

Bogotá, D.C., mayo de 2024

CONCEJO DE BOGOTÁ 08-05-2024 11:05:25

2024ER11166 O 1 Fol:16 Anex:0

ORIGEN: SECRETARIA EDUCACION DISTRITAL/ISABEL SEGOVIA OSPINA

DESTINO: COMISION 2ª PERM. GOBIERNO/GARZON FANDIÑO DAVID A

ASUNTO: RTA PROPOSICIÓN NO. 651 DE 2024

OBS: RECIBIDA 07 DE MAYO



Doctor

DAVID ANTONIO GARZÓN FANDIÑO


Subsecretario

Comisión Segunda Permanente de Gobierno

Concejo de Bogotá D.C.

Calle 36 No. 28A - 41

Ciudad

 Radicado N° **S-2024-164286**
Fecha: 07-05-2024 - 23:21
Folios: 8 Anexos:
Radicador: CAROLINA PEÑUELA ARCE - 1000
Destino: SECRETARIA GENERAL - CONCEJO DE BOGOTÁ
Consulte el estado de su trámite en www.educacionbogota.edu.co
opción CONSULTA TRÁMITE
con el código de verificación: **30AFE**

Asunto: Respuesta a Proposición 651 de 2024
Radicado SED E-2024-74741

Estimado doctor Garzón, reciba un cordial saludo.

En atención a la petición relacionada en el asunto, dentro de la competencia de la Secretaría de Educación del Distrito – SED, a continuación se presenta la respuesta a la Proposición 651 de 2024 “*Situación del PAE - Programa de Alimentación Escolar de Bogotá*” presentada por la Bancada del Partido Alianza Verde.

- 1. Sírvase señalar el número del contrato o convenio, fecha de suscripción del contrato o convenio, fecha de iniciación del servicio, contratista, tiempo de ejecución, valor del contrato, obligaciones específicas y generales del contratista u operador encargado del Programa de Alimentación Escolar de Bogotá. Favor anexar copia del contrato.**

A continuación, se detalla la información solicitada por modalidad de operación:

▪ **Refrigerios escolares**

Para la operación de esta modalidad se cuenta con dos instrumentos de agregación de demanda (IAD) que fueron suscritos por la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente. Mediante el primer instrumento se realiza la compra de los alimentos y productos que conforman el refrigerio escolar, y a través del segundo, se suministra el servicio de recepción y distribución de los complementos alimentarios ya ensamblados en las IED. A continuación, se detalla información de cada uno de los instrumentos vigentes:

Modalidad de Operación	No. Proceso	No. Instrumento	Vigencia Instrumento	Enlace de Consulta
Refrigerios Escolares – Compra de Alimentos	CCENEG-071-01-2022	CCE-205-2023	Hasta julio 2025	https://www.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/alimentos-crudos/iad-para-el-suministro-de-alimentos-para-la



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Modalidad de Operación	No. Proceso	No. Instrumento	Vigencia Instrumento	Enlace de Consulta
Refrigerios Escolares – Operación Logística	CCENEG-069-01-2022	CCE-115-2023	Hasta marzo 2025	https://www.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/alimentos-crudos/iad-servicio-de-recepcion-almacenamiento

Fuente: Dirección de Bienestar Estudiantil.

A través de los instrumentos mencionados se han suscrito las órdenes de compra que han permitido garantizar la prestación del servicio bajo esta modalidad. En el **Anexo 1**, se remite la relación de las órdenes de compra **vigentes** a la fecha detallando la información solicitada.

Respecto a las obligaciones generales y específicas, se precisa que estas se encuentran establecidas en la minuta de cada uno de los instrumentos, esta información puede ser consultada en los enlaces antes referidos; no obstante, se remiten para consulta a través del **Anexo 2** de la presente respuesta.

▪ Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE)

Esta modalidad opera a través de un convenio de asociación suscrito con la Caja de Compensación Familiar Compensar. A continuación, se relaciona la información del convenio vigente:

No. Contrato	No. Proceso	Nombre del Contratista	Fecha de inicio	Valor del Convenio
CO1.PCCNT R.6112942 de 2024	SED-PC-C092-DBE-012-2024	CAJA DE COMPENSACION FAMILIAR - COMPENSAR	05 de abril de 2024	\$159.665.785.269

Fuente: Dirección de Bienestar Estudiantil.

Respecto a las obligaciones generales y específicas, se precisa que estas se encuentran establecidas en los estudios previos y anexos técnicos que hacen parte integral de contrato y se encuentran publicadas en SECOP, sin perjuicio de lo anterior, se remiten para consulta a través del **Anexo 2** de la presente respuesta.

2. Sírvasse informar quien o quienes son los encargados de supervisar o ejercer interventoría el contrato o convenio. Anexar acta de delegación de supervisión o interventoría.

La prestación del servicio de alimentación escolar en la ciudad se verifica a través de contratos de interventoría por cada modalidad de operación; para ello, la SED adelanta los procesos de contratación correspondientes de acuerdo con el estatuto de contratación y el manual de contratación de la Entidad. A continuación, se detalla la información de los contratos de interventoría vigentes:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

▪ **Interventoría Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE)**

En la actualidad, es adelantada a través del contrato de interventoría No. CO1.PCCNTR.6140729 de 2024 suscrito con la firma CONSORCIO INTEGRAL McG SED-006-24 y que tiene por objeto: *Realizar la interventoría integral, esto es técnica, financiera, administrativa, contable y jurídica a los contratos y convenios que suscriba la Secretaría de Educación del Distrito para ejecutar la modalidad correspondiente a la prestación del Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares del Programa de Alimentación Escolar.*

▪ **Interventoría Refrigerios Escolares**

En la actualidad, es adelantada a través del contrato de interventoría No. CO1.PCCNTR.6126531 de 2024 suscrito con la firma CONSORCIO INTERVENTOR REFRIGERIOS, el cual tiene por objeto: *Realizar la interventoría integral (técnica, financiera, administrativa, contable y jurídica) a los contratos que suscriba la Secretaría de Educación del Distrito para ejecutar la modalidad de refrigerios escolares del Programa de Alimentación Escolar, en los colegios oficiales de la ciudad de Bogotá D.C.*

Dado que se adelantan procesos contractuales cuyo objeto es el seguimiento de los contratos y convenios suscritos para la prestación del servicio de alimentación escolar, no se requiere acta de delegación de supervisión o interventoría.

3. Sírvese informar los colegios que tiene el Programa de Alimentación Escolar de Bogotá. Disgregado por localidad

Se remite en el **Anexo 3** la relación de colegios por localidad atendidos mediante el PAE. Así mismo, se precisa que el Programa de Alimentación Escolar (PAE) del Distrito tienen como beneficiarios al 100% de la población escolar de colegios de matrícula oficial.

4. Sírvese informar cuantos estudiantes son beneficiarios de este programa

A continuación, se relaciona la estimación de estudiantes beneficiarios del PAE durante la presente vigencia con corte al 31 de marzo de 2024, de acuerdo con lo registrado en el seguimiento del Proyecto de Inversión 7736 *“Fortalecimiento del Bienestar de los Estudiantes Matriculados En el Sistema Educativo Oficial a Través del Fomento de Estilos de Vida Saludable, Alimentación Escolar y Movilidad Escolar en Bogotá D.C.”*.

Año	Beneficiarios PAE
2024	664.439

Fuente de información: Seguimiento Proyecto de Inversión 7736. Fecha de corte: Marzo 31 de 2024.

5. Sírvese precisar número de raciones diarias de desayuno, número de raciones diarias – almuerzos y número de raciones de otros tipos de complementos

A continuación, se relaciona la estimación del máximo de raciones diarias entregadas a los estudiantes de la matrícula oficial del Distrito de acuerdo con lo registrado en el seguimiento del Proyecto de Inversión 7736.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Modalidad	Raciones certificadas
Complementos Reforzados	22.431
Refrigerios Escolares	521.706
SIAT Almuerzos *	70.153
SIDAE Almuerzos	135.131
SIDAE Desayunos	88.555
Total	837.976

* Servicios de alimentación transportada que hacen parte de SIDAE

Fuente de información: Seguimiento Proyecto de Inversión 7736.

6. Sírvasse remitir la minuta patrón, ciclos de menú y menú del Programa de Alimentación Escolar de Bogotá

A continuación, se relacionan las minutas patrón del desayuno, almuerzo y refrigerio escolar. Se precisa que las minutas patrón se diseñan por tipo (A, B, C, D) de acuerdo con el grupo etario y cumpliendo con lo establecido en el Anexo de alimentación saludable y sostenible de la Resolución 335 de 2021¹, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para aprender.

▪ Minuta Patrón Desayuno Escolar

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	FRECUENCIA
		PESO NETO – GRAMOS				
Producto de panadería cereal o derivados	Pan en diferentes variedades	20-30	20-30	50 -60	50-60	Mínimo 6 veces / ciclo
	Pan de bono	25-30	35-40	50-60	60-70	4 veces en el ciclo
	Pan variedad tajado	40	40	40	40	2 veces en el ciclo
	Muffin	oct-15	30-40	40-50	40-50	2 vez / ciclo
	Ponqués o tortas	20	30	40	50	3 veces en el ciclo
	Galletas	dic-35	dic-35	15-35	15-35	3 veces / ciclo
	Granola	20	20	30	30	1 vez en el ciclo
	Papa común	40	50	70	90	1 vez / ciclo. Opcional
	Plátano hartón	40	50	70	90	1 vez / ciclo. Opcional
Frutas	Fruta	A partir de 60 g	A partir de 60 g	A partir de 80 g	A partir de 80 g	Diario
Alimento proteico	Huevo sin ingredientes adicionales	40-45	50	60	60	3 veces en el ciclo.
	Huevo en preparación con proteína	Huevo: 28-31.5 Proteína:12-13.5	Huevo: 35 Proteína:15	Huevo: 42 Proteína:18	Huevo: 42 Proteína:18	3 veces/ciclo

¹ “Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)”.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	FRECUENCIA
		PESO NETO – GRAMOS				
	Huevo en preparación con acompañante no proteico.	Huevo: 40-45 Acompañante no proteico:8-9	Huevo: 50 Acompañante no proteico:10	Huevo: 60 Acompañante no proteico:12	Huevo: 60 Acompañante no proteico:12	5 veces/ciclo
	Carne de res	35	40	50	55	1 - 2 veces/ciclo
	Carne de pollo	35	40	50	55	1 vez/ciclo
	Queso tipo mozzarella/doble crema/pera	30	30	40	60	8 veces/ciclo 5 veces doble crema 5 veces doble crema
Bebida láctea	*Bebida preparada con leche entera	102 cc de leche entera para un volumen total de 120 cc.	127.5 cc de leche entera para un volumen total de	153 cc de leche entera para un volumen total de 180 cc	170 cc de leche entera para un volumen total de 200 cc	Fécula de maíz tipo maicena de sabores: 2vez/ciclo Chocolate: 1 vez en el ciclo Bebida a base de cocoa: 2 veces/ ciclo. Tetero: 3 veces / ciclo. Café: 4 veces /ciclo Mocachino:4 veces /ciclo
	Yogurt	120	150	180	200	1 veces / ciclo
	Sorbete* /crema de fruta*	102 cc de leche (30 g de pulpa).	127.5 cc de leche (37.5 g de pulpa).	153 cc de leche, (45 g de pulpa)	170 cc de leche (50 g de pulpa)	1vez / ciclo
	Fécula de maíz tipo maicena	4.5 - 5	6-ago	6 a 8	6 a 8	2 veces en el ciclo
	Arroz con leche*	120 Leche 102 cc (21 g de arroz)	150 Leche 127,5 cc (26,25 g de arroz)	180 Leche 153 cc (31,50 g de arroz)	200 Leche 170 cc (35 g de arroz)	1 vez/Ciclo
	Jugo de fruta	Pulpa 42 g para un volumen total de 120 cc.	Pulpa 52,50 g para un volumen total de 150 cc.	Pulpa 63 g para un volumen total de 180 cc	Pulpa 70 g para un volumen total de 200 cc	1 vez/Ciclo
	Café	1.98	2.48	2.97	3.3	4 veces / ciclo
	Peto6	15	18.75	22.5	25	1 vez /ciclo
Grasas - Aceite vegetal	Aceite vegetal	Según la necesidad en las preparaciones y porcentaje de absorción de grasa				
Azúcares y Dulces	Azúcar	4-6	6-7	7-8	8-9	9 veces máximo / ciclo
	*Panela	2-3	3-4	4-5	4-5	3 veces / ciclo 4 veces en rurales y Sumapaz



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

- Unidades de frutas permitidas a entregar en los tipos A, B, C, D para el desayuno escolar:

FRUTA	UNIDADES A ENTREGAR
Mandarina	1 unidad
Banano variedad bocadoillo	1 unidad (tipo A), 2 unidades (tipo B, C, D)
Banano variedad maduro	1 unidad
Manzana	1 unidad
Mango	1 unidad
Granadilla	1 unidad
Pera	1 unidad
Uva en diferentes variedades	No aplica
Durazno	1 o 2 unidades
Ciruela	No aplica

Minuta Patrón Almuerzo Escolar

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D
		PESO NETO – GRAMOS			
Cereales, Raíces, tubérculos y Plátanos	Arroz	25-30	30-35	40 - 45	50-60
	Cereales y derivados (pasta)	25-30	30-35	40 - 45	50-60
	Torta elaborada en horno combi	50-66	50-66	50-66	50-66
	Tubérculo (papa en cualquier variedad y diferentes preparaciones)	35-40 20 g, mínimo cuando se acompañe con leguminosa	50-60 30g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	80 – 90 65g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	100 – 110 85g mínimo cuando se acompañe con leguminosa
	Raíces (yuca y arracacha en diferentes preparaciones)	35-40 20 g, mínimo cuando se acompañe con leguminosa	50-60 30g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	80 – 90 65g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	100 – 110 85g mínimo cuando se acompañe con leguminosa
	Plátano en diferentes preparaciones	35-40 20 g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	50-60 30g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	80 – 90 65g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	100-110 85g mínimo cuando se acompañe con leguminosa
	Pan variedad tajado	20	20	40	40
Verduras y Hortalizas	Variedad de verduras u hortalizas	20	25	35	40



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D
		PESO NETO – GRAMOS			
	en diferentes preparaciones.				
Fruta	Diferentes variedades	A partir de 40g	A partir de 60 g	A partir de 60 g	A partir de 80 g
Bebidas	Volumen final del jugo	180 cc	180 cc	180cc	180 cc
	*Pulpa de fruta sin azúcar	45-60	45- 60	45- 60	45- 60
	Azúcar	5-12	5-12	5-12	5-12
	Panela	12-16	12-16	12-16	12-16
	**Batidos (mezcla de verduras y/o fruta)	Verdura: 30 - 40 Fruta 50			
Agua	Agua	SIAT 200 - 300 cc			
Fruta	*Fruta entera	A partir de 40 g	A partir de 60 g	A partir de 60 g	A partir de 80 g
Alimento proteico	Carne de res en diferentes preparaciones	60	70	80	90
	Carne de cerdo en diferentes preparaciones	60	70	80	90
	Pollo en diferentes preparaciones	Peso del pollo en cubos 60 Peso bruto pierna o perril con hueso: 100-150	Peso del pollo en cubos 70 Peso bruto pierna o perril con hueso: 100-150	Peso del pollo en cubos 80 Peso bruto pierna o perril con hueso: 100-150	Peso del pollo en cubos 90 Peso bruto pierna o perril con hueso: 100-150
	Leguminosa en diferentes preparaciones	20 - 34	25 - 42	30 - 50	40 - 67
Otros	Leche y derivados	Según la necesidad en las preparaciones			
	Aceite	Según la necesidad en las preparaciones y porcentaje de absorción de grasa para los alimentos fritos			
Sopa	Verduras	10			
	Cereales y derivados	10			
	Tubérculo (papa en cualquier variedad y yuca, plátano, entre otros)*	De acuerdo con lo indicado para el componente			
	Leguminosa	15-20			
	Volumen final	180cc			

▪ Minuta Patrón Refrigerio Escolar

Componente	Grupo de Alimentos	Frecuencias
Leche y productos lácteos	Grupo II. Leche y productos lácteos	Todos los días



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Componente	Grupo de Alimentos	Frecuencias
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)
Frutas	Grupo III. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)

Por otro lado, para la planificación de los ciclos de menús, se consideran aspectos como alimentos e ingredientes propios, disponibilidad de alimentos regionales, cultura alimentaria, hábitos, costumbres alimentarias saludables y de la región, así como los grupos de edad a atender y sus gustos y preferencias a fin de favorecer el consumo de los menús programados. Así mismo, se procura que el ciclo sea variado y garantice características organolépticas acordes a su preparación.

Con relación a la composición del desayuno, este se encuentra conformado por:

- Bebida con leche.
- Alimento proteico.
- Producto de panadería cereal o derivados.
- Fruta.

Con relación a la composición del almuerzo, este se encuentra conformado por:

- Cereal o derivado.
- Tubérculo raíces o plátano.
- Verduras, Hortalizas y Leguminosas Verdes.
- Alimento proteico.
- Fruta.
- Agua de acuerdo con la frecuencia establecida en las especificaciones técnicas.
- Jugo.

El Menú del refrigerio escolar se encuentra conformado por:

- Bebida láctea o néctar.
- Cereal.
- Fruta o acompañante.

En el **anexo 4** se remiten los ciclos de menús de cada modalidad de operación del PAE.

7. Sírvese señalar los días y horas de atención del programa

El PAE del Distrito atiende el 100% de días del calendario escolar. Para la vigencia actual este inicio el 22 de enero de 2024 y terminará el 01 de diciembre de 2024. Respecto a los horarios de atención se informa que en cada modalidad se establecen franjas horarias para la entrega de los complementos alimentarios y conforme con estas franjas, las IED establecen la dinámica de operación del programa al interior de estas.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

▪ Refrigerios Escolares

Para esta modalidad, se tienen establecidas actualmente las siguientes franjas de entrega de acuerdo con las diferentes jornadas escolares:

Horarios establecidos para la entrega de refrigerios escolares			
Tipo Entrega	Jornada Educativa	Jornada Entrega	Franja Horaria
PE	Mañana	M	5:30 a.m a 9:30 a.m.
SE	Mañana	T	12:00 p.m a 2:00 p.m.
SE	Mañana o Tarde	M	9:00 a.m a 11:00 a.m.
PE	Tarde	T	12:30 p.m a 3:00 p.m.
PE	Nocturno	N	6:00 p.m a 8:00 p.m.
PE	Única	M	6:00 a.m a 9:30 a.m.
SE	Única	T	11:00 a.m a 2:00 p.m.
PE	Doble Única	T	11:00 a.m a 2:00 p.m.
SE	Doble Única	T	2:00 p.m a 4:00 p.m.
SE	Fin de Semana	M	7:00 a.m a 10:00 a.m.
SE	Fin de Semana	T	11:00 a.m a 2:00 p.m.

PE: primera entrega

SE: segunda entrega

Fuente: Anexo Técnico IAD CCE-115-2023.

▪ Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE)

Para la modalidad SIDAE se establecieron las siguientes franjas horarias:

Modalidad Entrega	Horario de Entrega
Complementos Reforzados	11:00 AM - 1:00 PM
	6:30 AM - 8:30 AM
	8:00 AM - 11:00 AM
SIAT Almuerzos	11:00 AM - 1:00 PM
SIDAE Almuerzos	12:00 M - 2:00 PM
SIDAE Desayunos	6:00 AM - 8:00 AM

8. Sírvasse precisar el número de manipuladores (as) de alimentos en los respectivos colegios

Actualmente, se cuenta con un total de 3.251 manipuladores de alimentos.

9. Sírvasse precisar si existe línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico para atención oportuna de PQRS de peticiones, quejas y reclamos



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

La SED cuenta con los canales de atención al ciudadano (virtuales, presenciales o telefónicos) dispuestos en el siguiente enlace:

https://www.educacionbogota.edu.co/portal_institucional/servicio-ciudadania2:

- **Bogotá te escucha:** instrumento tecnológico para registrar peticiones, quejas, reclamos, sugerencias, denuncias, solicitudes y felicitaciones de origen ciudadano, con el fin de ser atendidos por la Administración Distrital, al cual puede ingresar el ciudadano por medio del siguiente enlace: <https://bogota.gov.co/sdqs/>
- **Ventanilla de Radicación Virtual:** mecanismo por medio del cual la ciudadanía realiza trámites, servicios y solicitudes a la Secretaría de Educación del Distrito. A través del siguiente enlace: <http://fut.redp.edu.co/FUT-web/#/fut/999/Contactenos>
- **Canales de atención:** se cuenta con atención presencial en las 17 Oficinas de las Direcciones locales, Nivel central y 4 Supercades (Bosa, Américas, Suba y Manitas), de igual manera se puede radicar por correo electrónico contactenos@educacionbogota.edu.co y por nuestra línea telefónica 601-3241000 https://www.educacionbogota.edu.co/portal_institucional/servicio-ciudadania2

Además de los mecanismos con los que cuenta la Entidad, el marco normativo del PAE vigente establece en su anexo técnico de participación ciudadana los siguientes mecanismos de gestión social, participación y seguimiento ciudadano al PAE que son utilizados por los diferentes actores de este para garantizar una correcta ejecución del programa a través de los cuales la ciudadanía puede interponer PQR:

- **Veedurías ciudadanas PAE:** las Entidades Territoriales facilitarán la constitución de veedurías ciudadanas para la vigilancia del Programa cuando las comunidades así lo decidan, las que se podrán implementar con base a la Ley 850 de 2003 o la norma vigente. Igualmente, se facilitará y acompañará su ejercicio y desarrollo aportando la información y necesaria.

Es pertinente aclarar que, la vigilancia y control social que la ciudadanía puede ejercer en el Programa de Alimentación Escolar a través de las veedurías debe ser proactiva, objetiva y estar dirigida hacia el mejoramiento continuo del Programa y a la garantía de los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. En ningún caso el veedor puede ejercer acciones que vayan en detrimento de la prestación del servicio o que pueda ser utilizado como un medio de presión indebida o de injerencia que no obedezca a las competencias constitucionales y legales.

- **Comité de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas (CAE):** está previsto en la normatividad vigente como uno de los espacios establecidos para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, que contribuye a optimizar su operatividad en procura de mejorar la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Este ente debe ser conformado por la Institución Educativa, no obstante, si así lo considera la Entidad Territorial, los CAE se podrán conformar por sedes educativas de acuerdo con sus dinámicas propias.
- **Mesas Públicas:** espacio de participación e interlocución entre los actores del PAE que promueve el diálogo abierto, la concertación y articulación de acciones para la



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

implementación de los lineamientos y la realización del seguimiento a la operación del Programa en el territorio. Este mecanismo permite conocer las características de la implementación, aspectos por mejorar, propuestas o alternativas de solución que contribuyan a la mejora continua del Programa de Alimentación Escolar.

10. Sírvasse informar las condiciones con las que deben contar los operadores que prestan el Programa

Es preciso aclarar que el detalle de las especificaciones técnicas requeridas para cada uno de los proveedores y asociado, se encuentran enmarcadas en los instrumentos y anexos técnicos que hacen parte de los procesos adjudicados para la compra, ensamble y entrega de los complementos alimentarios y que pueden ser consultados en los anexos y enlaces referidos en la respuesta al numeral 1 del presente documento (anexo 2).

Adicionalmente, para la operación del PAE se determina que los proveedores y/o Asociados deben garantizar el cumplimiento de lo establecido en la normatividad sanitaria vigente dentro de la cual se enmarcan, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y la Resolución 683 de 2012, o las normas que las modifiquen o sustituyan, así como las demás contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

11. Sírvasse informar que medidas se han utilizado para fortalecer la operación frente al proceso de entrega de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

A través de las interventorías del PAE se adelanta seguimiento estricto a todos los aspectos técnicos, jurídicos, administrativos, financieros, así mismo se verifican condiciones de operación de las plantas de proveedores de alimentos, proveedores logísticos, comedores escolares, centros de producción e instituciones educativas, con el fin de asegurar cumplimiento en las condiciones pactadas tanto normativa como contractualmente e identificar posibles situaciones que puedan afectar la prestación del servicio.

Ahora bien, con el fin de fortalecer el seguimiento en la operación y minimizar situaciones que puedan afectarla, se han implementado los siguientes puntos de control en las diferentes etapas del proceso:

- **Muestras de verificación:** se aumentó la cantidad de muestras que se revisan directamente en las plantas, antes de la recepción de los alimentos, y especialmente para productos que hayan presentado alguna novedad. La SED solicitó a la interventoría realizar un muestreo más riguroso, duplicando la inspección de los productos que han presentado novedades.
- **Seguimiento a proveedores y asociado:** Se ha fortalecido el seguimiento a cada uno de los proveedores del PAE tanto de alimentos, como logísticos y asociado teniendo en cuenta las situaciones que se han reportado por los diferentes actores del programa, así como organismos de control.
- **Revisión adicional en los colegios:** desde la primera semana de marzo, se creó un nuevo control en los colegios, en el que se realiza una revisión adicional por parte del



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

personal de apoyo contratado por la entidad, antes de entregar los productos a las y los estudiantes. Sobre este control, se resalta el esfuerzo que ha realizado la SED para garantizar la contratación de personal específico para los procesos de recepción, verificación de calidad y distribución de los complementos alimentarios en cada una de las sedes educativas de la ciudad.

12. Sírvase informar cuantas visitas se han realizado en el año 2024 para revisar los alimentos antes de ser entregados a las y los estudiantes

En el marco del componente técnico de las interventorías, se adelantan visitas de verificación desde la producción de los alimentos hasta su entrega efectiva a cada uno de los beneficiarios en las sedes educativas. En lo corrido de la vigencia 2024, se han realizado las siguientes visitas:

Modalidad Refrigerios Escolares

Plantas/Sedes	Número de Visitas
Visitas Plantas Proveedores de alimentos	1.466
Visitas Plantas Proveedores Logísticos	1.263
Sedes Educativas	3.500
Total de Visitas	6.229

Modalidad Servicio Integral de Desayunos y Almuerzo Escolares (SIDAE)

Tipo de visita	Número de Visitas
SIAT	2.281
Planta Satélite	205
Comedor Urbano	2.886
IED Rural	97
Complementos Reforzados	142
Total de Visitas	5.611

13. Sírvase informar si la entidad o supervisor revisa las muestras de aquellos alimentos que presentan alguna novedad o denuncia

Para los alimentos que presentan novedades de calidad o inocuidad, la Entidad a través de las interventorías del PAE, realiza seguimiento y trazabilidad a los eventos presentados, en el marco de dicho seguimiento se validan en cada una de las plantas de los proveedores de alimentos y comedores escolares las contramuestras de los componentes suministrados y para los casos que aplique, se realizan tomas de muestras para análisis microbiológicos a través de los laboratorios contratados por las firmas interventoras.

Aunado a lo anterior, desde la Entidad se realiza un plan de muestreo mensual, el cual es ejecutado por los laboratorios contratados por las firmas interventoras con el fin de realizar seguimiento y monitoreo a los alimentos suministrados en las dos modalidades del Programa de Alimentación Escolar.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

14. Sírvase informar cual debe ser la calidad, valor nutricional que deberían tener y las porciones de los alimentos entregados en el Programa de Alimentación Escolar – PAE.

A continuación, se detalla información por modalidad:

- **Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares SIDA E**

Con relación a la modalidad de SIDA E, la calidad de los alimentos se encuentra respaldada por los controles de calidad que internamente aplica el asociado a las materias primas que se utilizan en la elaboración de las preparaciones. En este sentido, las materias primas y los alimentos deben cumplir con lo exigido en los documentos técnicos emitidos por el PAE.

Es importante mencionar que estos procesos son verificados y hacen parte del seguimiento que realizan las interventorías del PAE, en donde cumplen con la verificación de calidad de la materia prima en términos de fechas de vencimiento vigentes, inspección del estado de los alimentos, correcto almacenamiento de materias primas, seguimiento a las temperaturas de equipos de refrigeración y congelación, que aseguran un proceso de calidad adecuado en términos de inocuidad alimentaria.

Con relación al valor nutricional de la alimentación del PAE, es importante mencionar que, desde el equipo técnico, se elaboran los cálculos de energía y nutrientes de acuerdo con la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana, y en cumplimiento de la normatividad vigente frente a los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE). De esta manera, la Secretaría de Educación del Distrito define la recomendación de energía y nutrientes para los tipos de ración A,B,C,D para los tiempos de servicio desayuno y almuerzo. Por lo anterior, se define un aporte de energía para el desayuno de 22% y para almuerzo de 30% del requerimiento diario para cada grupo de edad.

Con relación a las porciones, estas se encuentran ajustadas a cada uno de los grupos etarios (A, B, C, D), que el PAE ha definido de acuerdo con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Protección Social el cual refiere unos requerimientos nutricionales específicos que se aseguran a través de los gramajes para cada componente descrito en el numeral 6.

- **Refrigerios escolares**

El aporte nutricional del refrigerio escolar corresponde al 22% del valor calórico total (VCT) requerido por grupo de edad. La definición de lineamientos técnicos nutricionales considera además los siguientes aspectos: alimentación variada, condiciones de calidad e inocuidad de los productos, condiciones de oferta de los productos en el mercado, aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes, rotación de estos, combinación de alimentos, entre otros, que procuran de manera integral la garantía del derecho a la alimentación escolar de los estudiantes matriculados en los colegios oficiales.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

15. Sírvase informar cuales son las acciones que adelanta la Secretaría Distrital de Educación para verificar que el aporte nutricional de los alimentos entregados a los beneficiarios se ajuste a lo establecido en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible

Como se mencionó con anterioridad, los ciclos de menús se diseñan cumpliendo con lo establecido en la minuta patrón para cada modalidad, de esta forma se asegura que dichos menús se adecuen de acuerdo con el aporte nutricional establecido para cada complemento alimentario (22% para refrigerio escolar y desayuno y 30% para almuerzo). ahora bien, la interventoría PAE verifica el cumplimiento de estos aportes a través de las siguientes acciones:

- Verificación de preparación o ensamble de complementos alimentarios.
- Control de especificaciones técnicas de materias primas.
- Seguimiento a los alimentos o preparaciones (pesos, componentes y características organolépticas).
- Verificación de la calidad nutricional, a través de análisis bromatológicos.
- Verificación de muestras y contramuestras para análisis de laboratorio y de calidad organoléptica en las diferentes etapas de los procesos de ambas modalidades.

16. Sírvase informar cual es el procedimiento de la operación y ejecución de los servicios alimentarios tradicionales y contemplados conforme a las condiciones técnicas y de infraestructura particulares para cada sede educativa.

Se anexa el manual operativo del PAE, el cual establece las condiciones de operación del programa de acuerdo con el marco normativo y condiciones técnicas de cada modalidad, así mismo establece particularidades de la operación de acuerdo con condiciones propias de las IED beneficiarias (Ver: **Anexo 5**).

17. Sírvase informar cuales los actores que intervienen en la operación del programa.

De acuerdo con el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 “*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación*” adicionado por el Decreto 1852 de 2015 “*Por el cual se adiciona el Decreto número 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2° del artículo 2° de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar (PAE)*” se establece como actores del programa a:

*(...) **Artículo 2.3.10.4.1. Actores del programa.** La adecuada y oportuna prestación de los servicios del PAE es corresponsabilidad de actores estatales: el Ministerio de Educación Nacional, los municipios, los distritos, los departamentos, los establecimientos y sedes educativas oficiales.*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Otros actores que participan en el Programa son: los rectores, docentes directivos, docentes, padres de familia, estudiantes beneficiados, los operadores y el personal que manipula los alimentos en cada una de las etapas.

También son actores del programa los organismos de cooperación internacional, entidades no gubernamentales y el sector privado (...).

De acuerdo con lo anterior, se ilustra el mapa de actores del PAE que interactúan y aúnan esfuerzos para garantizar una correcta prestación del servicio de alimentación escolar desde la planeación, la ejecución y el seguimiento a fin de cumplir con los objetivos de este.

Mapa de Actores del PAE



Fuente: Dirección de Bienestar Estudiantil.

18. Sírvase informar como es el acompañamiento permanente en todas las IED de la ciudad a la respectiva cantidad de raciones que diariamente se distribuyen.

A través de la interventoría del PAE, se adelantan procesos de verificación en la entrega de los complementos se distribuyen a diario en todas las IED, adicionalmente se cuenta con personal en todas las instituciones que apoyan en los procesos de recepción, verificación y distribución de los complementos alimentarios. Así mismo, la SED a través del equipo técnico territorial realiza acompañamiento periódico en todas las IED para garantizar que los complementos alimentarios solicitados se encuentren acordes a las necesidades requeridas por estas.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Es importante mencionar que las cantidades entregadas diariamente en las instituciones corresponden a lo requerido por estas y son estas quienes certifican la entrega de los productos recibidos.

Esperamos que la información suministrada atienda lo solicitado.

Cordialmente,

ISABEL SEGOVIA OSPINA
Secretaria de Educación del Distrito

Aprobaciones a través de correo electrónico institucional:

Aprobó: Carlos Arturo Charria Hernández, Subsecretario de Gestión Institucional.

Abel Reinerio Matiz Salazar, Subsecretario de Acceso y Permanencia.

Revisó: Patricia Camacho Álvarez, Contratista Despacho SED.

Juan David Camacho Piñeros, Asesor Despacho SED.

Laura Juliana Páramo Pérez, Contratista Despacho SED.

Luz Amanda Viviescas Beltrán, Profesional Especializado Subsecretaría de Gestión Institucional.

Paulo Ernesto Realpe Mejía, Contratista Subsecretaría de Acceso y Permanencia.

Los anexos enunciados en el documento se encuentran en el siguiente enlace: https://educacionbogota-my.sharepoint.com/:f/g/personal/mapinzona_educacionbogota_gov_co/Eo1AbWn56l1JoiS29OMXM1qBn5WqwW-Cccs8ZNuxkWqD3w?e=g9YnVl