



SECRETARÍA DE  
**EDUCACIÓN**

**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO - SED**

**REPORTE DE VISITAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DISTRITALES  
SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE  
FEBERO Y MARZO - 2026**

**7 DE MAYO DE 2026**

Av. Eldorado No. 66-63  
PBX: 324 10 00  
Fax: 315 34 48  
[www.sedbogota.edu.co](http://www.sedbogota.edu.co)  
Información: Línea 195



Página 1 de 10  
17-IF-023  
V.3

## TABLA DE CONTENIDO

<b>1. OBJETIVO</b> .....	3
<b>2. ALCANCE</b> .....	3
<b>3. CRITERIOS</b> .....	3
<b>4. RESULTADOS</b> .....	4
<b>4.1. MODALIDAD REFRIGERIO ESCOLAR</b> .....	5
<b>4.1. MODALIDAD SIDA E</b> .....	7
<b>5. CONCLUSIONES</b> .....	9
<b>6. RECOMENDACIONES</b> .....	9
<b>7. SOLICITUDES</b> .....	10

## 1. OBJETIVO

Verificar el adecuado desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas, gestión contractual, atención a requerimientos, PQRSD y planes de mejora al cierre de la vigencia 2025 y del 01 de enero al 31 de julio de 2026.

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

## 2. ALCANCE

- Periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2025 al 31 de julio 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)

## 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.
- 3.4.6. Directiva 5 del 2 de marzo de 2020 del Ministerio de Educación “Orientaciones para la implementación de estrategias pedagógicas de trabajo académico en casa y la implementación de una modalidad de complementario alimentario para consumo en casa”.
- 3.4.7. Directiva 5 del 17 de junio de 2021 del Ministerio de Educación “Orientaciones para el regreso seguro a la prestación del servicio educativo de manera presencial en los establecimientos educativos oficiales y no oficiales.”
- 3.4.8. Directiva No. 12 del 25 de junio de 2021 del Procuraduría General de la Nación “Retorno a las actividades educativas de manera presencial”.
- 3.4.9. Circular Externa No. 009 del 15 de junio de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar “Orientaciones para la prestación del servicio del programa de alimentación escolar (PAE) en el retorno a la presencialidad escolar.
- 3.4.10. Circular No. 11 del 18 de junio de 2021 “Regreso a las actividades educativas de manera presencial en los colegios oficiales de Bogotá”.
- 3.4.11. Circular No. 11 del 23 de junio de 2021 “Orientaciones relacionadas con la implementación de las estrategias de acceso y permanencia escolar en las instituciones educativas distritales en los procesos de presencialidad.”

## 4. RESULTADOS

Durante los meses de febrero y marzo de 2026 se realizaron un total de 24 visitas de seguimiento PAE en Instituciones Educativas Distritales (13 bajo la modalidad de Refrigerio Escolar y 11 bajo la modalidad SIDAE).



A continuación, se destacan los aspectos de mayor relevancia, a saber:

#### 4.1. MODALIDAD REFRIGERIO ESCOLAR

Nombre IED	Fecha de visita	Operador Logístico	Suministro	Síntesis visita
COLEGIO ARBORIZADORA BAJA (IED)	26/2/2026	UNION TEMPORAL SOCIAL FOOD	1160 JM 1020 JT	<p>La entrega es apoyada por auxiliares de Compensar y estudiantes en salones.</p> <p>Percepción: Mejoró con nuevo proveedor, aunque el pan de maíz es seco y la granola tiene baja aceptación. Sin reporte de novedades a la fecha de la visita. La IED cuenta con concepto sanitario favorable con requerimientos de fecha abril 2025, por cuanto se refiere solicitar nueva visita de Secretaría Distrital de Salud (actualización de concepto sanitario).</p>
COLEGIO LA CHUCUA	26/2/2026	ALIMENTOS PROVERCOL SAS	830 JM	<p>La entrega es realizada en salones de clase.</p> <p>Percepción: Baja aceptación del bizcocho de cuajada por textura dura, así mismo, se ha reportado falta de variedad en las frutas, panificados llegan duros para el consumo debido al transporte refrigerado. Déficit de refrigerios (5%) por aumento de matrícula no actualizado en SIMAT. Área de acopio pequeña y con baldosas fracturadas.</p>
COLEGIO MANUEL ELKIN PATARROYO (IED)	23/02/2026	UNION TEMPORAL HUBCOL MS	393	<p>Suministro de 393 refrigerios diarios (puede llegar alrededor de 5 menús diferentes en una sola jornada, por cuanto se insta a la homogenización de los mismos).</p> <p>Percepción: Se refirió por parte de la coordinadora que atendió la visita buena percepción del programa por parte de los estudiantes y padres de familia, sin embargo, la fruta de cosecha presenta alta repitencia dentro del ciclo del menú establecido; la IED cuenta con alta cultura y programas de reciclaje, el descomide es utilizado para compostaje tanto en el colegio, como por familias de estudiantes que tienen huerta. El equipo pedagógico del PAE, hace acompañamiento al Colegio.</p> <p>La IED solicitó evitar envases Tetra Pak, así también, la IED adelantó gestión para la inclusión de 205 refrigerios adicionales para jornada extendida. Desarrollo adecuado del programa.</p>
COLEGIO EL VERJON (IED)	23/02/2026	UNION TEMPORAL HUBCOL MS	191	<p>Se verificó suministro validando alta aceptación en variedad y calidad, la entrega se realiza de manera organizada en áreas comunes; la rectora indicó que el descomide que se da, se utiliza para la alimentación de los cerdos de la vereda.</p> <p>Se recomendó reforzar bioseguridad en docentes que distribuyen alimentos a fin de mitigar un riesgo de contaminación. Percepción favorable de padres y directivos; se insta a mejorar la combinación del menú de refrigerios, mediante la validación del porcentaje calórico de cada componente, con el objetivo que este sea más saludable.</p>

Nombre IED	Fecha de visita	Operador Logístico	Suministro	Síntesis visita
COLEGIO VILLA RICA (IED)	27/02/2026	ALIMENTOS PROVERCOL SAS	480	<p>Percepción: Se refiere un alto grado de aceptación a componentes como: yogurt, néctar, uvas, gelatina y avena, contrario sucede con el pan y el bizcocho de cuajada.</p> <p>En las situaciones en las que llega algún alimento en un estado no favorable como lo son las frutas sobre maduras; el operador logístico cambia en un tiempo menor a dos horas, por menú de contingencia, en cabal cumplimiento de sus obligaciones contractuales.</p> <p>El día de la visita el menú publicado en cartelera correspondía a la semana anterior y no a la cursante; los componentes del menú se conocen a primera hora el día de la entrega el cual se cumple. El Colegio no cuenta con las tres canecas reglamentadas mediante resolución, 2184 de 2019: blanco (para residuos aprovechables limpios y secos, como plásticos, vidrio, metales, papel y cartón), verde (para residuos orgánicos aprovechables como restos de alimentos, cáscaras de frutas, residuos biodegradables que se pueden compostar) y negro (para residuos no aprovechables, como papel higiénico, servilletas y cartones contaminados con comida u otros residuos que no son reciclables). Al momento de la visita tenían dos tipos de caneca: negro (para residuos ordinarios) y gris (para botellas, envases, papel y cartón).</p> <p>Se sugiere realizar campañas del correcto manejo de los residuos, debido que se observó un inadecuado uso de las canecas por parte de los estudiantes, a pesar de que conocen como debe ser el uso de las mismas (se indagó a los estudiantes mediante preguntas). De acuerdo a información suministrado por el personal de Compensar, durante el año 2025, se realizaron campañas de reciclaje, sin embargo, al momento de la visita no hay evidencia que permita validar esta información.</p>
COLEGIO COSTA RICA (IED)	16/3/26	LACTEOS APPENZELL SAS	816 JM	<p>El programa cuenta con una percepción favorable tanto de estudiantes, padres de familia, docentes y orientadora (no se observa queja).</p> <p>Se indicó por parte de la Orientadora Doris Amparo Escobar, que se ha presentado ocasiones en las que ha habido entrega consecutiva de leche, sin embargo, la novedad no se ha reportado.</p>
COLEGIO INSTITUTO TECNICO INTERNACIONAL IED	19/03/2026	LACTEOS APPENZELL SAS	1615	<p>Se tiene buena percepción y aceptabilidad del programa por parte de los estudiantes, docentes directivos y padres de familia. Se observó una queja por faltantes de chocolatinas, sobre la cual se dio respuesta el 13 de febrero de 2026 y se realizó reposición de los alimentos).</p> <p>Los componentes del menú se conocen el día de la entrega a primera hora mediante chat de WhatsApp, el menú que reposa en el centro de acopio correspondía a la semana anterior de la visita.</p> <p>El Colegio dispone de espacio destinado para la recepción y almacenamiento de alimentos, el cual resulta insuficiente respecto a la cantidad de refrigerios (teniendo en cuenta que en una sola jornada se reciben 1.615 refrigerios de primera entrega y 313 de segunda entrega), razón por la cual no está siendo utilizado. En consecuencia, los alimentos se están recibiendo y distribuyendo a la intemperie, en un área cercana a obras de adecuación adelantadas por el Colegio, lo que incrementa el riesgo de contaminación. Esta situación se agrava en época de lluvias, cuando se generan charcos de agua que pueden entrar en contacto con los alimentos, por cuanto se insta a adelantar las acciones pertinentes a fin de ampliar y mejorar las condiciones del cuarto de acopio.</p>

Nombre IED	Fecha de visita	Operador Logístico	Suministro	Síntesis visita
COLEGIO DE LA BICI	26/03/2026	UNION TEMPORAL HUBCOL MS	1040	El programa cuenta con gran aceptación del programa. En el desarrollo de la visita se presentó novedad por una leche rota que contaminó otras, se procedió a generar novedad y devolución respectiva, alrededor de las 8:46 am el operador logístico realiza la reposición de la canasta de leche, por lo cual la distribución del refrigerio se retrasa, dando inicio a las 9 am. Debido de las situaciones presentadas el día de la visita la persona encargada del alistamiento y entrega de los refrigerios tuvo retraso en este proceso, máxime cuando la IED cuenta con alrededor de 1000 estudiantes, de aquí que se insta a evaluar viabilidad de un auxiliar que apoye la entrega.
COLEGIO LA CONCEPCION	26/03/2026	UNION TEMPORAL HUBCOL MS	269	La coordinadora comentó que los componentes del refrigerio son repetitivos, así también, una docente refiere que los componentes entregados tienen un alto contenido de dulce. El operador realiza la entrega de los componentes dentro de los tiempos establecidos. Los estudiantes presentan baja aceptación por las galletas de quinoa, multi cereal y kumis con cereal, lo que conlleva a la presencia de alto descomide.
COLEGIO SOTAVENTO (IED)	10/03/2026	SOCIAL FOOD SAS	504	El menú entregado el día de la visita no concuerda con el programado. El control se realiza en los salones con apoyo de la lista de asistencia, en caso de alumnos faltantes se reparte en el mismo salón. El CAE se encontraba pendiente de instaurar a la fecha de la visita. Sin novedades en relación a calidad o cantidad
COLEGIO RURAL PASQUILLA (IED)	10/03/2026	SOCIAL FOOD SAS	476	Se sugiere consultar a la DBE sobre el estado de avance con relación a la contingencia por las reparaciones en la sede de la Finca. El suministro en la finca es realizado con una semana de anterioridad (menú de contingencia que tiene una vida más longeva) se da provisiones a los estudiantes de 10 y 11. CAE no instaurado a la fecha de la visita.
COLEGIO ARGENTINA (IED)	26/03/2026	SOCIAL FOOD SAS	838	En la IED se realiza primera y segunda entrega, el cuarto de acopio se mantiene en orden. Las canastillas están a la intemperie, pero se realiza lavado diario por parte del personal de limpieza. CAE no establecido al momento de la visita.
COLEGIO ISMAEL PERDOMO (IED)	26/03/2026	SOCIAL FOOD SAS	23216	Entrega realizada por personal del operador con bioseguridad. Percepción positiva del menú. La IED cuenta con lugar de acopio limpio. Se recomienda agilizar la conformación del CAE para la nueva vigencia.

#### 4.1. MODALIDAD SIDAE

Nombre IED	Modalidad	Fecha de visita	Atiende visita	Suministro	Síntesis visita
COLEGIO RODRIGO LARA BONILLA (IED)	SIDAE	26/2/2026	Jessica Ospina / Gestor II	150 desayunos 300 Almuerzos 100Cenas	Bioseguridad: Dotación completa. Pruebas de gramaje conformes. Verificación de procesos de recepción de materias primas. Se observa orden en el almacenamiento. Los equipos, utensilios y menaje se encuentran en buen estado y disponibles en cantidad suficiente gracias a las campañas de la rectoría para que los estudiantes colaboren aportando un utensilio, por cuanto estos son los que más se pierden. Se observó oxido en las patas de una de las estufas, por ende, se requiere que se le haga mantenimiento a las mismas. Asimismo, se solicita verificar la viabilidad de proceder con la baja de una de las ollas de gran formato, toda vez que presenta deformación estructural (estado sumido).

Nombre IED	Modalidad	Fecha de visita	Atiende visita	Suministro	Síntesis visita
COLEGIO EL VERJON (IED)	SIAT	23/02/2026	Mariela Castillo / Rectora	191	<p>Se observó desarrollo adecuado del programa, con una percepción favorable tanto de estudiantes, docentes directivos y padres de familia (no quejas).</p> <p>Es indispensable el uso y manejo adecuado de los elementos de bioseguridad por parte de las personas que manipulan los alimentos en su distribución. El día de la visita se observó que, en uno de los cursos de estudiantes pequeños, el docente a cargo distribuyó un almuerzo que sobró entre cuatro niños, sin hacer uso de los elementos de bioseguridad necesarios (tapabocas y guantes), lo que puede generar un riesgo de contaminación.</p> <p>A la fecha de la visita, el certificado de concepto sanitario de la Secretaría de Salud es correspondiente al año 2024. Se encuentra pendiente el envío del certificado año 2025.</p> <p>La rectora indicó que el descomide que se da, se utiliza para la alimentación de los cerdos de la vereda.</p>
COLEGIO CARLOS ARANGO VELEZ	SIDAE	27/02/2026	Gestor II	779	<p>Durante la visita se evidenció que los vehículos que transportan alimento no pueden ingresar al parqueadero del colegio debido a que el señor rector no lo permite, esta situación fomenta el riesgo de pérdida de cadena de frío de algunos alimentos que son refrigerados.</p> <p>Los estudiantes presentan alta aceptación de los alimentos suministrados.</p> <p>El acompañamiento por parte de coordinadores y docentes promueve el consumo de los alimentos, en consecuencia, se tiene un bajo descomide.</p>
ANTINIO NARIÑO (IED)	SIAT	16/3/26	Alan Sánchez/ Auxiliar Compensar	174	<p>Se evidenció buena percepción del programa por parte de los estudiantes y funcionarios de la IED, así mismo, un adecuado flujo de la comunicación de las novedades del programa.</p> <p>Es pertinente que se haga un registro del control de lavado y desinfección de las zonas de recepción de los almuerzos y refrigerios.</p>
FERNANDO SOTO APARICIO	SIAT	27/02/26	Carolina / Orientadora	639	<p>Se evidenció adhesión a los lineamientos del programa en términos generales, cumplimiento de los requisitos documentales, adecuado uso de implementos sanitarios; sin embargo, se evidencian oportunidades de mejora en cuanto al registro y reporte a interventoría en lo que respecta a las repitencias, adicionalmente se requiere la implementación del registro de limpieza y desinfección en el área de almacenamiento, así como mejor uso y orden de dicha área.</p>
TORQUIGUA IED	SIAT	16/03/26	Jinneth Gutiérrez/ Administradora	1030	<p>El programa funciona correctamente, se evidenciaron adecuadas prácticas sanitarias y al momento de la distribución, se reporta de manera oportuna la cantidad de excedentes tanto al enlace de la IED como a interventoría.</p> <p>Adicionalmente se resalta que la IED ha venido implementando una estrategia de aprovechamiento de residuos orgánicos evitando los desperdicios y que involucra a gran parte de la comunidad educativa con excelentes resultados.</p>

Nombre IED	Modalidad	Fecha de visita	Atiende visita	Suministro	Síntesis visita
COLEGIO RODRIGO ARENAS BETANCOURT	SIAT	19/03/2026	Angela Janeth Arias / Auxiliar Compensar	100	Se observó desarrollo adecuado del programa, con una percepción favorable de los actores involucrados en el programa (tanto de estudiantes, docentes como padres de familia, sin quejas).  Se observó un adecuado manejo de elementos de bioseguridad para las docentes que hacen entrega de los alimentos (gorros, guantes, tapabocas y batas). Igualmente, al tratarse de niños de primera infancia, se observa adecuado proceso de desinfección de manos, antes del consumo de alimentos.  El Colegio cuenta con certificado de procesos de transformación y cumplimiento ambiental; de igual manera, se evidenció en carteleras, divulgación pedagógica del PAE. Aunado a lo anterior, se observó atención de las recomendaciones emitidas en el último certificado de la Secretaría Distrital de Salud, realizada en septiembre de 2025.
COLEGIO RURAL QUIBA ALTA (IED)	SIAT	10/03/2026	Nidia Navarrete/ Auxiliar Compensar	540	El CAE fue instaurado el día 2 de marzo de 2026. El SIAT enviado desde el colegio Fanny Mickey. Estudiantes usan los implementos de salubridad al momento de recibir y entregar alimentos a compañeros
COLEGIO EL MINUTO DE BUENOS AIRES (IED)	SIDAE	10/03/2026	Gladys Laverde/ Gestor II	952	Se evidencia humedad en paredes del comedor por filtraciones de agua, se recomienda que se proceda con la intervención previo a visita de la Secretaría Distrital de Salud. A la fecha no se ha instaurado el CAE
COLEGIO CEDID CIUDAD BOLIVAR (IED)	SIDAE	26/03/2026	Johana Rodríguez / Gestor II	1064+SIAT 2021	Se evidencia infiltraciones de agua en el comedor. Operación activa los fines de semana por necesidad de la IED. Pendiente intervención de infraestructura, en ascensor y piso en los periodos de receso
COLEGIO ANGELA RESTREPO MORENO (IED)	SIDAE	26/03/2026	Sandra Natali Parra / Gestor II	1026	Colegio con infraestructura en garantía con la constructora Sagrado Corazón. CAE se instaló el 24 de febrero. Se evidenció materia prima en proceso de ordenamiento tan pronto como es recibida.

## 5. CONCLUSIONES

El programa muestra una ejecución estable, aunque se identifican retos recurrentes en la aceptación de ciertos componentes del menú (panificados secos) y la necesidad de formalizar los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en algunas instituciones.

## 6. RECOMENDACIONES

### Refrigerios

- Revisar la formulación de componentes con baja aceptabilidad con los operadores.
- Ajustar los menús que incluyan alimentos como pan, almojábana o palitos de queso cuando incluyan en el menú bebidas que requieran refrigeración, debido que esto endurece los alimentos durante el transporte.

- Fortalecer los controles para el uso y manejo adecuado de los elementos de bioseguridad de los estudiantes de servicio social y/o docentes que distribuyen los refrigerios en las diversas IED.
- Evaluar la aceptabilidad del bizcocho de cuajada por parte de los estudiantes.
- Fortalecer los controles de publicidad de menús en las IED, así como la validación del cumplimiento de los mismos.

#### **SIDAE / SIAT**

- Fortalecer y reforzar las dinámicas del componente pedagógico del programa con miras a la sensibilización e importancia de cambio de hábitos de vida saludable y mejora en la ingesta de frutas y verduras.

#### **Generales**

- Fortalecer las campañas de sensibilización del buen uso de los residuos, debido a la inadecuada utilización de las canecas por parte de los estudiantes.
- Agilizar la conformación y sesiones de los CAE para el reporte formal de novedades y seguimiento a la operación PAE.
- Emitir lineamientos que propendan por el fortalecimiento y estandarización de los controles de entrega niño a niño (beneficiario).

#### **7. SOLICITUDES.**

- Allegar copia de las actas de instalación de CAE, así como las de seguimiento generadas durante la vigencia 2026, al interior de las IED reportadas.

Cordialmente,

**MARLON ENRIQUE MENDEZ VILLAMIZAR**

Jefe Oficina De Control Interno

Proyectó. Equipo auditor PAE - Profesionales OCI

Revisó: Diana Milena Rubio Vargas – Contratista OCI