

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO - SED

**REPORTE DE VISITAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DISTRITALES
SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
JULIO 2026**

25 DE AGOSTO DE 2026

TABLA DE CONTENIDO

1.	OBJETIVO	3
2.	ALCANCE.....	3
3.	CRITERIOS	3
4.	RESULTADOS.....	5
4.1.	MODALIDAD REFRIGERIO ESCOLAR	5
4.2.	MODALIDAD SIDA E	8
4.	CONCLUSIONES	9
5.	RECOMENDACIONES.....	9

1. OBJETIVO

Verificar el adecuado 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 requerimientos PQRS, las novedades, los planes de mejora y el seguimiento a recomendaciones de vigencias anteriores, durante el periodo comprendido entre el 01 de enero al 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

3.1. Normas

- 3.1.1. Ley 87 de 1993, por la cual se establecen normas para el ejercicio del control interno en las entidades y organismos del Estado.
- 3.1.2. Ley 80 de 1993 y 1150 de 2007 y Decretos Reglamentarios. (Contratación Estatal).
- 3.1.3. Ley 1474 de 2011, Estatuto Anticorrupción.
- 3.1.4. Ley 115 del 8 de febrero de 1994, Ley General de Educación.
- 3.1.5. Ley 594 de 2000 y sus reglamentarios. Gestión documental.
- 3.1.6. Decreto 648 de 19 de abril de 2017, "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1083 de 2015, Reglamentario Único del Sector de la Función Pública".
- 3.1.7. Decreto 1852 de 2015 del MEN Reglamentación PAE.
- 3.1.8. Acuerdo No. 645 del 09 de junio de 2016, "Por el cual se adopta el Plan de Desarrollo Económico, Social, Ambiental y de Obras Públicas para Bogotá D.C. 2016-2020 Bogotá Mejor Para Todos.
- 3.1.9. Resolución No 16432 de 2015, Programa de Alimentación Escolar PAE.
- 3.1.10. Resolución 3429 del 7 de diciembre de 2010, Proyecto de alimentación Escolar.
- 3.1.11. 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".
- 3.1.12. Resolución No. 003 del 07 de Enero de 2026. "Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"

3.2. Procesos

- 3.2.1. Proceso Acceso y Permanencia Escolar.
- 3.2.2. Subproceso Ruta de Acceso y Permanencia Escolar.
- 3.2.3. Proceso Gestión Contractual.

3.3. Procedimientos

- 3.3.1. Procedimiento 07.2-PD-007 - Apertura de comedores escolares.

3.4. Otros (Instructivos, planes, programas, manuales, formatos, guías, otros).

- 3.4.1. 07.2-MN-002- Manual Operativo del Programa de Alimentación Escolar.
- 3.4.2. SECOP II
- 3.4.3. Contratos y Órdenes de compra vigentes y en ejecución, cuyo objeto sea el suministro, ensamble, distribución de refrigerios escolares, e interventoría correspondiente.
- 3.4.4. Aplicativos SIGA y SDQS "Bogotá te escucha"
- 3.4.5. Planes de mejoramiento vigentes con la Contraloría General de la República y la Contraloría de Bogotá.

4. RESULTADOS

Durante el mes de julio de 2026 se realizaron un total de 11 visitas de seguimiento PAE en Instituciones Educativas Distritales (7 bajo la modalidad de Refrigerio Escolar y 4 bajo la modalidad SIDAЕ).



A la fecha de corte, se lleva un acumulado por modalidad verificadas de 68 vistas, discriminadas así: 46 Refrigerio y 35 SIDAЕ.

A continuación, se destacan los aspectos de mayor relevancia evidenciados en la visita de cada institución, a saber:

4.1. MODALIDAD REFRIGERIO ESCOLAR

Nombre IED	Fecha de visita	Operador Logístico	Suministro	Síntesis visita
COLEGIO PABLO DE TARSO IED	17/07/26	UNION TEMPORAL HUBCOL MS	883	La visita fue favorable; se observó buen control mediante listas de asistencia de estudiantes y repositorio encarpetas por curso; se ha fomentado el consumo inmediato una vez se entregan los suministros del refrigerio, no se evidencia la repitencia de fruta en la bitácora. Se reporta por parte de quien atiende la visita, que componentes como: mogolla multicereal, bizcocho de cuajada, almojábana earthfood, granola y pan de maíz, no son del total agrado de los beneficiarios. Para el día de la visita el menú entregado difiere del programado. Se relacionan recomendaciones generadas a la IED: * Se insta a fortalecer el uso de los implementos de bioseguridad a todos los estudiantes que entregan refrigerios, debido a que en la visita sólo los estudiantes del servicio social quienes entregan a primaria lo usan, pero los de bachillerato no.
COLEGIO CEDID SAN PABLO IED	17/07/26	UNION TEMPORAL HUBCOL MS	1012	La visita es favorable; cumplimiento de documentales de acuerdo a la normativa. Se reporta por parte de quien atiende la visita, que componentes como: la galleta multicereal y frutos secos, no son de buena aceptación por parte de lo beneficiarios, por cuanto solicitan evaluar cambio de estos productos. Se relacionan recomendaciones para la IED: * Se insta a fortalecer el uso de los implementos de bioseguridad a todos los estudiantes que entregan refrigerios. * Se evidencia el día de la visita que el menú suministrado a los estudiantes no corresponde a lo programado.

Nombre IED	Fecha de visita	Operador Logístico	Suministro	Síntesis visita
COLEGIO RAFAEL NUÑEZ IED	21/07/26	CONSORCIO NUTRISERVI LOGISTICO 2022	338	La visita fue favorable; cumplimiento de documentales de acuerdo a la normativa. Se reporta por parte de quien atiende la visita, que componentes como: cuajada de queso es de baja aceptación por parte de los beneficiarios Se relacionan recomendaciones dadas a la IED: * Se insta a fortalecer el uso de los implementos de bioseguridad a todos los estudiantes que entregan refrigerios. * El almacén es pequeño, la ventilación es reducida. * La puerta del almacén se encuentra oxidada en la parte inferior, se recomienda cambio.
COLEGIO ESCUELA NACIONAL DE COMERCIO IED	24/07/26	UNION TEMPORAL HUBCOL MS	473	La visita resultó favorable, cuenta con buena aceptación por parte de la comunidad estudiantil; cumplimiento de documentales de acuerdo a la normativa. Aunado a lo anterior, se evidenció campañas de reciclaje para una correcta disposición por parte de los estudiantes de las tapas de las botellas de agua y de las compotas, las cuales son entregadas a la Fundación SANAR Niños con Cáncer (Tapas para Sanar). Se refiere por parte de la gestora que el camión que suministra los alimentos cuando llega temprano, se demora en descargar y también en salir de la IED. Recomendaciones dadas a la IED: * Situar puntos ecológicos para la disposición de los residuos apropiadamente. * Fortalecer el uso de los implementos de bioseguridad por parte de los estudiantes que llevan los refrigerios a los salones. * Requerir capacitación para el manejo de residuos por parte del componente pedagógico del PAE, aun cuando, en materia de tapas plásticas ya se reciclan apropiadamente.
COLEGIO CAMPESTRE MONTE VERDE IED	21/07/26	UNION TEMPORAL HUBCOL MS	670	Se observó desarrollo adecuado del programa, con una percepción favorable tanto de estudiantes, docentes directivos y padres de familia (no se evidenciaron quejas por parte de este grupo); se destaca el control de entrega de refrigerios el cual se lleva a cabo mediante un papel con sello del colegio que contiene, número de estudiantes por salón y firma del profesor a cargo. De acuerdo a percepción de la IED, la Interventoría es receptiva y los escalamientos realizados generan cambios positivos. El Colegio desarrolla el PRAE: Proyecto de Residuos Ambientales Escolares, en el cual se trabajan aspectos como: 1 Ecosistemas hídricos, en alianza con el acueducto de la zona: Acualcos. 2. Biodiversidad: caminatas ecológicas, visitas a reservas, recolección de residuos y 3. Manejo de residuos en el Colegio: manejo en la fuente (canecas en cada salón) y manejo de compostaje en 3 huertas que tiene el Colegio, esto permite

Nombre IED	Fecha de visita	Operador Logístico	Suministro	Síntesis visita
				fortalecer en los estudiantes la conciencia ambiental. Se relacionan recomendaciones generadas a la IED: * Fortalecer el uso y manejo adecuado de los elementos de bioseguridad para los estudiantes de bachillerato que entregan los refrigerios. * El lugar de acopio de alimentos (recepción y distribución) es insuficiente para la cantidad de refrigerios que se manejan, adicional el lugar requiere mantenimiento locativo y pintura. Recomendaciones para el PAE *Fortalecer el componente pedagógico del programa PAE, para sensibilizar a los niños sobre el consumo sano de alimentos. Actualmente se realiza solo una vez al año y a dos representantes por salón. Deseable ampliar la cantidad de estudiantes que reciben la información. * Estudiar viabilidad de incluir y/o sustituir refrigerio caliente, especialmente por las condiciones climáticas de la zona. *Estudiar la posibilidad de menú especial para comorbilidades de los estudiantes. Actualmente hay varios estudiantes con diabetes diagnosticada. *Optimizar la hora de llegada de los refrigerios en la mañana, debido que para muchos estudiantes el refrigerio es su primer alimento del día. El día de la visita el horario de llegada fue a las 8:40 am y la distribución se realizó sobre las 10:30 am. *Estudiar la distribución de almuerzos para estudiantes de contra jornada debido que deben permanecer todo el día en el colegio. Actualmente se maneja la modalidad de refrigerio reforzado. *La IED sugiere revisar algunos menús con concentración de dulce, ejemplo: Sándwich de bocadillo y queso con bebida de avena.
COLEGIO LOS TEJARES IED	29/07/2026	SOCIAL FOOD	PE. 410 SE. 262	La visita resultó favorable, cuenta con buena aceptación por parte de la comunidad estudiantil; cumplimiento de documentales de acuerdo a la normativa. Se observó cumplimiento del menú para el día de la visita respecto de lo planeado con lo entregado; en los eventos en que se requiere realizar algún ajuste de componente éste es notificado de manera oportuna. Para el día de la visita se contó con presencia de la interventoría del programa, quien refirió que el mismo se desarrolla de manera idónea.
COLEGIO ALMIRANTE PADILLA IED	29/07/2026	SOCIAL FOOD	362	La visita fue favorable, cuenta con buena aceptación por parte de la comunidad estudiantil; cumplimiento de documentales de acuerdo a la normativa. Se cuenta con el cumplimiento de los horarios dispuestos para la entrega de suministros Manifiesta y resalta quien atiende la visita que el programa ha mejorado en la vigencia 2026, respecto de la vigencia anterior.

4.2. MODALIDAD SIDA E

Nombre IED	Modalidad	Fecha de visita	Atiende visita	Suministro	Síntesis visita
COLEGIO CARLOS ALBAN HOLGUIN IED	SIDA E	17/07/2026	Fabio Valdez	1448	Se evidenció un buen funcionamiento del programa, así como observancia de requisitos legales, documentales y adecuadas condiciones de aseo, así como cumplimiento de los menús. Para el día de la visita, se evidenció un sólo cambio en el menú, correspondiente al jugo el cual estaba programado lulo, y el entregado fue mango con zanahoria, este ajuste cuenta con autorización previa y no repercute en la atención del servicio. Aunado a lo anterior, el comedor garantiza condiciones sanitarias requeridas, no obstante, se evidencia la necesidad de adelantar reparaciones locativas, por cuanto se insta adelantar las acciones pertinentes. Se relacionan los siguientes aspectos relevantes de la visita, así como recomendaciones con ocasión a lo evidenciado: * Realizar los arreglos locativos del cuarto de congelación, almacén y lavamanos para los trabajadores que están mal ubicados. * Teniendo en cuenta las observaciones de la enlace Adriana Otalora, se recomienda que hagan cambios en cuanto a las combinaciones de los menús en los desayunos, así como, repartir porciones más pequeñas de queso para los estudiantes debido al alto descomide. * Se recomienda la recolección del excedente de aceite de manera adecuada. El día de la visita se evidencio como se desechó el aceite en una caneca verde de residuos orgánicos. Alimentos de baja aceptación: * Granadilla, mogolla, pan calentano, huevos bajos en sal, papa, ensaladas, verduras, juego de tomate de árbol y guayaba.
COLEGIO NACIONAL NICOLAS ESGUERRA IED	SIDA E	17/07/2026	Mónica Mateus	600	Se evidenció un buen funcionamiento del programa, así como el cumplimiento de requisitos legales y los documentos referentes al día. El comedor garantiza condiciones sanitarias no obstante se evidencia la necesidad de adelantar reparaciones locativas. Se relacionan los siguientes aspectos relevantes de la visita, así como recomendaciones con ocasión a lo evidenciado: * Se evidencia en la pared de la móvil falta de pintura, ya se encuentra reportado en bitácora. * Fuera de la móvil se evidencio fuga de agua. * La puerta del almacén requiere pintura. Alimentos de baja aceptación: * Garbanzo y pera nacional.
COLEGIO RAFAEL NUÑEZ IED	SIAT	21/07/2026	Maida Rico	338	Se evidenció un buen funcionamiento del programa en cumplimiento de requisitos legales así como los documentos al día, y buenas prácticas de limpieza y desinfección. Se lleva registro de la planilla de asistencias por cursos para efectos de control; se cuenta con baja aceptación por el garbanzo y la pera nacional. Se relacionan los siguientes aspectos relevantes de la visita, así como recomendaciones con ocasión a lo evidenciado: * La puerta del almacén se encuentra oxidada. * Los cambros no muestran la temperatura

Nombre IED	Modalidad	Fecha de visita	Atiende visita	Suministro	Síntesis visita
COLEGIO SANTA LIBRADA IED	SIDAE	29/07/2026	Katherine Mojica	1200	Se evidenció un buen funcionamiento del programa, cumplimiento de requisitos legales, los documentos al día y se evidenció buenas prácticas de limpieza y desinfección. El suministro se realiza en el comedor, el cual es un espacio debidamente adecuado y dotados para lograr una óptima atención del servicio de alimentación

4. CONCLUSIONES

A nivel general, el programa goza de una percepción muy favorable por parte de los beneficiarios (estudiantes, docentes y padres), se evidencia el fortalecimiento del programa desde os diferentes agentes que intervienen en el mismo.

5. RECOMENDACIONES

- Se insta a fortalecer la necesidad de uso de elementos de bioseguridad en las IED al momento de la entrega de suministros por parte de los estudiantes que apoyan el programa.
- Se insta a la Dirección de Bienestar Estudiantil, a fin de adelantar las acciones pertinentes de seguimiento y gestión con miras a llevar a término las adecuaciones locativas en las diversas instituciones a que haya lugar.

Con toda atención,

MARLON ENRIQUE MENDEZ VILLAMIZAR
Jefe Oficina De Control Interno

Proyectó. Equipo auditor PAE - Profesionales OCI

Revisó: Diana Milena Rubio Vargas – Contratista OCI 