

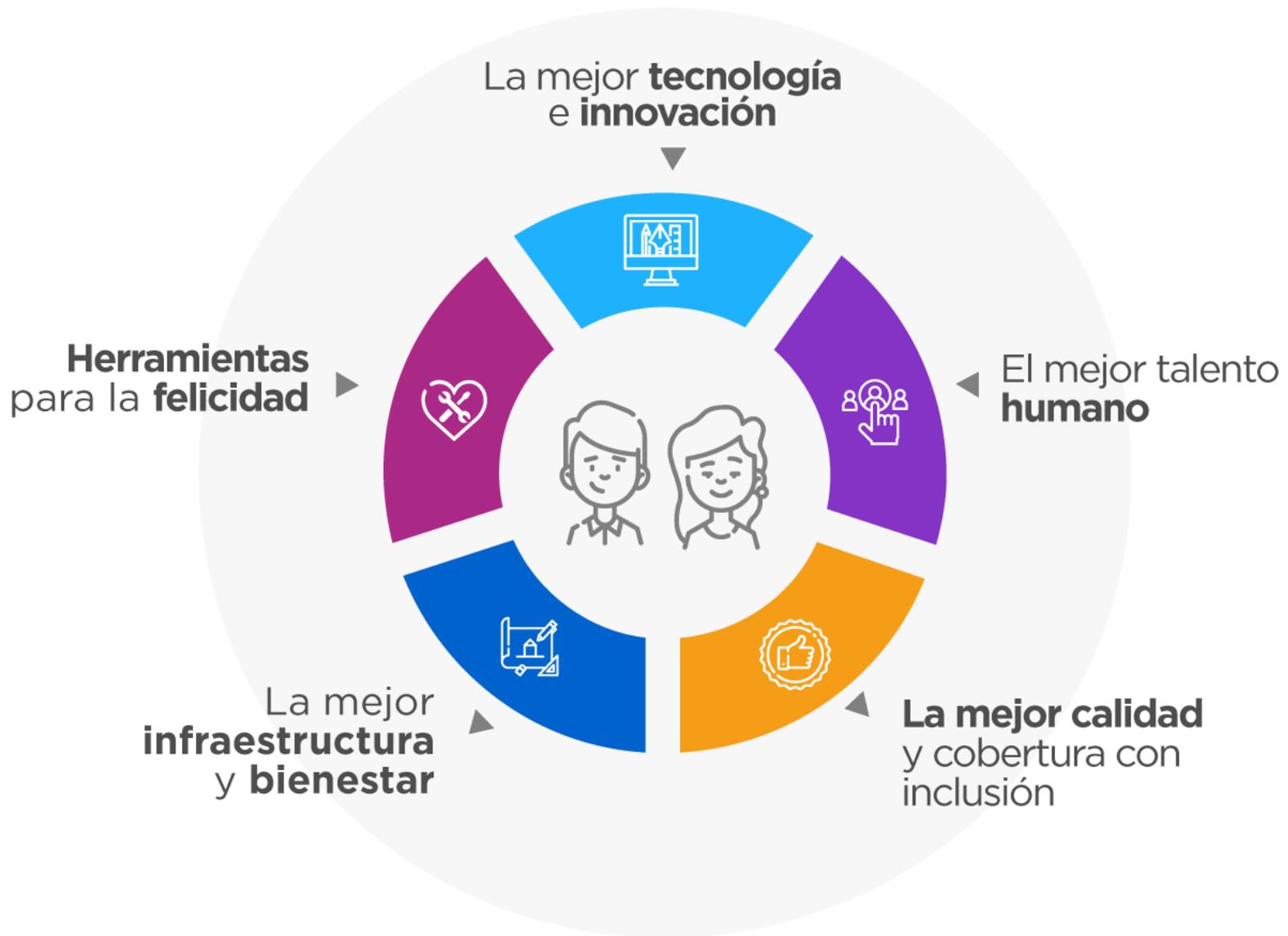
DINÁMICA DE LA OPERACIÓN PARA EL ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE: Ventajas y Retos

ADRIANA MARÍA GONZÁLEZ MAXCYCLAK
SECRETARIA DE EDUCACIÓN



Seminario Internacional de Alimentación:
NUTRICIÓN, UNA
RESPONSABILIDAD SOCIAL

Alcaldía de Bogotá



Importancia de los Programas de Alimentación Escolar



La evidencia ha mostrado que **estos programas han sido eficaces** al lograr **disminuir las tasas de repitencia y deserción** escolar (1)



Docentes refieren que el programa ayuda a disminuir la deserción escolar porque “la mayoría de los niños de **este contexto vienen la verdad es solamente por el desayuno**” (2)



2167 estudiantes fueron encuestados en Bogotá para la Encuesta Nacional de Deserción Escolar: (5)



Reducción de la probabilidad de deserción en Colombia del 6,2% en área urbana y 11,6% en área rural (niños y niñas entre 13 y 17 años) según Centro Internacional de Educación y Desarrollo Humano (3) (4)



4% manifestaron abandonar sus estudios y refirieron deserción por **falta de ayuda alimentaria**.



1. Políticas públicas instrumentales; la alimentación escolar como una respuesta a la deserción, análisis desde el enfoque sistémico. 2014. R Vergara; M. Rodríguez.

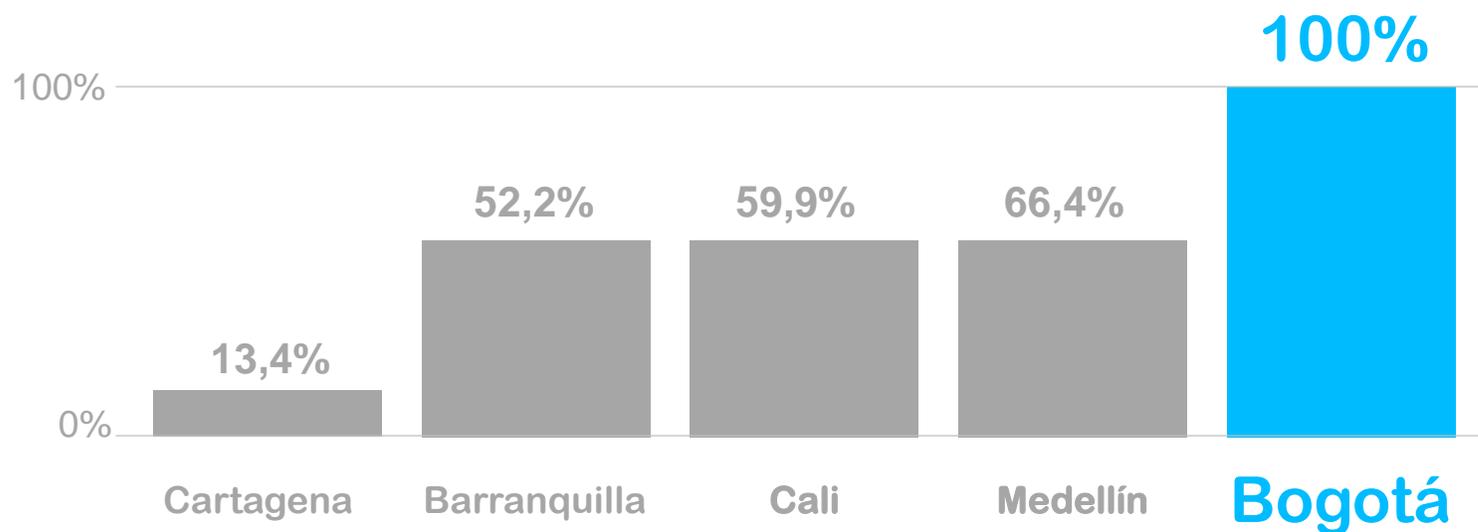
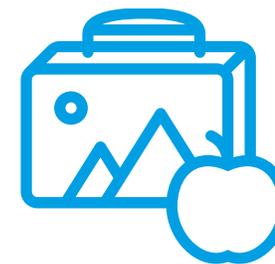
2. Percepciones del Programa de Alimentación Escolar por parte de los actores en el corregimiento de San Cristóbal y de las comunas 13, 15 y 16 del Municipio de Medellín. 2016. Corporación Universitaria Lasallista. Antioquia

3. Evaluación de Operaciones y Resultados para Determinar el Grado de Efectividad del Programa de Alimentación Escolar – PAE. 2013. Unión Temporal G|Exponencial – CINDE

4. Evaluación del Programa De Alimentación Escolar (PAE). 2016. (Lecciones aprendidas del control fiscal, Financiamiento, Cobertura e Impacto). Contraloría General de la República.

5. Encuesta Nacional de Deserción Escolar. MEN 2010

Atención de estudiantes con el Programa de Alimentación Escolar



Marco regulatorio del Programa de Alimentación Escolar



2015

Decreto 1852
del MEN
Reglamento PAE

2016

Decreto 3803 RIEN
Recomendaciones de
ingesta de energía
y nutrientes

2017

Decreto 2105
del MEN Lineamientos
Jornada Única

Resolución 29452
del MEN Lineamientos
Técnicos administrativos
del PAE

2018

Resolución 0685
Reglamentación PAE
de la SED

Ciudad Educadora

Bogotá, 26 de octubre de 2017

ALIMENTACIÓN ESCOLAR



REFRIGERIOS

Más 728.000
Refrigerios diarios

71
Alimentos

3:00 a.m. Inicio de operación
en planta

8 Plantas de operadores
logísticos

140

630

60

Rutas de distribución | Toneladas de fruta al mes | empresas

SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES

153

45 centros de producción
para comida caliente
transportada

Comedores 8 comedores móviles

140

Toneladas mensuales de
verduras y frutas

Más de 181 mil raciones

Antecedentes

Procesos contratación PAE: Refrigerios escolares



12 proveedores que suministraban los alimentos y realizaban la operación logística (subasta inversa 2016)

2012

Selección
bolsa mercantil

- Requiere comisionista comprador.
- La entidad requiere contar con la disponibilidad presupuestal desde la oferta.
- Los procesos de contratación se encuentran limitados al principio de la anualidad fiscal.

2013 / 16

Selección abreviada
por subasta inversa
electrónica

- Se privilegia el precio como factor de selección.
- No hay banda de precios.
- El servicio no era especializado y los procesos de contratación se encuentran limitados al principio de la anualidad fiscal.

2017 -2019

Planeación proceso de contratación Programa de Alimentación Escolar – Refrigerios Escolares



Compras públicas

ALIANZA ENTRE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO Y COLOMBIA COMPRA EFICIENTE

Nuevo esquema de contratación de Refrigerios escolares en Bogotá

Licitación



Competencia y pluralidad

Tienda virtual



solicitud de cotización por cada alimento

Alianza



Secretaría de Educación &
Colombia Compra Eficiente

Orden de compra



alimento de calidad al menor precio

Definición de menú



Acorde a los parámetros del ICBF y del MEN

Distribución



Embalaje, despacho y distribución



Definición de aporte nutricional



REFRIGERIOS ESCOLARES



SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES

ACTUALIZACIÓN NORMATIVA

- ✓ Resolución 3803 de 2016 por la cual se adoptan las nuevas Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población Colombiana-RIEN.
- ✓ Definición de grupos poblacionales:



Períodos de vida para la población colombiana	Grupos de edad RIEN
Escolares	4 – 8 años
Pubertad	9 – 13 años
Adolescencia	14 – 18 años
Adultos jóvenes	19 – 30 años
Adultos en edad media	31-59 años



Por grupos de edad ajustado a RIEN

- ✓ Tipo A: 4 y 8 años
- ✓ Tipo B: 9 y 13 años
- ✓ Tipo C: 14 y 17 años
- ✓ Tipo N: Nocturna

2017 -2019 Aporte nutricional de los alimentos entregados

Refrigerios Escolares



● Diseño de ciclo de menús de refrigerios basado en recomendaciones de energía y nutrientes RIEN por grupos edad, hábitos y costumbres alimentarias: Tipos: A, B, C y N

Refrigerios escolares

Alimentos programados



Bebidas lácteas

Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT).

Bebida láctea y/o sorbete

Kumis entero con cereal

Kumis entero

Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).

Leche entera saborizada UAT (UHT)

Yogurt con cereal

Yogurt entero con dulce pasteurizado

Yogurt tipo postre con salsa de fruta

Yogurt griego descremado

Yogurt semidescremado con dulce

Cereales Empacados

Achiras

Torta de queso

Torta de Zanahoria

Galleta de avena

Galleta tipo waffer.

Galletas con chips de chocolate.

Mantecada

Ponqué cubierto

Galleta de quinua

Pan de arroz

Ponqué relleno de mermelada

Galleta multicereal tipo cracker

Galleta salada tipo craker

Galletas tipo cuca/Galletas cuca

Brownie

Donut rellena

Ponqué variedad de sabores (sin relleno).

Muffin con chips de chocolate

Muffin de frutas

Frutos Secos

Barra de cereal con frutas

Maní con sal

Mezcla de frutos secos

Mix de frutas deshidratadas

Barra de cereales con vegetales.

Snack o pasabocas de fruta deshidratada con cobertura de chocolate.

Néctar de frutas

Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (manzana o pera o durazno).

Agua

Agua tratada potable envasada.

74 ALIMENTOS

REFRIGERIOS ESCOLARES



Frutas

- Banano maduro o Banano Urabá común.
- Banano variedad bocadillo.
- Ciruela calentana.
- Durazno.
- Granadilla.
- Piña empacada al vacío
- Mandarina variedades arrayana y oneco.
- Mango maduro.
- Manzana (verde , roja y nacional).
- Pera.
- Uchuva.
- Uva (variedad Isabella).
- Uva (variedades negra y/o verde).

Helados y paletas

- Helado de crema.
- Paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora).
- Helado con galleta (tipo sánduche).

Quesos

- Queso doble crema semigraso semiblando (porción).
- Queso fresco, semigraso, semiduro, mozzarella
- Queso petit suisse.
- Queso con bocadillo.
- Queso pera semigraso semiduro.

74 ALIMENTOS

REFRIGERIOS ESCOLARES



Postres

- Gelatina de pata.
- Panelita de leche cortada.
- Bocadillo de guayaba combinado con manjar blanco.
- Gelatina preparada con fruta picada.
- Pudín
- Herpo

Preparaciones combinadas

- Croissant con queso.
- Pastel gloria.
- Sánduche en pan integral con pernil de cerdo y queso doble crema.
- Wrap con pernil de cerdo y queso doble crema.
- Sánduche en pan blanco con queso y mermelada
- Sánduche en pan blanco con pernil de cerdo y queso doble crema.
- Sánduche en pan blanco con queso.
- Sánduche en pan blanco con roastbeef y queso doble crema.
- Croissant relleno de mermelada

Base de suministros

Identificación de la necesidad Base de Suministro

2017 -2019



Sitio de entrega identificado por Localidad, institución educativa, sede educativa, cada sede con su respectivo código DANE, que permite identificarla en el Sistema de Matrícula Oficial, junto con el barrio y la dirección de la misma.



Clase de suministro de (primera o segunda entrega), la jornada de entrega, señalando la franja de horarios de entregas: para primeras entregas: jornada mañana de 6:30 am a 8:30 am, jornada tarde 12:30 pm a 3:00 pm; segundas entregas: jornada mañana de 11:00 am- 1:00 pm, jornada tarde 10:00 am a 12:00 pm, y nocturno en horario de 6:00 pm a 8:00 pm



Cupos autorizados por cada tipo de complemento según el grupo etario, de acuerdo con la matrícula de cada colegio, además del suministro autorizado para el día.

Proceso precontractual

Elaboración de FTP y Anexos Técnicos

Fichas Técnicas de los productos

Incluye las generalidades del producto:

- Normatividad sanitaria aplicable
- Características generales del producto.
- Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte.
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Calidad Nutricional
- Ingredientes
- Presentación



Anexos técnicos

Se especifican las condiciones de presentación

- Marco normativo
- Ciclo de menú
- Tipos de refrigerios
- Requerimiento energético por grupos de edad y actividad física.
- Calidad, características del grupo de alimentos
- Peso y volumen
- Parámetros para establecer la calidad
- Características y requisitos de las fichas técnicas de producto.
- Composición química e información nutricional
- Entre otros

Elementos ficha técnica

ÍTEM	ÁREA RESPONSABLE
Nombre del alimento	Calidad y Nutrición
Calidad	Calidad
Generalidades	Calidad
Requisitos generales <ul style="list-style-type: none">- Condiciones de conservación- Almacenamiento y transporte	Calidad
Requisitos Específicos <ul style="list-style-type: none">- Características Fisicoquímicas- Características Microbiológicas- Calidad Nutricional (por 100 g): límites máximos y mínimos para ocho nutrientes.- Vida útil, fecha de vencimiento	Calidad y Nutrición
Empaque y rotulado	Calidad
Presentación	Nutrición

CREACIÓN DE PERFIL NUTRICIONAL

PARA CADA ALIMENTO DE ACUERDO CON LOS NUTRIENTES DE INTERÉS Y NUTRIENTES CRÍTICOS

Parámetro nutricional	Tipo
Kilocalorías	Rango
Proteínas	Mínimo
Grasa total	Máximo o mínimo
Grasa saturada	Máximo
Grasa trans	Máximo
Carbohidratos	Máximo o mínimo
Azúcares totales	Máximo
Sodio	Máximo

ELEMENTOS FICHA TÉCNICA

EJEMPLO PERFIL NUTRICIONAL



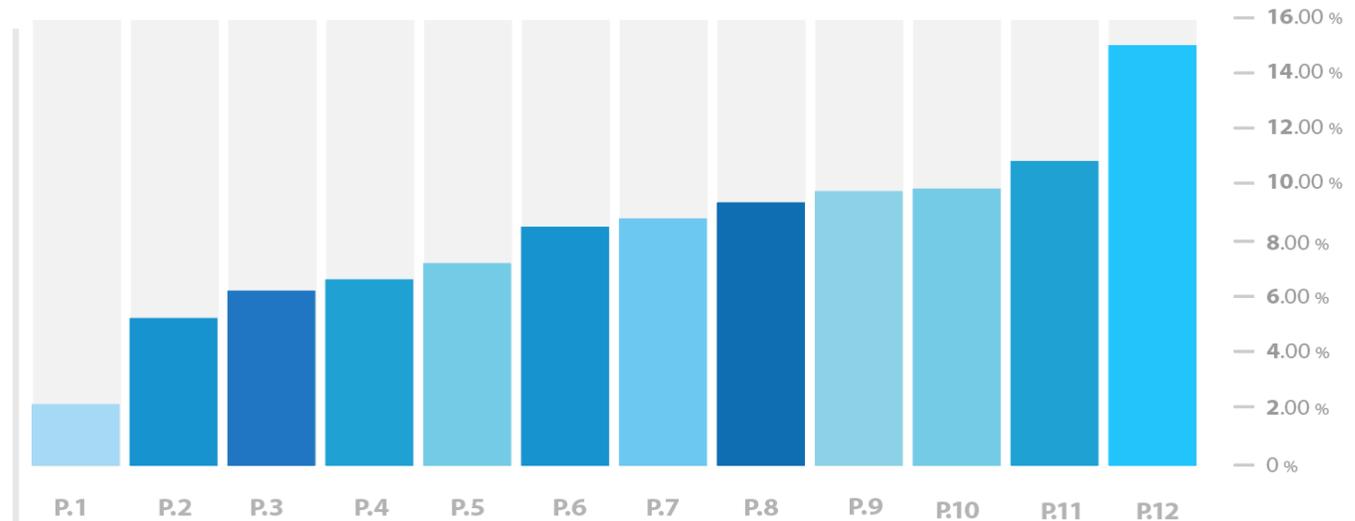
YOGURT GRIEGO

Calidad Nutricional (por 100 g):

CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)	GRASA (g)	GRASA SATURADA (g)	GRASAS TRANS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	AZÚCARES (g)	SODIO (mg)
60 - 90	Mínimo 5	Máximo 0,8	Máximo 0,3	0	Máximo 14	Máximo 12	Máximo 60

u\$ 106
MILLONES
ANUALES

Antes 2016



12

Proveedores que suministraban los alimentos
Y realizaban la operación logística
(subasta inversa 2016)

u\$ 106
MILLONES
ANUALES

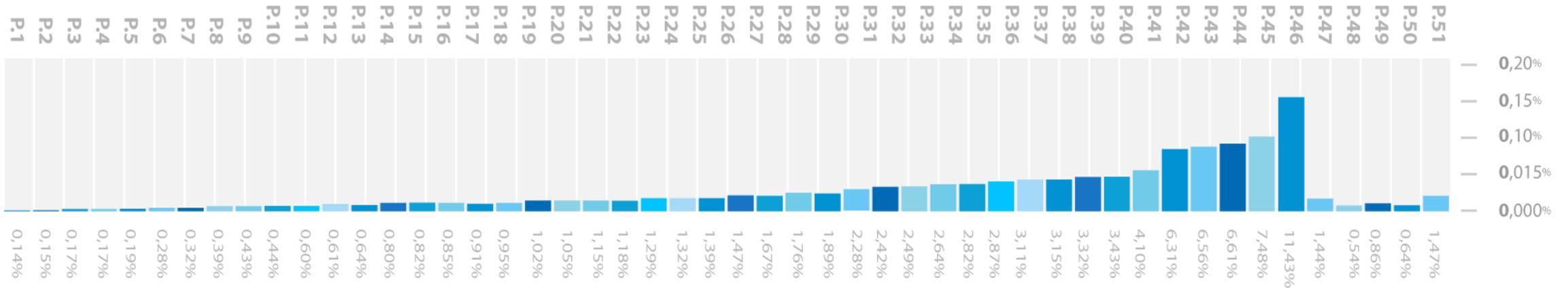
Mayor pluralidad
de proveedores

Ahora

55 PROVEEDORES

46 SUMINISTRAN

los alimentos y **9** prestan servicio de almacenamiento, ensamble y distribución con órdenes de compra en la actualidad.



LISTADO DE PROVEEDORES

QUE PARTICIPARON EN EN EL MÁS RECIENTE PROCESO

1. CATERING SERVICE DELI S.A.S.
2. COMPAÑÍA ALIMENTICIA S.A.S. - COMA S.A.S.
3. Bimbo de Colombia
4. Fruservice SAS
5. UNIÓN TEMPORAL TÍO MARCO
6. INDUSTRIAS NORMANDY S.A.
7. Julián Gamba Vargas
8. LACTEOS APPENZELL S.A.S.
9. PRODUCTOS LÁCTEOS EL RECREO S.A.

10. UT PAE BOGOTÁ 2018
11. Productora y Distribuidora de Productos Lácteos y Comestibles S.A.S.
12. UNIÓN TEMPORAL SAN GABRIEL 2018
13. UT SERVILATTI
14. Nutriservi Panadería 2018
15. FRUTAS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S.
16. DIPSA FOOD ENERGY REPRESENTACIONES S.A.S.
17. UT NUTRIJES
18. Productos Topotoropo S.A.S.
19. UT PENIEL
20. UT AGROFRUT 2018

LISTADO DE PROVEEDORES

QUE PARTICIPARON EN EN EL MÁS RECIENTE PROCESO

21. UT VITAL Y SOCIAL

22. INDUSTRIA DE ALIMENTOS DAZA S.A.S.

23. CONSERVAS LA DELICIA CÍA. LTDA.

24. ACELCA

25. A2 LACTIJAC

26. CONSORCIO ABC GLORIA

27. La Campiña S.A.S.

28. MOUNTAIN FOOD S.A.S.

29. ALIMENTOS BUGUI S.A.S.

30. Namaste food S.A.S.

31. A2 CERELACC

32. PROSIGNA S.A.S.

33. ACOSTA RIVERA S.A.

34. SERVICIAL S.A.S.

35. Colombina S.A.

36. UNIÓN TEMPORAL NUTRICEREALES

37. ALIMENTOS PIPPO S.A.S.

38. UNIÓN TEMPORAL CERENUTRIR

39. DRYCOL S.A.S.

40. UNIÓN TEMPORAL SAN -SALUD ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

LISTADO DE PROVEEDORES

41. TRIGUS S.A.S.
42. INVERSIONES FASULAC LTDA
43. UNIÓN TEMPORAL SERVIFOOD
44. UNIÓN TEMPORAL PAN NUESTRO
45. COOPERATIVA COLANTA
46. Industria Panificadora El Country Ltda
47. UNIÓN TEMPORAL PRONUTRIMOS 2018
48. UNIÓN TEMPORAL LA RECETTA
49. PROALIMENTOS LIBER S.A.S.
50. UNIÓN TEMPORAL POR UN MAÑANA SALUDABLE
51. SOCIEDAD DE COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL ANDINA DE EQUIPOS
52. UNIÓN TEMPORAL FRUTINUTRIMOS
53. PULPAFRUIT S.A.S.
54. ASOCIACIÓN CRISTIANA DE JÓVENES DE BOGOTÁ Y CUNDINAMARCA
55. ORGANIZACIÓN GARSA S.A.S.
56. UT BERAKAH
57. AAA ALIMENTANDO A BOGOTÁ UT 2018

Zonas geográficas

Bogotá,
Cundinamarca, Caldas,
Santander, Caquetá,
Tolima, Antioquia

2017-2019

Acuerdo Marco de Precios e Instrumentos de Agregación de Demanda

Resultados **más** destacados:

- ✓ Se contrata a través de licitación pública adelantada por Colombia Compra Eficiente, tomando en cuenta los criterios de calidad y precio.
- ✓ El modelo de licitación permite manejar un precio de referencia y un precio umbral (bandas de precios), lo que blinda el proceso de precios artificialmente bajos o muy altos.
- ✓ Mayor pluralidad, promoción de la competencia y se elimina los costos de transacción.



Resultados **más** destacados:

- ✓ Genera economías de escala y eficiencia en el proceso de contratación.
- ✓ Compra directamente a los proveedores, en la tienda virtual del Estado colombiano. Pioneros en el país.
- ✓ El control de la interventoría empieza con el nuevo proceso de contratación desde las plantas de producción hasta los colegios, fortaleciendo el seguimiento en toda la cadena.







Acuerdo Marco de Precios e Instrumentos de Agregación de Demanda

2017 - 2019



**Mayor calidad del
Gasto público**



**Mayor transparencia
en la gestión**

SECOP II // PROCESO COMPETITIVO

Servicio integral

desayunos y almuerzos escolares

S I D A E



Logística del Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares

153 Comedores escolares
145 en sitio y 8 cocinas móviles

46 Comedores nuevos en
el período 2016-2019

1504 Personas operativas

Almuerzos transportados

20.000 Almuerzos

128 Sedes educativas

57 Vehículos cubren igual número de rutas

Aporte nutricional de los alimentos entregados

2017 -2019



Diseño de ciclo de menú basado en recomendaciones de energía y nutrientes por grupos edad, hábitos y costumbres alimentarias.



El desayuno aporta el 22% de las recomendaciones de energía y nutrientes totales por día.



El almuerzo aporta el 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes totales por día.





Conversatorio estilos de vida saludable

Para los ganadores del Concurso escolar para la apropiación de estilos de vida saludable, **se realizó un conversatorio con uno de los Chef más reconocidos del país**, en el que los estudiantes interactuaron, además de relacionarse con los alimentos, a través de la preparación de los mismos.

La Secretaría de Educación del Distrito de Bogotá **motiva la valoración del uso adecuado y el aprovechamiento de la alimentación** escolar y está generando una nueva cultura alimentaria.

Pedagogía

Acciones comunicativas
con la comunidad educativa

Promoción de los hábitos
de vida saludable

2.238 Participantes

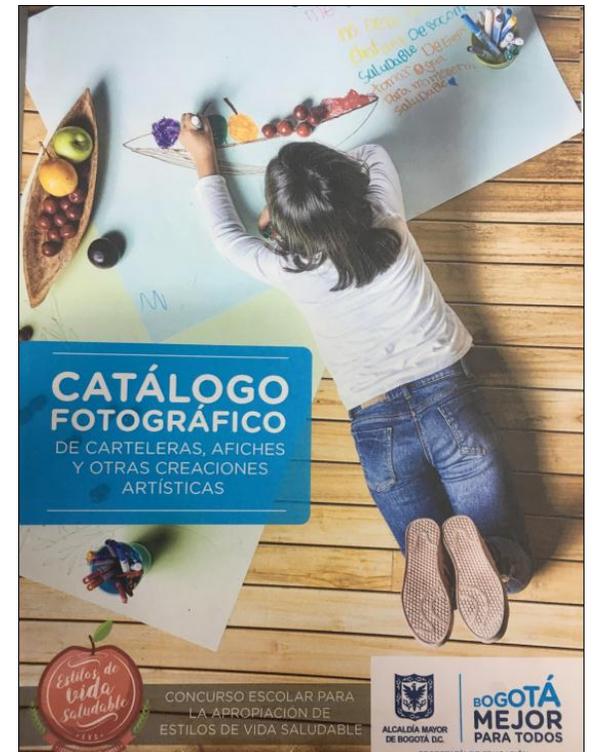
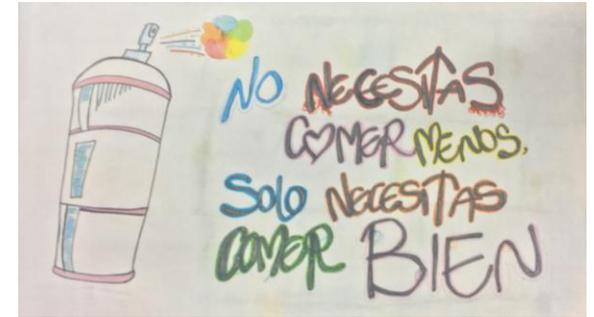
Una de las actividades con los diferentes integrantes de la comunidad educativa, que se adelantan para fortalecer el grado de corresponsabilidad familiar, que estimulan la participación

1

Concurso escolar
para la apropiación
de estilos de vida
saludable

2

Visitas pedagógicas a
planta de ensamble y
centro de producción



Seguimiento y control del PAE

Interventoría técnica, administrativa, financiera y jurídica



346

Interventores
realizan el
seguimiento
diario

a la operación
del Programa de
Alimentación
Escolar 246 en
campo

33 Auxiliares
15 Aprendices SENA
145 Facilitadores

Capacidad Interinstitucional

Dotacional

- Construcción de 41 fichas técnicas de equipos de cocina.
- Apoyo en diseño arquitectónico y flujos de procesos para 8 cocinas móviles y 38 nuevos comedores.
- 100% de los responsables de sedes educativas de refrigerios escolares con dotación para el recibo de los refrigerios escolares.

Capacidad financiera

PAE - 2019
\$ 400 mil millones

- 90% financia la ciudad recursos propios.
- 10% financia la nación recursos SGP.

Gestión de la innovación

Compras públicas

- Nuevo modelo de contratación pública de alimentos a nivel nacional.
- Alianza con CCE hasta marzo de 2020.
- Fortalecimiento gastronómico 20 recetas de almuerzos escolares.

Relacionamiento Interinstitucional

Cambio modelo de contratación Colombia Compra Eficiente

- + Transparencia
- Mayor valor por dinero
- Pluralidad oferentes
- Especialización del trabajo: alimentos y logística.

Vigilancia sanitaria de la operación PAE – INVIMA Secretaría Distrital de Salud-SDS

- 100% de proveedores de alimentos visitados - INVIMA.
- 100% de proveedores logísticos visitados – SDS.
- De los comedores visitados, 100% con concepto sanitario favorable.

Evaluar y Reformular Política Distrital de Seguridad Alimentaria 2018 -2031 - Secretarías: Planeación, Integración Social, Desarrollo Económico, SDS y SED.

- Directrices para abordar de forma integral lo relacionado con seguridad alimentaria y nutricional en el distrito.

Otros valores agregados



Verificación consumo

Grado satisfacción de alimentos PAE encima del 90% en 2018

La comunidad educativa considera en un 95% que los complementos alimentarios entregados a los estudiantes en sus diferentes modalidades, contribuyen a mejorar su calidad de vida y la de su familia.

Peticiones y quejas

En 2018 se recibieron por el Sistema Distrital de Quejas y Soluciones 116 peticiones equivalentes a 0,6 peticiones/día de calendario escolar.

A abril 23 de 2019 se han recibido 45 peticiones equivalentes a 0,7 peticiones/día de calendario escolar.

Reconocimientos

Mejor Programa

de Alimentación
Escolar del país
MEN – 2018

Una de las **10 prácticas**
de alimentación escolar
en América Latina
FAO – 2018

Premio Interamericano

a la Innovación para la Gestión Pública
Efectiva OEA – 2018

Modelo de compras públicas

OPEN CONTRACTING
PARTNERSHIP – 2017

Donde estamos

Retos

- ✓ Modelo de contratación de refrigerios escolares reconocido y con resultados.
- ✓ 153 comedores escolares que prestan hoy el servicio integral de desayunos y almuerzos.
- ✓ Implementación de cocinas móviles como estrategia innovadora para garantizar el servicio de desayuno y almuerzo.
- ✓ Creación del Edusitio y línea pedagógica de estilos de vida saludable
- ✓ Único Programa que ha determinado perfil de nutrientes para calorías, proteína, grasa, carbohidratos, grasa saturada, sodio y azúcares en cada alimento que integra el refrigerio escolar.
- ✓ Integración en los menús de 13 variedades de fruta

Donde queremos estar

Retos

- ✓ Continuar con el modelo de contratación de refrigerios escolares
- ✓ Aumentar la cobertura del Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares-SIDAE, para Jornada Única.
- ✓ Aumentar el número de cocinas móviles y renovación tecnológica de los equipos
- ✓ Fortalecer las líneas y acciones pedagógicas para el PAE, de acuerdo con las modalidades de atención.
- ✓ Mantenimiento y mejoramiento del perfil nutricional definido para cada alimento

Ampliación oferta y consumo de frutas presentadas en empaques al vacío

GRACIAS



Seminario Internacional de Alimentación:

NUTRICIÓN, UNA
RESPONSABILIDAD SOCIAL

Alcaldía de Bogotá