GOBERNACION DE CASANARE
SECRETARIA DE EDUCACION

ANALISIS DEL SECTOR

ANEXO No. 1 AL ESTUDIO PREVIO-2024-2250

OBJETO A CONTRATAR

IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDÍGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATO COROZAL

YOPAL – CASANARE
2024

INTRODUCCION

La Administración Departamental de Casanare, comprometida con el sector educativo, contempla en su *Plan de Desarrollo Departamental "OPORTUNIDADES PARA CASANARE" para el periodo 2024- 2027.-* ***SECTOR: EDUCACIÓN.*** *GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN, AMPLIANDO LA COBERTURA CON CALIDAD EDUCATIVA IMPLEMENTANDO ESTRATEGIAS QUE PERMITAN CERRAR LA BRECHA ENTRE EL SECTOR RURAL Y URBANO; PROPENDIENDO PORQUE NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES, JÓVENES Y ADULTOS COMPLETEN TODA SU TRAYECTORIA EDUCATIVA DESDE LA EDUCACIÓN INICIAL HASTA LA EDUCACIÓN TÉCNICA, TECNOLÓGICA Y SUPERIOR EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE, CON UN ENFOQUE DE FORMACIÓN INTEGRAL, EQUIDAD E INCLUSIÓN.* ***PROGRAMA****: CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA.*

La Secretaria de Educación Departamental formuló el proyecto: "IMPLEMENTACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE." registrado en el SUIFP territorio con el código 2024005850008, dentro de este se establece el componente "ASEGURAR LA CONTINUIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", generando como estrategias, entre otros, la Alimentación Escolar, acorde a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.

Conforme a lo anterior y a las estrategias generadas por parte del Ministerio de Educación Nacional - MEN, para promover el acceso y la permanencia de los Niños Niñas Adolescentes y Jóvenes a las instituciones educativas oficiales, se plantea el suministro de un complemento alimentario que contribuya a generar tanto hábitos saludables, como la disminución de la deserción de las aulas de clases; para el logro de este fin, las instituciones educativas ubicadas en comunidades, resguardos o territorios indigenas y grupos étnicos tendrán unos lineamientos técnicos administrativos diferenciales acorde con sus usos, costumbres e identidad cultural, debidamente concertados en los espacios conformados por la ley, para esto se encuentra la resolución 018858 de 2018, la cual tiene por objeto definir los lineamientos técnicos - administrativos, estándares y condiciones minimas para la prestación del servicio y la ejecución del programa de alimentación escolar - PAE, en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indigena y aquellos que se encuentran en territorio indigena, lo anterior con el fin de contribuir a acceso con permanencia al sistema educativo indigena propio - SEIP de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas focalizados y registrados en el sistema de matriculados - SIMAT, en los establecimientos educativos a través de la entrega de un complemento alimentario que ayude a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación, independencia de la modalidad de atención educativa.

En este sentido en el numeral 5° del articulo 2° de la resolución No 018858 de 2018, se establecen las especificaciones en la contratación con autoridades y organizaciones indigenas, indicando que "Cuando las autoridades indígenas mencionadas anteriormente manifiestan su interés y tengan la experiencia y capacidad administrativa para ejecutar el programas de alimentación escolar, las entidades territoriales celebraran contratos con ellas aplicando las modalidades de selección establecidas en el artículo 3 del decreto 2500 de 2010, compilado en el articulo 2.3.1.4.1.3 del decreto 1075 del 26 de mayo de 2015... en el caso de contratar la operación del PAE con autoridades, cabildos, resguardos, asociaciones de autoridades y organizaciones indígenas, estos deberán presentar una propuesta de costos que será referente para establecer el valor del contrato, siempre que no supere el valor del estudio de costos de la entidad territorial contratante", en el numeral 5.2 ibidem se establece que las partes podrá pactar anticipos o pagos anticipados en el contrato.

Para el presente estudio, en las comunidades indígenas el PAE será contratado con los resguardos, cabildos, autoridades tradicionales indígenas, asociación de autoridades tradicionales indígenas y organizaciones indígenas, según lo establecido en el numeral 5.1 de la resolución 018858 de 2018 en cuanto a la contratación del operador, que tendrá por objeto: IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDÍGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATO COROZAL

El Programa de Alimentación Escolar para pueblos indígenas en la Resolución 018858 de 2018 establece en su numeral 2.8 "Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP): es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla Comunitaria. El PAIP debe contener al menos lo siguiente:

a. Conjunto de veinte (20) menús variados, completos y pertinentes; con sus respectivas recetas o guias de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos. Este conjunto de menús contendrá los alimentos definidos por las comunidades indígenas, que deberán aportar proteína, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales mediante la Olla Comunitaria, contribuyendo a una alimentación saludable. La ración servida al estudiante deberá aportar por lo menos un 20% de calorías, si es un complemento a. m., p. m. o un 30% si es un complemento almuerzo, tomando como referencia el grupo de edad entre 9 - 13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016. "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana y se dictan otras disposiciones", del Ministerio de Salud y Protección Social".

El proponente deberá acreditar experiencia reconocida en el campo del trabajo con restaurantes y alimentación escolar; disponer de personal culturalmente idóneo y necesario para la manipulación de alimentos, acorde al PAIP para la operación del programa, desde el proceso de compra, almacenamiento, preparación, hasta la distribución y servido de los alimentos. Para acreditar este requisito se deberán anexar las respectivas hojas de vida del personal, con todos los anexos requeridos para cumplir con los perfiles exigidos. El número

de dinamizadores auxiliares de alimentos debe estar acorde con los lineamientos técnicos y estándares de calidad.

La Secretaria de Educación Departamental atendiendo lo establecido en el Plan de Desarrollo Departamental, y en concordancia con lo establecido por el MEN, requiere contratar el Servicio de un operador de Alimentación Escolar que garantice la cobertura con calidad, eficacia y eficiencia, por 246 días de servicio, que corresponden a NUEVE (9) MESES Y CATORCE (14) DIAS calendario, para 220 estudiantes de las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare del resguardo indígena Caño Mochuelo.

Como quiera que el objeto del proceso es " IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDÍGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATO COROZAL...", se puede señalar que el proyecto requiere de un tipo de proveedor del sector que conozca del proceso y los procedimientos tendientes a generar un servicio de alimentación dirigida a Niños Niñas Adolescentes y Jóvenes, y otros aspectos como las características del transporte de perecederos, cadenas de frio, conservación, aspectos de salud relacionados con su manipulación y logística de entrega etc.

PRESUPUESTO OFICIAL: El estudio se realizó teniendo en cuenta el mercado del sector establecido un presupuesto oficial de TRESCIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($339.343.097.00)

De acuerdo con lo señalado en el artículo 4 de la ley 1150 de 2007, en la etapa de publicación, en los estudios previos y en el pliego de condiciones, los interesados deberán pronunciarse sobre la tipificación de riesgos previsibles con el fin de ser revisados y establecer su distribución definitiva, en la respectiva audiencia pública prevista para el evento

PLAZO DEL CONTRATO: El plazo estimado para la ejecución del contrato es de NUEVE (9) MESES Y CATORCE (14) DIAS, contados a partir de la suscripción del acta de inicio. La entidad analiza, tal como lo sugiere la guía de Colombia Compra Eficiente, el análisis del sector, el análisis de la demanda y el análisis de la oferta.

ANÁLISIS ECONÓMICO

1. ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

En Colombia la asistencia alimentaria para escolares inicia con el Decreto 319 de 1941 bajo la dirección del Gobierno Nacional.

El Derecho a una Alimentación Adecuada es un derecho humano, inherente a toda persona, y que deriva del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales

y Culturales (PIDESC), que lo define como: "*tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, sea mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna*".

En 2001, con la Ley 715, se facultó a la Nación para otorgar recursos e instar a los Departamentos y Municipios en el desarrollo de programas de alimentación escolar, a través del Sistema General de Participaciones (SGP). En particular, el Art. 76, especifica en el Num 17: "*Restaurantes Escolares*: C*orresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción; en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin…, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas*"[1]

Los Programas de Alimentación Escolar- PAE son una importante intervención y aplicación efectiva del derecho humano a la alimentación adecuada, reforzando el proceso de educación alimentaria y nutricional, teniendo a la escuela como importante actor comunitario para el desarrollo sostenible a largo plazo.

Los PAE han adquirido un creciente reconocimiento como uno de los componentes claves del desarrollo humano sostenible, de protección y prevención de riesgo en relación a: (a) la limitación del aprendizaje y del rendimiento escolar; (b) la evasión escolar; (c) la disminución del presupuesto familiar ya que el PAE puede ser entendido como una transferencia de recursos a las familias más vulnerables; (d) la inseguridad alimentaria y nutricional en situaciones de inestabilidad financiera, política y ambiental; (e) las deficiencias nutricionales y a las enfermedades crónicas no transmisibles[2].

La alimentación escolar contribuye a la educación, a la salud y al fortalecimiento de las capacidades y de las potencialidades humanas, en un sentido amplio, que son fundamentales para el desarrollo de la Región.

Entorno Macroeconómico

Sector de Alimentos en Colombia

Las empresas de alimentos y bebidas, permanentemente amplían su portafolio de productos e innovan para poner a disposición de los consumidores colombianos una amplia oferta de alimentos y bebidas, lo que permite a estos la escogencia entre una variedad de productos aptos para los diversos gustos y las necesidades propias de cada estilo de vida. La innovación es el eje central de esta determinación y, además, el instrumento fundamental para mejorar la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos y bebidas en todo el territorio nacional. La cadena

[1] Ley 715 de Diciembre 21 de 2001.

de valor de la industria alimentaria y de bebidas Comienza por el suministro de materias primas provenientes de las actividades agrícolas relacionadas con producción, cosecha y postcosecha, seguido de la producción intermedia de ingredientes que sirven como base para la posterior creación de los productos terminados. Luego se procede a la comercialización, la cual comprende el empaquetamiento, transporte y distribución, etapa que permite que el producto llegue al usuario final.

Según el Banco de la República La actividad económica del país se divide por sectores económicos. Cada uno de ellos hace parte de una actividad económica cuyos elementos o productos tienen características en común y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo con los procesos de producción, es decir de acuerdo al servicio que realicen o al producto que comercialicen. La división economía clásica se estructura así: -Sector primario. -Sector secundario. -Sector terciario. De esta forma se determinan los siguientes sectores: Sector primario o agropecuario. Es el sector que obtiene el producto de sus actividades directamente de la naturaleza, sin ningún proceso de transformación. Dentro de este sector se encuentran la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la caza y la pesca. No se incluyen dentro de este sector a la minería y a la extracción de petróleo, las cuales se consideran parte del sector industrial. Sector secundario o industrial. Comprende todas las actividades económicas de un país relacionadas con la transformación industrial de los alimentos y otros tipos de bienes o mercancías, los cuales se utilizan como base para la fabricación de nuevos productos. Se divide en dos subsectores industrial extractivo e industrial de transformación: - Industrial extractivo: extracción minera y de petróleo. - Industrial de transformación: envasado de legumbres y frutas, embotellado de refrescos, fabricación de abonos y fertilizantes, vehículos, cementos, aparatos electrodomésticos, etc. Sector terciario o de servicios. Incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ello tenemos el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales, el Gobierno, etc. Es indispensable aclarar que los dos primeros sectores producen bienes tangibles, por lo cual son considerados como sectores productivos. El tercer sector se considera no productivo, puesto que no produce bienes tangibles pero, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto nacional. Aunque los sectores anteriormente indicados son aquellos que la teoría económica menciona como sectores de la economía, es común que las actividades económicas se diferencien aún más dependiendo de su especialización. Lo anterior da origen a los siguientes sectores económicos, los cuales son: 1. Sector agropecuario: Corresponde al sector primario mencionado anteriormente. 2. Sector de servicios: Corresponde al sector terciario mencionado anteriormente. 3. Sector industrial: Corresponde al sector secundario mencionado anteriormente.

SITUACIÓN Y PERSPECTIVAS DE LA ECONOMÍA MUNDIAL 2024.

Según el informe expedido por el fondo monetario internacional (enero 2024) las proyecciones sitúan el crecimiento mundial en 3.1% en 2024 y en 3.2% en el 2025, siendo este mayor 0.2

puntos porcentuales superior a la edición de octubre del 2023. Esto se debe a una mayor capacidad de crecimiento por parte de Estados Unidos y en varias economías emergentes y en vía de desarrollo, así como el estímulo fiscal en China, creando confianza de los inversores lo que ha traducido en subida en bolsa.

De todos modos, las previsiones para 2024–25 son inferiores al promedio histórico de 3,8% (2000–19), ante las elevadas tasas de interés de política monetaria para combatir la inflación, el repliegue del apoyo fiscal en un entorno de fuerte endeudamiento que frena la actividad económica y el bajo crecimiento de la productividad subyacente. La inflación está disminuyendo más rápidamente de lo previsto en la mayoría de las regiones, mientras se disipan los problemas en el lado de la oferta y se aplica una política monetaria restrictiva. Se prevé que el nivel general de inflación a escala mundial descienda a 5,8% en 2024 y a 4,4% en 2025, lo que supone una revisión a la baja del pronóstico para 2025.

Ante la desinflación y el crecimiento firme, la probabilidad de que se produzca un aterrizaje brusco ha remitido, y los riesgos para el crecimiento mundial están en general equilibrados. Por el lado positivo, una desinflación más rápida podría dar lugar a una mayor distensión de las condiciones financieras. Una política fiscal más laxa de lo necesario y de lo asumido en las proyecciones podría comportar un aumento temporal del crecimiento, so pena de un ajuste posterior más costoso. Un mayor dinamismo de las reformas estructurales podría impulsar la productividad y dar lugar a efectos secundarios transfronterizos positivos. Por el lado negativo, las nuevas escaladas de los precios de las materias primas a causa de los shocks geopolíticos —como son los continuos ataques en el mar Rojo— y las perturbaciones de la oferta, o una mayor persistencia de la inflación subyacente, podrían prolongar las condiciones monetarias restrictivas. Una profundización de los problemas del sector inmobiliario en China o la desestabilización provocada en otros lugares por las subidas de impuestos y los recortes del gasto también podrían causar decepción en cuanto al crecimiento.

A corto plazo, las autoridades enfrentan el reto de gestionar con éxito el descenso final de la inflación hasta la meta, calibrando la política monetaria en respuesta a la dinámica de la inflación subyacente y, allí donde las presiones sobre precios y salarios claramente se estén disipando, ajustándola a una orientación menos restrictiva. Al mismo tiempo, en muchos casos, visto que la inflación desciende y las economías están en mejores condiciones para absorber los efectos del ajuste presupuestario, es preciso prestar una atención renovada a la consolidación fiscal con el fin de restablecer la capacidad presupuestaria y poder abordar shocks futuros, recaudar ingresos para nuevas prioridades de gasto y frenar el incremento de la deuda pública. La aplicación de reformas estructurales focalizadas y ordenadas reforzaría el crecimiento de la productividad y la sostenibilidad de la deuda, además de acelerar la convergencia hacia niveles de ingreso superiores. Es preciso aumentar la eficiencia de la coordinación multilateral, entre otras cosas, para facilitar la resolución de la deuda, evitar las situaciones críticas causadas por el sobreendeudamiento y crear espacio para las inversiones necesarias, así como para mitigar los efectos del cambio climático.

La recuperación económica mundial post pandemia ha sido mucho mejor de esperado, la invasión rusa en Ucrania y la crisis del costo de vida. La inflación mundial después de llegar a un pico muy alto con respecto a los ciclos económicos (2022) afectando mucho menos de lo esperado al empleo y la actividad económica según lo dicho por los analistas económicos. Esto también se debe gracias a las medidas radicales y el endurecimiento de las políticas por parte de los bancos centrales con el fin de minimizar el impacto negativo de la economía mundial, manteniendo a raya la inflación.

Aunque las perspectivas económicas difieren entre las regiones de mercados emergentes y economías en desarrollo, se prevé que el crecimiento disminuirá en la mayoría de ellas en 2024. Las desaceleraciones registradas este año en Asia oriental y el Pacífico, Europa y Asia central, América Latina y el Caribe, y Asia meridional reflejan, en parte, la ralentización de la actividad en sus principales economías. En otras regiones, se proyecta que el crecimiento repuntará este año, aunque de manera menos sólida de lo previsto anteriormente. Se espera que el crecimiento se consolidará el próximo año en la mayoría de las regiones, a medida que la política monetaria se vuelve menos restrictiva y el comercio mundial se fortalece. Los riesgos de deterioro en las perspectivas de todas las regiones incluyen las tensiones geopolíticas, una mayor fragmentación del comercio y condiciones financieras mundiales más restrictivas de lo esperado. Los desastres naturales relacionados con el cambio climático y un crecimiento de China menor de lo previsto también plantean riesgos de que los resultados sean inferiores a las proyecciones.

Perspectivas regionales:

Asia oriental y el Pacífico: Se prevé que el crecimiento se desacelerará, y será del 4,8 % en 2024 y del 4,2 % en 2025. Para obtener más información, consulte el panorama regional (i).

Europa y Asia central: Se espera que el crecimiento se modere hasta ubicarse en un 3 % en 2024 y luego aumente al 2,9 % en 2025. Para obtener más información, consulte el panorama regional (i).

América Latina y el Caribe: Se prevé que el crecimiento descenderá al 1,8 % en 2024 y luego repuntará hasta alcanzar el 2,7 % en 2025. Para obtener más información, consulte el panorama regional.

Oriente Medio y Norte de África: Se espera que el crecimiento aumente al 2,8 % en 2024 y al 4,2 % en 2025. Para obtener más información, consulte el panorama regional (i).

Asia meridional: Se espera que el crecimiento se reduzca al 6,2 % en 2024 y se mantenga estable en esa cifra en 2025. Para obtener más información, consulte el panorama regional (i).

África subsahariana: Se espera que el crecimiento aumente al 3,5 % en 2024 y al 3,9 % en 2025. Para obtener más información, consulte el panorama regional (i)

	PIB real (%)						Revisión*	
	2021	2022	2023e	2024f	2025f	2026f	2024f	2025f
Mundo	**6.3**	**3.0**	**2.6**	**2.6**	**2.7**	**2.7**	**0.2**	**0.0**
Economías avanzadas	**5.5**	**2.6**	**1.5**	**1.5**	**1.7**	**1.8**	**0.3**	**0.1**
Economías emergentes y en desarrollo	**7.3**	**3.7**	**4.2**	**4.0**	**4.0**	**3.9**	**0.1**	**0.0**
Asia oriental y el Pacífico	7.6	3.4	5.1	4.8	4.2	4.1	0.3	-0.2
Europa y Asia central	7.2	1.6	3.2	3.0	2.9	2.8	0.6	0.2
América Latina y el Caribe	7.2	3.9	2.2	1.8	2.7	2.6	-0.5	0.2
Oriente Medio y Norte de África	6.2	5.9	1.5	2.8	4.2	3.6	-0.7	0.7
Asia meridional	8.6	5.8	6.6	6.2	6.2	6.2	0.6	0.3
África al sur del Sahara	4.4	3.8	3.0	3.5	3.9	4.0	-0.3	-0.2

INDICADORES ECONOMICOS.

Producto Interno Bruto (PIB).

En el primer trimestre de 2024pr, el Producto Interno Bruto crece 3,5% a precios corrientes respecto al mismo periodo de 2023pr. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 15,5% (contribuye 2,2 puntos porcentuales a la variación anual).

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 7,1% (contribuye 1,5 puntos porcentuales a la variación anual).

• Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental crece 19,5% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual). Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 2,7% a precios corrientes. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores crece 4,7%.

• Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental crece 4,2%.

• Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,6%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2024pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2024pr-I / 2023pr-I	2024pr-I / 2023pr-IV
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	5,5	1,4
Explotación de minas y canteras	-1,5	0,9
Industrias manufactureras	-5,9	0,7
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	4,5	1,9
Construcción	0,7	1,1
Comercio al por mayor y al por menor[3]	-0,8	-0,02
Información y comunicaciones	-1,6	-3,1
Actividades financieras y de seguros	-3,0	-2,8
Actividades inmobiliarias	1,7	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	-0,2	-0,1
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	5,3	2,0
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	5,2	3,7
Valor agregado bruto	**0,7**	**1,2**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	0,4	1,3
Producto Interno Bruto	**0,7**	**1,1**

Fuente: DANE, PIB_T

COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR

- En el primer trimestre de 2024pr, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida decrece 0,8% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2023pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos:

  • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 0,6%.

  • Transporte y almacenamiento decrece 1,5%.

  • Alojamiento y servicios de comida decrece 3,4%. Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida decrece 0,02, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 0,8%.

• Transporte y almacenamiento crece 2,1%.

• Alojamiento y servicios de comida decrece 2,1%.

Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2024pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2024pr-I / 2023pr-I	2024pr-I / 2023pr-IV
Comercio al por mayor y al por menor[3]	0,6	0,8
Transporte y almacenamiento	-1,5	2,1
Alojamiento y servicios de comida	-3,4	-2,1
Comercio al por mayor y al por menor[1]	**-0,8**	**-0,02**

Fuente: DANE,PIB_T

INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES

En el primer trimestre de 2024pr, el valor agregado de información y comunicaciones decrece 1,6% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2023pr . Para la serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado decrece en 3,1%, respecto al trimestre inmediatamente anterior.

Tabla 8. Información y comunicaciones
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2024pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2024pr-I / 2023pr-I	2024pr-I / 2023pr-IV
Información y comunicaciones	-1,6	-3,1

Fuente: DANE, PIB_T

Actividades financieras y de seguros

En el primer trimestre de 2024pr, el valor agregado de las actividades financieras y de seguros decrece 3,0% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2023pr. Para la serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado decrece en 2,8%, respecto al trimestre inmediatamente anterior.

Tabla 9. Actividades financieras y de seguros
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2024pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2024pr-I / 2023pr-I	2024pr-I / 2023pr-IV
Actividades financieras y de seguros	-3,0	-2,8

Fuente: DANE, PIB_T

ACTIVIDADES INMOBILIARIAS

En el primer trimestre de 2024pr, el valor agregado de las actividades inmobiliarias crece 1,7% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2023pr . Para la serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado crece en 0,5%, respecto al trimestre inmediatamente anterior

Tabla 10. Actividades inmobiliarias
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2024pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2024pr-I / 2023pr-I	2024pr-I / 2023pr-IV
Actividades inmobiliarias	**1,7**	**0,5**

Fuente: DANE, PIB_T

ACTIVIDADES PROFESIONALES, CIENTÍFICAS Y TÉCNICAS

En el primer trimestre de 2024pr, el valor agregado de las actividades profesionales, científicas y técnicas; y actividades de servicios administrativos y de apoyo decrece 0,2% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2023pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos:

• Actividades profesionales, científicas y técnicas crece 1,6%.

• Actividades de servicios administrativos y de apoyo decrece 1,7%. Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de las actividades profesionales, científicas y técnicas; y actividades de servicios administrativos y de apoyo decrece en 0,1%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

• Actividades profesionales, científicas y técnicas decrece 0,4%.

• Actividades de servicios administrativos y de apoyo decrece 0,1%.

Tabla 11. Actividades profesionales, científicas y tecnicas[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2024[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2024[pr]-I / 2023[pr]-I	2024[pr]-I / 2023[pr]-IV
Actividades profesionales, científicas y técnicas	1,6	-0,4
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	-1,7	-0,1
Actividades profesionales, científicas y técnicas[1]	**-0,2**	**-0,1**

Fuente: DANE,PIB_T

ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y DEFENSA

En el primer trimestre de 2024pr, el valor agregado de la administración pública y defensa, planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 5,3% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2023pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos:

• Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria crece 9,4%.

• Educación crece 1,1%.

• Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,7%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de la administración pública y defensa, planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece en 2,0%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

• Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria crece 4,0%.

• Educación crece 0,5%.

• Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 1,6%.

Tabla 12. Administración pública y defensa[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2024[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2024[pr]-I / 2023[pr]-I	2024[pr]-I / 2023[pr]-IV
Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria	9,4	4,0
Educación	1,1	0,5
Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales	4,7	1,6
Administración pública y defensa [1]	**5,3**	**2,0**

Fuente: DANE, PIB_T

Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios

En el primer trimestre de 2024pr, el valor agregado de las actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 5,2% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2023pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos

• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios crece 4,9%.

• Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 7,1%. Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de las actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece en 3,7%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

• Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios crece 5,5%.

• Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 6,5%.

Tabla 13. Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2024[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2024[pr]-I / 2023[pr]-I	2024[pr]-I / 2023[pr]-IV
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios	4,9	5,5
Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores[3]	7,1	6,5
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades[1]	**5,2**	**3,7**

Fuente: DANE, PIB_T

1. ANÁLISIS TÉCNICO

2.1 Aspectos Técnicos del Mercado.

Estado Actual Del PAE: Estado Actual Del PAE: La Gobernación de Casanare contrató el servicio de alimentación escolar mediante contrato INTERADMINISTRATIVO N° 0938 de 2023, cuyo objeto es "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.", por valor de $ 313,372,492.00 garantizando servicio en la Modalidad almuerzo y residencia escolar durante toda la vigencia 2023.
Con el presente estudio previo, se pretende garantizar la continuidad de la prestación del servicio garantizando la Modalidad almuerzo, por valor de CIENTO SESENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS CON VEINTICUATRO CENTAVOS M/CTE ($ 165,390,474.24) con el cual se pretende atender a 96 estudiantes durante ciento cuarenta y cuatro (144) días calendario escolar 2024.

Aspectos técnicos presentes:

Se hace necesario continuar prestando el servicio hasta la finalización del calendario académico 2024, es por esta razón que la ETC, inicia el análisis y verificación de documentos contractuales para continuar con la prestación der servicios, según la entrada en vigencia de la Resolución N° 0335 del 2021 y cada uno de sus anexos;

El posible operador debe dentro de sus obligaciones:

✓ Prestar el servicio de alimentación escolar modalidad ración preparada en sitio y ración industrializada en 18 municipios del Departamento de Casanare, beneficiando a los estudiantes de acuerdo a los criterios de priorización, establecidos los Lineamientos

Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación -PAE y a la vez brindar alimentación balanceada con los requerimientos nutricionales (de acuerdo a la minuta patrón elaborada por un profesional Nutricionista-Dietista, que se encuentra anexa las cantidades específicas de cada grupo de alimentos para brindar el aporte nutricional de esta modalidad para cada estudiante de acuerdo a los grupos de edad escolar ya establecidos) que aporten a mejorar el desarrollo armónico, físico psicológico y social de los estudiantes con el fin de estimular su permanencia en el sistema educativo.

✓ Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE y en la normatividad sanitaria vigente.

✓ Realizar las actividades contempladas en el contrato, Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.

✓ No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.

✓ Asegurar el cumplimiento de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa de acuerdo a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE del MEN.

El Programa de Alimentación Escolar-PAE- provee a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, estructurado para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción, así como para fomentar estilos de vida.

En el marco de la Resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar-PAE", se estructura el proceso de planeación (etapa precontractual) que permite dar continuidad a la prestación del servicio de alimentación escolar para los niños, niñas, adolescentes y Jóvenes de la población mayoritaria, registrados en el sistema integrado de matrícula (SIMAT).

Dando alcance a los criterios de priorización establecidos en la Resolución N. 00335 del 23 de diciembre de 2021 se presta el servicio teniendo en cuenta:

- Primer Criterio: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- Segundo Criterio: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- Tercer Criterio: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes

matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

- Cuarto Criterio: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Así mismo se celebran acuerdos de Bolsa Común entre la Gobernación de Casanare y las alcaldías de los 18 municipios no certificados en Educación, como mecanismo para el uso eficiente y coordinado de los recursos asignados por la nación para la operación del PAE con el fin de evitar la duplicidad en la prestación.

Dentro de las actividades a llevar a cabo para cumplir con los estándares de calidad se encuentra:

2.2 Plan de Saneamiento
Las condiciones de saneamiento para cada tipo de operación sean en áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios o un comedor escolar, deben cumplir con lo regulado en la Resolución 2674 de 2013 y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan.
Se debe disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, el que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

2.2.1 Programa de Limpieza y Desinfección
En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable la correcta aplicación de un programa de limpieza y desinfección para cumplir buenas condiciones higiénico-sanitarias, por lo que su elaboración debe tener una base científica y técnica actualizada y su ejecución será responsabilidad del operador acorde al volumen de operación y modalidad de atención en cada territorio. El objeto de este programa es estandarizar el procedimiento de cumplimiento y verificación en donde se desarrollen cada uno de los procesos de limpieza que se consideran necesarios para mantener los equipos y áreas con un grado adecuado de higiene.
Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje de servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución.
Todos los procesos y procedimientos mencionados anteriormente deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios.

El operador debe garantizar la entrega permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se degasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada y siguiendo lo establecido en el anexo de calidad e inocuidad.

2.2.2 Programa de Residuos

Consideración: Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos, se debe buscar diferentes tipos de estrategias para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos, teniendo como prerrogativa que estos alimentos en primera instancia no deben calificarse como desechos y que se deben buscar alternativas con base a una focalización y priorización por parte de la ETC para su entrega.

A través del proceso de producción en un establecimiento en el que se manipulan alimentos, se genera una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) los que deben ser manejados de tal forma que se impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

Por lo anterior, es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de animales y plagas que lleven al deterioro ambiental y de salubridad.

Es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no debe mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin.

Las Entidades territoriales deberán tener en cuenta lo dispuesto en la Resolución 2184 de 2019, específicamente el Articulo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

2.2.3 Control de plagas

La fumigación es una acción de tipo correctivo, es decir debe aplicarse cuando se evidencia la presencia de una plaga.

Cada operación debe contemplar acciones de orden preventivo e integral dentro de sus instalaciones para el control de vectores, para lo cual se requiere que dicha actividad pueda realizarse previamente al inicio del calendario académico e ingreso de receso escolar y en caso de ser observada la presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución, debe ser realizado un plan de choque e informar inmediatamente las acciones correctivas generadas en este.

Dentro del programa de control de vectores, se debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente se debe generar un diagnóstico

en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar, dicho documento, debe contemplar las áreas de producción, ensamble, almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones.

2.3 Personal Manipulador

- Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Adicionalmente, la anterior resolución establece que: "Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador."
- Es importante precisar que la Entidad Territorial es autónoma al establecer el número del personal manipulador para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición que realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y debe ser presentada a la ETC para la aprobación.

2.3.1 Programa de Capacitación a Personal Manipulador

En este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad."

2.3.2 Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

Se debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.
El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el

supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

2.3.3 Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

Se debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

2.4 Programa de Proveedores, materias primas e insumos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, conteniendo las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

Es importante que en el marco de las acciones de supervisión por parte de la ETC y/o interventoría, se establezcan controles periódicos a los documentos normativos como los Registros, Permisos o Notificaciones Sanitarias de los alimentos que se entregan en el Programa, con el fin de monitorear si se han presentado cambios en estos requisitos o si se presenta alguna novedad en su autorización para la comercialización de estos por parte de la autoridad sanitaria.

Al momento de seleccionar proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es de vital importancia que estos alimentos provengan de establecimientos que estén siendo vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (Entidades territoriales de salud o Invima). Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales:

- El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran* contarán con registro sanitario vigente otorgado por el Invima.

2.5 Recibo y manejo de materia prima

Se debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.

2.5.1 Actividades Preliminares al Recibo de Materia Prima

Se debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad. Para el cabal cumplimiento de todo lo relacionado sobre estos aspectos, debe ser establecido un control del personal manipulador de alimentos encargados de la entrega de las materias primas, a través del cual se pueda constatar el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria y certificación medica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos.

2.5.2 Recepción de Productos y Materias Primas

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resolución 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna (s) de las siguiente(s) causas:

- Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
- Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
- Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.
- Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.
- Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.
- Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
- Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.
- Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos.
- Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.
- Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.

- En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.

Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio.

2.6 Almacenamiento y Conservación

- El almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija, sea para su congelación y/o refrigeración, según el caso.
- La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación o ensamble del complemento alimentario.
- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo a la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.
- Para un correcto ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.
- Se debe aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.
- El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.
- Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0ºC a 4ºC +/- 2) y/o congelación (desde -18ºC), teniendo presente humedad relativa, aireación, etc.
- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

2.6.1 Materiales, Empaques y Embalajes

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

- El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya.
- El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
- No pueden haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento, así sea de manera temporal y antes de su envasado final, deben permanecer en buen estado, limpios y, en consonancia con el riesgo en salud pública, estar debidamente desinfectados.
- Los empaques y/o embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

2.7 Equipos y Menaje

- Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por la Entidad Territorial Certificada. Para garantizar el adecuado suministro de estos elementos debe hacerse la debida coordinación entre Entidades Territoriales Certificadas y No certificadas, quedando claramente establecido desde el acuerdo convenio en la estructuración celebración de la bolsa.

- Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario y siempre deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso.

2.8 Condiciones de Elaboración, Ensamble y Suministro de Alimentos

2.8.1 Ración Industrializada

A continuación, se describen los requisitos más relevantes definidos por el Programa de Alimentación Escolar para la modalidad de ración industrializada en el marco de la Resolución 2674 de 2013.

- El ensamble de los alimentos es individual y debe realizarse de acuerdo con su naturaleza y aplicando los procedimientos requeridos, de tal forma que sean garantizadas su calidad e inocuidad.
- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.
- Establecer el control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación (No deben ser superadas las dos (2) horas a temperatura ambiente)

- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se debe realizar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de estos.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción y de acuerdo al ciclo de menú; en caso que los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.

- Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribución de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede.
- El operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada" para su aprobación por parte de la supervisión o Interventoría. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso.

Tipos de Proceso de la Modalidad de Comida Caliente Transportada

Proceso N.º 1, Comedores Escolares: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la Institución Educativa, el que funcionará como Centro de Producción PAE, el cual debe cumplir con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria, además de las que se señalan en el presente documento para preparar en sitio.

Posteriormente se realizará la distribución y entrega del número de raciones establecidas a las demás sedes educativas o "Puntos Satélites PAE", garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

Proceso N.º 2, Plantas de producción: en la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de raciones establecidas, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

- Los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes características:

- Empaque individual para cada titular de derecho.
- Ser de primer y único uso en caso de ser desechables.
- Poseer compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar.
- Ser de material sanitario.
- Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega).
- Fácil manejo y almacenamiento.
- Amigable con el medio ambiente (material reciclable). Nota: No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

2.9 Transporte

- El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de

Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- No se debe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.
- Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

2.9.1 Transporte y Entrega Complementos Alimentarios en Sedes educativas Modalidad Comida Caliente Transportada

En el proceso de distribución de los alimentos bajo la modalidad de CCT, se pueden establecer dos modelos:

• Distribución por Componentes: este contempla la preparación en el centro de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución a las sedes educativas, en contenedores por preparación según el número de raciones, que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consumo. La distribución en las sedes educativas y el servido de las porciones correspondientes para cada estudiante beneficiario, se realiza por personal manipulador de alimentos capacitado en buenas prácticas de manufactura; adicionalmente, a cada sede educativa se envían los elementos para el servido y consumo de las preparaciones (ej: cucharones, vasos, platos, cubiertos), los que para el proceso de limpieza y desinfección serán devueltos al centro de producción, al finalizar el servicio; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

• Distribución de Complemento Alimentario Ensamblado: este contempla la preparación y porcionado en el centro de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento alimentario, garantizando el tamaño de porción establecido en la minuta patrón por cada nivel escolar; posteriormente se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada estudiante beneficiario, en la sede educativa; adicionalmente se debe enviar a cada sede educativa los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos), los cuales deben ser devueltos al centro de producción, al finalizar el servicio, para los procesos de limpieza y desinfección; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.
Es importante precisar que la Entidad Territorial es autónoma al establecer el número del personal manipulador para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición que

realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y debe ser presentada a la ETC para la aprobación.
Adicionalmente, para la modalidad de CCT se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

- Para garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, se deben utilizar equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.

- Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características:

  - Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.
  - De fácil manejo y desplazamiento (llantas).
  - Que faciliten el mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.

- Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, y establecimiento educativo destino de las raciones.

- Llevar control de los tiempos de espera de las raciones acopiadas en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos.

- Realizar control de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos, y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas.

- Garantizar el mantenimiento de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en bodega o planta y descargue en sedes educativas de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores, con el fin de mantener siempre las características generales de los alimentos.

- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan el mantenimiento de sus características de calidad e inocuidad iniciales.

- Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.

- Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.

- Realizar la distribución de los alimentos a los beneficiarios, a la mayor brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

- El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad comida caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso.

2.10 FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

- Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente.
- Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; así como lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, en el caso que se evidencie la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Supervisión o Interventoría.

Para el documento técnico en alimentación y nutrición se acogió a la resolución 0335 de fecha 23 de diciembre del 2021, el cual referencia para los documentos nutricionales el anexo técnico: alimentación saludable y sostenible en el PAE, expedido el 23 de Diciembre de 2021, y asesorías del ministerio, de la unidad alimentación, para la realización de este documento se estableció que desde PAE se brindara tres formas de modalidad:

1. Modalidad preparada en sitio – Almuerzo
2. Modalidad Industrializada

Una vez se conoce la modalidad y tipo de complemento se construye el primer documento, el cual se llama minuta patrón, que se tiene en cuenta las recomendaciones de ingesta y nutrientes – RIEN, según el grado y nivel de escolaridad y la modalidad que corresponda, se encuentran un cuadro con: componente alimentario, grupo de alimentos, frecuencia, tiempos de consumo, rango de pesos según alimento del ciclo de menú (peso neto y peso servido), aporte nutricional minuta patrón (total aporte promedio diario, recomendaciones diarias y adecuación total estos datos se establecieron por el análisis de contenido nutricional el cual se elaboró a base de la tabla de composición de Alimentos Colombiano.

2. ANÁLISIS SOCIAL, POLÍTICO Y AMBIENTAL.

3.1 Perspectiva Social Y Política:

Los principios orientadores del programa se centran en garantizar y privilegiar los derechos de las niñas, niños y adolescentes del país. La implementación del programa en todas sus etapas y por todos los actores debe reflejar el compromiso con la garantía de los derechos de la niñez. En su conjunto, los principios de equidad, solidaridad, corresponsabilidad, participación y complementariedad pretenden establecer un compromiso colectivo entre la sociedad y el Estado para contribuir, a través de la alimentación escolar. Al ejercicio pleno de los derechos de las niñas, niños y adolescentes, este es el interés superior del Programa de Alimentación Escolar.

El reconocimiento de la diversidad por el PAE tiene la intención de prestar un servicio equitativo en todo el territorio nacional que ayude a mejorar la calidad de vida de los estudiantes, focalizando a los más vulnerables para reducir la desigualdad del país. Junto con el principio de solidaridad, las acciones del programa están encaminadas hacia desarrollo humano integral de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes, desde una perspectiva diferencial y territorial que requieren de la corresponsabilidad y complementariedad de los diversos actores que para optimizar recursos y articular competencias, en función de las necesidades nutricionales de los estudiantes beneficiados.

La transversalización de los principios del programa en el desarrollo de las responsabilidades y las acciones de cada uno de los actores en todos los niveles, es posible mejorar el servicio de alimentación escolar para mejorar las sinergias interinstitucionales y la eficiencia en la distribución y uso de los recursos, para tener un mayor control y capacidad de regular los procesos de manera descentralizada que guarde la coherencia con la legislación y la reglamentación del PAE en cada una de las entidades territoriales certificadas.

El Programa de Alimentación Escolar aprovecha la oportunidad de aportar en la política agraria como una herramienta para formalizar y fomentar las actividades de la agricultura local de pequeña escala. La compra de alimentos para el PAE puede convertirse en una herramienta para la sostenibilidad de la agricultura en las Entidades Territoriales y el desarrollo económico de las comunidades a partir de la producción local (aplicación ley 2046 del 2020). Las instituciones podrían asumir el liderazgo para promover emprendimientos para la producción local de alimentos y contribuir a la seguridad y soberanía alimentaria.

El análisis de políticas públicas puede realizarse a través de la identificación, construcción e interpretación de los relatos que componen la acción de estado, la interpelación de los actores y los cursos de acción compartidos. Con base en este marco de interpretación se pudo establecer una historicidad de la alimentación escolar como problema y tema de la agenda pública, en este marco, la alimentación escolar atiende a una transferencia de ingresos a familias pobres, mediante entregas de alimentos a la niñez en el ámbito escolar, contribuyendo a la adecuada nutrición de los niños y sus posibilidades de tener educación con las condiciones alimenticias apropiadas.

En el ámbito de Colombia, la alimentación escolar se desarrolló en la década de 1930, con la entrada en operación de los primeros restaurantes escolares y posteriormente, en la década de 1940 se instituyeron los primeros mecanismos de financiación y articulación entre el Estado en su nivel central y los entes territoriales. En la década de 1960 se encargó al ICBF las funciones de protección nutricional y alimentaria a las escuelas estatales. En

la década del 2000 se alinearon los objetivos de la alimentación escolar con los propósitos en materia de educación, tales como el combate del ausentismo y la garantía de condiciones necesarias para evitar la deserción. En 2013 la alimentación escolar como programa cambia su operación del 86 ICBF al Ministerio de Educación, quien establece años más tarde los esquemas institucionales y los lineamientos técnicos y operativos para su aplicación. La narrativa del PAE está constituida por diferentes relatos que se encuentran en acuerdos, leyes, normas, sentencias, resoluciones, programas, entre otros.

El análisis del contenido de estas fuentes documentales permitió establecer el sentido de las orientaciones de política, que están señaladas en el ámbito legal desde la normatividad internacional con acuerdos como el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1976 y la Convención de los Derechos del niño de 1989, los cuales son desarrollados en la Constitución Política de 1991, mediante el establecimiento de derechos especiales para la niñez y el reconocimiento del cubrimiento del serio y el aseguramiento de condiciones necesarias para la permanencia en la educación, como aspectos fundamentales del derecho a la educación.

A través de diferentes sentencias, la Corte Constitucional reitera que la alimentación escolar hace parte constitutiva del derecho a la educación, pues es una condición para la permanencia de miles de estudiantes vulnerables en el sistema educativo. Esto, parte de la afirmación de leyes generales como la ley de educación (ley 115 de 1994) y conexas como la ley 1098 de 2006, las cuales le dan al Estado, la sociedad y a la Familia, el rol de garantizar el cubrimiento del servicio público de educación y en lo particular, al Estado el rol de garantizar mediante diferentes programas la accesibilidad y permanencia en la educación.

Estas orientaciones legales se materializan en disposiciones técnicas, orientadas en gran parte desde el Ministerio de educación nacional y su unidad de alimentos para aprender-UAPA. A través de la resolución 0335 DEL 2021, se establece los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar. En esta resolución se define como objetivo general del PAE "suministrar un complemento alimentario que contribuye al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables" En la narrativa de la resolución se destaca el énfasis en los procesos de planeación, como mecanismos para la correcta operación del programa y de otro lado, la articulación de la comunidad y la escuela a través de roles de veeduría y supervisión técnica.

3.2 Perspectiva Ambiental:

Respecto a la sostenibilidad ambiental, en los Lineamientos Técnicos Administrativos para el PAE dictados en la Resolución 0335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, se definen requerimientos con el fin de promover las buenas prácticas ambientales en cada una de las fases que contempla el Programa. Dentro de estos requerimientos se encuentra la implementación de un plan de saneamiento básico en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar, que contemple los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, desechos sólidos y abastecimiento o suministro de agua, con miras a no solo a proteger la salud de los titulares de derecho sino también a disminuir los impactos ambientales del programa.

Está estipulado además dentro de las obligaciones generales del operador del programa, que en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, debe garantizar un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. La gestión ambiental en los establecimientos educativos busca: • Realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos (ej. Aceites de cocina): Con el fin de dar un adecuado manejo al aceite usado que se genera por fritura en la preparación de los alimentos en los comedores escolares y de esta manera evitar el daño ambiental y/o riesgos para la salud de los consumidores derivado de la reutilización del mismo; el contratista deberá realizar en cada comedor escolar el procedimiento para la recolección y disposición final del aceite usado de acuerdo con la normativa ambiental vigente. • Fomentar una conciencia ecológica en la población escolar. • Prevenir la contaminación del medio ambiente y disminuir el impacto ambiental a largo plazo. El Programa de Alimentación Escolar genera residuos sólidos y líquidos como restos de comida: cáscaras, aceites y sobras en general, adicionalmente se generan residuos provenientes de los empaques primarios y secundarios como plástico, papel, servilletas, cartón, tetra pack, entre otros. Estos residuos pueden clasificarse en residuos orgánicos y residuos inorgánicos: aprovechables o reciclables y no aprovechables.

Teniendo en cuenta lo anterior, es responsabilidad del establecimiento educativo vigilar que el Operador del PAE cumpla con las actividades requeridas para el adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados en la operación del Programa, incluido el mantenimiento y limpieza frecuente de las trampas de grasa en los comedores escolares. En caso de contar con un Sistema de Gestión Ambiental, es responsabilidad del establecimiento educativo en coordinación con el operador, aplicarlo y difundirlo permanentemente con los diferentes actores del PAE, así como dar a conocer la política, estrategias y acciones ambientales con sus resultados y las perspectivas de la gestión ambiental. Adicionalmente, deberán identificar, dimensionar y revisar permanentemente el impacto ambiental derivado de las actividades de operación del Programa, para diseñar o ajustar las acciones de mitigación, corrección o compensación que correspondan. Los vertimientos relacionados con los servicios de alimentación generalmente son de tipo doméstico, por lo que, de acuerdo con el Decreto 1594 de 1984 estos vertimientos deben llevarse al alcantarillado bajo ciertos parámetros. En este aspecto se debe considerar que todos los establecimientos educativos en los que opere el PAE, deben verter sus aguas residuales al sistema de alcantarillado; aquellas que se encuentren en zonas rurales y que no cuenten con un sistema de alcantarillado, deben verter sus aguas por medio de tanques sépticos. En este sentido, los vertimientos directos a las fuentes de agua (canales, ríos, quebradas, lagunas, humedales) están totalmente prohibidos; de igual manera, el manejo del aceite usado en la producción de alimentos no deberá verterse en las tuberías de la institución, por tal razón se recomienda almacenarlo en recipientes adecuados y disponerlo con los residuos no aprovechables. Por otro lado, las autoridades competentes deben propiciar en los establecimientos educativos, el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura hidráulica (tuberías, tanques de almacenamiento de agua, sanitarios, lavamanos), con el fin de evitar filtraciones, derrames y desperdicios de agua.

Obligaciones específicas del operador del Programa de Alimentación Escolar, relacionadas con Gestión Ambiental El operador, con el propósito de promover las buenas prácticas ambientales formulará e implementará un plan de saneamiento básico que contemplará los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos, manejo de residuos líquidos y abastecimiento de agua potable. El operador deberá

priorizar a nivel interno el uso racional del agua y combustibles (gas, energía eléctrica), aplicar acciones de prevención de la contaminación, manejo de riesgos y contingencias y la correcta gestión ambiental. El Programa de manejo de residuos sólidos contempla: Los procesos de generación de residuos sólidos con los procesos de utilización adecuada de los insumos, se recomiendan estrategias de disminución de la compra de materiales no reciclables. Separación en la fuente de los residuos de acuerdo con su naturaleza y condiciones: orgánico, inorgánico, aprovechable o no aprovechable. Los sistemas de almacenamiento temporal: Ubicación de canecas adecuadas para reciclaje, rutas de disposición de residuos La infraestructura en la que se operan los programas debe incluir un lugar para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, que cumpla con los requerimientos establecidos en el Decreto 1713 de 2002, emitido por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial – MAVDT (Residuos Sólidos) y en el Decreto 835 de 2005.

3. ANÁLISIS REGULATORIOS

3.1 Aspectos regulatorios (legales) del Sector

El programa de alimentación escolar encuentra su el marco normativo desde la constitución misma a través de:

- Constitución política de Colombia articulo 44 Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión.
- La Declaración Universal de Derechos Humanos en 1948; que en el artículo 25 elevó la alimentación a la categoría de derecho humano fundamental al establecer que; Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación (artículo 25). A partir de ésta declaración, los países, entre ellos Colombia, y los organismos nacionales e internacionales, han incluido la alimentación en sus legislaciones como un pilar fundamental para la educación y desarrollo de las naciones, entre ellos Colombia.
- Convención de los Derechos del Niño de 1989 que en su artículo 19, impone la obligación a los Estados Partes de adoptar las medidas legislativas, administrativas, sociales y educativas para proteger a los niños, niñas y adolescentes de toda forma de violencia y abuso.
- Ley 12 de 1991; por medio de la cual se aprueba la Convención sobre los Derechos del Niño, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1989.
- Ley 152 de 1994 por la cual se establece la Ley Orgánica del Plan de Desarrollo.
- Ley 715 de 2001 que en el numeral 17 del artículo 76 establece que el Sistema General de Participaciones está constituido por los recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política a las entidades territoriales, para la financiación de los servicios cuya competencia se le asigna en la presente ley. Establece también que, Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, programas de alimentación escolar, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas Estos recursos se distribuirán conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general. Orientaciones

sobre el uso de los recursos de alimentación escolar del Sistema General de Participaciones.

- Ley 1098 de 2006 Código de Infancia y Adolescencia, establece como obligación del estado el diseño y aplicación de estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños, niñas y adolescentes del sistema educativo. (Numeral 23 del Artículo 41) Señala que El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, como ente coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, mantendrá todas las funciones que hoy tiene (Ley 75/68 y Ley 7/79) y definirá los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, las niñas y las adolescentes, y para asegurar su restablecimiento. Así mismo coadyuvará a los entes nacionales, departamentales, distritales y municipales en la ejecución de sus políticas públicas, sin perjuicio de las competencias y funciones constitucionales y legales propias de cada una de ellas. (Parágrafo del Artículo 11). Establece igualmente que Los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a los alimentos y demás medios para su desarrollo físico, psicológico (Artículo 24). Dentro de las obligaciones especiales del sistema de seguridad social en salud establece el de 1. Diseñar y desarrollar programas de prevención en salud, en especial de vacunación, complementación alimentaria, suplementación nutricional, vigilancia del estado nutricional y mejoramiento de hábitos alimentarios (Numeral 1 del Art.46). Establece que, El Departamento Nacional de Planeación, el Ministerio de Protección Social y el Ministerio de Educación, con la asesoría técnica del ICBF, deberá diseñar los lineamientos técnicos mínimos que deberán contener los planes de desarrollo, en materia de infancia y adolescencia teniendo en cuenta el ciclo de vida, el enfoque de garantía y restablecimiento de derechos. (Artículo 204). Conforme con los artículos 201 a 206, el ICBF, en cumplimiento de sus competencias de ley, como rector y coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, tiene a su cargo la articulación de las entidades responsables de la garantía de los derechos, su prevención y protección, mediante la aplicación de las políticas públicas de infancia y adolescencia, por medio de los programas y el cumplimiento de sus objetivos. La ley ordena que a nivel territorial se cuente con una política pública diferencial y prioritaria de infancia y adolescencia que propicie la articulación entre los Consejos Municipales, Asambleas y Congreso Nacional, para garantizar la definición y asignación de los recursos para la ejecución de la política pública propuesta. De acuerdo con el artículo 204, que son responsables del diseño, la ejecución y la evaluación de las políticas públicas de infancia y adolescencia en los ámbitos nacional, departamental, distrital y municipal, el Presidente de la República, los gobernadores y los alcaldes.
- Ley 1176 de 2007, desarrolla los artículos 356 y 357 de la Constitución Política, En el Capítulo I del título IV desarrolla la asignación especial para alimentación escolar. En el Artículo 16 establece que el programa de alimentación escolar se financiará con recursos de diferentes fuentes y que para el efecto, las entidades territoriales seguirán y aplicarán, en primer término los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio, que establezca el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) para el desarrollo del programa. Adicionalmente, establece la necesidad de que se consideren los lineamientos previstos en sus planes de desarrollo. Establece además que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar debe articular las acciones que desarrollen los diferentes agentes para la ejecución de este programa: Determina además que con el fin de alcanzar las coberturas universales básicas en el programa de alimentación escolar, en los términos del artículo 19 de la presente ley las entidades territoriales, se deberá garantizar la continuidad de la cobertura alcanzada en la vigencia fiscal de 2007 financiada con recursos propios,

recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación de propósito general y recursos de calidad educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones. Determina que el Gobierno Nacional reglamentará a partir de la vigencia fiscal del año 2009, la distribución de los recursos del Presupuesto General de la Nación destinados a los programas de alimentación escolar, priorizando para la ampliación de la cobertura el logro de coberturas universales en los municipios con mayor índice de pobreza, medida con el índice de Necesidades Básicas Insatisfechas o el indicador que lo sustituya determinado por el DANE. Dispone que ICBF implementará a partir del año de 2009 un sistema de seguimiento y monitoreo a los recursos destinados a alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales en el país, que contemple las diferentes fuentes, con el fin de monitorear las coberturas alcanzadas y la eficiencia en el uso de los recursos de programa, y que los entes territoriales y demás agentes deben reportar la información que para el efecto se defina en los plazos y formatos que establezcan según reglamentación que expida el Gobierno Nacional. En el Artículo 17 determina que los recursos para alimentación escolar serán distribuidos entre los distritos y municipios, con base en los siguientes criterios: 1.El 95% por equidad, definida como el peso relativo que se asigna a cada entidad territorial de acuerdo con la matrícula de la vigencia anterior para la cual se realiza la distribución, certificada por el Ministerio de Educación Nacional, expandida por la dispersión poblacional y ponderada por el Índice de Necesidades Básicas Insatisfechas, o el indicador que lo sustituya determinado por el DANE. 2. El 5% por eficiencia, entendida como el incentivo a cada entidad territorial que reduzca la deserción escolar de un año a otro. Para el efecto el Ministerio de Educación Nacional adoptará los mecanismos para obtener y certificar la información correspondiente. En el artículo 18, define que los recursos de la asignación especial del Sistema General de Participaciones para alimentación escolar serán destinados a financiar las siguientes actividades, de acuerdo con los lineamientos técnico-administrativos establecidos por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar: a) Compra de alimentos; b) Contratación de personal para la preparación de alimentos; c) Transporte de alimentos; d) Menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación; e) Aseo y combustible para la preparación de los alimentos; f) Contratación con terceros para la provisión del servicio de alimentación escolar. Determina que cuando la prestación del servicio de alimentación escolar sea realizada directamente por las entidades territoriales beneficiarias, como mínimo el 80% de los recursos de la asignación especial para Alimentación Escolar del SGP serán destinados a la compra de alimentos. Los recursos restantes se pueden utilizar para los demás conceptos descritos en los literales b), c), d) y e) del presente artículo. En el artículo 19 determina que la focalización es responsabilidad de distritos y municipios, y se llevará a cabo por las respectivas autoridades territoriales quienes, de acuerdo con las recomendaciones del Consejo Distrital y/o Municipal de Política Social, seleccionarán los establecimientos educativos oficiales, dando prelación a aquellos que atiendan población desplazada, comunidades rurales e indígenas y a los establecimientos educativos con la mayor proporción de la población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN. Establece que en cada establecimiento educativo seleccionado se cubrirá progresivamente el 100% de los alumnos matriculados por grado, conforme a la disponibilidad de recursos, iniciando por el preescolar y grados inferiores de primaria. Una vez asegurado el cubrimiento del total de la población de preescolar y primaria, se podrá continuar el programa con escolares del grado sexto en adelante, dando prioridad a los grados educativos inferiores. Determina que la ampliación de cupos en el programa de alimentación escolar que las entidades territoriales realicen con recursos diferentes a la asignación especial para alimentación escolar del Sistema General de Participaciones y los asignados por el Instituto Colombiano

de Bienestar Familiar, se debe mantener de forma permanente. En ningún caso podrá haber ampliación de coberturas mientras no se garantice la continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación.

- Ley 1530 de 2012 En el Artículo 145 Establece que: Los programas y proyectos de alimentación escolar y régimen subsidiado que en virtud de las normas sobre regalías vigentes antes de la expedición de la presente ley, sean financiados con recursos de regalías directas por las entidades territoriales a que se refiere el inciso segundo del artículo 361 de la Constitución Política, serán cofinanciados por la Nación en el monto necesario para alcanzar la media nacional, y los que sean financiados con recursos de regalías por las entidades territoriales que al entrar en vigencia de la presente ley tengan cobertura por encima del promedio nacional recibirán el monto necesario para mantener la media nacional más un cinco por ciento (5%) adicional, por un periodo de diez (10) años contados a partir de la entrada en vigencia de la presente ley.
- La Ley 115 en el Artículo 4° dispone: Corresponde al Estado, a la sociedad y a la familia velar por la calidad de la educación y promover el acceso al servicio público educativo, y es responsabilidad de la Nación y de las entidades territoriales, garantizar su cubrimiento. La ley 1098 de 2006, Código de la Infancia y Adolescencia, en su artículo 11 parágrafo establece que, el I.C.B.F. como ente coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, definirá los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, niñas y los adolescentes y, para asegurar su restablecimiento. Así mismo, coadyuvará a los entes nacionales, departamentales, distritales y municipales en la ejecución de sus políticas públicas, sin perjuicio de las competencias y funciones constitucionales y legales propias de cada una de ellas.
- Ley 1955 DE 2019, Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022."Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad". Decreto 185 de 2013, por el cual se regula la cofinanciación de la Nación en las coberturas de Alimentación Escolar de las entidades territoriales productoras que destinaron regalías para dicho Programa, en cumplimiento de lo previsto en el artículo 145 de la Ley 1530 de 2012.
- Ley 1355 de 2009 Define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención. CONPES 3622 de 2009 Declaró el programa de alimentación escolar de importancia estratégica para el Gobierno Nacional. Plan Nacional para la Niñez y la Adolescencia 2009 - 2019 Establece que para lograr un ejercicio efectivo de los derechos, se deberá dar énfasis al desarrollo de políticas públicas locales y territoriales que posibiliten la garantía en los ámbitos de: 1) De existencia: a) Todos vivos, b) ninguno sin familia, c) todos saludables, d) ninguno desnutrido o con hambre. 2) De desarrollo: e) Todos con educación de calidad y no discriminante, f) todos jugando, g) todos capaces de manejar los afectos y las emociones. 3) De ciudadanía: h) Todos registrados, i) todos participando en la vida de la comunidad. 4) De protección: j) Ninguno maltratado o abusado, k) ninguno en una actividad perjudicial o violenta, l) los adolescentes acusados de violar la ley con debido proceso y sanciones educativas y proporcionales.
- Decreto 1137 de 1999; por el cual se organiza el Sistema Administrativo de Bienestar Familiar y se reestructura el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y se dictan otras disposiciones. Ratifica que el bienestar familiar es un servicio público a cargo del Estado que se presta por medio del Sistema Nacional de Bienestar Familiar.
- Decreto 3039 de 2007, adoptó el Plan Nacional de Salud Pública 2007-2010, que definió, como una de las prioridades nacionales en salud, mejorar la situación nutricional y estableció, como estrategia para ello, los planes territoriales de seguridad alimentaria y nutricional, asimismo, para que estos permitan dar cumplimiento a las metas de los planes de Desarrollo, Plan Decenal de Salud Pública, PDSP, 2012 - 2021.

- Decreto 028 de 2008, define la estrategia de monitoreo, seguimiento y control integral del gasto realizado con recursos del Sistema General de Participaciones, precisando que : las actividades de monitoreo seguimiento y control integral estarán orientadas a verificar el presupuesto y ejecución adecuada de los recursos del SGP, así como el cumplimiento de las metas de continuidad, cobertura y calidad que se fijen con cargo a estos recursos en el plan de desarrollo respectivo (Parágrafo 2º, Artículo 3º.) y crea la Unidad Administrativa Especial de Monitoreo, Seguimiento y Control, adscrita al Departamento Nacional de Planeación, para desarrollar tales actividades (artículo 5º.).
- Decreto 1500 de 2007 Establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
- Decreto 1575 de 2007, establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada. Resolución 2505 de 2004 Regula las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional, de conformidad con lo establecido en el artículo 131 literal b) de la Ley 769 de 2002, principalmente en los aspectos relacionados con los requisitos de las unidades de transporte destinadas a dicha actividad y el procedimiento de control. Decreto 1944 de 1996 Reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control.
- Resolución 5109 de 2005 Establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre El producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.
- Resolución 4287 de 2007,establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desprese, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. Resolución 4282 de 2007, establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.
- Resolución 333 de 2011, establece el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada.
- Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 por la cual se expiden los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar –PAE y se derogan las disposiciones anteriores.
- Ley 2046 DE 2020. Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.

- CONPES 151 - Criterios y metodología para aplicar el Artículo 145 de la ley 1530 de 2012 (por el cual se garantiza la operación del sistema general de regalías) en alimentación escolar y régimen subsidiado de salud.
- CONPES 113 de 2008, formula la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional PSAN- y refuerza los compromisos asumidos por el país para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Menciona que con los programas de complementación alimentaria, orientados a la atención de grupos vulnerables, se logró una mejora en la situación de desnutrición infantil global aguda y crónica en el periodo 1996-2002, y también los avances logrados en normatividad sobre control y vigilancia de los alimentos. La Política de PSAN está dirigida a toda la población colombiana y requiere de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Los grupos de los desplazados por la violencia, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los prioritarios de las acciones de esta política. Uno de sus objetivos es la articulación de los diferentes programas, proyectos y acciones inter e intrasectoriales, para lograr un mayor impacto de la política en la población, en especial sobre la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente. Otro objetivo relacionado con la alimentación escolar es el de crear condiciones para un mejor desarrollo educativo contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo. Para que se logren estos objetivos, son necesarias las alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional, que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y fortalecimiento de la asistencia alimentaria para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos. Una de sus metas es lograr que en los establecimientos educativos oficiales que atiendan mayoritariamente a la población pobre y vulnerable, según lo defina el SISBEN, se alcance la cobertura universal con programas de alimentación escolar en 2015.
- CONPES Social 91 del 14 de marzo de 2005 Metas y Estrategias de Colombia para el logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio 2015, en lo concerniente a la inclusión de nuevos indicadores y al ajuste en las líneas de base, y metas de algunos de los indicadores inicialmente adoptados y cambios en fuentes de información.
- CONPES 140 de 2011 Modifica al documento modificación a CONPES social 91 del 14 de junio de 2005: "metas y estrategias de Colombia para el logro de los objetivos de desarrollo del milenio-2015"

3.2 . ANÁLISIS DE LA OFERTA

En el mercado local se tienen los posibles oferentes para el presente proceso.

- **Asociación de Autoridades Indígenas Sálibas de Orocué Casanare – ASAISOC,** Identificado con NIT: 844.000.636-6.

- **Junta de Cabildo del Resguardo Indígena de Chaparral Barronegro** Identificado con NIT: 900.023.118 – 4.

- **Cabildo Indígena del Resguardo Caño Mochuelo del Municipio de Paz de Ariporo** Nit 900.543.133-6.

4. DEMANDA

Con el propósito de conocer el tipo de consumidor en el mercado, clientes o empresas que históricamente hayan utilizado el producto o servicio y posibles consumidores o utilizadores del

producto o del servicio, así como el tipo de proceso adelantado, se revisó el sistema electrónico de Contratación pública (SECOP), identificando entidades estatales que han realizado contrataciones similares. Los resultados de la búsqueda se presentan a continuación:

- **ADQUISICIONES Y CONTRATOS EN OTRAS ENTIDADES TERRITORIALES**

∇	Número de Proceso	Tipo de Proceso	Estado	Entidad	Objeto	Departamento y Municipio de Ejecución	Cuantía
1	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO 0010-2015	Contratación Directa (Ley 1150 de 2007)	Liquidado	ALCALDÍA MUNICIPIO DE URIBIA – LA GUAJIRA	AUNAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DEL MUNICIPIO DE URIBIA, LA GUAJIRA, RELACIONADAS EN EL ANEXO 02 DE ESTE CONVENIO Y DE ACUERDO CON LO LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVO DE ESTÁNDARES, TÉRMINOS Y ALCANCES ESTABLECIDOS.	**Guajira** : URIBIA	$201.529.258
2	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO 0150-20156	Contratación Directa (Ley 1150 de 2007)	Celebrado	ALCALDÍA MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN	CONVENIO DE APORTE Y ASOCIACIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE SECUNDARIA DE LOS RESGUARDOS INDÍGENAS DE UNUMA META AWALIVA Y EL TIGRE UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN META.	**META: PUERTO GAITÁN**	$95.508.800,00

Procesos en el Departamento de Casanare

El departamento de Casanare ha realizado la contratación del Servicio de Alimentación Escolar, por medio de contratación directa haciendo uso del Decreto 2500 de 2010. A continuación relacionamos algunos procesos realizados por la entidad entre los años 2020 y 2023:

∇	Número de Proceso	Tipo de Proceso	Estado	Entidad	Objeto	Departamento y Municipio de Ejecución	Cuantía
1	CTO 0272 DE 2020	Contratación Directa (Ley 1150 de 2007)	Liquidado	CASANARE - GOBERNACIÓN	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS COMO INTERNOS Y EXTERNOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL RESGUARDO INDÍGENA CAÑO MOCHUELO DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	**Casanare** : HATOCOROZAL PAZ DE ARIPORO	$ 2.044.051.004,00

3	CTO 0129-2023	Contratación Directa (Ley 1150 de 2007)	Terminado	CASANARE - GOBERNACIÓN	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL RESGUARDO INDÍGENA CAÑO MOCHUELO DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	**CASANARE: OROCUÉ**	$29'004.360,00

5. Conclusiones

Teniendo en cuenta los antecedentes de los procesos realizados tanto a nivel local como a nivel nacional, se concluye que las comunidades indígenas han prestado el servicio de alimentación escolar durante los tres últimos años, presentando un buen desempeño y manejo del programa, no han sido objeto de requerimientos por incumplimiento por los entes de control ni las aseguradoras por lo que es factible seguir realizando la contratación con las comunidades indígenas con el objeto de garantizar la atención diferencial respetando sus hábitos culturales y costumbres alimentarias dando cumplimiento a la resolución No 018858 DE 2018. Por lo anterior existen las condiciones necesarias tanto de oferta como de demanda en el entorno, para satisfacer la necesidad planteada en los estudios previos.

Revisó: Nelson Leonardo González Amador
Director Técnico de Cobertura Educativa

Elaboró: William Alejandro Meléndez
Profesional financiero Contratado CPSP

Zulma Cristina Duarte Bohórquez
Profesional Técnico Contratado CPSP