales adecuadas de orden y funcionamiento. No obstante, se evidenciaron oportunidades de mejora relacionadas con instalación de rejillas para desagüe y la verificación de condiciones de seguridad asociadas a instalaciones eléctricas ubicadas cerca de puntos de suministro de agua.

Imagen 3. Novedades Tigrus S.A.



Elaboró. Equipo auditor. Fuente. Visita planta de alimentos

De manera general, las visitas permitieron evidenciar que las plantas evaluadas cuentan con los permisos sanitarios y registros requeridos para la fabricación y comercialización de los productos suministrados al Programa de Alimentación Escolar, así como con programas documentados de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), limpieza y desinfección, control integrado de plagas, trazabilidad y gestión de calidad.

Asimismo, se verificó la existencia de registros sanitarios vigentes expedidos por la autoridad competente para los productos objeto de suministro, registros de monitoreo de agua potable, controles microbiológicos y fisicoquímicos, programas de manejo de residuos y mecanismos de seguimiento a quejas, acciones correctivas y trazabilidad de producto.

En cuanto a las condiciones locativas, las plantas visitadas presentaron condiciones generales adecuadas para el procesamiento de alimentos; sin embargo, se identificaron oportunidades de mejora relacionadas principalmente con mantenimiento locativo preventivo y correctivo, tales como fisuras en pisos, presencia de humedad en algunas áreas, elementos metálicos con signos de oxidación, mantenimiento de rejillas de drenaje, mejoramiento de sistemas de monitoreo de temperatura y optimización de espacios destinados al almacenamiento.

Igualmente, se observó que los establecimientos disponen de programas de saneamiento implementados y documentación de soporte, así como evidencia de capacitación del personal manipulador de alimentos y uso de elementos de protección personal acordes con las actividades desarrolladas.

En materia de calidad e inocuidad, se evidenció la existencia de mecanismos de trazabilidad de lotes, procedimientos para retiro de producto, investigación de quejas y acciones correctivas, lo que permite una respuesta oportuna frente a potenciales eventos que puedan afectar la calidad de los alimentos suministrados a la población beneficiaria del programa.

Respecto a la infraestructura de almacenamiento en frío, se identificaron algunas observaciones relacionadas con mantenimiento preventivo de cuartos de refrigeración, particularmente en aspectos asociados a corrosión superficial y ubicación de dispositivos de monitoreo de temperatura, situaciones frente a las cuales se formularon recomendaciones de mejora a los proveedores visitados.

Finalmente, debe precisarse que en dos de las visitas no fue posible verificar las condiciones de los vehículos utilizados para el transporte de alimentos ni los controles asociados a temperatura durante el transporte y despacho, por cuanto dichos elementos no se encontraban disponibles durante la jornada de inspección, circunstancia que limita la validación integral de la cadena logística de distribución.

Con base en los resultados obtenidos, no se evidenciaron incumplimientos que permitan concluir la existencia de riesgos inminentes para la inocuidad de los alimentos o afectar la continuidad de la operación del servicio; sin perjuicio de la necesidad de realizar seguimiento a la implementación de las acciones correctivas y preventivas recomendadas durante las visitas efectuadas. No obstante, se recomienda a la DBE, instar a los proveedores de alimentos para que fortalezcan sus programas de mantenimiento preventivo de infraestructura y equipos, con especial énfasis en pisos, drenajes, techos, áreas de almacenamiento y sistemas de refrigeración, con el fin de prevenir el deterioro progresivo de las condiciones sanitarias de las plantas y garantizar el cumplimiento permanente de las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la normativa sanitaria vigente.

4.5. Gestión contractual

Dentro del período objeto del seguimiento, se encontró vigente Convenios de asociación para la modalidad de SIDA E CO1.PCCNTR.8244120 de 2025, el cual tuvo inicio de ejecución el 1 de septiembre de 2025, dos (2) instrumentos de agregación de demanda, dos (2) interventorías correspondiendo una a la modalidad de refrigerios y otra a la modalidad de SIDA E.

4.5.1.Modalidad Servicio integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE) -Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT)

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el período de enero a septiembre, se desarrolló en el marco del convenio, a saber:

A partir del 1 de septiembre 2025, se dio inicio a la prestación del servicio a través del Convenio CO1.PCCNTR.8244120 – 2025 con la Caja de Compensación Familiar Compensar a fin de *"Aunar esfuerzos entre las partes, con la finalidad de contribuir al acceso y permanencia de niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en el sistema educativo oficial, brindando un servicio integral para el fomento y promoción de estilos de vida saludable, en el marco de los lineamientos técnicos y estándares establecidos para la ejecución y el fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar - PAE."* el cual contó con vigencia inicial hasta el 30 de abril de 2026; a la fecha de verificación se evidenciaron 5 modificaciones que denotan ampliación en término y adición presupuestal, a fin de suplir las necesidades del programa hasta el próximo 30 de septiembre de la presente anualidad.

El convenio cuenta con un valor total de \$504.891.526.130 para su ejecución, incluyendo la modificación número 5; el aporte de la SED es por valor de \$494.336.912.046, a su turno, el aporte en especie del asociado al convenio es de \$10.554.614.084.

Se observó a la fecha de verificación en la plataforma SECOP II, se encuentra en ejecución y sobre el cual se llevó a cabo verificación de tres obligaciones contractuales, seleccionadas una por cada concepto, contempladas en los estudios previos, a saber:

9.1. Compromisos administrativos y financieros.

9.1.17. Presentar el documento “Plan de Trabajo del Componente Pedagógico”, incluyendo el cronograma, en formato digital (pdf), el cual dará cuenta de la proyección de las acciones pedagógicas que se realicen, teniendo en cuenta las dinámicas de calendario escolar y los tiempos de ejecución del convenio para revisión y aprobación de la SECRETARIA DE EDUCACION DEL DISTRITO y seguimiento de la Interventoría.

-Con relación a esta obligación se observó aval por parte de la interventoría en su calidad de garante de las funciones contractuales.

9.2. Compromisos en las modalidades de entrega de alimentos en situaciones de emergencia social, económica, ambiental, entre otras.

9.2.5. Realizar la georreferenciación de los beneficiarios de Bonos Alimentarios, procurando asignación en las tiendas más cercanas a la dirección registrada en la base de redención remitida por la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO.

-En lo concerniente a esta obligación, no reposa evidencia debido a que no ha habido situación que conlleve a su cumplimiento.

9.3. Compromisos en materia de alistamiento, producción y entrega de desayunos y almuerzos.

En caso de ser necesario, desarrollar e implementar pruebas de consumo para establecer la aceptabilidad de ciertos alimentos que permitan garantizar estrategias alternativas de alimentación, cuando se determine de manera conjunta con la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO y la Interventoría. Los resultados de estas pruebas de consumo deberán quedar consignados en un documento que se entregará a la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO y a la interventoría para su seguimiento.

-En el desarrollo de las visitas a instituciones, así como en validación documental se observó cumplimiento de esta obligación.

4.5.2.Modalidad refrigerios escolares

Para brindar el suministro de refrigerios escolares en las Instituciones Educativas, se gestionó a través de instrumentos de agregación de demanda suscritos por la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente (CCE): Instrumento No. CCE-205-2023 para la compra de los componentes del menú, así como el Instrumento No. CCE-115-2023 para la operación logística de recepción, ensamble y distribución de estos.

En el periodo objeto de estudio se suscribieron 35 órdenes de compra bajo la modalidad de Acuerdo Marco de Precios (AMP), de los cuales 25 corresponden a la proveeduría de alimentos y 10 a la operación logística para el suministro de estos en las IED beneficiadas.

En lo que respecta al proceso para el nuevo Acuerdo Marco de Precios (AMP), a fin de brindar continuidad a la segregación de Instrumentos de Agregación de Demanda con miras a establecer los proveedores de alimentos y operadores logísticos que soporten la operación de del programa bajo la modalidad de ración industrializada (refrigerios), la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, ha

tenido acercamiento con la Secretaría de Educación en busca de trabajo articulado y mancomunado con oportunidades colaborativas desde la experticia y trayectoria de cada una de las partes.

Frente a esta situación la Procuraduría General de la Nación ha emitido “Alerta preventiva y recomendación de suspensión temporal de las actuaciones decisorias, dentro de la vigilancia preventiva al proceso CCENEG098-01-2026 - Acuerdo Marco de Precios con atributos de Sistema Dinámico de Adquisición para la operación logística de raciones industrializadas del Programa de Alimentación Escolar (PAE).”

Derivada de esta situación la citada Procuraduría emitió Resolución No. 526 de 2026 *“Por la cual se ordena la suspensión temporal del proceso de selección No. CCENEG-098-01-2026, el cual tiene por objeto establecer: i) Las condiciones para contratar el servicio de operación logística de raciones industrializadas en el marco del PAE al amparo del Acuerdo Marco de Precios por parte de los proveedores; ii) las condiciones en las cuales las entidades se vinculan al AMP y adquieren el servicio; iii) Las condiciones para el pago del servicio por parte de las Entidades Compradoras a los Proveedores.”*

Así las cosas, una vez culminado el término perentorio descrito y subsanadas las falencias que dieron origen al mismo, se dará continuidad al proceso descrito; cabe resaltar que la Entidad adelanta las acciones pertinentes a fin de garantizar el adecuado y oportuno funcionamiento del programa, evitando afectaciones en la entrega de suministros a los beneficiarios.

4.5.2.1. Suministro de alimentos

Para el adecuado desarrollo del Programa de Alimentación Escolar se suscribieron veinticinco (25) las cuales ascienden a la suma de \$308.429.906.778, con fecha de terminación durante el mes de agosto de 2026:

Se realizó validación de tres obligaciones contractuales a cargo de los proveedores de alimentos, constatadas con los operadores logísticos en las visitas realizadas a las plantas.

7.39 Para la entrega de los alimentos el proveedor tendrá un plazo de cinco (5) días hábiles contados a partir de la orden de producción para todos los eventos de cotización, excepto el primer evento, en el cual se deberá realizar la entrega dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes al envío de la orden de producción. La SED una vez adjudicadas y legalizadas las órdenes de compra enviará las bases de producción preliminar.

-De acuerdo con lo reportado por parte de los operadores logísticos en las visitas a plantas, se cumple de manera parcial esta obligación, habida cuenta que se ha presentado el caso que algunos proveedores de alimentos llegan por fuera de los horarios establecidos para el descargue de materias primas, esta información ha sido reportada a nivel central DBE, según manifestaron los ingenieros de las diversas plantas y constatada por parte del equipo en las visitas realizadas a estas.

7.40 Cumplir con el suministro de alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas de calidad, inocuidad, cantidad y oportunidad establecidos en los documentos que hacen parte integral del proceso y en las órdenes de compra y de producción.

7.87 Desarrollar todas las actividades de planeación requeridas, que le permitan garantizar la entrega de los refrigerios en los sitios, cantidades, tiempos y en la calidad requerida.

-Las obligaciones fueron validadas en las visitas realizadas a plantas de proveedores de alimentos, cuyo detalle se describe en el numeral 5.4. del presente informe.

4.5.2.2. Operación logística

Para llevar a cabo el proceso logístico (servicio de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares), se suscribieron 10 órdenes de compra, el total de esta contratación asciende a la suma de \$34.279.421.885, con vigencia para ejecución hasta el 10 de agosto de 2026.

4.5.3. Interventoría

Dentro del periodo objeto de seguimiento, se encontraban vigentes dos (2) interventorías correspondiendo una a la modalidad de refrigerios y otra a la modalidad de SIDA E, a saber:

1. El contrato CO1.PCCNTR. 8429619-2025, con objeto: *“Realizar la interventoría integral (técnica, financiera, administrativa, contable y jurídica) a las órdenes de compra y/o contratos que suscriba la secretaría de educación del distrito para ejecutar la modalidad de refrigerios escolares del Programa de Alimentación Escolar, en los colegios oficiales de la ciudad de Bogotá D.C.”*, ejecutado por parte de CONSORCIO DAC PAE 2025, suscrito por valor de \$9.992.712.097. Se ha realizado 1 modificación (adicione y prórroga), el valor total del contrato con adiciones: \$14.611.134.302, fecha de terminación con prórroga: 30 de septiembre de 2026.
2. El contrato CO1.PCCNTR.8443253-2025, con objeto: *“Realizar la interventoría integral, esto es técnica, financiera, administrativa, contable, y jurídica a los contratos y/o convenios que suscriba la secretaría de educación del distrito para ejecutar la modalidad correspondiente a la prestación del servicio integral de desayunos, almuerzos, cenas escolares y complementos am/pm del Programa de Alimentación Escolar.”*, ejecutado por parte de CONSORCIO DAC PAE 2025, suscrito por valor de \$ 6.920.030.313. Se han realizado 4 modificaciones (adiciones y prórroga), el valor total del contrato con adiciones: \$ 16.633.119.935, fecha de terminación con prórroga: 30 de septiembre de 2026.

Los referidos contratos de interventoría incrementaron su valor en más del 50% de adiciones presupuestales, apelando a la excepción aplicable a los contratos de interventoría la cual se encuentra contemplada en la Ley 1474 de 2011, la cual establece que, en determinadas circunstancias, los contratos de interventoría podrán ser adicionados por un valor superior al 50%, siempre y cuando se cumplan los requisitos legales y técnicos establecidos para tal fin.

“ARTÍCULO 85. Continuidad de la interventoría. Los contratos de interventoría podrán prorrogarse por el mismo plazo que se haya prorrogado el contrato objeto de vigilancia. En tal caso el valor podrá ajustarse en atención a las obligaciones del objeto de interventoría, sin que resulte aplicable lo dispuesto en el parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993”.

Adicionalmente mediante Concepto C–266 de 2023, la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente precisó que, en aplicación del artículo 85 de la Ley 1474 de 2011, los contratos de interventoría que ejerzan el seguimiento a otro contrato estatal podrán adicionarse en más del 50% del valor inicialmente contratado.

“es posible afirmar que la normativa aplicable a la prórroga y adición de los contratos de interventoría prevé una clara y expresa excepción, contenida en el artículo 85 de la Ley 1474 de 2011, según la cual no es

aplicable la regla que las limita a un tope máximo del 50% del valor inicial del contrato. En efecto, el supuesto normativo del artículo 85 materializa la “continuidad de la interventoría”, en virtud de la cual dichos contratos “podrán prorrogarse por el mismo plazo que se haya prorrogado el contrato objeto de vigilancia. En tal caso el valor podrá ajustarse en atención a las obligaciones del objeto de interventoría, sin que resulte aplicable lo dispuesto en el parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993”. (sic)

Así mismo, se procedió con la verificación de tres obligaciones contractuales específicas a cargo del contratista (interventor), escogidas de manera aleatoria:

- *Entregar a la supervisión del contrato todos los productos que le sean requeridos, con ocasión al seguimiento del contrato principal, consistentes en informes, revisiones, verificaciones y resultados obtenidos cuando así se requiera, atendiendo y dando respuesta de fondo a los requerimientos y recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta la SED a través de la supervisión y/o apoyo a la supervisión del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.*
- *Revisar, verificar y corroborar la autenticidad y veracidad de la información que sea allegada por el o los contratistas de instrumentos de agregación de demanda en cumplimiento de sus actividades y obligaciones.*
- *Brindar apoyo oportuno a las reclamaciones que formule la comunidad, los Entes de control o los contratistas con respecto a la ejecución de los contratos derivados del instrumento de agregación de demanda, acompañando a la SED en la proyección de las respuestas que deban ser emitidas por la SED.*

-En validación documental (informes de interventoría) se evidenció cumplimiento de las obligaciones contraídas.

4.5.4. Liquidación

Para el período objeto de estudio, se llevaron a cabo 116 liquidaciones de órdenes de compra para el desarrollo del programa comprendidos entre la vigencia 2016 a 2025, distribuidos como se relaciona a continuación:

Tabla 10. Cantidad contratos liquidados en entre el 1 de enero al 30 junio de 2026

Vigencia	Total
2016	1
2023	32
2024	60
2025	23
Total	116

Elaboración: Equipo auditor. Fuente: Reporte DBE

A su turno, se hace menester referir que éstas corresponden a órdenes de compra cuyo término de liquidación se llevó a cabo entre 6 y 30 meses posteriores de su finalización, situación que requiere especial atención debido a la cantidad de tiempo transcurrido.

Si bien, el proceso de liquidación contractual se rige principalmente por el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 (modificado por el Decreto 019 de 2012) y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, el cual versa a literalidad:

“ARTÍCULO 11. DEL PLAZO PARA LA LIQUIDACIÓN DE LOS CONTRATOS. La liquidación de los contratos se hará de mutuo acuerdo dentro del término fijado en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, o dentro del que acuerden las partes para el efecto. De no existir tal término, la liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga.

En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 136 del C. C. A.

Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 136 del C. C. A. [...]”

La normativa permite la extensión de término para el finiquito contractual, no es menos cierto que éstas son “salvedades” derivadas de situaciones taxativas que impidan su realización dentro de los cuatro (4) meses subsiguientes al término contractual de manera bilateral; por cuanto se insta a adelantar las actuaciones pertinentes a fin de lograr el cumplimiento de esta etapa de común acuerdo.

Ahora bien, las órdenes 153099, 153102 y 153109 respectivamente cuya ejecución terminó entre el 1 de enero y el 30 de junio de 2026 en el marco del PAE, se encuentran en proceso de liquidación, de acuerdo con lo reportado por parte de la Dirección de Bienestar Estudiantil a través de memorando I-2026-108296, por consiguiente, se requiere a la referida Dirección que una vez se surta esta etapa, haga de conocimiento de esta Oficina de Control Interno, a efectos de seguimiento.

4.6. Comité de Seguimiento al Programa

A este respecto, se remitió solicitud de información a la Dirección de Bienestar Estudiantil a fin de obtener soporte de remisión oportuna de Informe Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en atención a la Resolución 335 de 2021 y su Anexo Técnico Administrativo y Financiero, que para los efectos del presente seguimiento corresponde al emitido en la vigencia 2025, de conformidad con lo preceptuado en la referida resolución, la cual versa a literalidad:

*“La dependencia encargada de coordinar la implementación y ejecución del PAE en cada ETC, a través del líder del equipo PAE, convocará y presidirá una reunión de planeación de la operación del PAE, **en el mes de agosto de cada vigencia.** En esta reunión, presentará ante el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE el estado del programa y la propuesta de atención para la siguiente vigencia, teniendo en cuenta los cambios y novedades, y el análisis de la necesidad y disponibilidad de recursos para garantizar la operación”.*

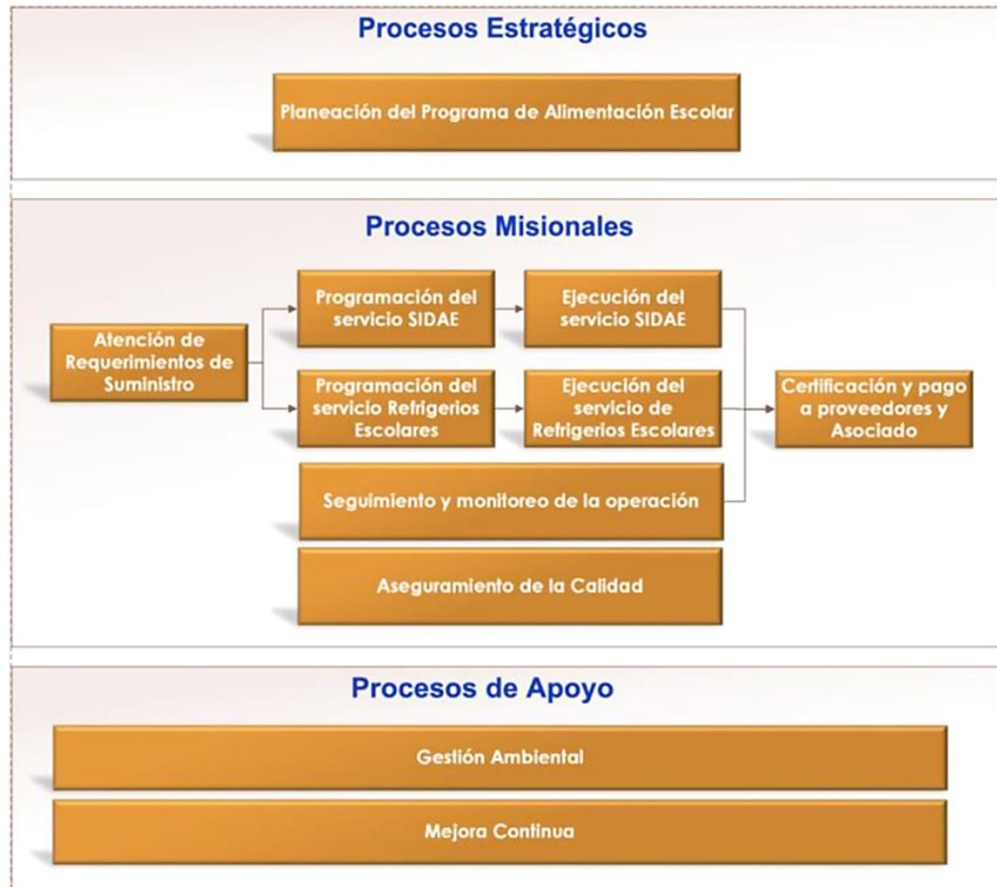
Así las cosas, se validó su efectivo y oportuno cumplimiento a través de oficio S-2025-293231 de fecha 17 de septiembre de 2025, emitido al subdirector General de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar –Alimentos para Aprender (UApA).

4.7. Proceso y Riesgos

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) se encuentra inmerso en el macroproceso Acceso y Permanencia, subproceso Ruta de Acceso y Permanencia Escolar.

La DBE diseñó el mapa de los procesos que componen el Programa de Alimentación Escolar el cual ilustra los procesos misionales con un componente estratégico y de apoyo. **Se aclara que este mapa es una herramienta interna de trabajo y no se encuentra de manera oficial en el sistema de gestión de la SED.**

Imagen 4. Mapa Proceso PAE



Fuente. Memorando DBE I-2026-89720

Así mismo, se resalta la labor de la Dirección de Bienestar Estudiantil, que ha diseñado el mapa de riesgos operativos del Programa (PAE) como parte de la autogestión, autocontrol y mejora continua, esta es una herramienta interna de trabajo, sin embargo, no se encuentra de manera oficial en el sistema de gestión de la SED. Por otro lado, es necesario mencionar que cada uno de los procesos contractuales cuenta con una matriz de riesgos que se asocia a la prestación del servicio.

5. RECOMENDACIONES.

- Fortalecer los mecanismos de seguimiento y gestión financiera del Programa de Alimentación Escolar, orientados a reducir la brecha existente entre los recursos comprometidos y los pagos efectivamente realizados, con el propósito de evitar acumulación de obligaciones pendientes y afectar la oportunidad en los desembolsos asociados a la operación del programa.

Respuesta de la Dirección de Bienestar Estudiantil, frente al emitió Informe preliminar de Seguimiento al Programa de Alimentación Escolar -PAE– Radicado I-2026-125803

“la Dirección de Bienestar Estudiantil adelanta un seguimiento permanente y estricto a la operación del PAE, mediante los mecanismos de control, seguimiento y supervisión establecidos para verificar el adecuado desarrollo de los componentes técnico, operativo, financiero y contractual del Programa. En este marco, y atendiendo las recomendaciones formuladas, la Dirección continuará fortaleciendo sus procedimientos internos, particularmente aquellos relacionados con la planeación, seguimiento y gestión de los procesos financieros y contractuales, con el propósito de mejorar la oportunidad y trazabilidad de las actuaciones, fortalecer el seguimiento a la ejecución de los recursos y contar con información que permita identificar y gestionar oportunamente los riesgos asociados a la operación del Programa.”

Pronunciamento de la Oficina de Control Interno frente a las aclaraciones presentadas por la Dirección de Bienestar Estudiantil – I-2026-128669

Frente a las aclaraciones presentadas por la Dirección de Bienestar Estudiantil, la Oficina de Control Interno considera pertinente resaltar las gestiones adelantadas, así como el compromiso por parte de la Dirección de Bienestar Estudiantil, con miras al fortalecimiento y mejora continua del programa.

- Realizar un seguimiento periódico a indicadores de concentración contractual y financiera.
- Instar a los proveedores de alimentos para que fortalezcan sus programas de mantenimiento preventivo de infraestructura y equipos, con especial énfasis en pisos, drenajes, techos, áreas de almacenamiento y sistemas de refrigeración, con el fin de prevenir el deterioro progresivo de las condiciones sanitarias de las plantas y garantizar el cumplimiento permanente de las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la normativa sanitaria vigente.

Respuesta de la Dirección de Bienestar Estudiantil, frente al emitió Informe preliminar de Seguimiento al Programa de Alimentación Escolar -PAE– Radicado I-2026-125803

“[...]en relación con las situaciones identificadas en el informe respecto de las condiciones de infraestructura, equipos y mantenimiento de las plantas de los proveedores de alimentos, se dará traslado a la interventoría para que, en el marco de sus competencias y obligaciones contractuales, adelante las revisiones correspondientes con los proveedores referidos en el informe, verifique las condiciones señaladas y realice el seguimiento a las acciones de mejora que resulten procedentes. Lo anterior permitirá mantener la trazabilidad de las situaciones identificadas y verificar su atención dentro de los mecanismos establecidos para el seguimiento de la operación.”

Pronunciamento de la Oficina de Control Interno frente a las aclaraciones presentadas por la Dirección de Bienestar Estudiantil – I-2026-128669

Frente a las aclaraciones presentadas por la Dirección de Bienestar Estudiantil, la Oficina de Control Interno considera pertinente resaltar las gestiones adelantadas, así como el compromiso por parte de la Dirección de Bienestar Estudiantil, con miras al fortalecimiento y mejora continua del programa.

- Fortalecer la efectividad de los controles orientados al seguimiento de la terminación de los contratos / órdenes de compra para llevar a cabo la liquidación correspondiente en etapa de mutuo acuerdo.

Respuesta de la Dirección de Bienestar Estudiantil, frente al emitió Informe preliminar de Seguimiento al Programa de Alimentación Escolar -PAE– Radicado I-2026-125803

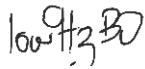
“[...] la Dirección continuará fortaleciendo los procedimientos internos asociados al seguimiento de la terminación y liquidación de los contratos y órdenes de compra, con el fin de mejorar los controles y la oportunidad de las actuaciones correspondientes. Estas acciones se desarrollarán de manera articulada con los responsables de los procesos y con la interventoría, de acuerdo con las competencias asignadas, procurando que las situaciones identificadas durante la ejecución contractual sean objeto del seguimiento correspondiente y que las medidas de mejora que se adopten contribuyan al fortalecimiento continuo de la gestión del PAE.”

Pronunciamento de la Oficina de Control Interno frente a las aclaraciones presentadas por la Dirección de Bienestar Estudiantil – I-2026-128669

Frente a las aclaraciones presentadas por la Dirección de Bienestar Estudiantil, la Oficina de Control Interno considera pertinente resaltar las gestiones adelantadas, así como el compromiso por parte de la Dirección de Bienestar Estudiantil, con miras al fortalecimiento y mejora continua del programa.

6. FIRMAS

Elaborado por:



INGRID LORENA GUTIERREZ B.
Profesional – Oficina Control Interno

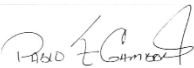


ÓSCAR MARIANO HAMON V.
Profesional – Oficina Control Interno



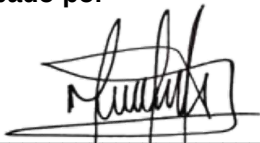
MARIA NATALIA CIFUENTES D.
Contratista – Oficina Control Interno

Revisado por:



PABLO EDUARDO GAMBOA TORRES
Contratista – Oficina de Control Interno

Aprobado por



MARLON ENRIQUE MENDEZ VILLAMIZAR
Jefe Oficina de Control Interno