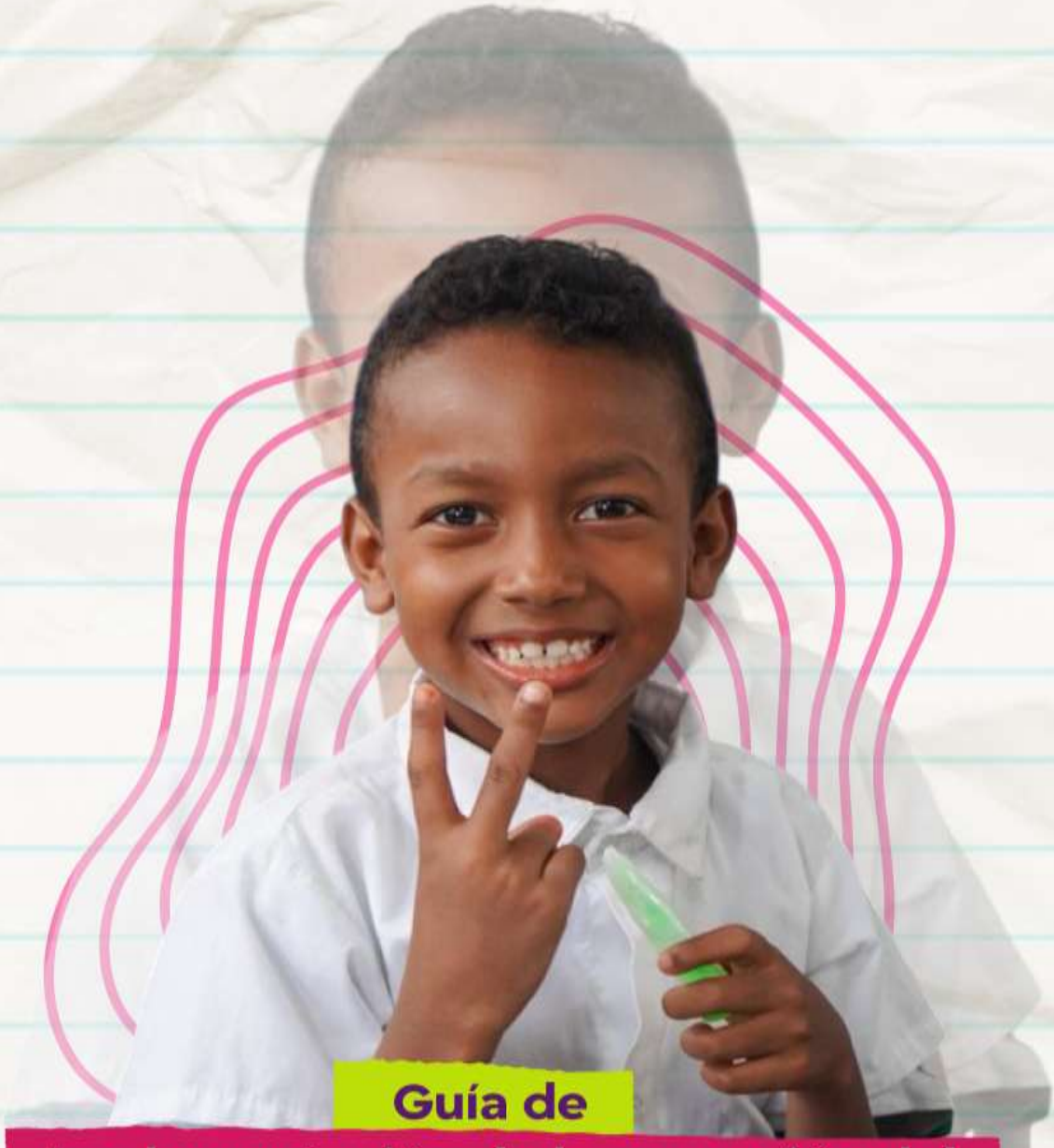
Educación

Alimentos para Aprender

Con dignidad cumplimos



Guía de Implementación de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE

UAPA

35540 85020

#MejorEstudiar

Tabla de contenido

SIGLAS 4
GLOSARIO 6
Etapa de Planeación 18
1 Diagnóstico anual del PAE 18
2 Cronograma 18
3 Priorización de población beneficiaria y proyección de la cobertura 18
4 Planeación de los modelos de prestación del servicio, las modalidades de atención y los tipos de complemento alimentario 19
4.1 Implementación del modelo de atención para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso 19
5 Planeación alimentaria 20
6 Formulación del plan de proveeduría de alimentos 20
7 Planeación de la Gestión y el Manejo Ambiental 20
8 Planeación de condiciones de calidad e inocuidad 21
9 Planeación de la conformación del equipo PAE 21
10 Planeación financiera territorial 21
11 Planeación de las instancias de Participación y Mecanismos de Control Social 21
12 Incorporación del PAE en los planes operativos de inspección y vigilancia 22
13 Formulación del Plan Operativo Anual del Programa de Alimentación Escolar - PAE 22
14 Celebración del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento - CTPS 22
15 Estructuración de la contratación del PAE. 22
Etapa de operación y seguimiento 23
1 Contratación y conformación del Equipo PAE 23
2 Estrategia en el SIMAT 23
3 Contratación y Ejecución de la operación 24
4 Seguimiento de la operación 24
Etapa de evaluación 25
Bibliografía 26

Introducción

El presente documento establece la ruta para la implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE en sus distintas etapas, así: i) planeación, que permite estructurar y alistar el Programa de manera anticipada y articulada; ii) operación y seguimiento, orientada a garantizar la prestación oportuna, continua y pertinente del servicio de alimentación escolar; y iii) evaluación, entendida como la medición sistemática del cumplimiento de los objetivos, resultados e impactos del PAE, con el fin de fortalecer la toma de decisiones y la mejora continua del Programa.

En este marco, el PAE se consolida como una estrategia fundamental de política pública para la garantía del derecho humano a la alimentación adecuada y del derecho a la educación, al promover el acceso con permanencia de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial. A través del suministro de un complemento alimentario, el Programa contribuye al bienestar integral de la población beneficiaria, al fortalecimiento de los procesos de aprendizaje, a la reducción del ausentismo y la deserción escolar, y a la promoción de hábitos y entornos alimentarios saludables.

La presente guía constituye un instrumento técnico-operativo de orientación para las Entidades Territoriales Certificadas – ETC, y para los demás actores que intervienen en el PAE. Su propósito es brindar lineamientos claros y articulados que faciliten una implementación eficiente, continua, inocua, trasparente, pertinente, con enfoque diferencial, teniendo en cuenta las particularidades operativas de cada territorio.

Dado que esta guía aborda aspectos generales del Programa, algunos apartados requieren un desarrollo más específico, el cual se presenta a través de anexos técnicos que hacen parte integral del documento y que serán referenciados a lo largo del mismo. Estos anexos profundizan en componentes clave como el diagnóstico del PAE, la estructuración y contratación, la planeación alimentaria, las compras públicas locales, las condiciones de calidad e inocuidad, la planeación financiera, la participación ciudadana y los procesos de evaluación, con el fin de asegurar coherencia normativa, trazabilidad técnica y una adecuada implementación del Programa en las diferentes etapas de su ciclo de gestión.

SIGLAS

Para efectos de la interpretación y aplicación de la presente resolución y de los documentos que hacen parte integral de la misma, las siglas utilizadas tendrán el significado que a continuación se indica:

- **ACFC**: Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria
- **ACFEC**: Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria
- **AMPF**: Asociaciones de Madres y Padres de Familia
- **APPo**: Asociaciones Público-Populares
- **BPM**: Buenas Prácticas de Manufactura
- **CAE**: Comité de Alimentación Escolar
- **CCE**: Colombia Compra Eficiente
- **CCPET:** Catálogo de Clasificación Presupuestal para Entidades Territoriales y sus Descentralizadas
- **CDP**: Certificado de Disponibilidad Presupuestal
- **CHIP**: Consolidador de Hacienda e Información Pública
- **CPL**: Compras Públicas Locales
- **CTPS**: Comité Territorial de Planeación y Seguimiento
- **CUIPO**: Catálogo Unificado de Información Presupuestal y Operativa
- **DACO**: Diagnóstico Situacional Integral de las Condiciones Operativas
- **DGPPN**: Dirección General del Presupuesto Público Nacional
- **DNP**: Departamento Nacional de Planeación
- **DPIP**: Dirección de Programación de Inversiones Públicas
- **EPS**: Entidades Promotoras de Salud
- **ETA**: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- **ETC**: Entidades Territoriales Certificadas
- **ETNoC**: Entidades Territoriales No Certificadas
- **ETS**: Entidad Territorial de Salud
- **FAO**: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
- **ICBF**: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
- **ICA**: Instituto Colombiano Agropecuario
- **IEC**: Investigación Epidemiológica de Campo
- **IE**: Institución Educativa
- **INS**: Instituto Nacional de Salud
- **INVIMA**: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
- **IPC**: Índice de Precios al Consumidor
- **IPS**: Institución Prestadora de Servicios de Salud
- **IRCA**: Índice de Riesgo de la Calidad del Agua para Consumo Humano
- **IVC**: Inspección, Vigilancia y Control
- **JAC**: Junta de Acción Comunal
- **JM/JT**: Jornada Mañana / Jornada Tarde
- **LDSP**: Laboratorios Departamentales de Salud Pública
- **MEN**: Ministerio de Educación Nacional
- **MFMP**: Marco Fiscal de Mediano Plazo
- **MHCP**: Ministerio de Hacienda y Crédito Público
- **NARP**: Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras
- **NNAJ**: Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes

- **OCAD**: Órganos Colegiados de Administración y Decisión
- **PAC**: Plan Anual de Caja
- **PAA**: Plan Anual de Adquisiciones
- **PAE**: Programa de Alimentación Escolar
- **PAIP**: Plan Alimentario Indígena Propio
- **PDT**: Plan de Desarrollo Territorial
- **PEC**: Proyecto Educativo Comunitario
- **PFT**: Plan Financiero Territorial
- **PGN**: Presupuesto General de la Nación
- **PIB**: Producto Interno Bruto
- **POA**: Plan Operativo Anual
- **POAI**: Plan Operativo Anual de Inversiones
- **PPAE**: Política Pública de Alimentación Escolar
- **PQRSD**: Peticiones, Quejas, Reclamos, Sugerencias y Denuncias
- **RACI**: Matriz de Responsabilidades (Responsable, Aprueba/decide, Consulta e Informa)
- **RAP**: Regiones Administrativas y de Planificación
- **RAPE**: Región Administrativa de Planeación Especial
- **RUB**: Registro Único de Beneficiarios Finales
- **RUC**: Registro Único Comunal
- **RUT**: Registro Único Tributario
- **SDRT**: Subdirección de Distribución de Recursos Territoriales
- **SECOP**: Sistema Electrónico para la Contratación Pública
- **SEIP**: Sistema Educativo Indígena Propio
- **SENA**: Servicio Nacional de Aprendizaje
- **SGI**: Síntomas Gastrointestinales
- **SGP**: Sistema General de Participaciones
- **SGR**: Sistema General de Regalías
- **SiPAE**: Sistema de Información del Programa de Alimentación Escolar
- **SICODIS**: Sistema de Información y Consulta de Distribuciones de Recursos Territoriales
- **SIMAT**: Sistema Integrado de Matrícula
- **SIPRA**: Sistema de Información para la Planificación Rural Agropecuaria
- **SIPSA**: Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario
- **SIREM**: Sistema de Información y Reporte Empresarial
- **SISBÉN**: Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales
- **SUIFP**: Sistema Unificado de Inversiones y Finanzas Públicas
- **UApA**: Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender
- **UPRA**: Unidad de Planificación Rural Agropecuaria

GLOSARIO

Para efectos de la interpretación y aplicación de la presente resolución y de los documentos que hacen parte integral de la misma, los términos definidos en el glosario tendrán el significado que a continuación se indica:

Accesibilidad: Supone que se garantice el acceso físico y económico a los alimentos. La accesibilidad económica significa que "los costos financieros personales o familiares asociados con la adquisición de los alimentos necesarios para un régimen de alimentación adecuado deben estar a un nivel tal que no se vean amenazados o en peligro la provisión y la satisfacción de otras necesidades básicas" (Comité de Derechos Económicos, 1999). La accesibilidad física significa que los alimentos deben estar disponibles en el territorio y poder ser adquiridos por las personas. Esto se logra al garantizar el acceso para todos, eliminando, por ejemplo, barreras geográficas y de infraestructura, e incluyendo a los grupos más vulnerables físicamente, como los niños, los enfermos, las personas con discapacidad y las personas mayores, mediante programas que garanticen este eje (CISAN, 2022).

Alimentación Saludable: es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento. Se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes al tiempo que promueve el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de un estado óptimo de salud. (Ley 2120 de 2021).

Alimentación sostenible: En el contexto de las dietas, se acordó una definición de dietas sostenibles en el Simposio científico internacional "Biodiversidad y dietas sostenibles: unidos contra el hambre", organizado por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y Bioversity International en 2010. Las dietas sostenibles son: "aquellas que generan un impacto ambiental reducido y que contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional y a que las generaciones actuales y futuras lleven una vida saludable. Además, protegen y respetan la biodiversidad y los ecosistemas, son culturalmente aceptables, accesibles, económicamente justas y asequibles y nutricionalmente adecuadas, inocuas y saludables, y optimizan los recursos naturales y humanos".

Alimento adulterado: Se entiende por tal aquel que cumple con alguna de las siguientes condiciones:

a) Ha sido sustraída parte de sus elementos constituyentes, con o sin remplazo por otras sustancias.
b) Ha sido adicionado con sustancias no autorizadas.
c) Ha sido sometido a tratamientos que disimulen u ocultan sus condiciones originales.
d) Presenta deficiencias en su calidad normal que han sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, alterando sus condiciones originales. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil.
b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento contaminado: Aquel que presenta o contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas por las normas nacionales, o en su defecto, por normas reconocidas internacionalmente. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Son los alimentos que pueden contener microrganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento de menor riesgo en salud pública: Son alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características propias de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos. (Resolución 2674 de 2013).

Alimento de riesgo medio en salud pública: Son alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento de este, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microrganismos patógenos (Resolución 2674 de 2013).

Alimento fraudulento: Aquel que:

a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.
d) Aquel producto que de acuerdo con su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento perecedero: Alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. (Resolución 2674 de 2013)

Anualidad: Principio que establece que el año fiscal comienza el 1 de enero y termina el 31 de diciembre de cada año. Después del 31 de diciembre no podrán asumirse compromisos con cargo a las apropiaciones del año fiscal que se cierra en esa fecha y los saldos de apropiación no afectados por compromisos caducarán sin excepción (Decreto 111 de 1996).

Apropiación presupuestal: Autorización máxima de gasto incluida en el presupuesto aprobado por la Asamblea o Concejo, que permite a las entidades comprometer recursos durante la vigencia fiscal correspondiente. Las apropiaciones deben estar respaldadas por disponibilidad financiera y se ejecutan exclusivamente para los fines previstos en el presupuesto (Decreto 111 de 1996).

Asignación de recursos: Proceso mediante el cual la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA determina el valor para la cofinanciación del Programa de Alimentación Escolar mediante acto administrativo (Decreto 111 de 1996).

Autonomías Alimentarias: Derecho que le asiste a cada comunidad, pueblo o colectivo humano, integrante de una nación, a controlar autónomamente su proceso alimentario según sus tradiciones, usos, costumbres, necesidades y perspectivas estratégicas, y en armonía con los demás grupos humanos, el

ambiente y las generaciones venideras, defendiéndolo de intereses nacionales, o internacionales, que quieran vulnerar los modos de vida y el derecho a la alimentación de las comunidades. (FIAN 2013)

Autoridades sanitarias competentes: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las entidades territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente. (Resolución 2674 de 2013)

Bolsa común Esquema de ejecución unificada de recursos mediante el cual la Nación y las entidades territoriales invierten de manera coordinada sus recursos, de conformidad con lo establecido en la ley y en los lineamientos técnicos-administrativos del PAE, con el fin de alcanzar los objetivos comunes del Programa, mediante una ejecución articulada y eficiente de dichos recursos (Decreto 1075 de 2015).

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Resolución 2674 de 2013).

Cadena de suministros: Es un conjunto de actividades, infraestructura y medios de distribución necesarios para llevar a cabo el proceso de venta de un producto en su totalidad. Esto es, desde la búsqueda de materias primas, su posterior transformación y hasta la fabricación, transporte y entrega al consumidor final.

Calendario académico: El sistema de distribución racional del tiempo destinado a la planeación, organización, ejecución y evaluación de actividades curriculares en los establecimientos educativos de educación del segundo ciclo de la primera infancia, básica y media. El calendario académico debe determinar las fechas precisas de iniciación y finalización de las actividades (Ministerio de Educación Nacional, s. f.).

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hacen que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Catálogo de Clasificación Presupuestal para Entidades Territoriales y sus Descentralizadas - CCPET: Instrumento técnico expedido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público que establece reglas unificadas para clasificar los conceptos de ingreso y los objetos de gasto en los presupuestos territoriales. Su objetivo es armonizar la gestión presupuestal con estándares nacionales e internacionales, mejorar la calidad de la información financiera, y facilitar la planeación, ejecución y control del presupuesto en todas sus etapas (Resolución No. 3832 de 18 de octubre de 2019).

Categoría Única de Información del Presupuesto Ordinario - CUIPO: Categoría de reporte presupuestal que agrupa y clasifica la información del presupuesto ordinario de las entidades públicas, en el marco del CHIP. Permite estandarizar la rendición de cuentas sobre programación y ejecución de ingresos y gastos. (Contaduría General de la Nación, s. f.)

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – CDP: Es el documento mediante el cual el responsable del presupuesto certifica la existencia de apropiación disponible para asumir compromisos, requisito previo para adelantar procesos contractuales (Decreto 111 de 1996).

CHIP Local: Aplicativo utilizado para realizar la validación local de la información a reportar y su posterior envío al aplicativo CHIP Web. (Contaduría General de la Nación, s. f.)

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial para su implementación por parte del operador (adaptada MSPS).

Circuitos cortos de comercialización: Forma de comercio basada en la venta directa de productos frescos o de temporada, sin intermediario o reduciendo al mínimo la intermediación entre productores y consumidores. (Ley 2046 de 2020).

Cobertura: Medida en que un programa o proyecto logra que sus beneficios lleguen a la población, sede educativa o zona geográfica previstas, corresponde al porcentaje de estudiantes matriculados en el sistema educativo oficial que reciben los beneficios del Programa.

Complemento Alimentario: Corresponde a los alimentos preferiblemente reales no ultraprocesados, industrializados y producidos localmente, que deben ser suministrados a las y los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE para su consumo durante la jornada académica escolar del calendario escolar, aportando a una alimentación adecuada, segura, pertinente y culturalmente apropiada. Está diseñado para complementar la alimentación que las y los estudiantes deben recibir en sus hogares, cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes de acuerdo con el grado/nivel educativo y tiempo de comida pertinente a la jornada escolar.

Compra Pública: Es el proceso que realizan las Entidades Estatales para adquirir bienes y servicios con la finalidad de cumplir con sus objetivos y materializar las políticas públicas. Es la gestión en la que los compradores públicos toman decisiones de gasto, con el propósito de suplir las necesidades de bienes, obras y servicios requeridos por el Estado y las entidades públicas que lo componen para materializar las políticas públicas (Colombia Compra Eficiente, 2025).

Compra pública local de alimentos: Es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas dentro de la zona geográfica para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad. (Ley 2046 de 2020).

Compra Pública Sostenible: Proceso mediante el cual las Entidades Estatales satisfacen sus necesidades de bienes, obras y servicios públicos, de tal forma que generan Valor por Dinero con base en un análisis de todo el ciclo de vida, generando beneficios no sólo para la Entidad, sino también para la sociedad y la economía, al tiempo que reducen al mínimo los daños al medio ambiente (Colombia Compra Eficiente, 2025).

Compras sostenibles: Es la satisfacción de las necesidades mediante la adquisición de bienes y servicios con criterios que consideren aspectos ambientales, mediante la utilización eficiente de recursos naturales a lo largo de su ciclo de vida; aspectos económicos que se ajusten a los principios de eficacia, eficiencia, oportunidad y transparencia; y aspectos sociales que consideren estándares establecidos en sus procesos de producción y suministro (Colombia Compra Eficiente, 2022).

Concepto sanitario: El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen,

transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada (Resolución 2674 de 2013).

Contramuestra: Es una muestra tomada del mismo lugar y en las mismas condiciones que la muestra a ser analizada, pero que no se procesa, se guarda en las condiciones de preservación adecuadas en el laboratorio, esta muestra puede ser analizada en caso de controversia (Resolución 2674 de 2013).

Cuentas por pagar: Compromiso ejecutado en la vigencia fiscal que se autorizó, se hizo exigible el pago por parte de la entidad, y el monto de la apropiación no se desembolsó (Decreto 111 de 1996).

Democratización: Ampliación y fortalecimiento de los grupos de interés para su incidencia en la gestión del PAE, incluyendo las posibilidades de operación, a través de procesos de sensibilización dirigidos a los distintos actores y organizaciones de base comunitaria, con el fin de generar apropiación del Programa. De igual manera, se promoverá de forma permanente, en articulación con las Entidades Territoriales Certificadas -ETC, la generación y divulgación de información pública, así como procesos de fortalecimiento de capacidades, orientados a fortalecer los procesos control social, participación y operación, con los máximos criterios de eficiencia y calidad, con la participación preferente de las asociaciones de padres de familia, organismos comunales y organizaciones de base comunitaria con enfoque territorial y diferencial.

Derecho Humano a la Alimentación: Este derecho implica que, de manera sostenible ambientalmente, todas las personas tengan acceso a una alimentación adecuada y saludable, que les permita tener una vida activa y sana y contribuya a la ampliación de sus capacidades. El derecho humano a la alimentación - DHA tiene tres pilares soportados en una gobernanza interinstitucional: disponibilidad y accesibilidad a alimentos, así como su adecuación a las necesidades nutricionales de la población según su curso de vida y las prácticas alimentarias territoriales (DNP, 2023).

Economía campesina, familiar y comunitaria: Sistema de producción, transformación, distribución, comercialización y consumo de bienes y servicios, organizado y gestionado por los hombres, mujeres, familias, y comunidades (campesinas, indígenas, negras, afrodescendientes, raizales y palenqueras) que conviven en los territorios rurales del país. Este sistema incluye las distintas formas organizativas y los diferentes medios de vida que emplean las familias y comunidades rurales para satisfacer sus necesidades, generar ingresos, y construir territorios; e involucra actividades sociales, culturales, ambientales, políticas y económicas. La economía campesina, familiar y comunitaria abarca una diversidad de estrategias productivas incluidas la agricultura, la ganadería, la pesca, la acuicultura, la silvicultura, el aprovechamiento de los bienes y servicios de la biodiversidad, el turismo rural, las artesanías, la minería artesanal, y otras actividades de comercio y servicios no vinculadas con la actividad agropecuaria. En este sistema predominan las relaciones de reciprocidad, cooperación y solidaridad, y el desarrollo de sus actividades se fundamenta en el trabajo y mano de obra de tipo familiar y comunitaria; y busca generar condiciones de bienestar y buen vivir para los habitantes y comunidades rurales. (Resolución 464 de 2017).

Embalaje: Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios (Resolución 2674 de 2013).

Enfermedad Transmitida por Alimentos – ETA: síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población (Instituto Nacional de Salud, 2017).

Entorno saludable: se entiende como el punto de encuentro y relación de los individuos donde se promueve referentes sociales y culturales que brindan parámetros de comportamiento para el fomento de acciones integrales de promoción de salud y el bienestar (MSPS,2021).

Envase primario: Artículo que se encuentra en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento (Resolución 2674 de 2013).

Envase secundario Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios (Resolución 2674 de 2013).

Esquemas Asociativos de pequeños productores: Son aquellas personas jurídicas u organizaciones de derecho privado, en las que los pequeños productores vinculados pretenden la mutua colaboración para el desarrollo de las actividades agropecuarias, agroindustriales, piscícolas y pesqueras que conforman su objeto, y pueden adoptar la forma de asociaciones agropecuarias y campesinas, y formas asociativas solidarias. (Decreto 248 de 2021).

Estándar: Que sirve como tipo, modelo, norma, patrón o referencia (Real Academia Española, s. f.)

Estandarización de Recetas "Receta que indica la cantidad de cada uno de los ingredientes (en gramos o mililitros, o su equivalente en medidas caseras), que serán utilizados en la preparación para un determinado número y tamaño de porciones; describe detalladamente los pasos, tipo de equipos y utensilios, temperatura y tiempos de la preparación, puede ser utilizada para calcular el costo unitario de cada ingrediente y costo total de la preparación; además garantiza que una determinada preparación se elabore siempre de la misma manera, evita el desperdicio de ingredientes y permite que cualquier persona pueda prepararla adecuadamente si sigue las instrucciones de la receta" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018); dado que esta es una actividad transversal que incide en la planificación, compra, preparación y costeo de los alimentos, permite establecer la composición de cada preparación, monitorear la adición de nutrientes críticos así como la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos; entre otros.

Estrategia de permanencia: Acciones llevadas a cabo por las Secretarías de Educación para aumentar las cifras de asistencia escolar, de retención de alumnos, o de cobertura del sistema educativo.

Estudio de costos: Estima de manera técnica y objetiva el valor de referencia para la contratación del servicio de alimentación escolar, considerando las condiciones territoriales, operativas y normativas vigentes. Este análisis permite garantizar la eficiencia presupuestal, la sostenibilidad del programa y la calidad en la prestación del servicio (Colombia Compra Eficiente, 2025).

Estudio de mercado: Herramienta que permite, por un lado, establecer el precio de un determinado bien o servicio, y, por el otro, estructurar y sustentar el presupuesto estimado de un proceso de contratación. Esto conlleva a que se configure en un componente central del estudio de sector (Colombia Compra Eficiente, 2025).

Estudio de sector: Proceso que se enfoca en determinar claramente la necesidad a contratar y la manera como esta se puede satisfacer a través de la adquisición de bienes o servicios. Tiene como propósito principal establecer el contexto del proceso de contratación, identificar los riesgos asociados y determinar los requisitos habilitantes que deben cumplir los posibles proveedores o contratistas. Este análisis permite a las entidades estatales comprender las condiciones técnicas, económicas, regulatorias y de mercado que afectan el objeto a contratar, facilitando la toma de decisiones informadas que promuevan la eficiencia, la transparencia y la calidad en la contratación pública (Colombia Compra Eficiente, 2025).

Factores productivos: En economía, los factores de la producción son los recursos empleados para producir bienes y servicios que satisfacen las necesidades humanas (Economipedia, s. f.).

Fuentes de financiación: Son todos aquellos recursos públicos o privados destinados a financiar el PAE, cuya ejecución será coordinada por las entidades territoriales, bajo el esquema de bolsa común, conformada por los recursos de las diferentes fuentes que concurran en el financiamiento del Programa (Decreto 1075 de 2015).

Idoneidad de un bien o servicio: Su aptitud para satisfacer la necesidad o necesidades para las cuales ha sido producido, así como las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la norma y adecuada satisfacción de la necesidad o necesidades para las cuales está destinado (Decreto 3466 de 1982).

Inocuidad: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina (Resolución 2674 de 2013).

Institución educativa oficial: Establecimiento que pertenece al sistema de educación oficial, en el cual se imparte educación formal en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), así como en los niveles de educación básica y educación media.

Jornada escolar: Tiempo diario que dedica el establecimiento educativo a sus estudiantes en la prestación directa del servicio público educativo, de conformidad con las normas vigentes sobre el calendario académico y con el plan de estudios (decreto 1075 del 2015).

Manipulador de alimentos: Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos (Resolución 2674 de 2013).

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013).

Matrícula: Registro de los estudiantes que se encuentran cursando un grado determinado en los establecimientos educativos que prestan el servicio de educación tradicional o en los programas que conforman el servicio de educación no tradicional de la Secretaría de Educación Correspondiente (decreto 1075 del 2015).

Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos: Corresponde a la instancia articuladora de la política de compras públicas locales de alimentos. (Ley 2046 de 2020).

Minuta Patrón: Determinada como una guía para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar, establece la distribución por tiempo de consumo de,

componentes, grupos de alimentos, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados, de su aplicación se deriva la planeación del ciclo de menús de acuerdo al tipo de complemento alimentario, grado escolar y a la modalidad de atención, por parte del profesional en Nutricional y Dietética de la Entidad Territorial (adaptada MSPS).

Muestra: conjunto de unidades de muestreo extraídas de un lote determinado para fines de prueba (Invima, 2016).

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano (Resolución 2674 de 2013).

Nutrientes críticos: corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).

Obligaciones presupuestales: Es el registro que se produce sobre los compromisos que fueron recibidos a satisfacción o por los anticipos pactados en proceso de compra (Decreto 111 de 1996).

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del PAE.

Pequeño Productor: Se consideran pequeños productores la persona natural que posea activos totales no superiores a los doscientos ochenta y cuatro SMMLV, en el momento de la respectiva operación de crédito. Deberá demostrarse que estos activos no excedan de ese valor, según balance comercial aceptado por el intermediario financiero, cuya antigüedad no sea superior a 90 días a la solicitud del crédito (Decreto 1071 de 2015, modificado por el Decreto 691 de 2018).

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano (Resolución 2674 de 2013).

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta (Resolución 2674 de 2013).

Plan de muestreo: Procedimiento planificado que permite seleccionar o tomar muestras separadas de un lote para obtener la información necesaria. Es un esquema en el que se determina el número de elementos que deben recogerse y el número de elementos no conformes que se requieren en una muestra para evaluar el grado de cumplimiento de las normas en un lote (FAO,2014).

Plan Operativo Anual: Instrumento de gestión integral mediante el cual la Entidad Territorial organiza, articula y programa las acciones necesarias para la planificación, operación y seguimiento, y evaluación del programa de alimentación escolar.

Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria: Corresponde al porcentaje mínimo establecido para aquellas entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos (Ley 2046 de 2020).

Presupuesto de gastos: Instrumento que estima el monto de apropiaciones mediante acuerdo (nivel distrital y municipal) u ordenanza (nivel departamental), sobre la autorización máxima de gastos para la vigencia fiscal. Se compone de los gastos de funcionamiento, del servicio de la deuda pública y de los gastos de inversión (Decreto 111 de 1996).

Programa de Alimentación Escolar : Es la estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, 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 saludables (Decreto 1075 de 2015).

Programación integral: Principio según el cual el programa presupuestal deberá contemplar simultáneamente los gastos de inversión y de funcionamiento que las exigencias técnicas y administrativas demanden como necesarios para su ejecución y operación, de conformidad con los procedimientos y normas legales vigentes (Decreto 111 de 1996).

Promesa de contrato de proveeduría: Es un acuerdo previo mediante el cual dos o más partes se comprometen formalmente a celebrar, en el futuro, un contrato definitivo de suministro o proveeduría de bienes o servicios, bajo condiciones previamente establecidas, conforme a lo dispuesto en el artículo 1611 del Código Civil Colombiano.

Proveedor o expendedor: Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público (Decreto 3466 de 1982).

Proveeduría de alimentos en el PAE: hace referencia al conjunto de procesos y mecanismos involucrados en el abastecimiento, distribución y suministro regular de alimentos necesarios para la elaboración y suministro de complementos alimentarios.

Recursos del balance: Los recursos del balance en el presupuesto público colombiano son fondos que provienen de saldos no ejecutados o remanentes de vigencias fiscales anteriores.

Regalías directas: Ingresos provenientes de la explotación de recursos naturales no renovables que se distribuyen directamente a los departamentos y municipios donde se realiza dicha explotación, así como a los municipios portuarios que sirven como vías de transporte de estos recursos y deben destinarse a financiar proyectos de inversión que contribuyan al desarrollo social, económico, institucional y ambiental de las entidades territoriales (Ley 2056 de 2020).

Regalías indirectas: Regalías no asignadas directamente a los departamentos y municipios productores, distribuidas por el Fondo Nacional de Regalías. Sus recursos se destinan en la promoción de la minería, medio ambiente, y en proyectos regionales de inversión (Ley 2056 de 2020).

Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria: Las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, deberán crear un registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria individuales y/o de organizaciones de productores legalmente constituidas presentes en el departamento, con el fin de identificar a los oferentes de productos agropecuarios, que permitan una mayor participación de los productores locales en los esquemas de compras públicas. (Decreto 248 de 2021).

Registro Presupuestal – RP: A diferencia del certificado de disponibilidad presupuestal, que afecta provisionalmente la apropiación existente, el registro presupuestal la afecta en forma definitiva. Esto implica que los recursos financiados mediante este registro no podrán ser destinados a ningún otro fin. En el registro se deberá indicar claramente el valor y el plazo de las prestaciones a las que haya lugar. Esta operación constituye un requisito de perfeccionamiento de los actos administrativos.

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Rendimientos financieros: Ingresos derivados de inversiones de recursos públicos en el mercado de capitales, como intereses o dividendos, cuya destinación legal se conserva cuando provienen del sistema general de participaciones - SGP (Ley 715 de 2001).

Reservas presupuestales: Instrumento que permite a las entidades públicas conservar, al cierre de la vigencia fiscal, los saldos de las apropiaciones correspondientes a compromisos legalmente adquiridos, pero no ejecutados durante dicha vigencia (Decreto 111 de 1996).

Residuo o desecho: Es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o de pósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula (Decreto 4741 de 2005)

Residuos inorgánicos: Son aquellos residuos que por sus características químicas sufren una descomposición natural muy lenta. Muchos de ellos son de origen natural pero no son biodegradables, por ejemplo, los envases de plástico. Generalmente se reciclan a través de métodos artificiales y mecánicos, los residuos inorgánicos generalmente pueden ser las latas, vidrios, plásticos, gomas.

Residuos orgánicos: Son considerados biodegradables (se descomponen naturalmente). Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y verduras, sus cáscaras, carne, huevos.

Sede educativa: Planta física independiente que conforma una Institución educativa. Una Sede puede ser un centro educativo oficial (Decreto 1075 de 2015).

Seguridad Alimentaria y Nutricional: Es la disponibilidad suficiente y estable continua de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte

de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa. (MSPS, 2016)

Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT: Sistema que da apoyo al proceso de matrícula estudiantil y a las tareas correspondientes en las diferentes Secretarías de Educación departamentales, distritales y municipales (Decreto 1075 de 2015).

Sistemas alimentarios sostenibles: Según la Organización Panamericana de la Salud un sistema alimentario sostenible es aquel que garantiza la seguridad alimentaria y nutricional para todos, de forma que no comprometan las bases económicas, sociales, ambientales para futuras generaciones, considerando que la sustentabilidad debe ser transversal a las dimensiones de la seguridad alimentaria (Adaptada de OPS/OMS, 2020).

Suministro: Se entiende como la acción y efecto de proveer, y en el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE corresponde a la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y demás elementos necesarios para el cumplimiento de los objetivos del Programa.

Trazabilidad: Es la capacidad de seguir el recorrido de un alimento a través de las distintas etapas de producción, transformación y distribución (FAO & OMS, s. f.).

UAPA PAE: Categoría del aplicativo CHIP utilizada por la UApA para la recolección de información de las Entidades Territoriales con la finalidad de hacerle seguimiento a los recursos utilizados en todo el marco de la ejecución del PAE.

Zona rural de difícil acceso: aquella área que presenta condiciones geográficas, de infraestructura o de prestación de servicios de transporte que dificultan de manera significativa el desplazamiento hacia el perímetro urbano y el acceso regular a los establecimientos educativos.

La determinación de las zonas rurales de difícil acceso corresponde al gobernador o alcalde de cada entidad territorial certificada en educación, quien deberá efectuarla anualmente mediante acto administrativo, de manera simultánea a la expedición del acto que fija el calendario académico. Dicha determinación deberá realizarse antes del primero de noviembre de cada año para las entidades con calendario académico "A" y antes del primero de julio para las entidades con calendario académico "B", de conformidad con la normativa vigente.
Para tal efecto, se considerará que una zona rural es de difícil acceso cuando se configure al menos una de las siguientes situaciones:

1. La necesidad de utilizar de forma habitual dos o más medios de transporte para realizar el desplazamiento hasta el perímetro urbano.
2. La inexistencia de vías de comunicación que permitan el tránsito motorizado durante la mayor parte del año lectivo.
3. La prestación del servicio público de transporte terrestre, fluvial o marítimo con una única frecuencia diaria ya sea de ida o de regreso (Decreto 1075 del 2015).

Unidad de caja: El principio de unidad de caja, o de caja única, es aquél en virtud del cual los ingresos y gastos de una entidad se centralizan en una tesorería única, que tiene a su cargo la gestión de todos sus recursos financieros, salvo las excepciones contempladas en la Ley (Decreto 111 de 1996).

Universalidad: El Programa de Alimentación Escolar como servicio del sector educativo público, de importancia estratégica, de manera progresiva con perspectiva de 2028, debe brindarse a la totalidad de

estudiantes matriculados en instituciones educativas oficiales, que opten voluntariamente por acceder al servicio. Fundamentado en el reconocimiento de la alimentación como derecho humano inalienable y como prerrequisito material para la efectiva realización del derecho a la educación. La medición de esta debe tener en cuenta elementos que pueden afectar la entrega del complemento alimentario como son los traslados, retiros o desistimientos entre otras situaciones o factores.

Valores de referencia: Estimación preliminar que realiza la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender para orientar a las Entidades Territoriales Certificadas sobre el monto aproximado que podrían recibir para cofinanciar la operación del Programa en la siguiente vigencia.

Vigencias futuras: Instrumento de programación presupuestal que permite a las entidades públicas comprometer recursos de ejercicios fiscales futuros para la financiación de obligaciones cuyo cumplimiento se extiende más allá del año en curso (Decreto 111 de 1996).

Vocación productiva: Corresponde al uso determinado para una región específica, que ofrece las mayores ventajas para el desarrollo sostenible según el potencial productivo natural, en función de la topografía, la calidad del suelo, las condiciones agroclimáticas, la infraestructura física y de servicios y los mercados potenciales (Decreto 640 de 2008).

Zona geográfica para la compra pública local de alimentos: Es la extensión de territorio dentro de la cual son producidos, comercializados y consumidos alimentos primarios y transformados, provenientes de pequeños productores, agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones y destinados a los programas institucionales, de las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que demanden de forma directa o a través de interpuesta persona, alimentos para el abastecimiento (Ley 2046 de 2020).

Etapa de Planeación

Corresponde al conjunto de actividades orientadas a la formulación del Plan Operativo Anual -POA del PAE; incluye información de diagnóstico, priorización de la población beneficiaria, modelos y modalidades de atención, planeación alimentaria, gestión ambiental, plan de proveeduría, condiciones de calidad e inocuidad, equipo PAE, planeación financiera, instancias de participación, cronograma operativo, matriz de responsabilidades e indicadores de seguimiento y control.

Dicho plan será revisado y aprobado por el comité territorial de planeación y seguimiento -CTPS, que debe formalizarse mediante acto administrativo y remitirse a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar alimentos para aprender - UApA en agosto.

Una vez aprobado, inicia la estructuración contractual, de modo que la contratación, adjudicación y alistamiento culminen antes del inicio del calendario académico para asegurar la prestación oportuna del servicio.

1 Diagnóstico anual del PAE

El diagnóstico anual del PAE, constituye el primer paso de la etapa de planeación y deberá ser elaborado por la Entidad Territorial Certificada -ETC. En el caso de los departamentos, este proceso deberá realizarse en articulación con las Entidades Territoriales No Certificadas -ETNoC.

Su elaboración se desarrolla conforme a lo establecido en el Anexo 1: Diagnóstico del PAE, el cual comprende tres componentes principales: Contexto territorial, Principales aspectos de la operación de la vigencia anterior y orientaciones para la siguiente vigencia.

2 Cronograma

La entidad deberá realizar un cronograma donde consolide todas las actividades correspondientes a las etapas de planeación, seguimiento y operación del PAE, incluyendo la programación general de los procesos de selección, los espacios de socialización y participación ciudadana, las mesas técnicas y los hitos administrativos y operativos necesarios para garantizar una implementación eficiente, continua, inocua, trasparente, pertinente, con enfoque diferencial del Programa durante toda la vigencia.

3 Priorización de población beneficiaria y proyección de la cobertura

El proceso de priorización de la población beneficiaria es responsabilidad de la entidad territorial la cual debe basarse en los criterios establecidos en la resolución de la cual hace parte integral el presente anexo, en el caso de los departamentos, este proceso deberá realizarse en articulación con las Entidades Territoriales No Certificadas -ETNoC. Remítase al Anexo 2: Estructuración y contratación

4 Planeación de los modelos de prestación del servicio, las modalidades de atención y los tipos de complemento alimentario

Con base en la caracterización de la población beneficiaria y las particularidades del territorio, se determina el modelo de atención que corresponde (convencional, indígena, NARP o rural de difícil acceso) y, posteriormente, se define la modalidad de atención a implementar según las condiciones operativas identificadas en el diagnóstico. Finalmente, se establecen los tipos de complemento alimentario que recibirán los beneficiarios. Remítase al Anexo 2: Estructuración y contratación.

4.1 Implementación del modelo de atención para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso

Se implementará un modelo de atención con enfoque territorial, basado en el reconocimiento de los niveles de complejidad asociados a características territoriales, poblacionales, logísticas y de conectividad que inciden directamente en la prestación del servicio del PAE, y que sea compatible con las necesidades, capacidades y particularidades de las comunidades educativas rurales. En este marco, se busca garantizar una alimentación escolar pertinente y de calidad, fortalecer el impacto del Programa en los indicadores educativos y contribuir al cierre de las brechas educativas, sociales y nutricionales que enfrentan las niñas, niños, adolescentes y jóvenes – NNAJ en estos territorios.

Para tal efecto, el modelo tiene como propósito garantizar el suministro de un complemento alimentario tipo almuerzo, mediante las modalidades de atención preparada en sitio o caliente transportada, según las condiciones del territorio, reconociendo las particularidades culturales y alimentarias, promoviendo el respeto por la identidad y las tradiciones locales, y contribuyendo de manera efectiva a la permanencia escolar.

La implementación de este modelo de atención se realizará en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso que no cumplan con los criterios de aplicación de los modelos diferenciales dirigidos a pueblos indígenas o a población perteneciente a comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, conforme a la normativa vigente.

Las sedes educativas que mediante acto administrativo se defina estén ubicadas en zonas rurales de difícil acceso y se encuentren bajo las modalidades de atención preparada en sitio o transportada en caliente, deberán implementar el presente modelo de atención suministrando el complemento alimentario tipo almuerzo.

En aquellas sedes educativas que sus condiciones de operación presenten brechas significativas en cuanto a infraestructura, dotación, talento humano, entre otros elementos, se establece un carácter de progresividad en la implementación del modelo de atención. En este sentido, la Entidad Territorial deberá diseñar e implementar para estas sedes el plan de desmonte progresivo que contenga como mínimo:

- Diagnóstico Situacional Integral de Condiciones Operativas para cada sede educativa.
- Convocatoria y socialización de la viabilidad de la transición y la identificación de espacios aptos para la preparación de alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de

producción externa), así como su posterior transporte a la sede educativa donde serán consumidos por la población beneficiaria, con la comunidad educativa, incluyendo veedurías ciudadanas, asociaciones de padres de familia, juntas de acción comunal y demás actores que se consideren pertinentes, con el fin de analizar y proponer alternativas.

- Descripción de las acciones necesarias para realizar el cambio a las modalidades de atención preparada en sitio o transportada en caliente.
- Cronograma que establezca los plazos máximos de cumplimiento, considerando avances semestrales

Dicha transitoriedad no deberá sobrepasar el año 2030 toda vez que es el plazo máximo para el desmonte de la modalidad de atención industrializada

5 Planeación alimentaria

Debe realizarse conforme a las particularidades de cada modelo de atención del servicio. En el caso del Modelo Convencional, establecido en la presente resolución, se requiere identificar las minutas patrón definidas en el Anexo 3 para cada modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, grado y nivel educativo; reconocer la oferta alimentaria local considerando épocas de cosecha, vocación agroalimentaria y pequeños productores de la agricultura campesina, familiar, étnica y comunitaria, en articulación con las Secretarías de Agricultura y Desarrollo Económico; y analizar los hábitos y costumbres alimentarias de la población según las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos.

Con base en lo anterior, el profesional en Nutrición y Dietética diseña los ciclos de menús, considerando las minutas patrón, los grupos de alimentos, las frecuencias establecidas y el cumplimiento del aporte nutricional requerido. Estos ciclos deben tener el análisis nutricional, listas de intercambios, guías de preparación y estandarización de recetas y porciones. Adicionalmente, deben implementarse acciones pedagógicas para promover la alimentación saludable en las sedes educativas, entre ellas el Plan Pedagógico para la Promoción de la Alimentación Saludable y la Cultura Alimentaria en el PAE.

Para detalles específicos, remítase al Anexo 3: Alimentación saludable y sostenible y al plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial para las ruralidades en el marco de operación del PAE, disponible en la Caja de Herramientas.

6 Formulación del plan de proveeduría de alimentos

El Plan de Proveeduría deberá formularse de manera articulada con una estrategia de compras públicas que garantice la pertinencia territorial y disponibilidad de los alimentos, integrando la oferta productiva del territorio, la vocación y uso del suelo, y las necesidades operativas del servicio. Para orientar este proceso, se debe remitir al Plan al Anexo 4: Compras Públicas locales

7 Planeación de la Gestión y el Manejo Ambiental

La planeación de la gestión y el manejo ambiental del PAE se desarrolla bajo criterios de sostenibilidad ambiental, mitigación de riesgos ambientales, prevención de impactos negativos y cumplimiento de la normatividad ambiental vigente. La gestión ambiental del PAE se orienta mediante los programas ambientales definidos en la Estrategia de Sostenibilidad Ambiental del PAE - ESAPAE, así como los

componentes de la Estrategia de Economía Circular aplicable al PAE. Para conocer el detalle remítase a los lineamientos para la Integración de la Sostenibilidad Ambiental en la Operación del PAE que se encuentra en la caja de herramientas.

Algunos programas ambientales clave para una gestión ambiental compatible con los principios de sostenibilidad ambiental del PAE son: compras sostenibles, prevención y reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, gestión integral de residuos, uso eficiente y ahorro de agua, acción climática, desarrollo de capacidades en sostenibilidad ambiental, gobernanza y participación ambiental, monitoreo y evaluación ambiental.

Los instrumentos propuestos para guiar la planeación y gestión ambiental son: *i)* Plan de Gestión Ambiental: a cargo de la ETC con fines estratégicos y de cumplimiento de desempeño ambiental anual, y con indicadores de sostenibilidad ambiental de nivel institucional; y *ii)* Plan de Manejo Ambiental: a cargo de los operadores con identificación de riesgos ambientales, y definición de medidas operativas enfocadas en reducir, prevenir y compensar impactos negativos potenciales.

8 Planeación de condiciones de calidad e inocuidad

Comprende la definición de los requisitos técnicos y los estándares operativos que deben ser implementados por las ETC y exigidos al operador del Programa para garantizar que los alimentos suministrados, así como los procesos involucrados en la prestación del servicio del PAE, cumplan con condiciones de calidad e inocuidad. Esto implica prevenir riesgos que afecten la salud de los beneficiarios, dar cumplimiento estricto a la normatividad sanitaria vigente y aplicar acciones preventivas que aseguren la operación segura y pertinente en cada contexto territorial. Remítase al Anexo 5: Calidad e inocuidad

9 Planeación de la conformación del equipo PAE

La ETC debe planear la conformación del Equipo PAE, definiendo el número de integrantes, perfiles, roles, modalidad de vinculación, mecanismos de selección, plazos de contratación y costos asociados, asegurando además procesos de inducción y capacitación continua. Remítase al anexo 2: Estructuración y contratación

10 Planeación financiera territorial

Debe estar orientada a identificar todas las fuentes de financiación y llevar a cabo actividades de gestión financiera por parte de las ETC y para el caso de los departamentos en articulación con las ETnoC para fortalecer el Programa y lograr la universalidad de la cobertura del servicio de alimentación escolar de la matricula oficial. Remítase al Anexo 6: Planeación financiera.

11 Planeación de las instancias de Participación y Mecanismos de Control Social

En esta etapa deben quedar vinculadas al Plan Operativo Anual del PAE las estrategias orientadas a garantizar la conformación y el funcionamiento de las instancias de participación ciudadana, así como a facilitar los mecanismos de control social en la operación del Programa.

De igual forma, las Entidades Territoriales deben elaborar un plan de capacitación dirigido a los actores del PAE. Remítase al Anexo 7 Participación ciudadana.

12 Incorporación del PAE en los planes operativos de inspección y vigilancia

En cumplimiento del artículo 2.3.7.1.5 del Decreto 1075 de 2015, modificado por el Decreto 998 de 2025, el Plan Anual de Desarrollo Educativo debe integrar los planes operativos de inspección y vigilancia, incorporando las acciones relacionadas con la prestación del servicio educativo, incluida la alimentación escolar. Estos planes deben definir los principios, estrategias, criterios, fuentes de financiación y el cronograma que orientan las actividades de asesoría, supervisión, seguimiento, evaluación y control en el territorio. Remítase al Anexo 2: Estructuración y Contratación.

13 Formulación del Plan Operativo Anual del Programa de Alimentación Escolar - PAE

El Plan Operativo Anual del PAE debe estructurarse de manera integral y contextualizada para organizar las acciones técnicas, logísticas, administrativas y financieras que garanticen una prestación continua, eficiente, inocua y culturalmente pertinente del servicio. Este plan integra los componentes previamente mencionados, para orientar este proceso, remítase al anexo 2 Estructuración y contratación.

14 Celebración del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento - CTPS

El CTPS es la instancia técnica, intersectorial y participativa responsable de revisar, validar y dar seguimiento a la planeación y operación del PAE, así como de proponer acciones de mejora para garantizar el cumplimiento de los lineamientos, estándares y condiciones mínimas del Programa. El CTPS debe sesionar al menos tres veces al año, incluida una sesión en agosto para aprobar el Plan Operativo Anual, el cual posteriormente debe ser formalizado por la ETC y remitido a la UApA dentro de ese mismo mes. Cada sesión debe dejar acta formal con las decisiones y compromisos adoptados. Remítase al Anexo 2: Estructuración y Contratación.

15 Estructuración de la contratación del PAE.

Comprende las actividades previas al proceso de contratación del PAE y debe ser el resultado de una planeación integral y anticipada, basada en el Plan Operativo Anual aprobado, la verificación de la disponibilidad presupuestal, los estudios previos, el análisis de riesgos y la definición clara del objeto, metas, perfil del operador, requisitos habilitantes y criterios de evaluación. La entidad territorial debe formular y publicar el Plan Anual de Adquisiciones en el SECOP, estructurar el proceso contractual y definir un cronograma que permita que la adjudicación, perfeccionamiento y alistamiento de la operación finalicen antes del inicio del calendario escolar, teniendo en cuenta además la Ley de Garantías cuando aplique.

Por regla general, la prestación del servicio debe contratarse mediante mecanismos de selección competitiva que garanticen pluralidad, transparencia y selección objetiva, recurriendo a la contratación directa solo en los casos previstos en la ley y promoviendo la participación de organizaciones de base comunitaria y asociaciones de padres de familia, así como el cumplimiento de las normas de compras

públicas locales. El proceso debe soportarse en un adecuado estudio del sector, estudios previos completos, pliegos claros, minutas contractuales que incorporen calidad, inocuidad, formalización laboral, gestión ambiental y participación, así como en la publicación oportuna en SECOP. Remítase al Anexo 2: Estructuración y contratación.

Así mismo, deberá considerarse lo dispuesto en materia de formalización laboral del personal manipulador de alimentos, conforme al artículo 69 de la Ley 2466 de 2025. En este sentido, se recomienda a las ETC y a los operadores del Programa priorizar la vinculación laboral formal de las personas manipuladoras de alimentos que acrediten una experiencia mínima de tres años, continuos o discontinuos, en el ejercicio del cargo, especialmente cuando dicha experiencia haya sido desarrollada en la misma sede educativa, como una medida orientada a garantizar la estabilidad laboral, la continuidad del servicio y el fortalecimiento de las capacidades operativas del PAE. Remítase al documento de Formalización laboral de personas manipuladoras de alimentos que se encuentra en la Caja de herramientas.

Etapa de operación y seguimiento

Esta etapa incluye el conjunto de acciones necesarias para ejecutar el plan operativo anual asegurando la prestación efectiva del PAE y garantizando la continuidad y pertinencia del servicio durante toda la vigencia del calendario académico. Asimismo, incluye la verificación del cumplimiento de las actividades programadas, garantizando que la operación respete su autonomía, la diversidad cultural, las particularidades alimentarias territoriales y cumpliendo estándares de calidad, inocuidad, eficiencia, transparencia, oportunidad, equidad e inclusión.

A continuación, se describen las etapas necesarias para la adecuada implementación de la operación del PAE en las Entidades territoriales:

1 Contratación y conformación del Equipo PAE

La ETC debe realizar las acciones y procesos necesarios para la conformación del equipo PAE y su vinculación laboral a partir de las modalidades de contratación establecidas en el ordenamiento vigente para el desarrollo de las actividades en las diferentes etapas de la operación del Programa. Remítase al anexo 2 Estructuración y contratación.

2. Estrategia en el SIMAT

Se debe registrar la estrategia de acceso y permanencia en el SIMAT con el número de cupos asignados, diligenciando todos los campos solicitados: jerarquía, calendario escolar, año, tipo de estrategia (Alimentación Escolar), fecha inicio, fecha fin y periodicidad. Remítase al anexo 2 Estructuración y contratación.

3. Contratación y Ejecución de la operación

Durante toda la ejecución, la ETC, mediante supervisión o interventoría, vigila el cumplimiento de las obligaciones contractuales y puede realizar modificaciones, adiciones, prórrogas, suspensiones, terminaciones o sanciones según corresponda.

En el alistamiento previo al inicio del servicio, el operador debe reconocer las sedes educativas, verificar la infraestructura y condiciones físicas, revisar la capacidad de almacenamiento y distribución y diseñar los planes y protocolos que le permitan garantizar la calidad e inocuidad de la prestación de servicio, remítase al anexo 5: calidad e inocuidad. Una vez inicia la operación, el operador debe cumplir todas las obligaciones técnicas, logísticas y administrativas establecidas en la minuta contractual y en los lineamientos, así como, la formalización laboral del personal manipulador de alimentos, conforme al artículo 69 de la Ley 2466 de 2025.

La ETC es responsable de implementar integralmente el Plan Operativo Anual del PAE, previamente aprobado por el CTPS, garantizando el cumplimiento del cronograma, el inicio oportuno del servicio, la continuidad durante toda la vigencia, la gestión de recursos, la articulación de actores y garantizar la participación ciudadana, la ejecución de compras locales y el seguimiento técnico, administrativo y contractual. Asimismo, debe consolidar, actualizar y remitir a la UApA la información de avance en los formatos y periodicidad establecidos.

En materia financiera, la ETC debe validar, certificar y tramitar los pagos del suministro de complementos alimentarios conforme a procedimientos definidos, incluyendo radicación, soportes, tiempos de pago, descuentos y los informes del operador y de la supervisión.

La liquidación contractual consiste en revisar el cumplimiento de las obligaciones, verificar pagos y saldos, y expedir la paz y salvo cuando corresponda. Según la Ley 1150 de 2007, puede realizarse por mutuo acuerdo, de manera unilateral o vía judicial.

Remítase al anexo 2 estructuración y contratación y anexo 6 de planeación financiera.

4. Seguimiento de la operación

Se verificará el cumplimiento de las acciones previstas, detectaran desviaciones y tomaran decisiones basadas en evidencia, garantizando calidad, eficiencia, transparencia y oportunidad en todas las etapas. Para ello, las Entidades Territoriales utilizan dos herramientas digitales: el Sistema Integrado de Matrículas - SIMAT, que registra la matrícula estudiantil, y el sistema o herramienta de información dispuesto por la UApA.

Así mismo, deberán salvaguardar, organizar y disponer la documentación y los soportes que evidencien el cumplimiento de las diferentes etapas del Programa, conforme a la normatividad vigente y a los lineamientos establecidos por la UApA.

Etapa de evaluación

Corresponde a la medición del cumplimiento de los objetivos, resultados e impactos del PAE, a través de la recolección sistemática, análisis y uso de información oficial, visitas de campo, instrumentos de evaluación y acciones de control.

La evaluación valora el cumplimiento de metas frente a planes y políticas públicas, mediante instrumentos que verifican cobertura, atención diferencial, democratización, control social, formalización del talento humano, ejecución financiera, oportunidad contractual y garantía del servicio. Esta etapa permite identificar buenas prácticas, áreas de mejora y orientar la toma de decisiones para el fortalecimiento continuo del PAE. Remitirse al anexo 8: Evaluación

Listado de anexos

- Anexo 1: Diagnóstico del PAE
- Anexo 2: Estructuración y contratación
- Anexo 3: Alimentación saludable y sostenible
- Anexo 4: Compras públicas locales
- Anexo 5: Calidad e inocuidad
- Anexo 6: Planeación financiera
- Anexo 7: Participación ciudadana
- Anexo 8: Evaluación

Bibliografía

Blanca Dolly Tejada. (2007). *Administración de servicios de alimentación* (2.ª ed.). Medellín, Colombia: Universidad de Antioquia.

CISAN. (octubre de 2017). *Lineamiento Nacional de Educación Alimentaria y Nutricional*. Recuperado en abril de 2021 de https://www.icbf.gov.co/system/files/lineamiento_nacional_de_educacion_alimentaria_y_nutricional_validacion_ctean.pdf

Colombia Compra Eficiente. (s. f.). *Compras públicas sostenibles*. Agencia Nacional de Contratación Pública.

Colombia Compra Eficiente. (2025). *Guía para la elaboración de estudios del sector*. Agencia Nacional de Contratación Pública. https://www.colombiacompra.gov.co/wp-content/uploads/2025/09/Guia-para-la-Elaboracion-de-Estudios-del-Sector-V3.pdf

Contaduría General de la Nación. (s. f.). *Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública – CHIP*. Recuperado de https://www.contaduria.gov.co/chip

Contraloría General de la República & Contaduría General de la Nación. (s. f.). *Categoría Única de Información del Presupuesto Ordinario (CUIPO)*. Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública (CHIP). Recuperado de https://www.chip.gov.co

Departamento Nacional de Planeación. (marzo de 2016). *Lineamientos para la implementación del enfoque de derechos y la atención diferencial a grupos étnicos en la gestión de las entidades territoriales*. Recuperado en marzo de 2021 de https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Desarrollo%20Territorial/Portal%20Territorial/KitEtnico/Cartilla1.pdf

Economipedia. (s. f.). *Cadena de suministro: Qué es, tipos y ejemplos*. Recuperado de https://economipedia.com/definiciones/cadena-de-suministro.html

Economipedia. (s. f.). *Factores productivos*. Recuperado de https://economipedia.com/definiciones/factores-productivos.html

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2014). *Guía para el muestreo de alimentos*. FAO.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2015). *Seguridad y soberanía alimentarias*. FAO. https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/6968f8fa-ec0b-4915-aeba-1a233b7eccaa/content

Food and Agriculture Organization of the United Nations & Bioversity International. (2012). *Sustainable diets and biodiversity: Directions and solutions for policy, research and action* (Proceedings of the International Scientific Symposium "Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger", Rome, 3–5 November 2010). FAO.

Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization. (s. f.). *Codex Alimentarius: Principles for traceability/product tracing*. FAO/WHO.

Instituto Nacional de Salud. (2017). *Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)*. Sistema de Vigilancia en Salud Pública – SIVIGILA. Instituto Nacional de Salud.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (2016). *Guía para la toma de muestras de alimentos*. INVIMA.

Ministerio de Educación Nacional. (s. f.). *Calendario académico: El sistema de distribución racional del tiempo destinado a la planeación, organización, ejecución y evaluación de actividades curriculares en los establecimientos educativos de educación preescolar, básica y media*. Recuperado de https://www.mineducacion.gov.co/1621/article-80313.html

Ministerio de Salud y Protección Social. (2016). *Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana: Documento resumen*. Recuperado en abril de 2021 de https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/rien-documento-resumen.pdf

Ministerio de Salud y Protección Social. (9 de mayo de 2018). *Lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del Estado*. Recuperado en abril de 2021 de https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Lineamientos-adquisicion-preparacion-alimentos-saludables.zip

Ministerio de Salud y Protección Social. (2021). *Ley 2120 de 2021*. Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles, y se adoptan otras disposiciones.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2023). *INS-PSS-043: Lineamientos técnicos para la prestación de servicios sociales para la inclusión social – Nutrición*. https://sig.sdis.gov.co/images/documentos_sig/procesos/prestacion_de_servicios_sociales_para_la_inclusion_social/doc_aso/11.nutricion._ins_pss_043_v1_dis_20231220.pdf

Oficina de Derechos Humanos y Derecho Internacional Humanitario – ODA-ALC. (s. f.). *El derecho a la alimentación: estándares internacionales para su implementación* (p. 181). ODA-ALC.

Organización Panamericana de la Salud & Organización Mundial de la Salud. (2018). *Sistemas alimentarios sostenibles para una alimentación saludable* [Folleto]. https://www.paho.org/es/documentos/folleto-sistemas-alimentarios-sostenibles-para-alimentacion-saludable

Real Academia Española. (s. f.). *Estándar*. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado de https://dle.rae.es/estándar