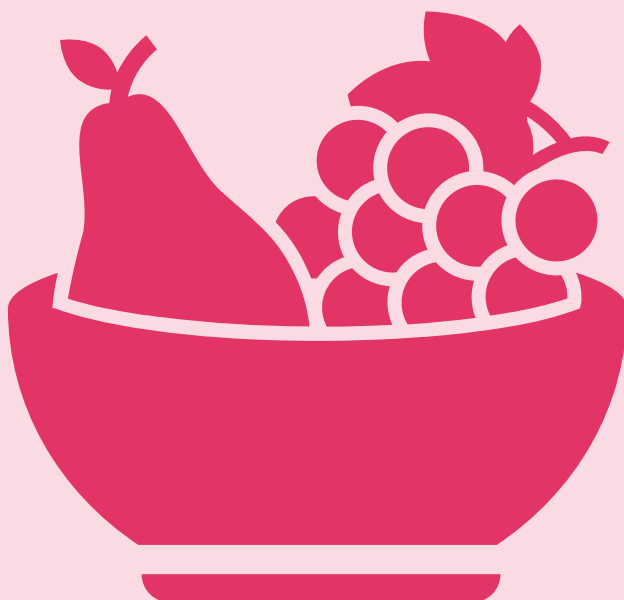


ORIENTACIONES PARA LA ELABORACIÓN DEL **PLAN DE PROVEEDURÍA DE ALIMENTOS**



ORIENTACIONES PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE PROVEEDURÍA DE ALIMENTOS

PAE PARA ZONAS RURALES DISPERSAS



INTRODUCCIÓN

La Resolución 374 de 2024 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos, Administrativos, Estándares y condiciones mínimas para el modelo de atención en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales dispersas, del Programa de Alimentación Escolar, establece que durante la etapa de planeación e inicio la Entidad Territorial debe diseñar el Plan de proveeduría local de alimentos, en lo posible, en conjunto con el rector de la institución educativa y/o en los casos que aplique, con un miembro de la Asociación de Padres de Familia.

El **plan de proveeduría local** de alimentos se entiende como el conjunto de acciones orientadas a **garantizar el abastecimiento de los alimentos** necesarios para la preparación de los complementos alimentarios en los establecimientos objeto de este documento, para lo cual se deberá tener en cuenta la producción primaria, así como los comercializadores locales de productos procesados.

Este plan debe ser el resultado de un **análisis documentado de la producción agroalimentaria** del territorio donde se encuentran ubicadas las sedes educativas rurales dispersas en las que se implementará este nuevo modelo de atención, por lo cual es importante el trabajo conjunto con el rector de la institución educativa o algún miembro de la Asociación de padres de Familia, para que desde sus propias vivencias, se definan con mayor pertinencia los mecanismos de proveeduría de alimentos para la operación del PAE en la sede educativa.

A continuación, se ofrecen algunas orientaciones básicas que las Entidades Territoriales pueden utilizar como insumo para la elaboración de dicho plan.



PASO 1.

A partir de los ciclos de menús y guías de preparación, elabore **un listado de los alimentos** que necesitará en el PAE para zonas rurales dispersas.



PASO 2.

Estime la **cantidad de alimentos** que se necesitan de acuerdo con el número de estudiantes a atender y la frecuencia con la que se repite cada alimento durante el ciclo



PASO 3.

Con base en la cantidad total a comprar estimada, identifique la **unidad de compra** más apropiada y rentable del alimento.



PASO 4.

Defina el **lugar geográfico** (vereda, corregimiento, municipio) donde se realizará la adquisición de los alimentos.



PASO 5.

Identifique los **proveedores de alimentos** locales para productos agroalimentarios y los expendios de carne autorizados por las Entidades Territoriales de Salud (ETS)



PASO 6.

Establezca **preacuerdos con los proveedores** agrícolas y pecuarios en los que considere los tiempos de cosecha

PASO #1.

A partir de los ciclos de menús y guías de preparación, elabore un listado de los alimentos que necesitará en el PAE para zonas rurales dispersas

Conocer los menús y las guías de preparación es un paso importante no solo para planear la compra de los alimentos e ingredientes necesarios para preparar los complementos alimentarios sino para organizar al personal encargado de la preparación de los alimentos, identificar si se requieren de equipos, utensilios o áreas de preparación específicas, así como para llevar una correcta planeación del presupuesto.

Por eso, como primera medida revise y analice los ciclos de menús y las guías de preparación definidas en el Plan Alimentario Rural y **elabore un listado de los alimentos que necesitará** en el PAE para zonas rurales dispersas; este listado debe incluir tanto los alimentos como los sazonzadores naturales que empleará en la preparación



PASO #2.

Estime la cantidad de alimentos que se necesitan de acuerdo con el número de estudiantes a atender y la frecuencia con la que se repite cada alimento durante el ciclo

La información contenida en los menús y las guías de preparación le permitirá planear las compras según el número de niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) de la sede educativa. Para estimar la cantidad de alimentos que se necesitan a diario, utilice la información del **peso bruto de cada porción de alimento según el menú y guía de preparación** y luego multiplique ese valor por el número de niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) que recibirán PAE en la sede educativa. Tenga en cuenta que siempre debe mantener actualizado el número de beneficiarios para poder hacer una planeación adecuada de la compra de alimentos.

A partir de lo anterior, se recomienda tener en cuenta la naturaleza de los alimentos que se van a adquirir, por ejemplo, si la sede no cuenta con equipos de refrigeración y/o congelación suficientes para almacenar los alimentos perecederos como las carnes, productos cárnicos y sus derivados, productos de la pesca y sus derivados, productos a base de huevo, leche y otros productos lácteos se aconseja comprar los alimentos **diariamente** y en las cantidades necesarias para el consumo del día. Por su parte, si los alimentos son frutas o verduras la frecuencia de compra podría ser **semanal o quincenal** y si los alimentos tienen mayor vida útil o no son perecederos como por ejemplo el aceite, azúcar, panela, arroz, etc la compra podría ser **mensual**, de acuerdo con la capacidad de almacenamiento disponible en la sede.

Si desea indagar con mayor detalle sobre la conservación y almacenamiento de alimentos sugerimos consultar la “Guía para una operación segura” en el PAE para zonas rurales dispersas.



RECUERDE

Es importante determinar la frecuencia de compra de los alimentos, la cual puede variar según la disponibilidad de proveedores, de alimentos, transporte y los mecanismos de conservación de los alimentos necesarios para asegurar su calidad.

PASO #4.

Defina el lugar geográfico (vereda, corregimiento, municipio) donde se realizará la adquisición de los alimentos

La Resolución 374 de 2024 establece que se deberá **definir el lugar geográfico (vereda, corregimiento y municipio) donde se realizará la adquisición de los alimentos**, tanto los de producción primaria como los que tienen algún grado de procesamiento, privilegiando la adquisición de alimentos a nivel local, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020.

La Ley 2046 de 2020 define como zona geográfica para la compra pública local de alimentos como 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.

Lo anterior implica **identificar si cerca de donde se encuentra ubicada la sede educativa rural dispersa, se producen y/o comercializan alimentos, que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad necesarios por el programa**, propendiendo por establecer circuitos cortos de comercialización de alimentos.



PASO #5.

Identifique los proveedores de alimentos locales para productos agroalimentarios y los expendios de carne autorizados por las Entidades Territoriales de Salud (ETS)

Analice las posibilidades de abastecimiento o compra local de alimentos, es decir, 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**.

Indague si en los territorios rurales donde se encuentran ubicadas las sedes que participarán en el PAE para zonas rurales dispersas existen pequeños productores locales o sistemas de producción y organización gestionado y operado por mujeres, hombres, familias, y/o comunidades campesinas e identifique los productos que ofrecen y las posibles temporadas de abastecimiento.

Fomente los circuitos cortos de comercialización y el comercio justo basado en la venta directa de productos frescos o de temporada, sin intermediario o reduciendo al mínimo la intermediación entre productores y consumidores.

Para el caso de los establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos para consumo humano, identifique los establecimientos que cuenten con autorización sanitaria por parte de las **Entidades Territoriales de Salud (ETS)** para garantizar que la compra de este tipo de productos se realice en lugares seguros.

Tenga en cuenta el principio de rotación adecuada de los productos, es decir, los alimentos que primero se compran son los que primero debería preparar para evitar el vencimiento de los mismos.



PASO #3.

Con base en la cantidad total a comprar estimada, identifique la unidad de compra más apropiada y rentable del alimento

De acuerdo con las cantidades de alimentos estimadas (Paso # 2) **determine la unidad de compra más apropiada y rentable de los alimentos necesarios** para la preparación de los distintos menús.

La unidad de compra es la medida estándar en la que se adquiere el alimento o producto y se define según las necesidades del comprador, la forma en que el proveedor ofrece sus productos y las características del alimento. Por ejemplo, los alimentos pueden adquirirse por libras, bultos, litros o mililitros, de acuerdo con el tipo de alimento y la cantidad que se desea comprar. En los casos que se requiera comprar grandes cantidades los alimentos pueden llegar a adquirirse en arrobas, de lo contrario, los alimentos se pueden comprar en unidades de compra más pequeñas como mililitros o libras.

Recuerde al momento de establecer unidades de compra **considerar la disponibilidad y funcionalidad** de espacios, canastillas, estantes y equipos, así como, la capacidad de almacenamiento de la sede educativa.



PASO #6.

Establezca preacuerdos con los proveedores agrícolas y pecuarios en los que considere los tiempos de cosecha.

Generar preacuerdos con los proveedores agrícolas y pecuarios implica **negociar, coordinar y acordar con antelación la compra de alimentos**, teniendo en cuenta las temporadas de cosecha, la logística de entrega como lugar y fecha, las cantidades, precios y la calidad de los productos. Establecer preacuerdos le permite tanto al proveedor como al operador planificar y gestionar la demanda y oferta de alimentos, además de mitigar el riesgo de desabastecimiento de productos o la compra de alimentos que no cumplan con los estándares de calidad e inocuidad esperados y exigidos. En la guía para una operación segura podrá encontrar las características de aceptación y rechazo de algunos de los alimentos más comunes en el PAE.

Asegúrese de documentar los preacuerdos de manera que los proveedores tengan clara la información de condiciones de entrega, los precios y las cantidades. Esta documentación facilitará el cumplimiento de obligaciones de ambas partes y sirve de referencia en caso de que se requiera hacer ajustes o surjan inquietudes.



RECUERDE

Elaborar una lista de mercado con el nombre de alimentos, las cantidades a comprar, información del proveedor, la frecuencia de adquisición es de gran utilidad.

¡Esto le permitirá planear qué necesita comprar, controlar gastos, ahorrar tiempo, no olvidar alimentos y comprar exclusivamente lo que se necesita!



